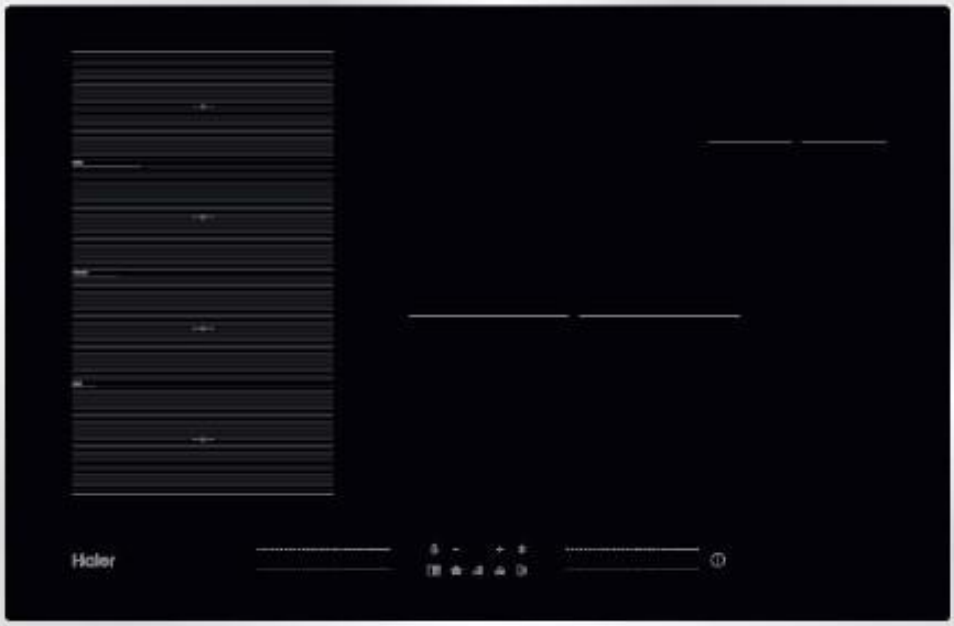
PAP

Haier

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Manual de instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instructions pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS
İndüksiyonlu Ocak Kullanım Kılavuzu	TÜRKÇE
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA



HAMTSJP86MC/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 13
3.3.1 Start cooking 13
3.3.2 Finish cooking 13
3.3.3 Using the Boost function 14
3.3.4 Flexible Area 14
3.3.5 French Plaque 16
3.3.6 Locking the Controls 16
3.3.7 Pause Mode 17
3.3.8 Power Management Function 17
3.3.9 Timer control 18
3.3.10 Default working times 19
3.3.11 Cook with me function 21
3.3.12 Special function 21
3.3.13 Preci Probe & Ladle 22
4. Cooking Guidelines 24
4.1 Cooking Tips 24
4.1.1 Simmering, cooking rice 24
4.1.2 Searing steak 24
4.1.3 For stir-frying 25
4.2 Detection of Small Articles 25
5. Heat Settings 25
6. Care and Cleaning 26
7. Hints and Tips 27
8. Failure Display and Inspection 28

9. Installation 30

9.1 Selection of installation equipment 30

9.2 Before installing the hob, make sure that 31

9.3 After installing the hob, make sure that 32

9.4 Before locating the fixing brackets 32

9.5 Adjusting the bracket position 32

9.6 Cautions 32

9.7 Connecting the hob to the mains power supply 33

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

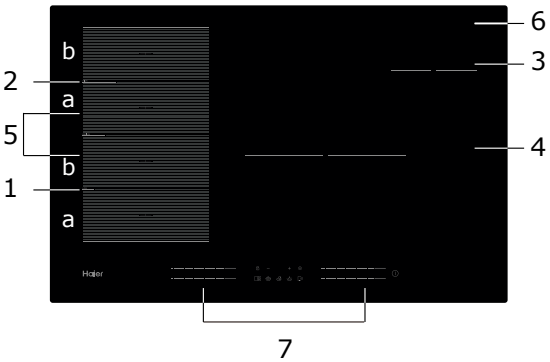
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory 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.

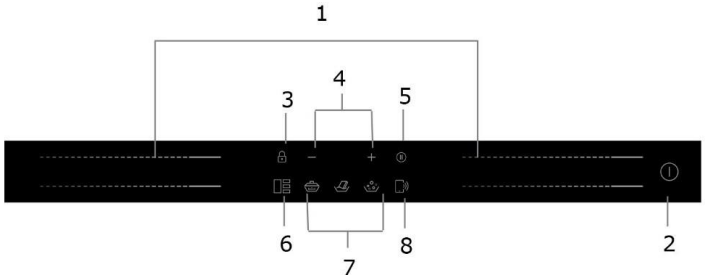
2. Product Introduction

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

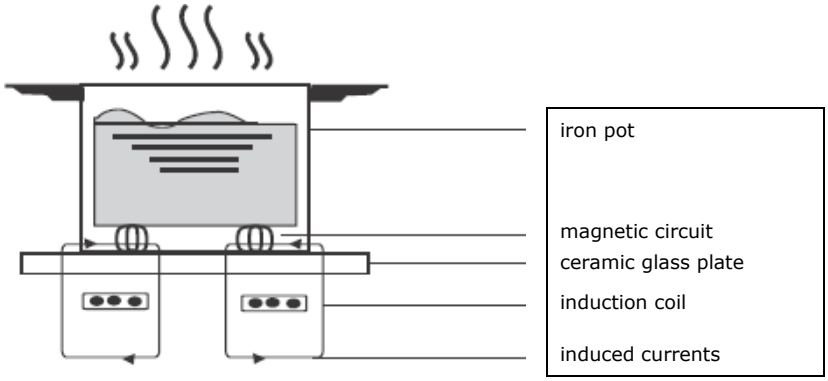
2.2 Control Panel



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	HAMTSJP86MC/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.

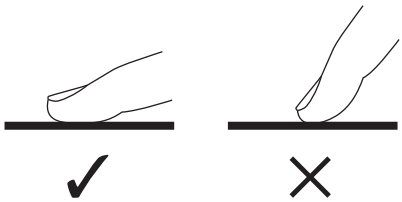
	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexing zone	80*	200*400

*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

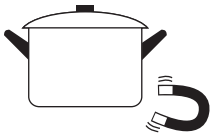
3.1 Touch Controls

- 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

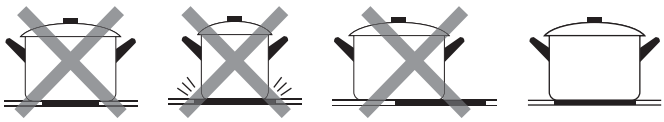
- Only use cookware with a base suitable for Induction cooking.
  Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



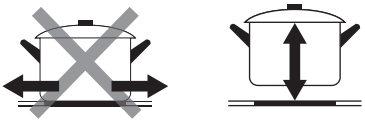
- You can check whether your cookware Is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If U does not flash in the display 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.

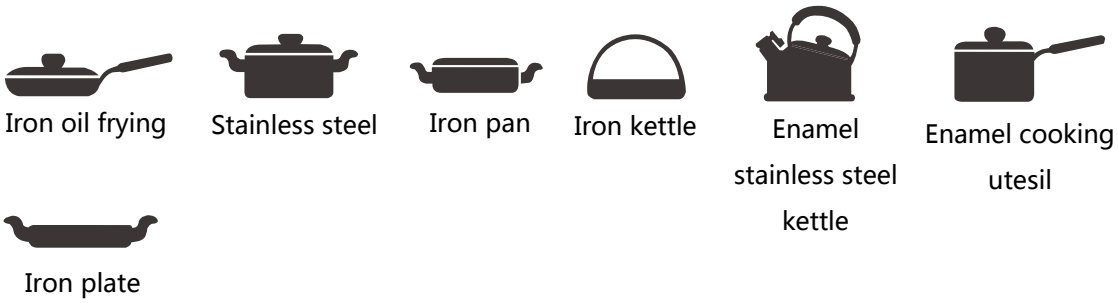
Make sure that the base of your pan Is smooth, sits flat against the glass, and Is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter Is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency 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.



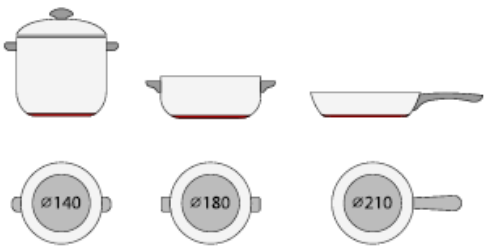
Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
   - If you use smaller pots, performance could be affected
   - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi zone	220	220*400

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

3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-" or "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the slider control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	power up power down

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

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

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

3.3.3 Using the Boost function

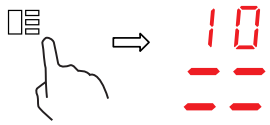
Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	6
Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	6
Choose any power level of the touch control 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.

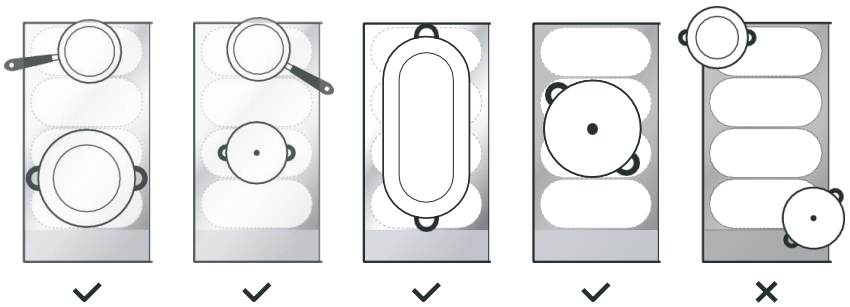
3.3.4 Flexible Area

- 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 Varycook

- 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.

Varycook	
To activate the Varycook area, simply press the Flexible Area control for 2 second	
Move the position of the pot, the power will change automatically	
Cancel Varycook	
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.

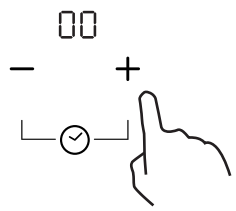
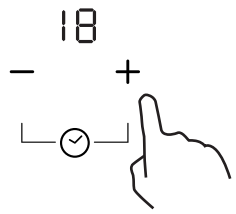
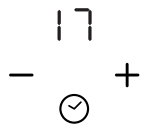
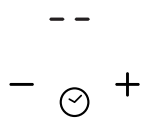
To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause control and Lock control.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5„ The default mode is on 7.4kW„
To switch to another level	
Press +/- of the timer + **or** −	There are 5 power levels, from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

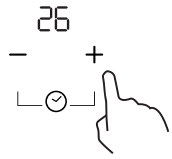
You can use the timer in two different ways:

- 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

Make sure the cooktop is turned on.	
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.	
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.	
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.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.	

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

Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
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.	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	39
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	- -

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

Set more zone :	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below : 3 (set to 15 minutes) 6 (set to 45 minutes)	15
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	H 6 (set to 30 minutes) 30
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer	6
Touch and hold the timer control " - ", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.	00

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:

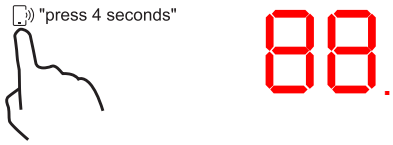
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Power level	10	11	12	13	14				
Default working timer (hour)	4	4	4	2	2				

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.



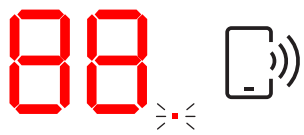
When wi-fi ON: one dot will appear on the right side of the LED.
When WIFI OFF: No dot will appear

Download the App

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

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

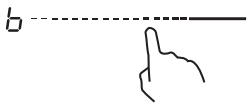
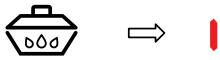
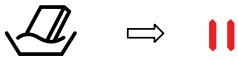
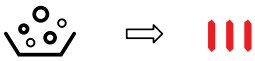
Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	NA
How to activate wireless network port:	For WIFI activation, press 4 seconds the "Cook with me" button
How to deactivate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

3.3.12 Special function

Simmering

Melting

Boiling

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 Meltinq 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 "| ||"	

3.3.13 Preci Probe & Ladle

Intelligent Wireless Food Thermometer

Thank you for purchasing Haier Preci Probe. Please note it works only with Haier induction hob and before using it please read the following instruction and safety notes included in the user manual.

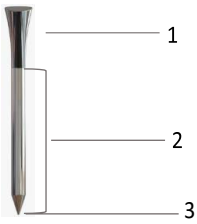
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

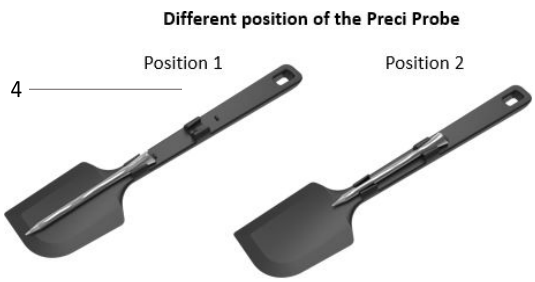
Introduction

Preci Probe is a wireless food thermometer that gives home chefs real-time status inside the food to avoid undercook or overcook disasters and ensuring the perfect result every time. It connects directly to the product. Details and the real-time status of the food can be read from your phone, giving you the best result at your fingertips. For further information on pairing and use tips, please refer to the instructions below.

Getting Start

1. Ceramic Cap
2. Recommended immersion range
3. Sensor
4. Ladle with different positionof Preci Probe





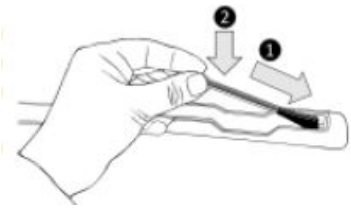
Ladle

Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.

- Clean the ladle before the first use.
- Do not use the ladle on an open flame.
- Do not cut the ladle.
- Do not put the ladle in direct contact with the hot accessible parts of the hob.
- Tolerated temperature range : -40 °C + 220°C

Charge the Preci Probe before using

• Put Preci Probe into the charger and close the cover.
• Connect the charger to a USB power source, such as USB adapter or USB socket of PC/notebook with the USB cable. The charger may not be working properly with power bank because of its auto switch-off function
• LED of the charger will turn on and is flashing during charging. It will turn off when Preci Probe is fully charged.



Pair the Preci Probe with the induction hob

- Make sure the hob is turned on and your Preci Probe is fully charged.
- Go on the hOn APP from your portable device
- Go to the Recipes section and choose a recipe that uses Preci Probe.
- Once you start the recipe by pushing the “Cook with me” button on the appliance, the Preci Probe will connectautomatically.
- The hob display will indicate the name of the Preci Probe for example “1A”
- Now follow the instructions from the hOn APP
- When using the app if the probe is under 20% of charge the Timer display will indicate “CH”

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

Technology	BLE
Standard	BT 4.0
Ferquency Band(s) [MHz]	2400MHz-2480MHz
Maximum Power[mW]	2.5mW (4dBm)

Cooking Methods with the Preci Probe

Preci Probe as thermomether

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the Preci Probe inside the food or with its accessory inside liquids and you will see the temperature raising from the app until reaching the target temperature.
It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Assisted Cooking: “Cook with me” function

Choose from the hOn App recipes or special programs, follow step by step the preparation and then the hob will automatically set the parameters for the chosen cooking method.

Sous Vide

Type of cooking in which the food is placed in a vacuum bag and cooked in a low temperature water bath. The food prepared in this way will be more juicy and tender and will keep the nutritional properties intact, making them healthier andtastier.

Go on the hOn App select the category of food, select this type of cooking, insert the bas with the food in the pot with water and the induction hob will set the correct cooking temperature for a perfect result.

Grill

Select the category of food from the hOn App, select this type of cooking and the induction hob will automatically brig the grill to the correct temperature in a predetermined time.

Simmering

The simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes and all preparations with an average long cookingtime.
The automatic function you find on the hOn App will gently bring the food to a slightly boiling temperature, keeping it for all the duration of cooking.

Steaming

With the steaming function you can steam food such as vegetables, meat or fish in pots equipped with a steamer basket. Steam cooking is faster than boiling, as it is not immersed in a liquid it disperses less nutrients contained in the food and preserves its vitamin content, improving its taste and structure which will be more compact andpleasant.

Support

If necessary, contact the authorized service center

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 flavorsome 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 thenlower 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 go 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12- 13	• sautéing • cooking pasta
14/P	• 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)	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.	• 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	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: 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.	• 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	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.	• 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 "u" 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 dismounting 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 "u".	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 "u" .	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.	

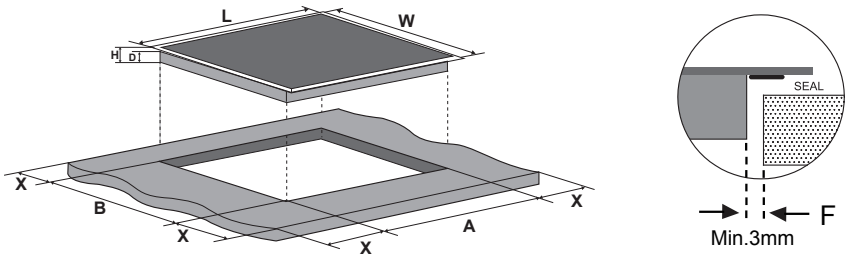
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

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:

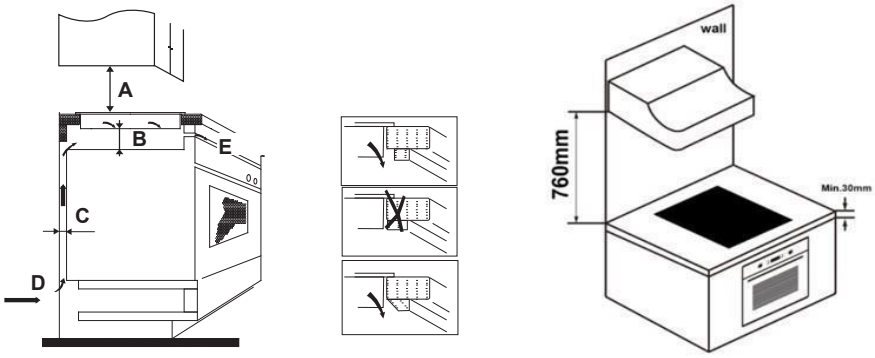
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

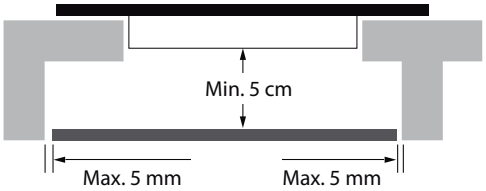
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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 unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below



There are ventilationholes 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℃, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

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

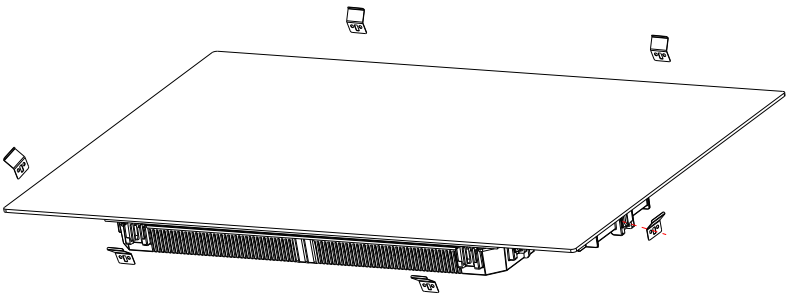
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

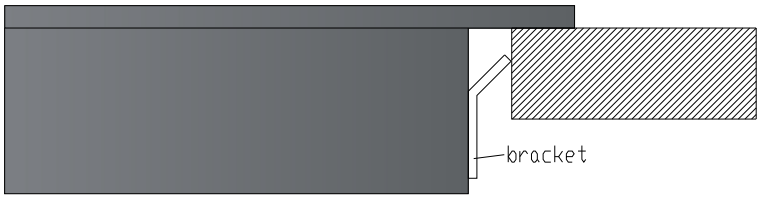
9.4 Before locating the fixing brackets

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

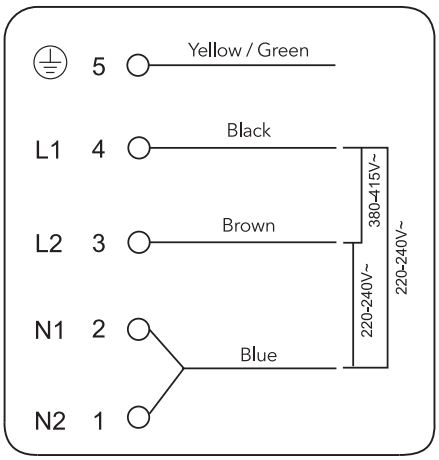
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may 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

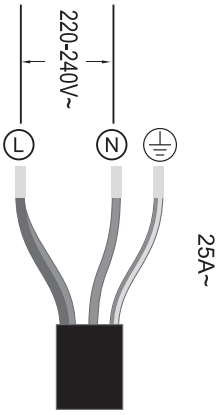
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

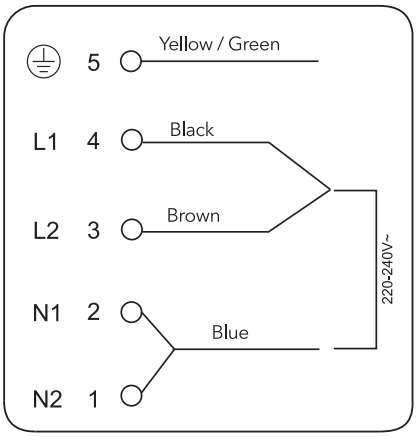
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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 the by 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 iscompliant 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.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	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. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. Vorwort 4

1.1 Sicherheitshinweise 4

1.2 Installation 4

1.2.1 Gefahr von Stromschlägen 4
1.2.2 Gefahr durch Schneiden 4
1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisungen 4

1.3 Betrieb und Wartung 5

1.3.1 Gefahr von Stromschlägen 5
1.3.2 Gesundheitsrisiko 6
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen 6
1.3.4 Gefahr durch Schneiden 6
1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen 6

2. Produkt-Einführung 8

2.1 Ansicht von oben 8

2.2 Bedienfeld 8

2.3 Funktionsprinzip 9

2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen 9

2.5 Technische Merkmale 9

3. Betrieb des Produkts 9

3.1 Touch-Steuerung 9

3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 10

3.3 Verwendung 13

3.3.1 Mit dem Kochen starten 13
3.3.2 Kochen beenden 13
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion 14
3.3.4 Flexible Zone 14
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 Tastensperre 16
3.3.7 Pausenmodus 17
3.3.8 Energieverwaltungsfunktion 17
3.3.9 Timer-Steuerung 18
3.3.10 Standardbetriebszeiten 19
3.3.11 Funktion „Cook with me“ 20
3.3.12 Sonderfunktionen 21
3.3.13 Preci Probe und Schöpflöffel 22

4. Kochleitfaden 24

4.1 Kochtipps 24

4.1.1 Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis 24
4.1.2 Schnell angebratenes Steak 24
4.1.3 Für Rührbraten 25

4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen 25

5. Temperatureinstellungen 25
6. Pflege und Reinigung 26
7. Hinweise und Tipps 27
8. Ausfallanzeige und Inspektion 28
9. Installation 30
9.1 Auswahl der Installationsausrüstung 30
9.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass 31
9.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass ... 32
9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden 32
9.5 Ausrichtung der Position der Halterung 32
9.6 Vorsicht 33
9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz 33

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 geplatzten 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 Verwendungen bestimmt. Es ist ausschließlich für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen konzipiert, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen

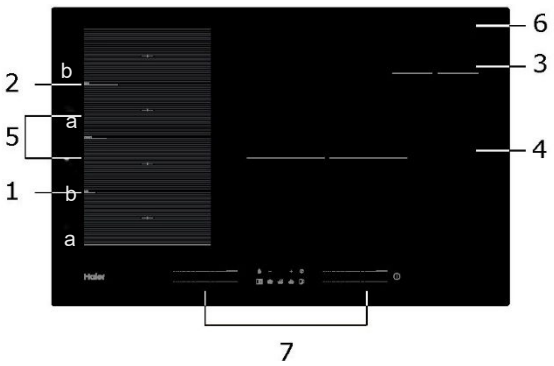
Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen und in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen sowie im Bed-and-Breakfasts und fürs Catering.

- 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.

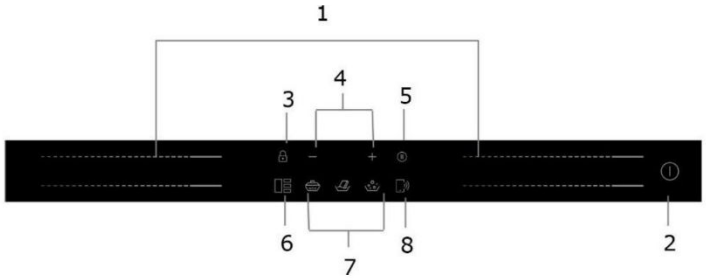
2. Produkt-Einführung

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

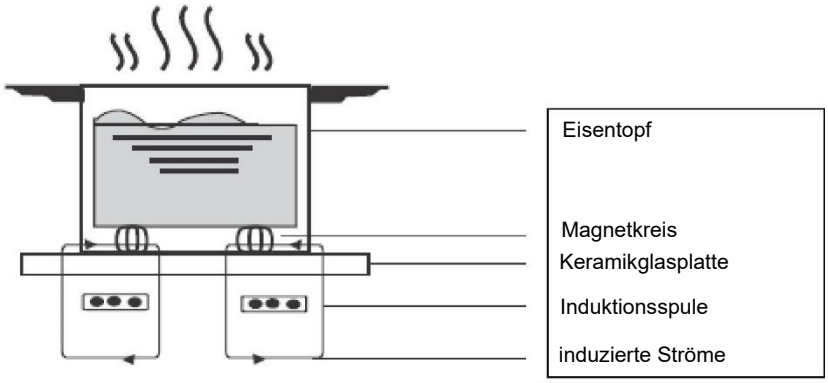
2.2 Bedienfeld



1. Leistungsregelung der Kochzonen
2. EIN/AUS-Steuerung
3. Sperrfunktion
4. Timer-Steuerung
5. Pausensteuerung
6. Steuerung flexibler Bereich
7. Köcheln, Schmelzen, Sieden
8. Steuerung „Cook with me“

2.3 Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Felder wird die Wärme 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.



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	HAMTSJP86MC/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.

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

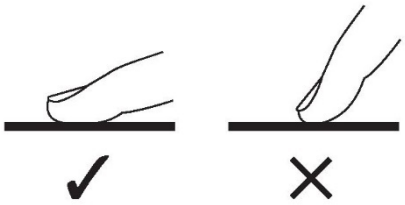
*Um eine korrekte Erkennung des Topfs zu ermöglichen, sollte er innerhalb des Bereichs „a“ oder „b“ platziert werden, nicht zwischen den Bereichen „a“ und „b“.

3. Betrieb des Produkts

3.1 Touch-Steuerung

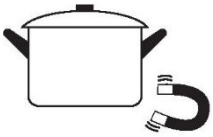
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.

- 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

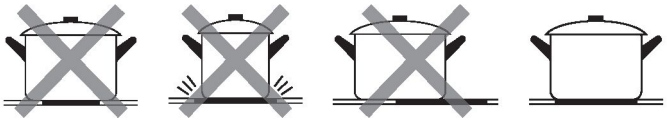
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
  Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.



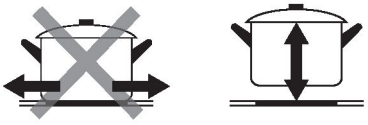
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden.
  Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
  2. Wenn die Anzeige U 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.

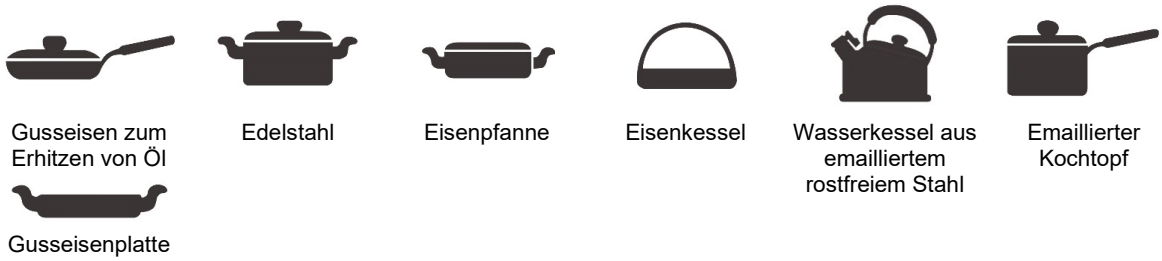
Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie 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.



Geeignetes Kochgeschirr



Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktionskochfeld eignen.

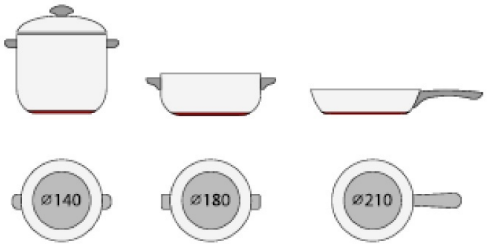
1. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:

   Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.
2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.

   Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.

   Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser gemäß Tabelle 1 unten haben.
3. Benutzen Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das jedoch induktionsgeeignet sein muss.
4. Benutzen Sie Töpfe/Pfannen, bei denen der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Topf/Pfannenboden) den Abmessungen in der Tabelle unten entspricht. (Tabelle 1)
   - Die Verwendung von kleinerem Kochgeschirr kann die Leistung vermindern.
   - Wenn Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser verwenden, der kleiner ist als in Tabelle 1 angegeben, wird dies möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie unterschiedlich großes Kochgeschirr benutzen (siehe Abbildung unten):



5. Wenn der ferromagnetische Teil den Boden des Kochgeschirrs nur teilweise bedeckt, erwärmt sich nur der ferromagnetische Bereich und der Rest des Bodens möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur.
6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht einheitlich ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies das Erkennen und Aufheizen des jeweiligen Kochgeschirrs beeinträchtigen.

Falls das Kochgeschirr einen Boden wie in den Abbildungen unten hat, wird es möglicherweise nicht erkannt.

	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
Kochzone	**Minimum (mm)**	**Maximum (mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi-Bereich	220	220*400

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

3.3 Verwendung

3.3.1 Mit dem Kochen starten

Berühren Sie die AN/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.	
Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. • Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Bei Berührung des Kochzonen-Auswahlreglers blinkt die Anzeige neben der Taste.	
Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des Auswahlreglers aus. • 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.	Hitze erhöhen Hitze verringern

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

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.	

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Regler auf „1“ stellen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.	
Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.	
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.	H

3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

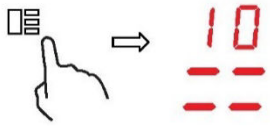
Aktivierung der Boost-Funktion	
Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers	6
Berühren Sie den Schieberegler am rechten Ende. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „P“ anzeigt.	
Löschen der Boost-Funktion	
Berühren Sie den Auswahlregler für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.	6
Wählen Sie eine beliebige Leistungsstufe auf dem Bedienfeld und die Boost-Funktion wird deaktiviert.	

- 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 erhöht.

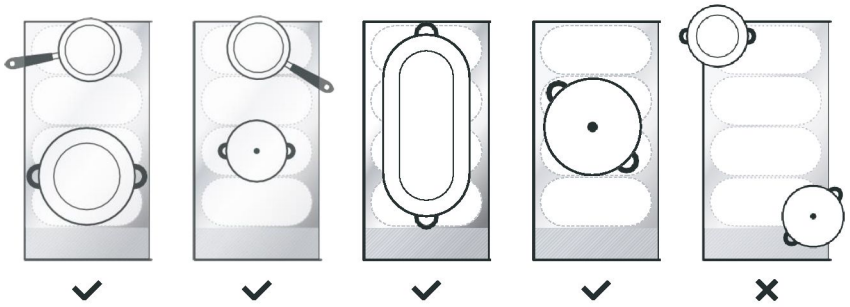
3.3.4 Flexible Zone

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als vier verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus vier unabhängigen Induktoren, die jeweils zu zweit 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 Teil der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr einen Durchmesser zwischen 80 und 200 mm hat.
- Im großen Bereich, wenn das Kochgeschirr einen größeren Durchmesser als 200 mm hat.

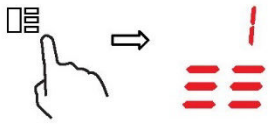
Als große Zone	
Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach das Bedienelement der Flex-Zone.	
Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie in allen anderen normalen Bereichen.	
Die Leistungsstufe gilt für den gesamten flexiblen Bereich und kann über den Schieberegler ausgewählt werden.	
Wenn der Topf oder Pfanne 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 hinzuzufügen, deaktivieren Sie die Flex-Zone, indem Sie die entsprechende Taste drücken, um das Kochgeschirr zu erkennen.	
Als vier unabhängige Zonen	
Um den flexiblen Bereich als vier verschiedene Zonen mit zwei unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, aktivieren Sie nicht die Steuerung der Flex-Zone.	

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen



3.3.5 Varycook

- In diesem Bereich kann die Leistung entsprechend der Position des Topfes eingestellt werden.
- Befindet sich der Topf vorne im Flex-Bereich, ist die Leistung auf Stufe 1 eingestellt.
- Befindet sich der Topf in der Mitte des Flex-Bereichs, ist die Leistung auf Stufe 10 eingestellt.
- Befindet sich der Topf hinten im flexiblen Bereich, ist die Leistung auf Stufe 14 eingestellt.

Varycook	
Zur Aktivierung des Varycook-Bereichs, drücken Sie einfach 2 Sekunden lang die Steuerung des Flex-Bereichs.	
Wenn Sie den Topf woanders hin schieben, wird die Leistung automatisch geändert.	
Varycook abbrechen	
Drücken Sie die Taste für den Flex-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 das Erhitzen unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten.
- Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert.

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

⚠ 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.

3.3.8 Energieverwaltungsfunktion

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

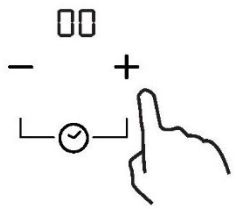
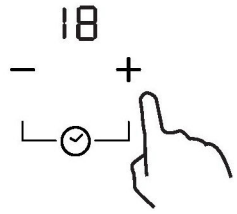
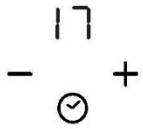
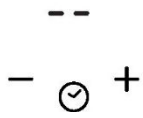
So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf	
Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Pausentaste und die Sperrtaste.	Die Timeranzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,4 kW eingestellt.
Um zu einer anderen Stufe zu wechseln	
Drücken Sie +/- des Timers. + oder −	Es gibt fünf Leistungsstufen, von „P1“ bis „p5“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an. „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 7,4 kW.
Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion	
Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig die Pausentaste und die Sperrtaste.	Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.

3.3.9 Timer-Steuerung

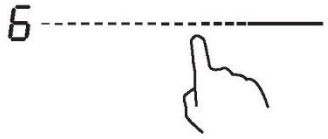
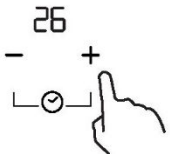
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- 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 99 min eingestellt werden.

a) Verwendung des Timers als Minute-Minder

Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.	
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.	
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.	
Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

b) Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone einstellen	
Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers	
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.	

Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.	39
Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.	--

⚠ Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Weitere Zonen einstellen:	
Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimal-Punkte der entsprechenden Kochzonen eingeschaltet. Die Minutenanzeige zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt. Das wird wie unten gezeigt: 3 (Einstellung auf 15 Minuten) 6 (Einstellung auf 45 Minuten)	15
Nach Ablauf der Zeitschaltung wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken. Das wird wie rechts angezeigt:	H 6 30 (Einstellung auf 30 Minuten)
Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.	

c) Abbrechen des Timers

Berühren Sie den Auswahlregler der Kochzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.	6
Berühren und halten Sie die Timer-Steuerung „-“, der Timer wird auf „00“ zurückgesetzt und abgebrochen.	00

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 Funktion „Cook with me“

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.
Um die Kopplung zwischen Kochfeld und APP vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:
Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste „Cook with me“. Sobald die 4 Sekunden verstrichen sind, beginnt die Ziffer des TIMERs zu blinken, auf der PA steht, und der Kopplungsprozess wird gestartet.

Wenn das WLAN eingeschaltet ist: Ein Punkt erscheint auf der rechten Seite der LED.
Wenn das WLAN AUS ist: Kein Punkt wird angezeigt.

Herunterladen der App

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

So stellen Sie die Funktion „Cook with me“ ein	
Wählen Sie das Rezeptmenü oder Sonderprogramme in der hOn-App aus. Folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen der App und senden Sie anschließend die Parameter an das Kochfeld, das für Sie kochen soll.	
Wenn das Kochfeld den Befehl von der App empfängt, piept es zweimal und blinkt eine Sekunde lang, um anzuzeigen, dass die Befehle empfangen wurden. Um mit dem Kochen zu beginnen, drücken Sie die Taste „Cook with me“.	
Wenn Sie die Funktion „Cook with me“ verlassen möchten, ändern Sie die Leistungsstufe der Zone.	

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

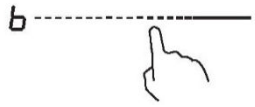
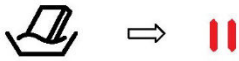
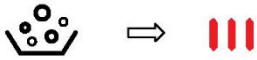
Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind:	NA
So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur Aktivierung des WLANs drücken Sie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

3.3.12 Sonderfunktionen

Köcheln

Schmelzen

Kochen

So stellen Sie die Sonderfunktion ein	
Berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler.	
Die Köchelfunktion ist ideal zum Kochen von Soßen, Eintöpfen und Schmorgerichten. Drücken Sie die Köchel-Taste, die Anzeige zeigt „|“ an.	
Die Schmelzfunktion ist die ideale Lösung zum Schmelzen von Schokolade und Butter. Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Desserts oder Saucen zubereiten. Drücken Sie die Schmelz-Taste, die Anzeige zeigt „| |“ an.	
Die Kochfunktion ist ideal zum Aufkochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Drücken Sie die Kochtaste, die Anzeige zeigt „| | |“ an.	

3.3.13 Preci Probe und Schöpflöffel

Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer

Vielen Dank, dass Sie sich für Haier Preci Probe entschieden haben. Bitte beachten Sie, dass es nur mit einem Haier-Induktionskochfeld funktioniert, und lesen Sie vor der Verwendung die folgenden Anweisungen und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung.

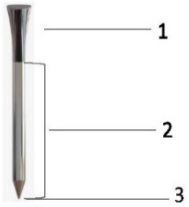
Durch das CE- Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden EU-Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Einleitung

Preci Probe ist ein drahtloser Temperaturfühler, der in Echtzeit über die Kerntemperatur im Gargut informiert, damit dieses nicht zu lange oder zu kurz, sondern punktgenau gegart wird. Er wird direkt mit dem Produkt verbunden. Details und der Garzustand des Lebensmittels können in Echtzeit auf dem Handy kontrolliert werden.
Weitere Informationen zur Kopplung und Tipps zur Verwendung finden Sie in der nachstehenden Anleitung.

Erste Schritte

1. Keramische Kappe
2. Empfohlener Eintauchbereich
3. Sensor
4. Schöpfkelle mit Preci Probe in verschiedener Position



Unterschiedliche Positionierung des Preci Probe

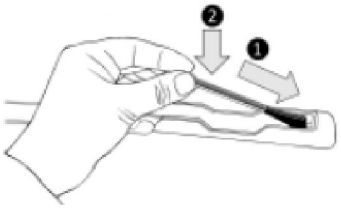
Schöpfkelle

Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.

- Reinigen Sie die Schöpfkelle vor dem ersten Gebrauch.
- Verwenden Sie die Schöpfkelle nicht auf offener Flamme.
- Schneiden Sie nicht auf der Schöpfkelle.
- Bringen Sie die Schöpfkelle nicht in direkten Kontakt mit den heißen, zugänglichen Teilen des Kochfeldes.
- Zulässiger Temperaturbereich: -40°C + 220°C

Aufladen des Preci Probe vor dem Gebrauch

- Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
- Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
- Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollgeladen ist, geht die LED aus.



Koppeln des Preci Probe mit dem Induktionskochfeld

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld eingeschaltet und der Preci Probe vollständig aufgeladen ist.
- Rufen Sie die hOn APP auf Ihrem mobilen Gerät auf.
- Gehen Sie zum Abschnitt Rezepte und wählen Sie ein Rezept, das den Einsatz des Preci Probe erfordert.
- Sobald Sie das Rezept durch Drücken der Taste „Cook with me“ auf dem Gerät starten, wird der Preci Probe automatisch verbunden.
- Das Kochfelddisplay zeigt die Bezeichnung des Preci Probe an (zum Beispiel „1A“.
- Folgen Sienunden Anweisungen der hOn APP.
- Wenn die Sonde bei Verwendung der App weniger als 20 % aufgeladen ist, wird auf dem Timer-Display „CH“ angezeigt.

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

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400MHz-2480MHz
Maximale Leistung [mW]	2,5mW (4dBm)

Kochmethoden mit dem Preci Probe

Preci Probe als Thermomether

Stellen Sie in der hOn App die Zieltemperatur ein, die Sie erreichen möchten, führen Sie den Preci Probe-Temperaturfühler in das Lebensmittel ein oder tauchen Sie ihn mit seinem Zubehör in Flüssigkeiten ein.
In der App sehen Sie, wie die Temperatur ansteigt, bis die Zieltemperatur erreicht ist.
Der Preci Probe hilft dabei, die Temperatur für alle Arten von Lebensmitteln konstant aufrechtzuerhalten und zu überwachen. Er kann nicht verwendet werden, wenn die Funktion „Unterstütztes Garen“ in Betrieb ist.

Unterstütztes Garen: Funktion „Cook with me“

Wählen Sie aus den Rezepten der hOn App oder aus den Sonderprogrammen aus, folgen Sie Schritt für Schritt der Zubereitung und das Kochfeld stellt dann automatisch die Parameter für die gewählte Garmethode ein.

Sous Vide

Garmethode, bei der die Lebensmittel in einen Vakuumbeutel gegeben und in einem Wasserbad mit niedriger Temperatur gegart werden. Die auf diese Weise zubereiteten Speisen sind saftiger und zarter und behalten ihre Nährstoffe, was sie gesünder und schmackhafter macht.

Öffnen Sie in der hOn App die gewünschte Lebensmittelkategorie und wählen Sie diese Garmethode aus. Geben Sie die vakuumierten Lebensmitteln in einen Topf mit Wasser, und das Induktionskochfeld stellt automatisch die richtige Temperatur für ein perfektes Ergebnis ein.

Grill

Wählen Sie in der hOn-App die Lebensmittelkategorie und diese Garmethode aus. Das Induktionskochfeld bringt den Grill in der vorgegebenen Zeit automatisch auf die richtige Temperatur.

Köcheln

Die Köchelfunktion ist ideal zum Garen von Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und allen Zubereitungen mit einer durchschnittlich langen Garzeit.
Die Automatikfunktion der hOn App bringt die Speisen schonend auf eine leicht köchelnde Temperatur und hält diese während des gesamten Garvorgangs.

Dampfgaren

Mit der Dampfgarfunktion können Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Fisch in Töpfen mit Dämpfkorb dämpfen. Das Garen im Dampf ist schneller als das Kochen, und da die Lebensmittel nicht in eine Flüssigkeit getaucht werden, werden weniger Nährstoffe herausgelöst, der Vitamingehalt bleibt erhalten und der Geschmack und die Struktur werden kompakter und angenehmer.

Support

Wenden Sie sich bei Bedarf an das autorisierte Servicezentrum.

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 bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

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	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 5	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
6 - 11	• Pfannkuchen / Pancakes
12- 13	• Sautieren • Pasta /Teigwaren kochen
14/P	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

6. Pflege und Reinigung

Was?	Wieso dies so ist?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	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.	• 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	mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 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“.	• 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	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.	• 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 „ON/OFF“, 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 „ON/OFF“, 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.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	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 Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und die Anzeige blinkt „u“.	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 „ON/OFF“, 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.	

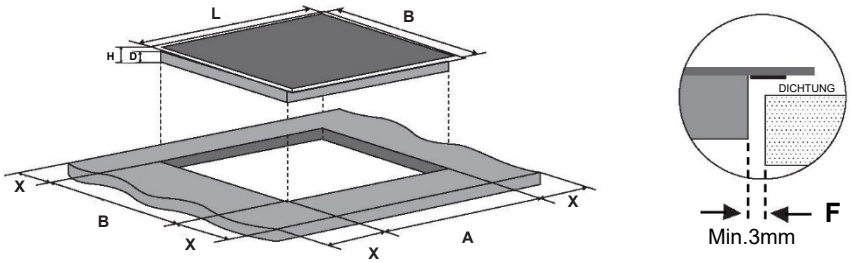
Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.
Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

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 30 mm 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:

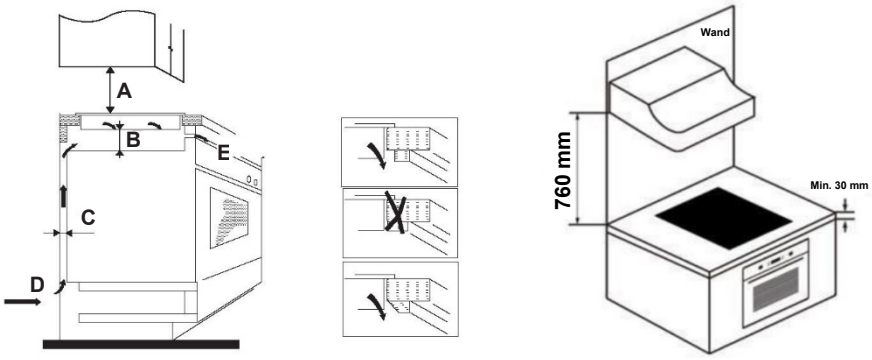
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



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

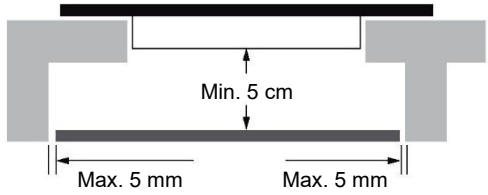
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

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 rechtwinklig 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

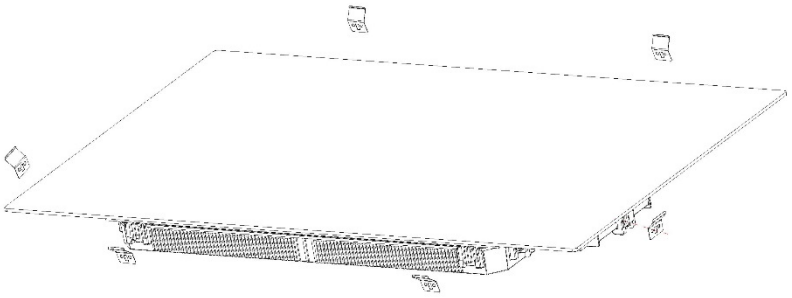
- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb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

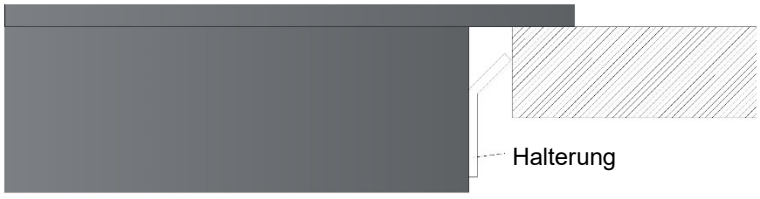
9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

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 auf der Arbeitsfläche mit 6 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung). 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.

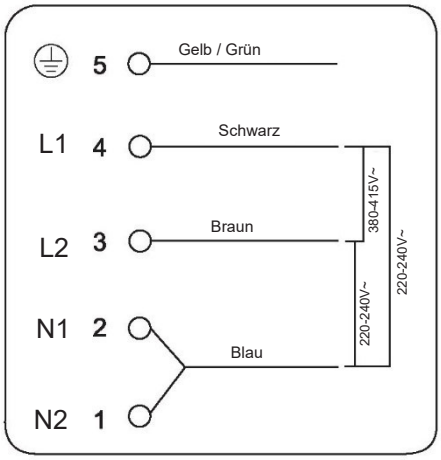
9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

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:

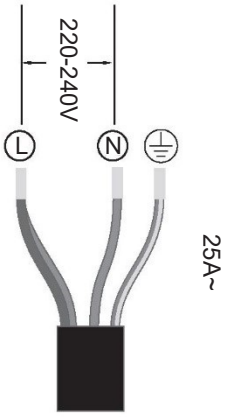
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

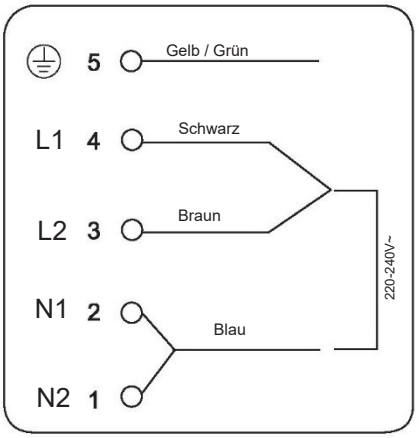
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 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 die Gesamtzahl der Heizeinheiten Ihres Geräts mindestens 4 beträgt, kann das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, und zwar über einen einphasigen Stromanschluss, wie unten dargestellt.





- 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. Preámbulo....4

1.1 Advertencias de seguridad.... 4

1.2 Instalación 4

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica 4
1.2.2 Peligro de corte.... 4
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes.... 4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento 5

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica 5
1.3.2 Peligro para la salud 6
1.3.3 Peligro de superficie caliente.... 6
1.3.4 Peligro de corte.... 6
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes.... 6

2. Introducción al producto....8

2.1 Vista superior 8

2.2 Panel de control 8

2.3 Teoría de funcionamiento 8

2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción.... 9

2.5 Especificaciones técnicas 9

3. Funcionamiento del producto 9

3.1 Controles táctiles.... 9

3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados 10

3.3 Modo de empleo 13

3.3.1 Empezar a cocinar.... 13
3.3.2 Terminar la cocción 13
3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima 14
3.3.4 Zona adaptable.... 14
3.3.5 Varycook.... 16
3.3.6 Bloqueo de los controles 16
3.3.7 Modo de pausa 17
3.3.8 Función de gestión de potencia.... 17
3.3.9 Control del temporizador 18
3.3.10 Tiempo de funcionamiento predeterminado.... 19
3.3.11 Función «Cook with me» 20
3.3.12 Función especial.... 21
3.3.13 Sonda de precisión y cucharón 22

4. Directrices de cocción....24

4.1 Consejos de cocción.... 24

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz.... 24
4.1.2 Soasar un filete.... 24
4.1.3 Para saltear 25
4.2 Detección de objetos pequeños.... 25

5. Ajustes de calor 25
6. Cuidado y limpieza 26
7. Trucos y consejos 27
8. Pantalla de fallos e inspección 28
9. Instalación 30
9.1 Selección del equipo de instalación 30
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que... 31
9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que... 32
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación 32
9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas 32
9.6 Precauciones 33
9.7 Conectar la placa a la red eléctrica 33

1. Preámbulo

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

1.1 Advertencias de seguridad

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- ADVERTENCIA: Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.

- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato,

ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.

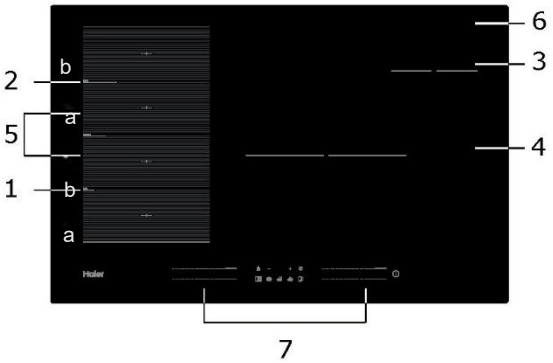
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; fincas agrícolas; el uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.
Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

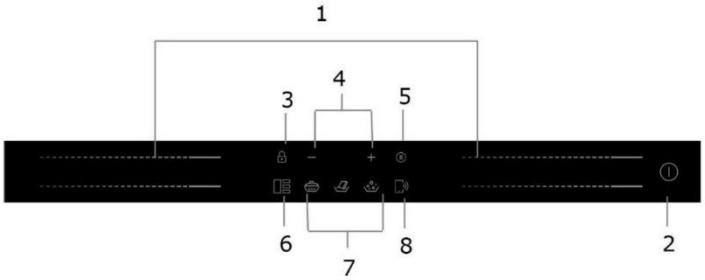
2. Introducción al producto

2.1 Vista superior



1. Máx. zona de 2000/3200 W
2. Máx. zona de 2000/3200 W
3. Máx. zona de 1400/2000 W
4. Máx. zona de 3000/3600 W
5. Máx. zona de 3000/3600 W
6. Placa de cristal
7. Panel de control

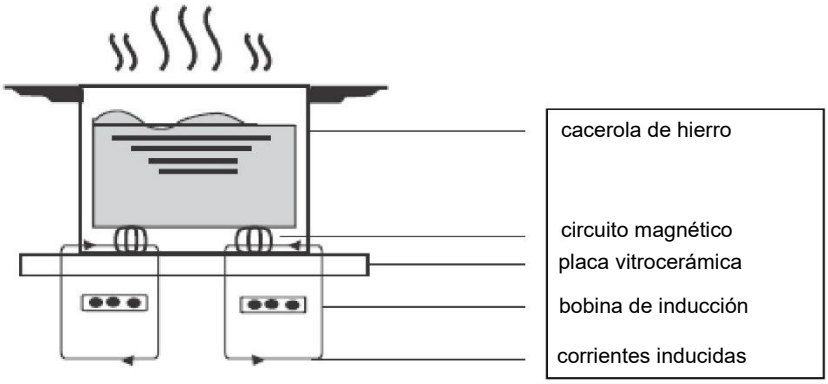
2.2 Panel de control



1. Controles de potencia de la zona de calentamiento
2. Control ENCENDIDO/APAGADO
3. Control del bloqueo
4. Control del temporizador
5. Control de pausa
6. Control de zona adaptable
7. Cocer a fuego lento, derretir, hervir
8. Control de la función «Cook with me»

2.3 Teoría de funcionamiento

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de campos electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.



2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

Placa de cocción	HAMTSJP86MC/1
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto (mm)	800X520X56
Dimensiones de empotrado (mm)	750X480

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

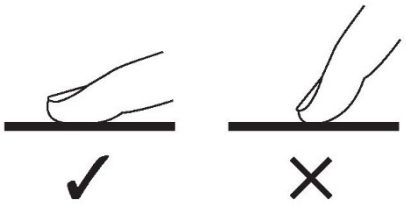
	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 y 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona adaptable	80*	200*400

*Para permitir una correcta detección de cacerolas, esta debe colocarse dentro del perímetro del área «a» o «b», no entre el área «a» y «b».

3. Funcionamiento del producto

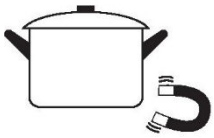
3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



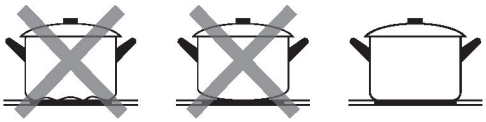
3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados

- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción.
  Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.

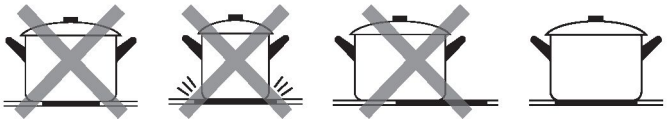


- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán.
  Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
  2. Si U no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

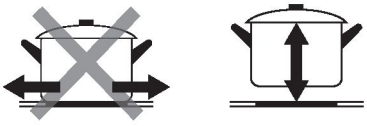
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



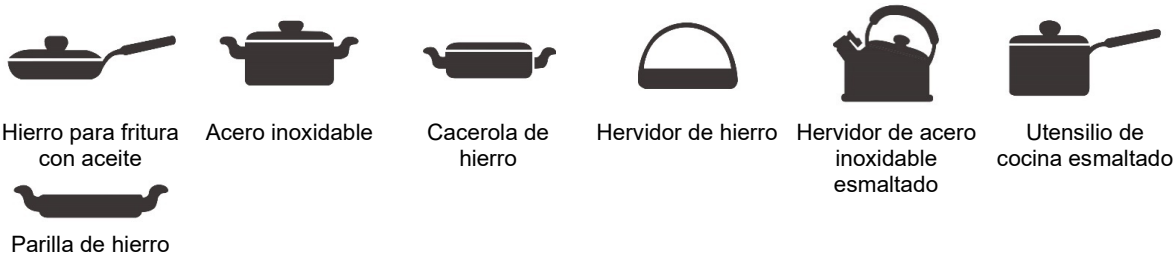
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 80 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



Selección de utensilios de cocción



Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

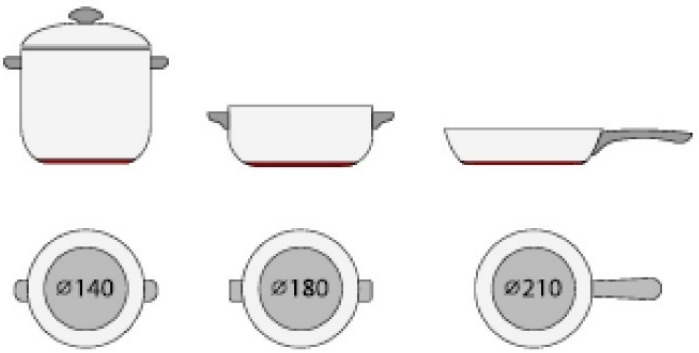
1. Esta encimera de inducción puede identificar una gran variedad de utensilios de cocción, que puede probar mediante uno de los siguientes métodos:

   Coloque el utensilio en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, significa que el utensilio es adecuado. Si la "U" parpadea, el utensilio no puede utilizarse en la encimera de inducción.
2. Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.

   Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.

   Debe tener el fondo plano con el diámetro indicado en la Tabla 1 siguiente.
3. Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable que sirvan para encimeras de inducción.
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro del área ferromagnética (base de la cacerola) se encuentre en el intervalo de medidas que se especifican en la tabla siguiente. (Tabla 1)
   - Si se utilizan ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
   - Si se utiliza una olla con un diámetro inferior al indicado en la Tabla 1, es posible que no se detecten las ollas

En función de las medidas de la zona, puede utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ilustra abajo:



5. Si la parte ferromagnética cubre sólo parcialmente la base de la olla, sólo se calentará el área ferromagnética, el resto de la base puede no calentarse lo suficiente para cocinar.
6. Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.

Si la base de la olla es similar a las imágenes siguientes, la olla podría no detectarse.

	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
Zona de cocción	**Mínimo** (mm)	**Máximo**(mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Zona Flexible	220	220*400

Los valores anteriores pueden variar en función del tamaño y el material del utensilio.

3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar

Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran «-» o «—», lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.	
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar. • Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Al tocar el control deslizante de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.	
Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante. • Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1. • El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.	más potencia menos potencia

Si el símbolo parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.
  No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.
  La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.	

Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición «1». Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «0».	
Apague toda la placa pulsando el control ENCENDIDO/APAGADO.	
Tenga cuidado con las superficies calientes Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.	H

3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima

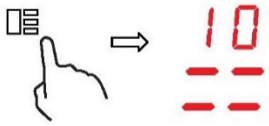
Activar la función Potencia Máxima	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	6
Deslice el control hasta el extremo derecho. Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «P».	
Cancelar la función Potencia Máxima	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima.	6
Elija cualquier nivel de potencia del control táctil y se desactivará la función Potencia Máxima.	

- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de potencia original equivale a 0, disminuirá a 14 después de 5 minutos.

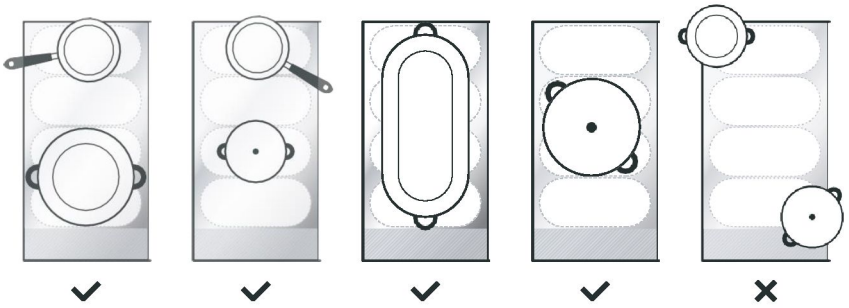
3.3.4 Zona adaptable

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como cuatro zonas independientes, en función de las necesidades de cocción del momento.

- La zona adaptable está compuesta por 4 inductores independientes que se pueden controlar por separado de dos en dos. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no está cubierta por utensilios de cocina se apaga automáticamente después de un minuto.
- Para garantizar una correcta distribución del calor, hay que colocar correctamente los utensilios de cocina:
- En cualquier parte de la zona adaptable cuando el utensilio de cocina tiene entre 80 y 200 mm.
- En la zona grande cuando el utensilio de cocina tiene más de 200 mm.

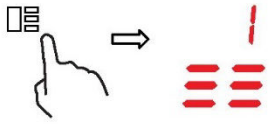
Como zona grande	
Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse el control de zona adaptable.	
El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.	
El nivel de potencia es único para toda el área adaptable, y se puede seleccionar simplemente utilizando un control deslizante	
Si se pasa la cacerola de la parte delantera a la parte trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.	
Para añadir otro utensilio, desactive la zona adaptable pulsando el botón dedicado para detectar los utensilios de cocina.	
Como cuatro zonas independientes	
Para utilizar la zona adaptable como cuatro zonas diferentes con dos configuraciones de potencia diferentes, no active el control de la zona adaptable.	

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de los utensilios de cocina:



3.3.5 Varycook

- Esta zona puede ajustar la potencia según la posición de la cacerola.
- Si la cacerola está en la parte inferior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 1.
- Si la cacerola está en la parte central de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 10.
- Si la cacerola está en la parte superior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 14.

Varycook	
Para activar la zona Varycook, simplemente pulse el control de la zona adaptable durante 2 segundos.	
Cambie la cacerola de sitio, la potencia cambiará automáticamente.	
Cancelar Varycook	
Pulse el control de la zona adaptable para apagar la zona de cocción.	

3.3.6 Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo durante unos segundos.	El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo».
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo durante unos segundos.	

⚠ Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ⏻; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO ⏻ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

3.3.7 Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa.
- Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se encuentran deshabilitados.

Para entrar en el modo de pausa	
Toque el control de pausa.	Todo el indicador mostrará el símbolo «11».
Para salir del modo de pausa	
Toque el control de pausa.	

⚠ Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ⏻; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO ⏻ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

3.3.8 Función de gestión de potencia

- Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

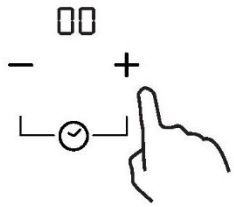
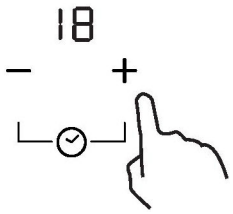
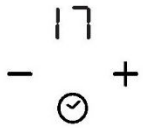
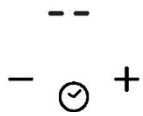
Para entrar en la función de Gestión de Potencia	
Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo los controles de pausa y de bloqueo.	El indicador del temporizador muestra el símbolo «P5», lo que significa que el nivel de potencia está en 5. El modo predeterminado es de 7,4 kW.
Para cambiar de nivel	
Pulse +/- en el temporizador. + o bien −	Hay 5 niveles de potencia, desde «P1» hasta «P5». El indicador del temporizador muestra uno de ellos. «P1»: la potencia máxima es de 2,5 kW. «P2»: la potencia máxima es de 3,5 kW. «P3»: la potencia máxima es de 4,5 kW. «P4»: la potencia máxima es de 5,5 kW. «P5»: la potencia máxima es de 7,4 kW.
Confirmación y salida de la Función de Gestión de Potencia	
Pulse al mismo tiempo el control de pausa y el control de bloqueo para confirmar.	Entonces la placa se apaga.

3.3.9 Control del temporizador

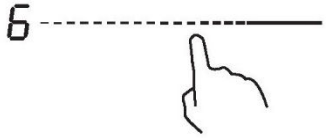
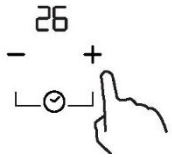
Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido. El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Asegúrese de que la placa esté encendida.	
Toque «+» en los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra «00» en la pantalla del temporizador. A continuación, seleccione y active una zona tocando el control deslizante de la zona de calentamiento.	
Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.	
Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.	
Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».	

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Seleccione una zona	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
Ajuste el tiempo tocando el control «+» o «-» del temporizador Sugerencia: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.	

Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.	39
Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.	--

⚠ Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Ajustar más zonas:	
Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona; Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada, tal y como se muestra a continuación: 3 (puesto a 15 minutos) 6 (puesto a 45 minutos)	15
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona, tal y como se muestra a la derecha:	H 6 30 (puesto a 30 minutos)
Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.	

c) Cancelar el temporizador

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar el temporizador.	6
Toque y mantenga pulsado el control del temporizador « - », el temporizador disminuye a «00» y se cancela.	00

3.3.10 Tiempo de funcionamiento predeterminado

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa de inducción. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

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

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.

⚠ Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

3.3.11 Función «Cook with me»

En primer lugar, usted debe descargar e instalar la aplicación hOn en su dispositivo portátil. A continuación, registre su placa de inducción siguiendo las instrucciones directamente desde la aplicación.
Para emparejar la placa y la aplicación, siga el siguiente proceso:
Mantenga pulsado durante 4 segundos el botón de la función «Cook with me». Una vez pasados los 4 segundos, las letras «PA» empezarán a parpadear en los dígitos del TEMPORIZADOR y se iniciará el proceso de emparejamiento.

Cuando el wifi está ENCENDIDO: aparecerá un punto en el lado derecho del LED.
Cuando el wifi está APAGADO: no aparecerá ningún punto.

Descargue la aplicación

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

Cómo configurar la función «Cook with me»	
Elija el menú de recetas o el menú de programas especiales de la aplicación hOn. Siga paso a paso las indicaciones de la aplicación y, cuando termine, envíe los parámetros a la placa para que cocine para usted.	
Cuando la placa reciba la orden de la aplicación, pitará 2 veces y parpadeará durante un segundo para indicar que se han recibido las instrucciones. Para iniciar la receta, pulse el botón «Cook with me».	
Si desea salir de la función «Cook with me», cambie el nivel de potencia de la zona.	

a. PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

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 DEL PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

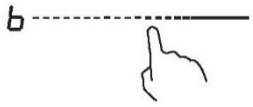
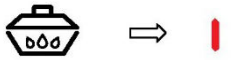
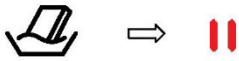
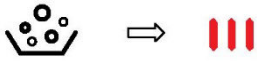
Información del producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	N/D
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Para activar el wifi, pulse 4 segundos el botón «Cook with me».
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	En desactivar el wifi, pulse 4 segundos el botón «Cook with me».

3.3.12 Función especial

Cocción a fuego lento

Derretir

Hervir

Cómo configurar las funciones especiales	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
La función Cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos y estofados. Pulse la tecla Cocción a fuego lento, en el indicador se mostrará el símbolo «|».	
La función Derretir es la solución ideal para fundir chocolate o mantequilla. Esta función le ayuda a preparar todo tipo de salsas o postres. Pulse la tecla Derretir, en el indicador se mostrará el símbolo «| |».	
La función Hervir es ideal para hervir agua o cualquier líquido. Pulse la tecla Hervir, en el indicador se mostrará el símbolo «| | |».	

3.3.13 Sonda de precisión y cucharón

Termómetro inalámbrico inteligente para alimentos

Gracias por comprar la sonda de precisión Haier. Tenga en cuenta que solo funciona con la placa de inducción de Haier y, antes de utilizarla, lea las siguientes instrucciones y notas de seguridad incluidas en el manual de usuario.

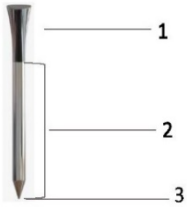
Mediante la colocación de la marca CE en este electrodoméstico, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos relevantes en materia de seguridad, salud y medio ambiente aplicables a este producto.

Introducción

La sonda de precisión es un termómetro inalámbrico para alimentos que proporciona información sobre el estado del interior de los alimentos en tiempo real para evitar desastres culinarios por falta o exceso de cocción y asegurar el resultado perfecto en cada ocasión. Esta se conecta directamente al producto. Los detalles y el estado en tiempo real de los alimentos se pueden leer desde su teléfono, brindándole el mejor resultado al alcance de su mano. Para más información sobre el emparejamiento y consejos de uso, consulte las instrucciones siguientes.

Empezando

1. Tapa cerámica
2. Rango de inmersión recomendado
3. Sensor
4. Cucharón con posición diferente de la sonda de precisión



Posición diferente de la sonda de precisión

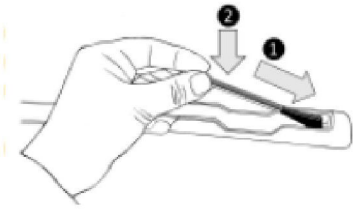
Cucharón

Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.

- Limpie el cucharón antes del primer uso.
- No utilice el cucharón sobre una llama abierta.
- No corte el cucharón.
- No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la placa.
- Rango de temperatura tolerado: -40 °C + 220 °C

Cargue la sonda de precisión antes de usarla

- Ponga la sonda de precisión en el cargador y cierre la tapa.
- Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
- El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando la sonda de precisión esté completamente cargada.



Empareje la sonda de precisión con la placa de inducción

- Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda de precisión completamente cargada.
- Abra la aplicación hOn en su dispositivo portátil.
- Vaya a la sección Recetas y elija una receta que requiera el uso de la sonda de precisión.
- Cuando pulse el botón «Cook with me» en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda de precisión se conectará automáticamente.
- La pantalla de la placa indicará el nombre de la sonda de precisión (por ejemplo: «1A»).
- Ahora siga las instrucciones de la aplicacion hOn.
- Cuando se usa la aplicación, si la sonda está por debajo del 20 % de la carga, la pantalla del temporizador mostrará el símbolo «CH».

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

Tecnología	BLE
Estándar	BT 4.0
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2400 Mhz - 2480 MHz
Potencia máxima [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Métodos de cocción con la sonda de precisión

Sonda de precisión como termómetro

Establezca la temperatura deseada en la App hOn, inserte la sonda de precisión en el interior del alimento o con su accesorio en el interior de los líquidos y verá cómo aumenta la temperatura desde la aplicación hasta alcanzar la temperatura deseada.
Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos. No es posible usarla cuando se utiliza la función de cocción asistida.

Cocción asistida: función «Cook with me»

Elija entre las recetas o los programas especiales de la aplicación hOn, siga paso a paso la preparación y luego la placa de cocción fijará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

Al vacío

Tipo de cocción en la que se coloca la comida en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura. La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas sus propiedades nutricionales, haciéndola más sana y sabrosa.

Abra la aplicación hOn, seleccione la categoría de alimentos y este tipo de cocción, introduzca los alimentos en la olla con agua y la placa de inducción ajustará la temperatura de cocción correcta para un resultado perfecto.

Grill

Seleccione la categoría de alimentos de la aplicación hOn y este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura correcta en un tiempo predeterminado.

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados y todas las preparaciones con un tiempo medio de cocción largo.
La función automática de la aplicación hOn lleva suavemente los alimentos a una temperatura con una ligera ebullición, manteniéndola durante todo el tiempo de cocción.

Vapor

Con la función de cocción al vapor se pueden cocer alimentos como verduras, carne o pescado en ollas equipadas con una cesta de cocción al vapor. Cocinar al vapor es más rápido que hervir, y al no estar sumergidos en un líquido, los alimentos dispersan menos nutrientes y conservan mejor su contenido vitamínico, lo que mejora su sabor y estructura, que será más compacta y agradable.

Asistencia

Si es necesario, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

4. Directrices de cocción

⚠ Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima Potencia. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para inducción o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de objetos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una cacerola con un tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (p. ej., un cuchillo, tenedor o llave), la placa pasará automáticamente al modo de espera una vez transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 5	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
6 - 11	• Tortitas
12 - 13	• Saltear • Cocer pasta
14/P	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30º y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

7. Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Uso de la placa de inducción» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra «u» en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

8. Pantalla de fallos e inspección

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas
Para las zonas 1 y 2

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1, E2, E7, C1	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	Fallo de conexión entre la pantalla y el panel principal	Póngase en contacto con el proveedor.
EL, EH	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C3	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura de IGBT marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Para las zonas 3 y 4

1) Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
EL	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
EH	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	
C1, C3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
C2	Temperatura alta de IGBT. (1#)	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
No hay recuperación automática		
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	Reemplace el panel de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Se detiene repentinamente el calentamiento durante el funcionamiento y la pantalla parpadea mostrando el símbolo «u».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

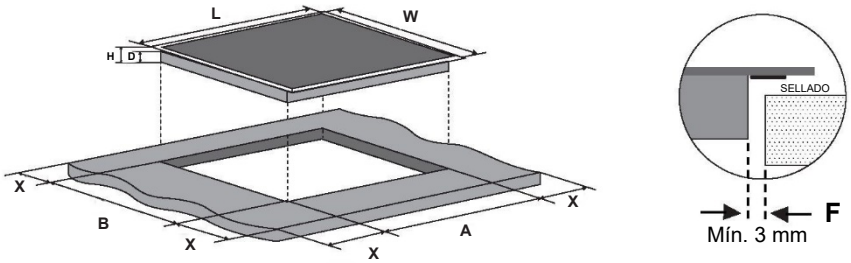
Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material aislado y resistente al calor para la superficie de trabajo (no se debe utilizar madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa. Tal y como se muestra a continuación:

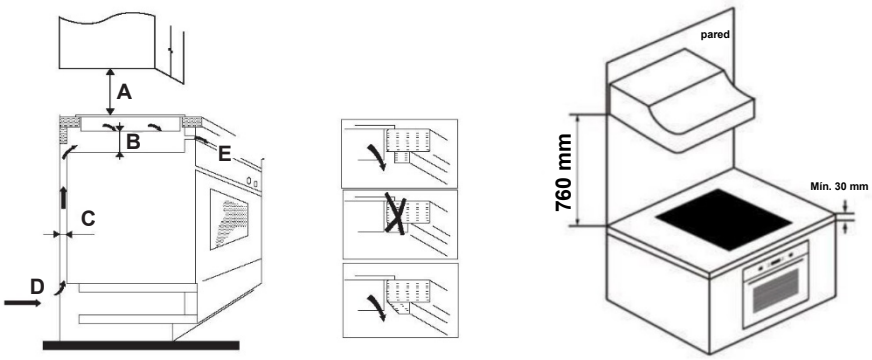
Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



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 mín.	3 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación

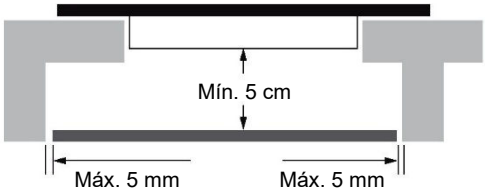
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el sobrecalentamiento de la base de la placa o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos siguientes:



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la placa en su sitio.

- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble debe poder resistir temperaturas de no menos de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.

- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y las circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 ºC.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislado y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que...

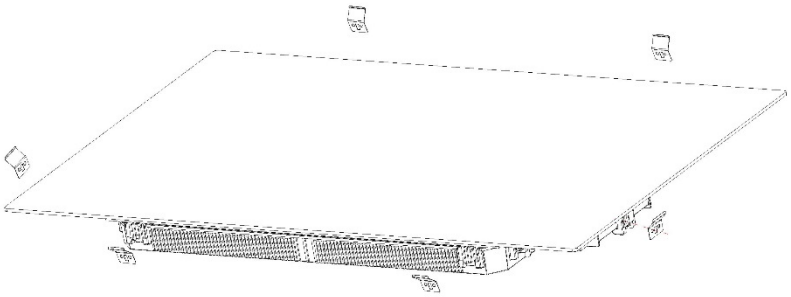
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

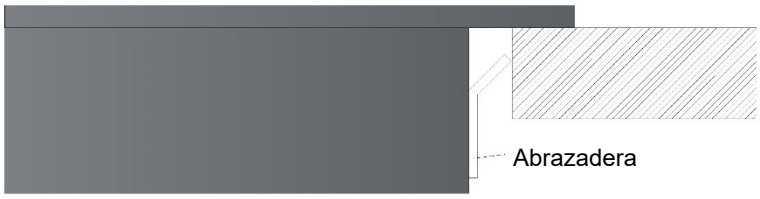
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 6 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) antes de la instalación. Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.





En ningún caso las abrazaderas pueden estar en contacto con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

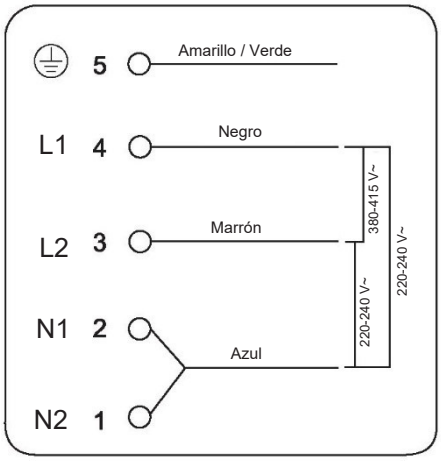
9.7 Conectar la placa a la red eléctrica

Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

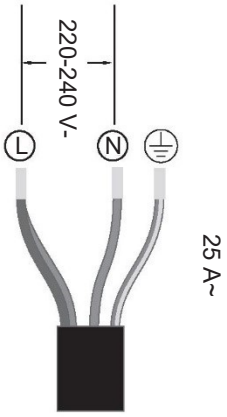
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

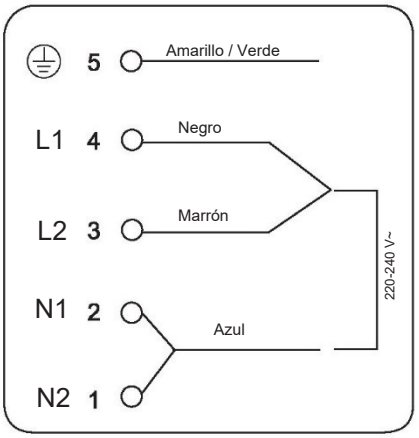
Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones. Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.



Si el número total de unidades de calentamiento del electrodoméstico elegido no es inferior a 4, el electrodoméstico se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.





- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.

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

 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.	Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

1. Avant-propos 4

1.1 Consignes de sécurité 4

1.2 Installation 4

1.2.1 Risque d'électrocution 4
1.2.2 Risque de coupure 4
1.2.3 Consignes de sécurité importantes 4

1.3 Fonctionnement et entretien 5

1.3.1 Risque d'électrocution 5
1.3.2 Risque pour la santé 6
1.3.3 Risque lié à une surface chaude 6
1.3.4 Risque de coupure 6
1.3.5 Consignes de sécurité importantes 6

2. Présentation du produit 8

2.1 Vue de dessus 8

2.2 Panneau de commande 8

2.3 Théorie de fonctionnement 8

2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction 9

2.5 Caractéristiques techniques 9

3. Fonctionnement du produit 9

3.1 Commandes tactiles 9

3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson 10

3.3 Comment l'utiliser 13

3.3.1 Commencer à cuire 13
3.3.2 Finir de cuisiner 13
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost 14
3.3.4 Zone flexible 15
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 Verrouillage des commandes 16
3.3.7 Mode pause 17
3.3.8 Fonction de gestion de la puissance 17
3.3.9 Commande de la minuterie 18
3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut 19
3.3.11 Fonction « Cook with me » 20
3.3.12 Fonction spéciale 21
3.3.13 Preci Probe et louche 22

4. Lignes directrices pour cuisiner 24

4.1 Astuces de cuisson 24

4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz 24
4.1.2 Saisir un steak 24
4.1.3 Pour faire sauter des aliments 25

4.2 Détection des petits articles 25

5. Réglages de la chaleur 25
6. Entretien et nettoyage 26
7. Conseils et astuces 27
8. Affichage des pannes et inspection 28
9. Installation 30
9.1 Sélection de l'équipement d'installation 30
9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que 31
9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que 32
9.4 Avant de placer les étriers de fixation 32
9.5 Réglage de la position des étriers 32
9.6 Mises en garde 33
9.7 Branchement de la plaque sur le secteur 33

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 réglementaires applicables (pour le marché UKCA). Le texte complet 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 plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

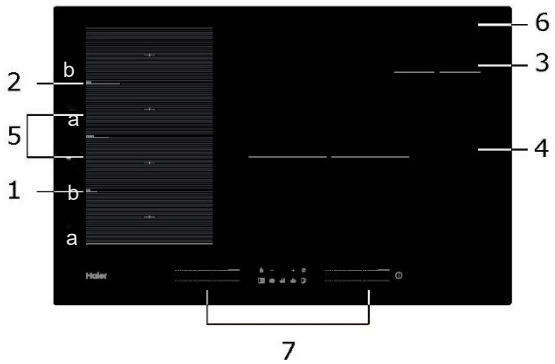
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.
Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

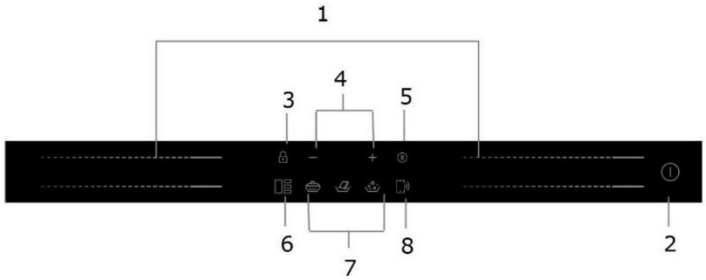
2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone max. 2 000/3 200 W
2. Zone max. 2 000/3 200 W
3. Zone max. 1 400/2 000 W
4. Zone max. 3 000/3 600 W
5. Zone max. 3 000/3 600 W
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande

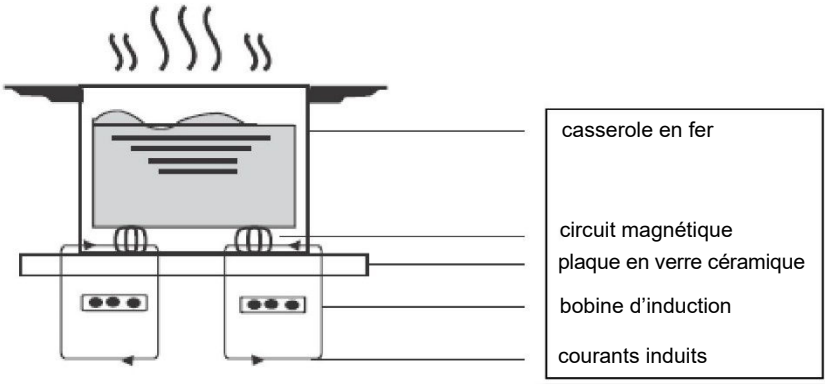
2.2 Panneau de commande



1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande Marche/Arrêt
3. Commande de verrouillage
4. Commande de la minuterie
5. Commande pause
6. Commande de la zone flexible
7. Mijotage, faire fondre, faire bouillir
8. Commande « Cook with me »

2.3 Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des champs électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HAMTSJP86MC/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7 400 W
Taille du produit (mm)	800 X 520 X 56
Dimensions encastrée (mm)	750 X 480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

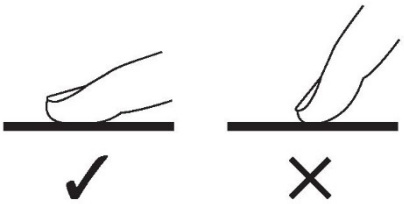
	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 et 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zone flexible	80*	200*400

*Afin de permettre une détection correcte des casseroles, la casserole doit être placée dans le périmètre de la zone « a » ou « b », et non entre les zones « a » et « b ».

3. Fonctionnement du produit

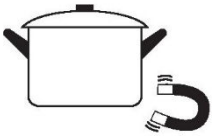
3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson

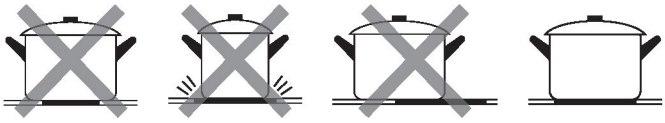
- N’utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.
  Cherchez le symbole de l’induction sur l’emballage ou le fond de la casserole.



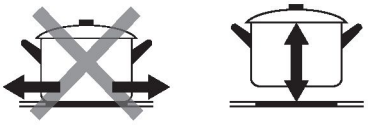
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
  Avancez un aimant vers la base de la casserole. S’il est attiré, la casserole est adaptée à l’induction.
- Si vous n’avez pas d’aimant :
  1. Placez de l’eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si ⊔ ne clignote pas sur l’afficheur et que l’eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N’utilisez pas d’ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.

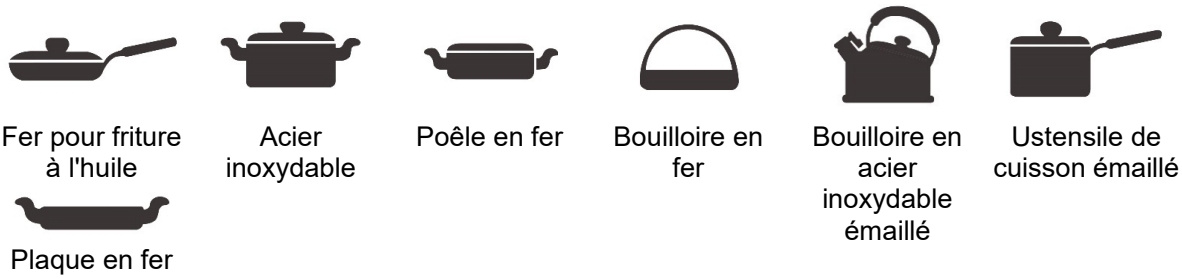
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu’elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l’énergie sera utilisée à son efficacité maximale.
Si vous utilisez une casserole plus petite, l’efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une casserole mesurant moins de 80 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Choix des récipients de cuisson



Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

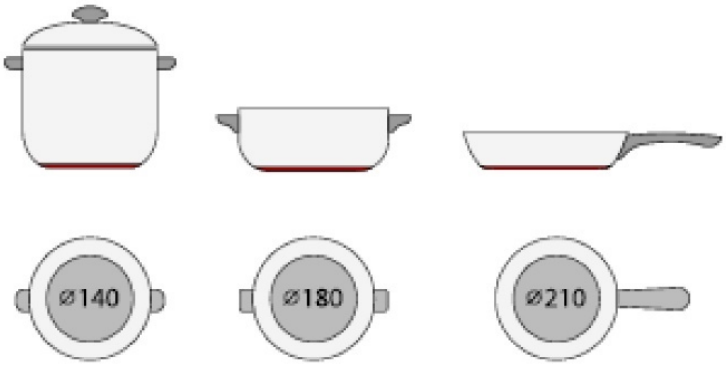
1. Cette plaque à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :

   Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.

   N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.

   Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. (Tableau 1)
   - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
   - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :



5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.

	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	**Minimum** (mm)	**Maximum** (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Zone libre	220	220*400

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

3.3 Comment l’utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Lorsque la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip et tous les afficheurs indiquent « - » ou « - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.	
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.	
Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur. • Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s’éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l’étape n° 1. • Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.	augmenter diminuer

Si l’affichage clignote U en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

- vous n’avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n’est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n’est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
  La plaque ne chauffera pas tant qu’une casserole adaptée n’aura pas été posée sur la zone de cuisson.
  L’afficheur s’éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n’est placée sur la plaque.

3.3.2 Finir de cuisiner

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	

Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 1 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.	
Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.	
Faites attention aux surfaces chaudes La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.	H

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

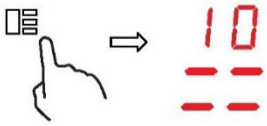
Activez la fonction Boost	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	6
En touchant le curseur à l'extrémité droite. Assurez-vous que « P » s'affiche.	
Annulation de la fonction Boost	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost.	6
Choisissez n'importe quel niveau de puissance avec la commande tactile et la fonction Boost sera désactivée.	

- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la puissance d'origine est égal à 0, il passera à 14 au bout de 5 minutes.

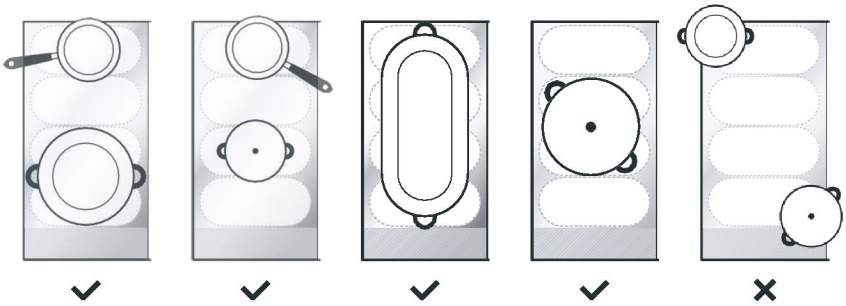
3.3.4 Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou quatre zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément deux par deux. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout d'une minute.
- Pour assurer une bonne répartition de la chaleur, l'ustensile doit être placé correctement :

- Dans n'importe quelle partie de la zone flexible lorsque l'ustensile est compris entre 80 et 200 mm.
- Dans la grande zone lorsque l'ustensile dépasse 200 mm.

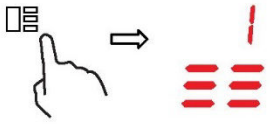
En tant que grande zone	
Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la commande de la zone flexible.	
Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.	
Le niveau de puissance est unique pour toute la zone flexible et il peut être sélectionné juste à l'aide d'une commande curseur	
Si vous déplacez la casserole de la partie avant vers la partie arrière (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance.	
Pour ajouter une autre casserole, désactivez la zone flexible en appuyant sur le bouton dédié, afin de détecter l'ustensile de cuisson.	
En tant que quatre zones indépendantes	
Pour utiliser la zone flexible comme quatre zones indépendantes avec des réglages différents de la puissance, n'activez pas la commande de la zone flexible.	

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles



3.3.5 Varycook

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

Varycook	
Pour activer la zone Varycook, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone flexible pendant 2 secondes.	
Changez la casserole de place, la puissance change automatiquement.	
Annuler Varycook	
Appuyez sur la commande de la zone flexible pour éteindre la zone de cuisson.	

3.3.6 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage appuyée pendant un certain moment.	Le voyant de la minuterie affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage appuyée pendant un certain moment.	

⚠ Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ⏻, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

3.3.7 Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la plaque.
- Quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour passer en mode pause	
Appuyez brièvement sur la commande Pause	Tous les voyants afficheront « 11 »
Pour quitter le mode pause	
Appuyez brièvement sur la commande Pause.	

⚠ Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ⏻, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

3.3.8 Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de limiter elles-mêmes automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage.	Le voyant de la minuterie affiche « P5 », ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.
Pour passer à un autre niveau	
Appuyez sur +/- de la minuterie + ou −	Il y a 5 niveaux de puissance, de « P1 » à « P5 ». Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux. « P1 » : la puissance maximale est de 2,5 kW. « P2 » : la puissance maximale est de 3,5 kW. « P3 » : la puissance maximale est de 4,5 kW. « P4 » : la puissance maximale est de 5,5 kW. « P5 » : la puissance maximale est de 7,4 kW.
Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance	
Appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage pour valider.	La plaque sera alors éteinte.

3.3.9 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé. La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Assurez-vous que la plaque soit allumée.	00
Touchez la commande « + » de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et « 00 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie. Sélectionnez puis activez une zone en touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
Réglez le temps en touchant la commande « -» ou « + » de la minuterie. Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	18
Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.	17
La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique « - - » quand le temps réglé est terminé.	--

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une zone	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	6
Réglez le temps en touchant la commande « – » ou « + » de la minuterie. Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	26

Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.	39
Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	--

⚠ Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Régler plusieurs zones :	
Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ; Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote. L'affichage sera le suivant : 3 (réglé sur 15 minutes) 6 (réglé sur 45 minutes)	15
Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera. L'affichage sera celui de droite :	H 6 30 (réglé sur 30 minutes)
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.	

c) Supprimer la minuterie

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la minuterie.	6
Touchez et maintenez appuyée la commande de la minuterie « - », la minuterie diminue jusqu'à « 00 » et la minuterie est annulée.	00

3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Niveau de puissance	10	11	12	13	14				
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	4	4	4	2	2				

Quand vous enlevez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Enregistrez ensuite votre table de cuisson à induction en suivant les instructions directement sur l'application.
Pour appairer la plaque de cuisson et l'application, utilisez le processus suivant :
Appuyez sur la touche « Cook with me » pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre de la MINUTERIE commence à clignoter avec PA écrit dessus et à démarrer le processus d'appairage.

Lorsque le Wi-Fi est allumé : un point apparaît sur le côté droit de la LED.
Lorsque le Wi-Fi est éteint : aucun point n'apparaît.

Télécharger l'application

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

Comment régler la fonction « Cook with me »	
Choisissez dans le menu des recettes de l'application hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez étape par étape les indications sur l'application et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la plaque de cuisson qui va cuisiner pour vous.	
Lorsque la plaque de cuisson reçoit la commande de l'application, la plaque de cuisson émet à 2 reprises un bip et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues. Pour démarrer la recette, appuyez sur la touche « Cook with me ».	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », changez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	**Wi-Fi**	**BLE**
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2 402-2 480	2 402-2 480
Puissance maximale [mW]	1 500	1 500

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

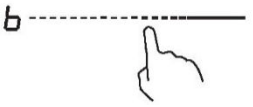
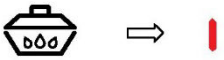
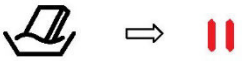
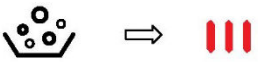
Informations sur le produit pour les équipements en réseau	
La consommation de courant du produit en veille en réseau si tous les ports de réseau câblés sont connectés et si tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le Wi-Fi, appuyez 4 secondes sur le bouton « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyer 4 secondes sur la touche « Cool with me »

3.3.12 Fonction spéciale

Mijotage

Faire fondre

Faire bouillir

Comment régler la fonction spéciale	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, ragoûts, plats braisés. Appuyez sur la touche Mijotage, l'indicateur affichera « | »	
La fonction Faire fondre est la solution idéale pour faire fondre le chocolat, le beurre. Cette fonction vous aide à préparer tous types de dessert ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur affichera « | | »	
La fonction Faire bouillir est idéale pour faire bouillir l'eau ou n'importe quel liquide. Appuyez sur la touche Faire bouillir, l'indicateur affichera « | || »	

3.3.13 Preci Probe et louche

Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments

Merci d'avoir acheté Haier Preci Probe. Veuillez noter qu'il ne fonctionne qu'avec la plaque de cuisson à induction Haier et avant de l'utiliser, veuillez lire les instructions et les consignes de sécurité suivantes contenues dans le manuel de l'utilisateur.

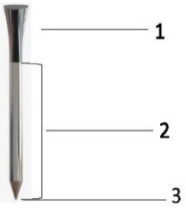
En apposant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

Introduction

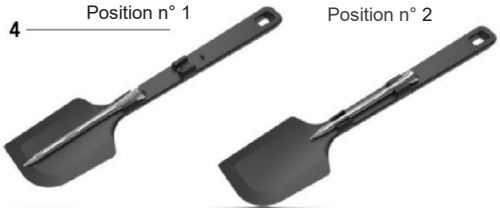
Preci Probe est un thermomètre pour aliments sans fil qui communique aux chefs à la maison la situation en temps réel à l'intérieur des aliments pour éviter de trop ou de trop peu les cuire et garantir un résultat parfait à chaque fois.
Elle se connecte directement au produit. Les détails et la situation en temps réel des aliments peuvent être lus sur votre téléphone, en vous donnant le meilleur résultat à portée de main. Pour plus d'informations sur l'appairage et les conseils d'utilisation, veuillez consulter les instructions ci-dessous.

Pour commencer

1. Bouchon en céramique
2. Plage d'immersion recommandée
3. Capteur
4. Louche avec différentes positions de Preci Probe



Différentes positions de Preci Probe



Louche

Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.

- Nettoyez la louche avant de l'utiliser pour la première fois.
- N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
- Ne coupez pas la louche.
- Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties accessibles chaudes de la plaque de cuisson.
- Plage de température tolérée : -40 °C +220 °C

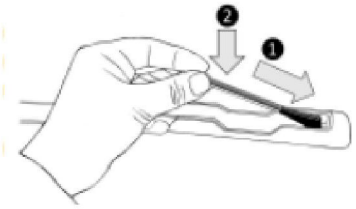
Chargez Preci Probe avant de l'utiliser

- Mettez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle.
- Branchez le chargeur sur une source de courant USB, telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB.

Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.

- La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge.

Elle s'éteint lorsque Preci Probe est entièrement rechargée.



Appairez Preci Probe avec la plaque à induction

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et que votre Preci Probe est complètement chargée.
- Ouvrez l'application hOn sur votre appareil portable.
- Allez dans la section Recettes et choisissez une recette qui utilise Preci Probe.
- Une fois que vous démarrez la recette en appuyant sur la touche « Cook with me » de l'appareil, Preci Probe se connecte automatiquement.
- L'affichage de la plaque de cuisson indique alors le nom de la sonde Preci Probe, par exemple « 1A ».
- Suivez maintenant les instructions de l'application hOn
- Lors de l'utilisation de l'application si la sonde a moins de 20 % d'autonomie, l'affichage de la minuterie indique « CH »

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

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence [MHz]	2 400 MHz-2 480 MHz
Puissance maximale [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Méthodes de cuisson avec Preci Probe

Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.
Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assisté fonctionne.

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

Choisissez parmi les recettes de l'application hOn ou les programmes spéciaux, suivez étape par étape la préparation, puis la plaque de cuisson règle automatiquement les paramètres de la méthode de cuisson choisie.

Sous vide

Type de cuisson dans lequel les aliments sont placés dans un sac sous vide et cuits dans un bain d'eau à basse température. Les aliments préparés de cette manière seront plus juteux et plus tendres et garderont les propriétés nutritionnelles intactes, les rendant plus sains et plus savoureux.

Dans l'application hOn, sélectionnez la catégorie d'aliments, sélectionnez ce type de cuisson, insérez le fond avec les aliments dans la casserole avec de l'eau et la plaque à induction définira la température de cuisson appropriée pour un résultat parfait.

Gril

Sélectionnez la catégorie d'aliments dans l'application hOn, sélectionnez ce type de cuisson et la plaque à induction amènera automatiquement le gril à la bonne température dans un délai prédéfini.

Mijotage

La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés et toutes les préparations avec un temps de cuisson allant de moyen à long.
La fonction automatique que vous trouverez sur l'application hOn amènera doucement les aliments à une température légèrement bouillante, en la gardant pendant toute la durée de cuisson.

Cuisson à la vapeur

Avec la fonction de cuisson à la vapeur, vous pouvez cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, de la viande ou du poisson dans des casseroles équipées d'un panier vapeur. La cuisson à la vapeur est plus rapide que l'ébullition, car elle n'est pas immergée dans un liquide, elle disperse moins d'éléments nutritifs contenus dans les aliments et préserve leur teneur en vitamines, améliorant ainsi leur goût et leur structure, qui sera d'autant plus compacte et agréable.

Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé

4. Lignes directrices pour cuisiner

⚠ Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente un risque sérieux d'incendie.

4.1 Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande à l'intérieur.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

4.1.3 Pour faire sauter des aliments

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 aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3 - 5	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
6 - 11	• pancakes
12- 13	• faire revenir • cuisiner des pâtes
14/P	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laisser refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les poêles ne deviennent pas chaudes et un « u » apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage des pannes et inspection

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

Dépannage
Pour la zone 1 et 2

Problème	Causes possibles	Que faire
E1,E2,E7,C1	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E3,E4	Capteur de température de la panne IGBT	Veuillez contacter le fournisseur.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation a échoué	Veuillez contacter le fournisseur.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C3	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est élevée	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
C2	La température du capteur d'IGBT est élevée	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Pour les zones 3 et 4

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
EL	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
C1, C3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
Aucune réparation automatique		
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique—non valable.	
E4	Panne du capteur de température d'IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Panne du capteur de température d'IGBT - circuit ouvert.	

2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant « u ».	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	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 revienne à la normale. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « u ».	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

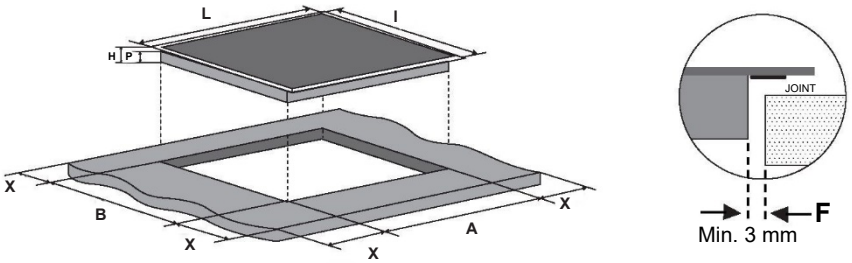
Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

9. Installation

9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur et isolés (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins d'être imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

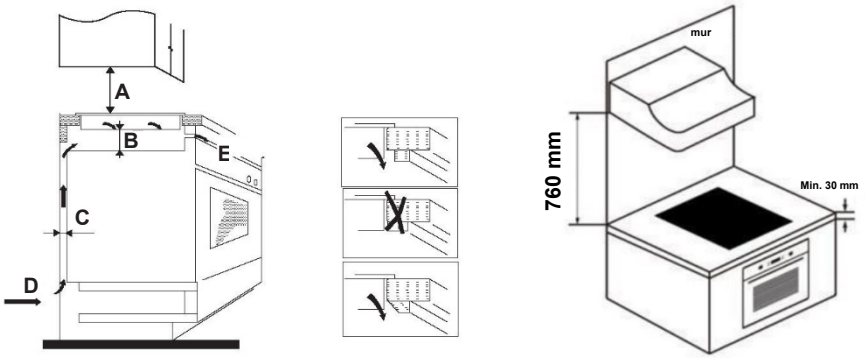
Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



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

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous

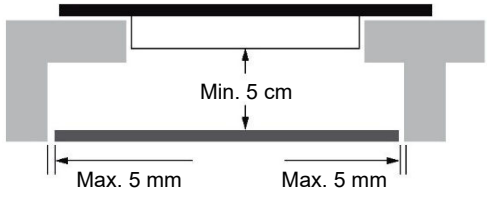
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de surchauffe de la plaque de cuisson ou d'obtenir une décharge électrique inattendue pendant le travail, il est nécessaire de placer une pièce en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous



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

- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.

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

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

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

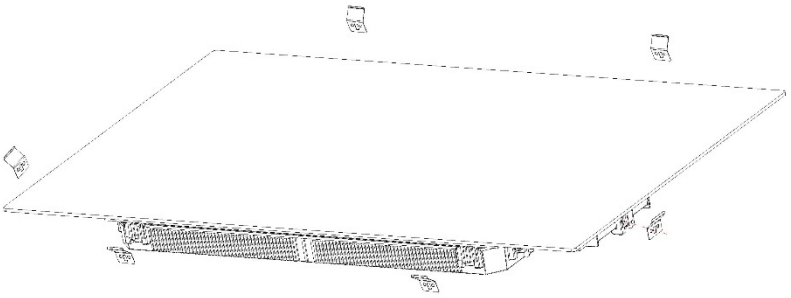
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

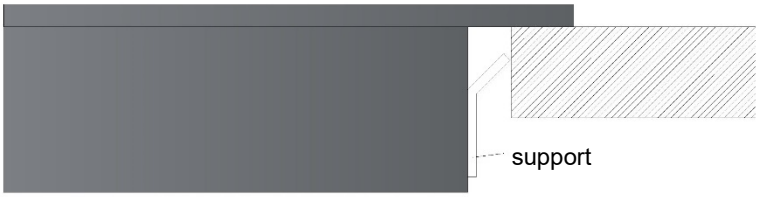
9.4 Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

9.5 Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail en introduisant 6 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) avant l'installation. Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





En aucun cas, les étriers ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir image).

9.6 Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

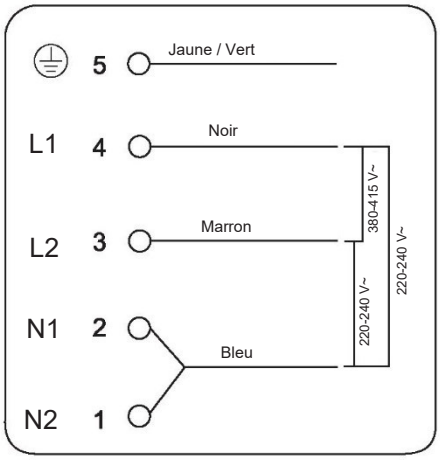
9.7 Branchement de la plaque sur le secteur

Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.
Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

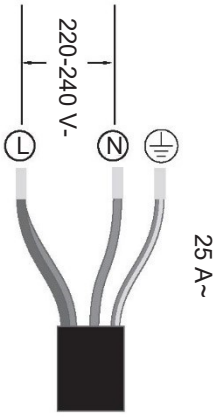
1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

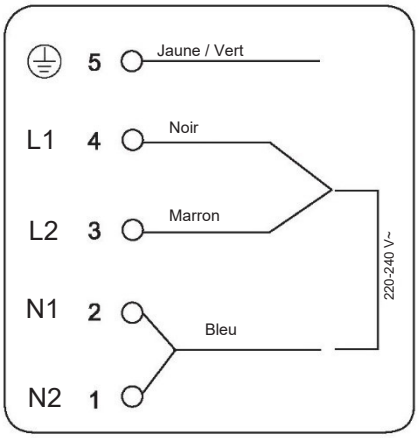
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées 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 secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.





- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.

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

 MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.	Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ITALIANO

1. Introduzione....4

1.1 Avvertenze per la sicurezza 4

1.2 Installazione 4

1.2.1 Rischio di scosse elettriche 4
1.2.2 Rischio di tagli 4
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza 4

1.3 Uso e manutenzione 5

1.3.1 Rischio di scosse elettriche 5
1.3.2 Rischi per la salute 6
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda 6
1.3.4 Rischio di tagli 6
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza 6

2. Presentazione del prodotto....8

2.1 Vista superiore 8

2.2 Pannello di controllo 8

2.3 Principio di funzionamento 8

2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione 9

2.5 Specifiche tecniche 9

3. Uso del prodotto 9

3.1 Comandi touch 9

3.2 Scelta degli utensili da cucina 10

3.3 Utilizzo 13

3.3.1 Inizio della cottura 13
3.3.2 Fine della cottura 13
3.3.3 Uso della funzione Boost 14
3.3.4 Zona flessibile 15
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 Blocco dei comandi 16
3.3.7 Modalità pausa 17
3.3.8 Funzione di gestione della potenza 17
3.3.9 Comando del timer 18
3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti 19
3.3.11 Funzione Cook with me 20
3.3.12 Funzione speciale 21
3.3.13 Mestolo e sonda di precisione Preci Probe 22

4. Linee guida per la cottura 24

4.1 Suggerimenti per la cottura 24

4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso 24
4.1.2 Scottatura di bistecche 24
4.1.3 Rosolatura 25

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti 25

5. Impostazioni della temperatura 25
6. Cura e pulizia 26
7. Suggerimenti e istruzioni utili 27
8. Indicazione dei guasti e significato 28
9. Installazione 30
9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione 30
9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura 31
9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura 32
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio . 32
9.5 Regolazione della posizione delle staffe 32
9.6 Precauzioni 33
9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica 33

1. Introduzione

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/U 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 per la sicurezza

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

1.2.2 Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

1.3 Uso e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.

- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

1.3.2 Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

1.3.4 Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.

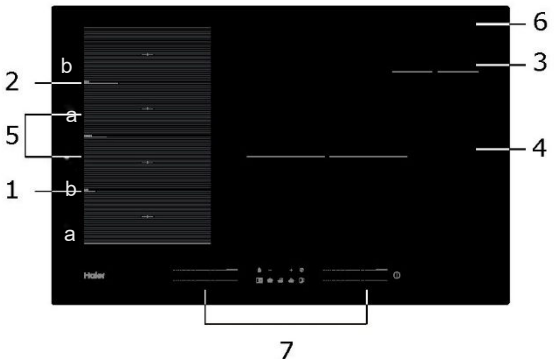
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.
Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

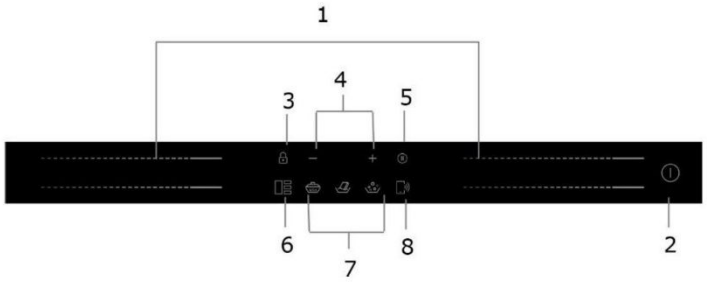
2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore



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. Piastra in vetro
7. Pannello di controllo

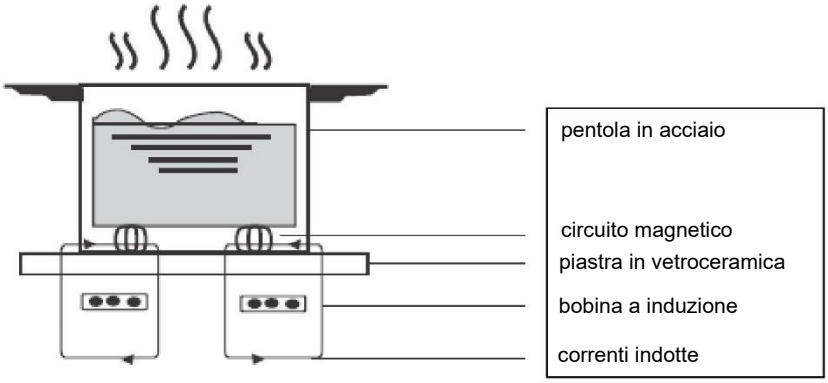
2.2 Pannello di controllo



1. Comandi per l'alimentazione della zona scaldante
2. Comando di accensione e spegnimento
3. Comando di blocco dei tasti
4. Comando del timer
5. Comando di pausa
6. Comando della zona flessibile
7. Cottura a fuoco lento, Fusione, Bollitura
8. Comando “Cook with me”

2.3 Principio di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite campi elettromagnetici che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.



2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HAMTSJP86MC/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni (mm)	800 X 520 X 56
Dimensioni di incasso (mm)	750 X 480

Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

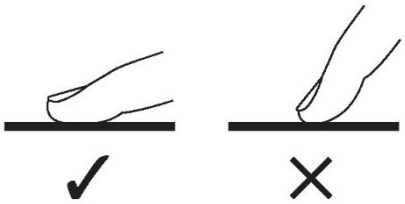
	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
Zona di cottura	Minimo	Massimo
1 e 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flessibile	80*	200 × 400

*Per consentire una corretta rilevazione della pentola, essa va posta all'interno del perimetro dell'area «a» o «b», non tra l'area «a» e «b».

3. Uso del prodotto

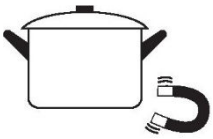
3.1 Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



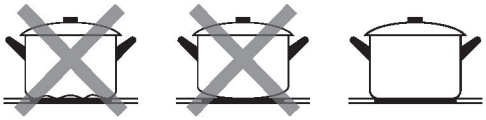
3.2 Scelta degli utensili da cucina

- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

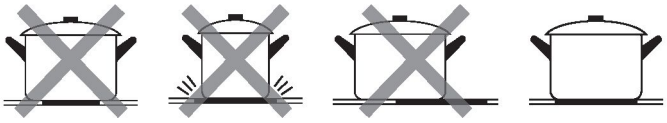


- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica.
  Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Se ⏑ non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

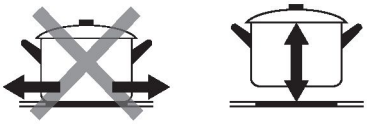
Non adoperare stoviglie da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



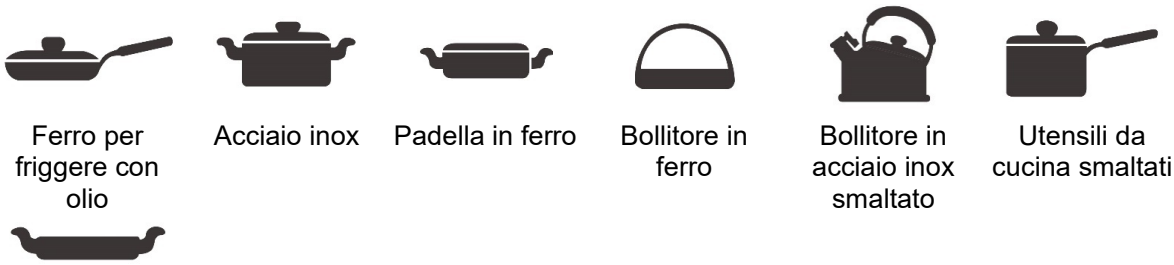
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.
La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 80 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



Selezione dei recipienti di cottura



Ferro per friggere con olio | Acciaio inox | Padella in ferro | Bollitore in ferro | Bollitore in acciaio inox smaltato | Utensili da cucina smaltati

Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

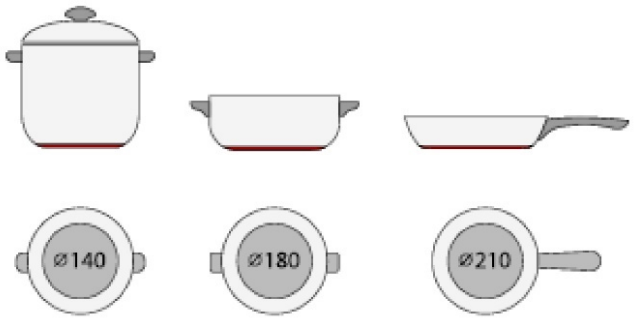
1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:

   Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

   N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.

   Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.
3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione
4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)
   - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere influenzate
   - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella 1, le pentole potrebbero non essere rilevate

A seconda delle dimensioni della zona, si possono utilizzare pentole con diametri diversi, come indicato nella figura sottostante:



5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalderà solo l'area ferromagnetica, il resto della base potrebbe non riscaldarsi ad una temperatura sufficiente per la cottura.
6. Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali quali ad esempio l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.

Se la base della padella è simile alle figure sottostanti, la padella potrebbe non venire rilevata.

	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
Zona di cottura	**Minima** (mm)	**Massima** (mm)
1 e 2	140	220
3 e 4	140	180
Zona flessibile	220	220*400

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

3.3 Utilizzo

3.3.1 Inizio della cottura

Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "—", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.	
Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare. • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
Toccando il comando a cursore della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.	
Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore. • Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1. • È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.	accensione spegnimento

Il display visualizza l'indicazione U lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.
  Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.
  Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

3.3.2 Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.	

Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo "1" del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".	
Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.	
Attenzione alle superfici calde H indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.	H

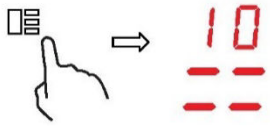
3.3.3 Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	6
Toccare l'estremità destra del cursore. Accertarsi che il display indichi "P".	
Annullamento della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui si desidera disattivare la funzione Boost.	6
Scegliere un qualsiasi livello di potenza del comando touch e la funzione Boost verrà disattivata.	

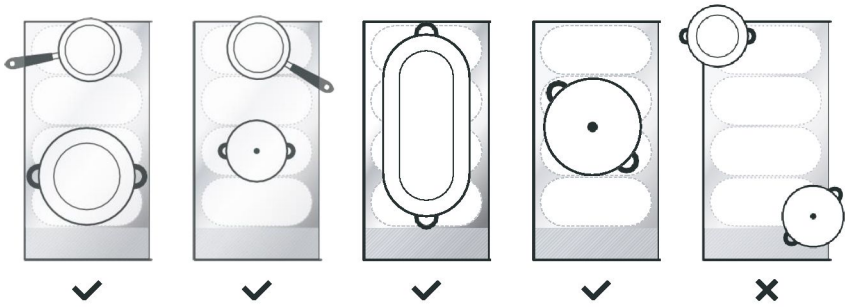
- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti scenderà a 14.

3.3.4 Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o 4 zone indipendenti, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da 4 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente a coppie di 2. Quando si utilizza la singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Per la distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
- in qualsiasi parte della zona flessibile quando le dimensioni delle pentole sono comprese tra 80 e 200 mm
- nella zona grande quando le dimensioni delle pentole sono maggiori di 200 mm.

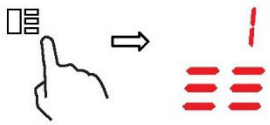
Come unica grande zona	
Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il comando della zona flessibile.	
L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.	
Il livello di potenza è unico per tutta l'area flessibile e può essere selezionato semplicemente utilizzando un controllo a cursore	
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione mantenendo la stessa potenza.	
Per aggiungere un'altra pentola, disattivare l'area Flessibile premendo il pulsante dedicato per consentire il rilevamento della pentola.	
4 zone indipendenti	
Per utilizzare la zona flessibile come 4 zone diverse con due diverse impostazioni di potenza, non attivare il comando della zona flessibile.	

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole



3.3.5 Varycook

- In questa zona la potenza viene impostata in base alla posizione della pentola.
- Se la pentola si trova in fondo alla zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 1.
- Se la pentola si trova al centro alla zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 10.
- Se la pentola si trova alla punta della zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 14.

Varycook	
Per attivare la zona Varycook, basta premere per 2 secondi il comando della zona flessibile	
Se si sposta la pentola in un'altra posizione, la potenza varia automaticamente	
Annullamento Varycook	
Premere il comando della zona flessibile per spegnere la zona di cottura.	

3.3.6 Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.

Per bloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	L'indicatore del timer visualizza "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ⏻. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ⏻, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

3.3.7 Modalità pausa

- È possibile sospendere il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura.
- In modalità pausa sono bloccati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.

Per attivare la modalità pausa	
Toccare brevemente il comando di pausa.	Tutti gli indicatori visualizzeranno "11".
Per disattivare la modalità pausa	
Toccare brevemente il comando di pausa.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ⏻. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ⏻, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

3.3.8 Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

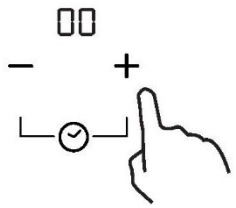
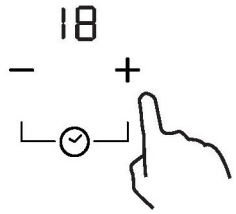
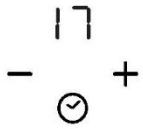
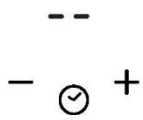
Per attivare la funzione di gestione della potenza	
Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente il comando di pausa e il comando di blocco.	L'indicatore del timer visualizzerà "P5", ossia il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,4 kW.
Per scegliere un altro livello	
Premere i comandi +/- del timer + oppure −	Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer. "P1": potenza massima 2,5 kW. "P2": potenza massima 3,5 kW. "P3": potenza massima 4,5 kW. "P4": potenza massima 5,5 kW. "P5": potenza massima 7,4 kW.
Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza	
Per la conferma, premere contemporaneamente il comando di pausa e il comando di blocco.	A questo punto, il piano cottura si spegne.

3.3.9 Comando del timer

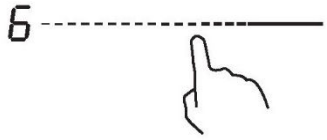
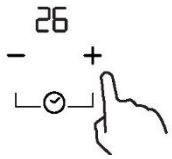
Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato. Il timer conta fino a 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Accertarsi che il piano cottura sia acceso.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "00". Quindi selezionare e attivare una zona toccando il comando a cursore della zona scaldante.	
Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.	
Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.	
Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" una volta trascorso il tempo impostato.	

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

Impostare una zona	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
Impostare il tempo toccando il comando "+" o "-" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.	

Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.	39
Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	--

⚠ Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Per impostare più zone:	
La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una sola zona. Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia. Il funzionamento è illustrato di seguito: 3 (impostato a 15 minuti) 6 (impostato a 45 minuti) 15	
Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia. Il funzionamento è illustrato a destra:	H 6 30 (impostato a 30 minuti)
Toccando il comando di selezione della zona scaldante, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.	

c) Disattivazione del timer

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui disattivare il timer.	6
Tenendo premuto il comando del timer "-", il timer si riduce fino a "00" e viene disattivato.	00

3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

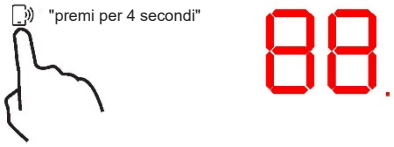
Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Livello di potenza	10	11	12	13	14				
Timer di funzionamento predefinito (ore)	4	4	4	2	2				

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

⚠ I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

3.3.11 Funzione Cook with me

Scaricare innanzitutto l'applicazione hOn e installarla su un dispositivo portatile. Quindi registrare il proprio piano a induzione direttamente dall'app seguendo le istruzioni.
Per effettuare l'accoppiamento tra piano cottura e app, attenersi alla procedura seguente:
Premere per 4 secondi il pulsante Cook with me. Una volta trascorsi i 4 secondi, la cifra del TIMER comincia a lampeggiare con l'indicazione PA e il processo di accoppiamento ha inizio.



Quando il Wi-Fi è attivo, apparirà un punto sul lato destro del LED.
Quando il WIFI non è attivo: non apparirà alcun punto

Scarica l'app

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

Impostazione della funzione "Cook with me"	
Effettuare una scelta dal menu delle ricette dell'app hOn o dal menu dei programmi speciali. Seguire con precisione le indicazioni dell'app; al termine, inviare i parametri al piano cottura per la cottura automatica.	
Quando il piano cottura riceve il comando dall'app, emette un segnale acustico per 2 volte e lampeggia per 1 secondo per indicare che le istruzioni sono state ricevute. Per avviare la ricetta, premere il pulsante "Cook with me".	
Per uscire dalla funzione "Cook with me", cambiare il livello di potenza della zona.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	**Wi-Fi**	**BLE**
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (MHz)	2402-2480	2402-2480
Potenza massima (mW)	1500	1500

b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

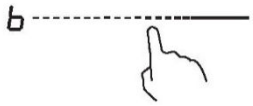
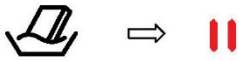
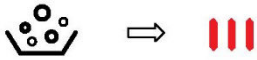
Informazioni sul prodotto per apparecchiature collegate in rete	
Consumo elettrico del prodotto in standby di rete quando tutte le porte di rete cablate sono connesse e tutte le porte di rete wireless sono attivate:	NA
Come attivare la porta di rete wireless:	Per l'attivazione del WIFI, premere per 4 secondi il pulsante "Cook with me"
Come disattivare la porta di rete wireless:	Per la disattivazione del WIFI, premere per 4 secondi il pulsante "Cook with me"

3.3.12 Funzione speciale

Cottura a fuoco lento

Fusione

Bollitura

Impostazione di una funzione speciale	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
La funzione di cottura a fuoco lento è ideale per cucinare salse, stufati, brasati. Premere il tasto Cottura a fuoco lento: l'indicatore visualizzerà "|"	
La funzione di fusione è la soluzione ideale per sciogliere cioccolato o burro. Questa funzione è utile per preparare svariati tipi di dessert o salse. Premere il tasto Fusione: l'indicatore visualizzerà "| |"	
La funzione di bollitura è ideale per far bollire l'acqua o qualsiasi altro liquido. Premere il tasto Bollitura: l'indicatore visualizzerà "| | |"	

3.3.13 Mestolo e sonda di precisione Preci Probe

Termometro intelligente per alimenti senza fili

Grazie per aver acquistato una sonda di precisione Preci Probe Haier. Tenere presente che funziona solo con piani cottura a induzione Haier; prima di utilizzarlo, leggere attentamente le seguenti istruzioni e note sulla sicurezza incluse nel manuale d'uso.

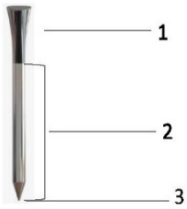
L'applicazione del marchio CE sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalle norme vigenti.

Introduzione

Preci Probe è un termometro wireless per alimenti che fornisce agli chef di casa aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti al loro interno per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire risultati perfetti a ogni utilizzo. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e lo stato in tempo reale degli alimenti possono essere visualizzati da un telefono, per ottenere i risultati migliori con la massima semplicità. Per ulteriori informazioni sull'accoppiamento e suggerimenti per l'uso, consultare le istruzioni fornite di seguito.

Per cominciare

1. Cappuccio in ceramica
2. Campo di immersione consigliato
3. Sensore
4. Mestolo con varie posizioni della sonda di precisione Preci Probe



Varie posizioni della sonda di precisione Preci Probe

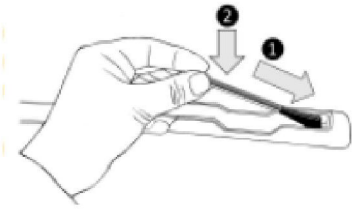
Mestolo

Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.

- Pulire il mestolo prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Non utilizzare il mestolo su fiamme libere.
- Non tagliare il mestolo.
- Non collocare il mestolo a diretto contatto con i componenti caldi accessibili del piano cottura.
- Intervallo di temperatura tollerato: da -40 °C a +220 °C

Caricare la sonda di precisione Preci Probe prima di utilizzarla

- Inserire la sonda di precisione Preci Probe nel caricatore e chiudere il coperchio.
- Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB.
Il caricatore potrebbe non funzionare correttamente con un power bank a causa della funzione di spegnimento automatico.
- Durante la carica, il LED del caricatore si accende e lampeggia. Si spegne quando la sonda di precisione Preci Probe è totalmente carica.



Accoppiare la sonda di precisione Preci Probe con il piano cottura a induzione

- Accertarsi che il piano cottura sia acceso che la sonda di precisione Preci Probe sia totalmente carica.
- Aprire l'app hOn su un dispositivo portatile.
- Accedere alla sezione Ricette e scegliere una ricetta che utilizza la sonda di precisione Preci Probe.
- Quando si avvia la ricetta premendo il pulsante "Cook with me" nell'applicazione, la sonda di precisione Preci Probe si collega automaticamente.
- Il display del piano cottura indica il nome della sonda di precisione Preci Probe (ad es. "1A").
- A questo punto, basta seguire le istruzioni dell'app hOn.
- Quando si usa l'app, se la carica della sonda è inferiore al 20% il display del timer indica "CH".

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/U 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

Tecnologia	BLE
Standard	BT 4.0
Bande di frequenza (MHz)	2400 - 2480 MHz
Potenza max (mW)	2,5 mW (4 dBm)

Metodi di cottura con la sonda Preci Probe

Uso della sonda Preci Probe come termometro

Impostare nell'app hOn la temperatura desiderata da raggiungere, inserire la sonda di precisione Preci Probe negli alimenti solidi o liquidi (con l'accessorio apposito) per visualizzare nell'app l'aumento della temperatura fino a raggiungere quella desiderata.
Questo strumento è utile per gestire con precisione la temperatura di tutti i tipi di alimenti. Non è possibile utilizzarla quando è attiva la funzione di cottura assistita.

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

Effettuare una scelta tra le ricette dell'app hOn o tra programmi speciali e seguire con precisione la preparazione; il piano cottura imposterà automaticamente i parametri per il metodo di cottura scelto.

Sottovuoto

Tipo di cottura in cui gli alimenti vengono collocati in un sacchetto sottovuoto e cotti a bagnomaria a bassa temperatura. Gli alimenti preparati in questo modo saranno più succosi e teneri e manterranno intatte le proprietà nutrizionali, rendendoli più sani e gustosi.

Aprire l'app hOn, scegliere la categoria di alimenti, selezionare questo tipo di cottura e inserire il sacchetto con gli alimenti nella pentola con l'acqua; il piano cottura a induzione imposterà la temperatura di cottura corretta per ottenere un risultato perfetto.

Grill

Scegliere la categoria di alimenti dall'app hOn e selezionare questo tipo di cottura; il piano cottura a induzione riscalderà automaticamente il grill alla corretta temperatura entro un tempo prestabilito.

Cottura a fuoco lento

La funzione di cottura a fuoco lento è ideale per cuocere salse, stufati, brasati e tutti gli alimenti che richiedono un tempo di cottura mediamente lungo.
La funzione automatica presente nell'app hOn riscalderà delicatamente gli alimenti fino a una temperatura di lieve ebollizione, mantenendola per tutta la durata della cottura.

Vapore

Con la funzione di cottura a vapore è possibile cuocere al vapore alimenti come verdure, carne o pesce in pentole dotate di cestello per la cottura a vapore. La cottura a vapore è più rapida dell'ebollizione e gli alimenti perdono meno sostanze nutritive, non essendo immersi in un liquido, conservando il loro contenuto vitaminico e migliorando il gusto e la consistenza, che risulterà più compatta e piacevole.

Assistenza

In caso di necessità, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato.

4. Linee guida per la cottura

⚠ Le fritture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

4.1 Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, i tempi di cottura diminuiscono.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

4.1.2 Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spennellare d'olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

4.1.3 Rosolatura

1. Utilizzare un padellone con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti alla cottura a induzione.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

5. Impostazioni della temperatura

Le seguenti impostazioni sono indicate solo come guida. L'impostazione esatta dipende da vari fattori, ad es. gli utensili da cucina adoperati e la quantità di alimenti in cottura. Sperimentare a fondo il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazione della temperatura	**Uso**
1 - 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 - 5	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
6 - 11	• Pancake
12 - 13	• Sauté • Cottura della pasta
14/P	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

6. Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnere il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnere il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

7. Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura a induzione non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura a induzione è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura a induzione.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display indica "u".	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

8. Indicazione dei guasti e significato

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

Soluzione dei problemi
Per le zone 1 e 2

Problema	Possibili cause	Rimedi
E1, E2, E7, C1	Guasto del sensore della temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E3, E4	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
EU	Guasto nel collegamento tra la scheda del display e la scheda principale.	Rivolgersi al fornitore.
EL, EH	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
C3	Il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica indica un valore alto.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	Il valore del sensore della temperatura IGBT è alto.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Per le zone 3 e 4

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione:

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Ripristino automatico		
EL	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
EH	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
C1, C3	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
C2	Temperatura IGBT elevata. (1#)	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
Senza ripristino automatico		
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E7	Valore non valido o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E4	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	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 pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

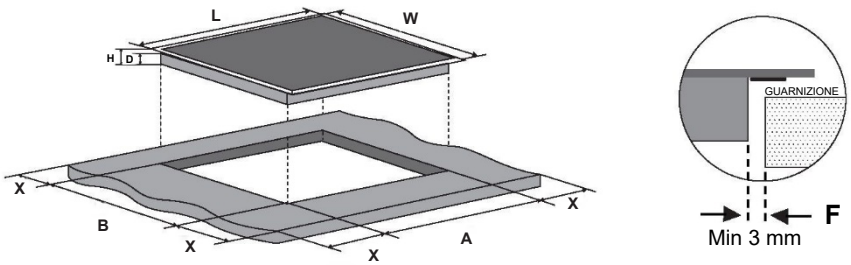
Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

9. Installazione

9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Per il top di cucina scegliere un materiale isolante e resistente al calore (come materiale per la superficie del top di cucina non utilizzare legno e materiali simili, fibrosi o igroscopici, non impregnati) per evitare scosse elettriche e ampie deformazioni dovute all'irraggiamento termico della piastra di cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

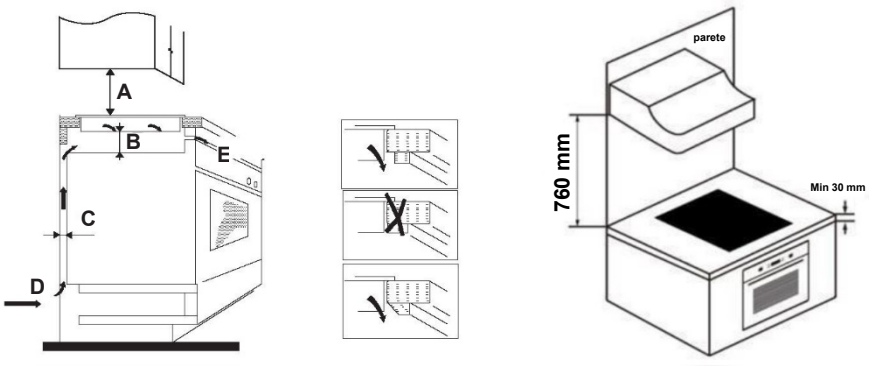
Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del top di cucina deve essere almeno 3 mm.



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

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.

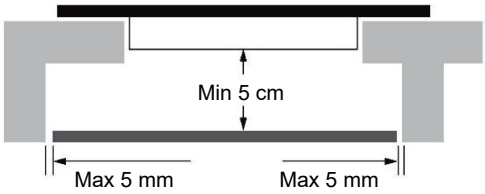
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione.

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano cottura o scosse elettriche improvvise durante il lavoro, è necessario collocare un inserto in legno, fissato tramite viti, a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Attenersi ai seguenti requisiti:



Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presento fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.

- Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.

- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve essere isolante e resistente al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

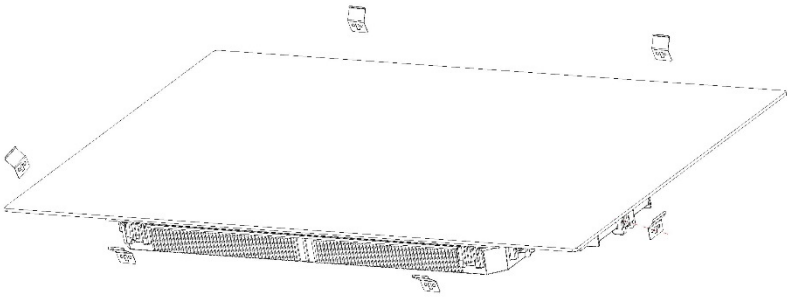
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

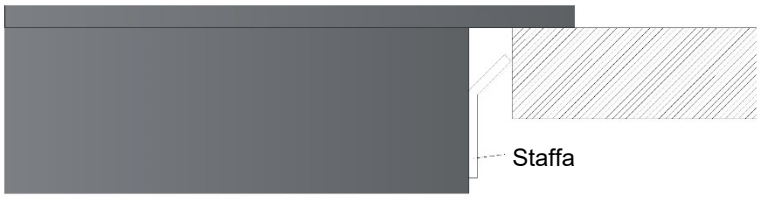
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di inserendo le 6 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine). Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.





Dopo l'installazione, le staffe non devono mai toccare le superfici interne del top di cucina (v. figura).

9.6 Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

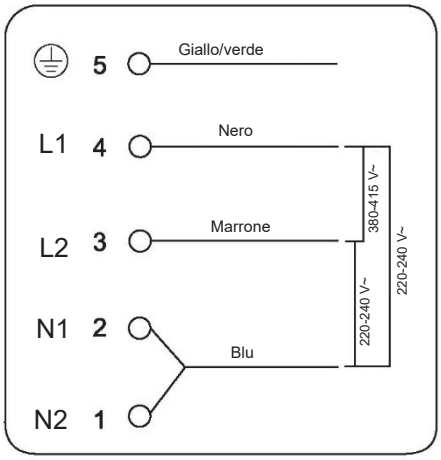
9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.
Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

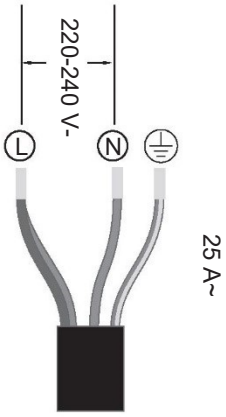
1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

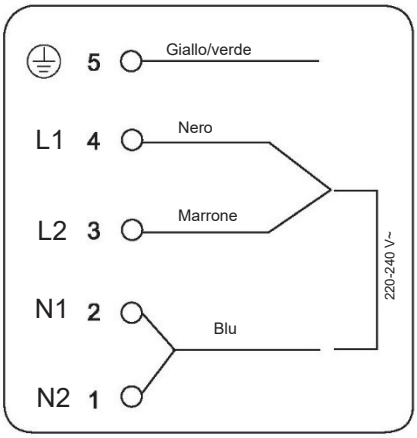
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



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





- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato

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

 SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

1. Voorwoord 4

1.1 Waarschuwingen voor de veiligheid 4

1.2 Installatie 4

1.2.1 Gevaar voor elektrische schok 4
1.2.2 Snijgevaar 4
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies 4

1.3 Bediening en onderhoud 5

1.3.1 Gevaar voor elektrische schok 5
1.3.2 Gezondheidsrisico 6
1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken 6
1.3.4 Snijgevaar 6
1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies 6

2. Productintroductie 8

2.1 Bovenaanzicht 8

2.2 Bedieningspaneel 8

2.3 Werkingstheorie 8

2.4 Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt 9

2.5 Technische specificatie 9

3. Werking van het product 9

3.1 Tiptoetsen 9

3.2 Het juiste kookgerei kiezen 10

3.3 Hoe te gebruiken 13

3.3.1 Beginnen met koken 13
3.3.2 Klaar met koken 13
3.3.3 Gebruik van de Boost-functie 14
3.3.4 Flexibel gebied 15
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 De bedieningselementen vergrendelen 16
3.3.7 Pauzemodus 17
3.3.8 Vermogensbeheerfunctie 17
3.3.9 Timerregeling 18
3.3.10 Standaard werktijden 20
3.3.11 Cook with me-functie 20
3.3.12 Speciale functie 21
3.3.13 Preci Probe en lepel 22

4. Bereidingsrichtlijnen 24

4.1 Kooktips 24

4.1.1 Sudderen, rijst koken 24
4.1.2 Biefstuk aanbraden 24
4.1.3 Voor roerbakken 25

4.2 Detectie van kleine voorwerpen 25

5. Warmte-instellingen 25
6. Onderhoud en reiniging 26
7. Tips en trucs 27
8. Weergave van storing en inspectie 28
9. Installatie 30
9.1 Keuze van installatiematerialen 30
9.2 Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren 31
9.3 Nadat de kookplaat is geïnstalleerd, moet u het volgende controleren 32
9.4 Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst 32
9.5 De positie van de beugels aanpassen 32
9.6 Voorzorgsmaatregelen 33
9.7 De kookplaat aansluiten op de netvoeding 33

1. Voorwoord

Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften (voor de UKCA-markt).
De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com

1.1 Waarschuwingen voor de veiligheid

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u de kookplaat gebruikt.

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor elektrische schok

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

1.2.2 Snijgevaar

- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit waarin een isolerende schakelaar is opgenomen die volledige ontkoppeling van de voeding mogelijk maakt.
- Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Waarschuwing: Als het oppervlak van kookplaten van glas, keramiek of soortgelijke materialen die onder stroom staande onderdelen beschermen gebarsten is, dan schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
- U mag geen stoomreiniger gebruiken.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
- Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

1.3 Bediening en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

1.3.2 Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld geen invloed heeft op hun implantaat.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd de stelen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en -blaren veroorzaken.

1.3.4 Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv., creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv., computers,

MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.

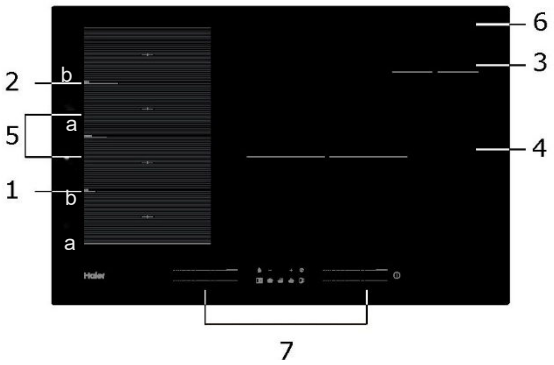
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; en - bed-en-breakfastomgevingen.
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.

- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.
Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

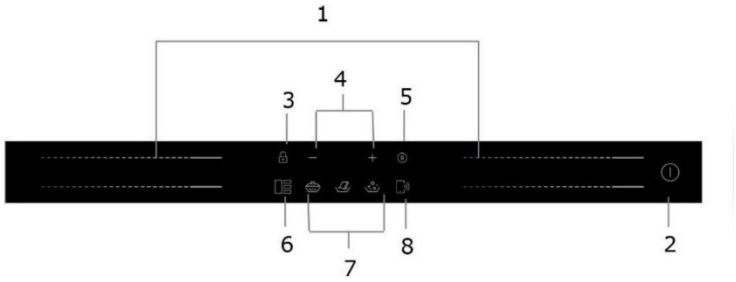
2. Productintroductie

2.1 Bovenaanzicht



1. Max. 2000/3200W-zone
2. Max. 2000/3200W-zone
3. Max. 1400/2000W-zone
4. Max. 3000/3600W-zone
5. Max. 3000/3600W-zone
6. Glazen plaat
7. Bedieningspaneel

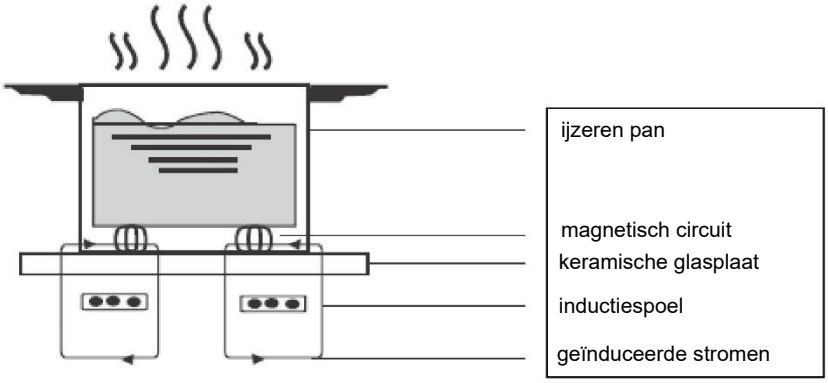
2.2 Bedieningspaneel



1. Bedieningselementen van de verwarmingszone
2. AAN/UIT-toets
3. Toetsvergrendeling
4. Timerregeling
5. Pauzetoets
6. Flexibele oppervlaktecontrole
7. Sudderen, smelten, koken
8. Cook with me-bediening

2.3 Werkingstheorie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van elektromagnetische velden die rechtstreeks in de pan warmte opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan uiteindelijk warm wordt.



2.4 Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding, besteed in het bijzonder aandacht aan de paragraaf ‘Veiligheidswaarschuwingen’.
- Verwijder eventuele beschermfolies die nog op uw inductiekookplaat zitten.

2.5 Technische specificatie

Kookplaat	HAMTSJP86MC/1
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	~220–240 V / 50 Hz of 60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7400 W
Afmetingen product (mm)	800 x 520 x 56
Inbouwafmetingen (mm)	750 x 480

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij voortdurend streven naar verbetering van onze producten kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

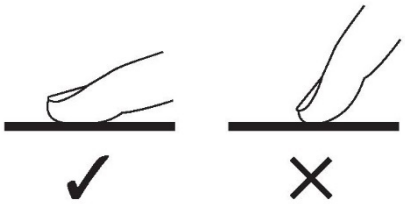
	De basisdiameter van inductiekookgerei	
Kookzone	Minimaal	Maximaal
1 en 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexzone	80*	200*400

*Om een correcte pandetectie mogelijk te maken, moet de pan binnen de grenzen van gebied «a» of «b» worden geplaatst, niet tussen gebied «a» en «b».

3. Werking van het product

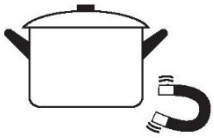
3.1 Tiptoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw gehele vingertop, niet alleen het puntje ervan.
- Elke keer als een aanraking wordt geregistreerd dan hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat zie niet door een voorwerp (bijv., bestek of een doek) worden afgedekt. Zelfs een dun laagje water kan de toetsen moeilijk te bedienen maken.



3.2 Het juiste kookgerei kiezen

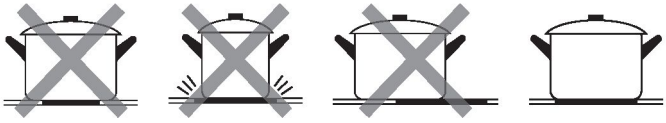
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.



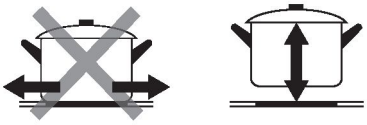
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Als u niet knippert op het display en het water opwarmt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.

Zorg ervoor dat de onderkant van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter het zo groot als de weergave van de geselecteerde zone. Als de pan iets breder is, zal de energie optimaal worden gebruikt. Als u een kleinere pan gebruikt, kan dit minder efficiënt zijn dan verwacht. Een pan die kleiner is dan 80 mm wordt mogelijk niet herkend door de kookplaat. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat – niet verschuiven, hierdoor kan het glas krassen.



Keuze van de pannen

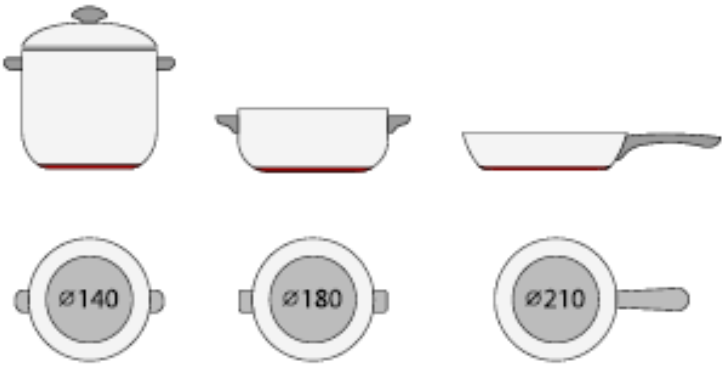
IJzeren koekenpan voor frituren met olie | Roestvrij staal | IJzeren pan | IJzeren ketel | Emaille roestvrijstalen ketel | Emaille kookgerei

IJzeren plaat

U hebt waarschijnlijk verschillende soorten kookgerei in huis.

1. Deze inductiekookplaat kan verschillend kookgerei herkennen, wat u kunt testen met een van de volgende methodes: Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt. Als de „U" knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
2. Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
   NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.
   Hij moet een vlakke bodem hebben met een diameter volgens tabel 1 hieronder.
3. Gebruik alleen ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar compatibel met inductie.
4. Gebruik pannen waarvan de diameter van de ferromagnetische zone (bodem van de pan) in het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel ligt. (Tabel 1)
   - Als u kleinere pannen gebruikt, kunnen de prestaties worden beïnvloed
   - Als u een pan gebruikt met een diameter die kleiner is dan de diameter die in tabel 1 is aangegeven, kan die mogelijk niet gedetecteerd worden

Afhankelijk van de grootte van de zone kunt u pannen met verschillende diameters gebruiken, zoals op de foto hieronder:



5. Als het ferromagnetische gedeelte de bodem van de pan slechts gedeeltelijk bedekt, zal alleen het ferromagnetische gedeelte opwarmen, de rest van de bodem zal mogelijk niet voldoende opwarmen om te kunnen koken.
6. Als de ferromagnetische zone niet homogeen is, maar andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit de opwarming en de detectie van de pan beïnvloeden.

Als de onderkant van de pan vergelijkbaar is met onderstaande foto's, kan de pan mogelijk niet gedetecteerd worden.

	Diameter van onderkant van inductiekookgerei	
Bereidingszone	**Minimum(mm)**	**Maximum(mm)**
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexibele zone	220	220*400

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

3.3 Hoe te gebruiken

3.3.1 Beginnen met koken

Raak de AAN/UIT-toets drie seconden lang aan. Als de stroom is ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal, alle displays geven '-' of '—' weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-bymodus staat.	
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. • Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan en een indicator naast de toets gaat knipperen.	
Selecteer een warmte-instelling door schuifbediening aan te raken. • Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, dan wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen bij stap 1. • U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.	hoger lager

Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.
  Er vindt geen verwarming plaats tenzij zich een geschikte pan op de kookzone bevindt.
  Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op staat.

3.3.2 Klaar met koken

Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.	

Zet de kookzone uit door de schuifregelaar op ‘1’ te zetten. Zorg ervoor dat het display ‘0’ weergeeft.	
Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.	
Pas op voor hete oppervlakken ‘H’ geeft aan welke kookzone heet is. De ‘H’ zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Hij kan ook worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de verwarmingsplaat die nog warm is.	H

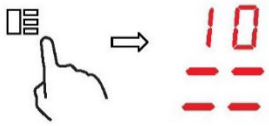
3.3.3 Gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan	6
Beweeg de schuifbediening naar rechts. Zorg ervoor dat het display ‘P’ toont.	
De Boost-functie annuleren	
Raak de schuifregelaar aan van de verwarmingszone waarbij u de Boost-functie wilt annuleren.	6
Kies een vermogensniveau met de tiptoetsen en de Boost-functie wordt gedeactiveerd.	

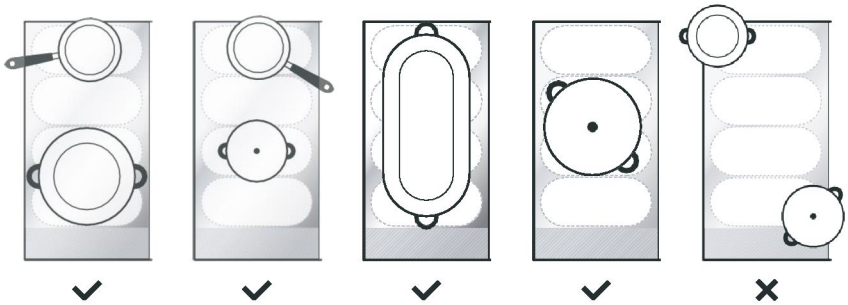
- De functie werkt in elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de oorspronkelijke vermogensinstelling gelijk is aan 0, neemt het na 5 minuten af tot 14.

3.3.4 Flexibel gebied

- Dit gebied kan worden gebruikt als één enkele zone of als vier onafhankelijke zones, al naar gelang de kookbehoeften op elk gewenst moment.
- Het flexibel gebied is gemaakt van 4 onafhankelijke inductoren die per twee los van elkaar kunnen worden bediend. Wanneer u met één enkele zone werkt, wordt het deel dat niet door kookgerei wordt afgedekt na één minuut automatisch uitgeschakeld.
- Voor een correcte warmtedistributie te verlenen, moet het kookgerei juist worden geplaatst:
- In elk deel van de flexibele zone wanneer het kookgerei tussen de 80 en 200 mm is.
- In het grote gebied wanneer het kookgerei groter is dan 200 mm.

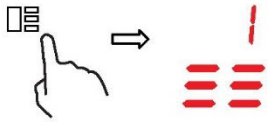
Als een grote zone	
Om het flexibele gebied te activeren als één enkele grote zone drukt u op de toets voor een flexibel gebied.	
De vermogensinstelling werkt als bij elk ander normaal gebied.	
Het vermogensniveau is uniek voor het gehele flexibele gebied en kan alleen met behulp van een schuifbediening worden geselecteerd.	
Als de pan van voren naar achteren (of omgekeerd) wordt verplaatst, detecteert het flexibele gebied automatisch de nieuwe positie en houdt hetzelfde vermogen.	
Om nog een pan toe te voegen, deactiveert u het flexibele gebied met een druk op de speciale knop, om het kookgerei te detecteren.	
Als vier onafhankelijke zones	
Om het flexibele gebied als vier verschillende zones met twee verschillende vermogensinstellingen te gebruiken, activeert u de toets voor het flexibele gebied niet.	

Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen



3.3.5 Varycook

- Dit gebied kan het vermogen instellen op basis van de positie van de pan.
- Als de pan onderaan het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 1.
- Als de pan in het midden van het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 10.
- Als de pan bovenaan het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 14.

Varycook	
Om het Varycook-gebied te activeren, drukt u 2 seconden lang op de toets voor het flexibele gebied.	
Verplaats de pan van positie, het vermogen zal automatisch veranderen.	
Varycook annuleren	
Druk op de toets van het flexibele gebied om de kookzone uit te schakelen.	

3.3.6 De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

De bedieningselementen vergrendelen	
Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.	De timer-indicator geeft ‘Lo’ weer.
De bedieningselementen ontgrendelen	
Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.	

⚠ Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ⏻. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ⏻, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

3.3.7 Pauzemodus

- U kunt de verwarming pauzeren in plaats van de kookplaat uitschakelen.
- Bij het betreden van de pauzemodus zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets.

Naar de pauzemodus gaan	
Druk kort op de pauzetoets	Alle indicatoren tonen ‘11’.
De pauzemodus verlaten	
Druk kort op de pauzetoets.	

⚠ Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelde modus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ⏻. U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ⏻, maar u moet bij het volgende gebruik eerst de kookplaat ontgrendelen.

3.3.8 Vermogensbeheerfunctie

- het is mogelijk om een maximumvermogensabsorptieniveau voor de inductiekookplaat in te stellen, waarbij verschillende vermogensbereiken worden gekozen.
- Inductiekookplaten zijn in staat zichzelf automatisch te beperken om op lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

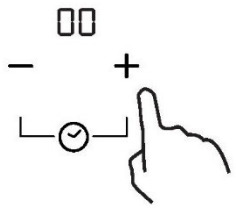
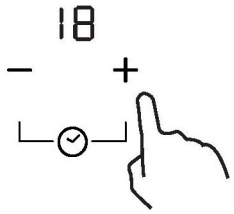
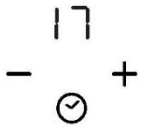
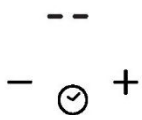
Naar de vermogensbeheerfunctie gaan	
Zet de kookplaat aan en druk dan tegelijkertijd op de pauzetoets en de vergrendelingstoets.	Op de timer-indicator wordt ‘P5’ weergegeven, wat vermogensniveau 5 betekent. De standaardmodus staat op 7,4 kW.
Overschakelen naar een ander niveau	
Druk op +/- bij de timer + of −	Er zijn 5 vermogensniveaus, van ‘P1’ tot ‘P5’. De timer-indicator zal eentje weergeven. ‘P1’: het maximumvermogen is 2,5 kW. ‘P2’: het maximumvermogen is 3,5 kW. ‘P3’: het maximumvermogen is 4,5 kW. ‘P4’: het maximumvermogen is 5,5 kW. ‘P5’: het maximumvermogen is 7,4 kW.
Bevestigen en de vermogensbeheerfunctie verlaten	
Druk tegelijkertijd op de pauzetoets en toetsvergrendeling om te bevestigen.	De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.

3.3.9 Timerregeling

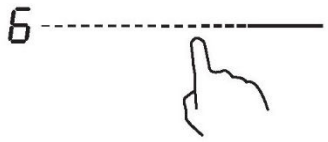
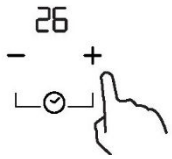
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval wordt schakelt de timer een kookzone niet uit wanneer de ingestelde tijd om is.
- U kunt hem instellen om één of meerdere kookzones uit te zetten wanneer de ingestelde tijd om is. De timer heeft een maximum van 99 minuten.

a) De timer gebruiken als minutenherinnering

Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.	
Raak '+' aan bij de bedieningselementen van de timer. De herinneringsindicator gaat knipperen en '00' wordt weergegeven in op het timerdisplay. Selecteer en activeer vervolgens een zone door de schuifbediening van de verwarmingszone aan te raken.	
Stel de tijd in door de timertoetsen '-' of '+' aan te raken. Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut. Raak de timertoetsen '-' of '+' aan en houd vast om te verlagen of verhogen met 10 minuten.	
Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.	
De zoemer klinkt 30 seconden en bij de timer-indicator verschijnt '- ' wanneer de ingestelde tijd om is.	

b) De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

Eén zone instellen	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan	
Stel de tijd in door de timertoetsen '+' of '-' aan te raken. Tip: Raak de timertoetsen '-' of '+' één keer aan om te verlagen of verhogen met 1 minuut. Raak de timertoetsen '-' of '+' aan en houd vast om te verlagen of verhogen met 10 minuten.	

Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden. OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.	39
Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.	--

⚠ Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

Meer zones instellen:	
De stappen voor het instellen van meer zones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone. Wanneer u de tijd instelt voor verschillende kookzones tegelijk, staan de decimalen punten van de desbetreffende kookzones aan. Op het minutendisplay wordt de minutentimer weergegeven. De stip van de bijbehorende zone knippert. Zoals hieronder weergegeven: 3 (ingesteld op 15 minuten) 6 (ingesteld op 45 minuten)	15
Zodra de afteltimer is verstreken, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Dan zal de nieuwe minutentimer worden weergegeven en knippert de stip van de bijbehorende zone. Zoals rechts weergegeven:	H 6 30 (ingesteld op 30 minuten)
Raak de selectietoets van de verwarmingszone aan, de bijbehorende timer wordt weergegeven bij de timerindicator.	

c) De timer annuleren

Raak de schuifbediening aan van de verwarmingszone waarbij u de timer wilt annuleren.	6
Raak de timertoets '-' aan en houd vast, de timer neemt af tot '00' en de timer wordt geannuleerd.	00

3.3.10 Standaard werktijden

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het schakelt automatisch alles uit als u ooit vergeet uw kookplaat uit te schakelen. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Vermogensniveau	10	11	12	13	14				
Standaard werktimer (uur)	4	4	4	2	2				

Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

⚠ Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit toestel gebruiken.

3.3.11 Cook with me-functie

Allereerst moet u hOn-app downloaden en op uw draagbare toestel installeren. Registreer vervolgens uw inductiekookplaat volgens de instructies in de app.
Gebruik het volgende proces om de kookplaat en de app te koppelen:
Druk 4 seconden lang op de ‘Cook with me’-knop. Zodra de 4 seconden zijn verstreken, begint het cijfer van de TIMER te knipperen met PA daarop geschreven en start het koppelingsproces.

Als wifi AAN staat: Er verschijnt één stip rechts van de LED.
Als wifi UIT staat: Er verschijnt geen stip.

Download de app

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

De ‘Cook with me’-functie instellen	
Kies uit het receptenmenu of speciale programma's-menu van de hOn-app. Volg stap voor stap de aanwijzingen in de app en stuur als u klaar bent de parameters naar de kookplaat die voor u zal koken.	
Wanneer de kookplaat de opdracht van de app ontvangt, zal de kookplaat 2 keer piepen en één seconde knipperen om aan te geven dat de instructies zijn ontvangen. Om het recept te starten, drukt u op de ‘Cook with me’-knop.	
Als u de ‘Cook with me’-functie wilt verlaten, verandert u het vermogensniveau van de zone.	

a. DRAADLOZE PARAMETERS

Technologie	**Wifi**	**BLE**
Standaard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2402–2480	2402–2480
Maximaal vermogen [mW]	1500	1500

b. PRODUCTINFORMATIE VOOR NETWERKAPPARATUUR

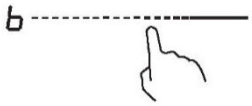
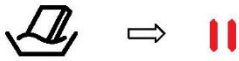
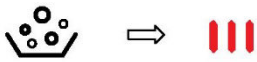
Productinformatie voor netwerkapparatuur	
Stroomverbruik van het product in stand-by in een netwerk, als alle bedrade netwerkpoorten zijn aangesloten en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn:	N.v.t.
Een draadloze netwerkpoort activeren:	Druk voor de activering van wifi 4 seconden op de ‘Cook with me’-knop.
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:	Druk voor de deactivering van wifi 4 seconden op de ‘Cook with me’-knop.

3.3.12 Speciale functie

Sudderen

Smelten

Koken

De speciale functie instellen	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan.	
De functie Sudderen is ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofpotten en gestoofde gerechten. Druk op de toets voor sudderen en op de indicator verschijnt ‘|’.	
De functie Smelten is de ideale oplossing voor het smelten van chocolade en boter. Deze functie helpt u om allerlei soorten desserts of sauzen te bereiden. Druk op de toets voor smelten en op de indicator verschijnt ‘| |’.	
De functie Koken is ideaal om water of een andere vloeistof te koken. Druk op de toets voor koken en op de indicator verschijnt ‘| | |’.	

3.3.13 Preci Probe en lepel

Intelligente draadloze voedselthermometer

Hartelijk dank voor uw aankoop van de Haier Preci Probe. Let op, hij werkt alleen met de Haier-inductiekookplaat en lees voordat u hem gebruikt de volgende instructie en veiligheidsopmerkingen in de gebruikershandleiding.

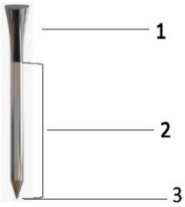
Door het CE-merk op het apparaat te plaatsen, bevestigen we dat het voldoet aan alle relevante Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die van toepassing zijn in de wetgeving voor dit product.

Inleiding

Preci Probe is een draadloze voedselthermometer die thuiskoks in real time laat weten wat de status binnenin het voedsel is om rampen met te rauw of te veel doorgekookt voedsel te voorkomen en steeds weer een perfect resultaat te garanderen. De thermometer maakt direct verbinding met het product. De gegevens en realtime status van het voedsel kunnen worden afgelezen vanaf uw telefoon, waardoor u het beste resultaat gewoon binnen handbereik heeft. Raadpleeg de onderstaande instructies voor meer informatie over koppelen en gebruikstips.

Aan de slag

1. Keramische dop
2. Aanbevolen onderdompelingsbereik
3. Sensor
4. Lepel met een verschillende posities van de Preci Probe



Verschillende posities van de Preci Probe

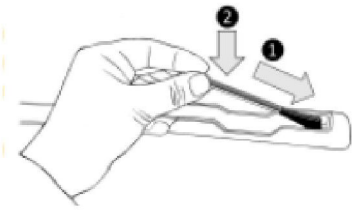
Lepel

Gebruik de lepel met de sonde om tijdens het bereiden het voedsel te roeren.

- Maak de lepel voor het eerste gebruik schoon.
- Gebruik de lepel niet met een open vlam.
- Snijd niet in de lepel.
- Zorg dat lepel niet in direct contact komt met de warme, toegankelijke delen van de kookplaat.
- Verdraagbaar temperatuurbereik: -40°C – +220°C

Laad de Preci Probe vóór gebruik op

- Plaat de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
- Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact of een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
- Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.



Koppel de Preci Probe met de inductiekookplaat

- Controleer of de kookplaat aan staat en uw Preci Probe volledig is opgeladen.
- Open de hOn-app op uw draagbare toestel.
- Ga naar het gedeelte Recepten en kies een recept waarbij de Preci Probe wordt gebruikt.
- Zodra u het recept start door op de ‘Cook with me’-knop op het apparaat te drukken, maakt de Preci Probe automatisch verbinding.
- De kookplaat geeft de naam van de Preci Probe weer, bijvoorbeeld ‘1A’.
- Volg nu de instructies in de hOn-app.
- Bij gebruik van de app als de sonde minder dan 20% opgeladen is, geeft de timerdisplay ‘CH’ aan.

Candy Hoover Group Srl verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU en aan de desbetreffende wettelijke voorschriften (voor de UKCA-markt). De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com.

Technologie	BLE
Standaard	BT 4.0
Frequentieband(en) [MHz]	2400 MHz–2480 MHz
Maximaal vermogen [mW]	2,5 MW (4 dBm)

Bereidingsmethodes met de Preci Probe

Preci Probe als thermometer

Stel in de hOn-app de doeltemperatuur in die u wilt bereiken. Steek de Preci Probe in het voedsel of met zijn accessoire in vloeistoffen en u ziet in de app de temperatuur stijgen tot de doeltemperatuur is bereikt.
Het zal u helpen de temperatuur voor allerlei soorten voedsel nauwkeurig te handhaven. U kunt de sonde niet gebruiken wanneer de functie Geassisteerde bereiding in werking is.

Geassisteerde bereiding: ‘Cook with me’-functie

Kies in de hOn-app recepten of speciale programma's, volg stap voor stap de bereiding en dan zal de kookplaat automatisch de parameters voor de gekozen bereidingsmethode instellen.

Sous vide

Soort bereiding waarbij het voedsel in een vacuümzak wordt gedaan en in een waterbad bij lage temperatuur wordt bereid. Het op deze manier bereide voedsel is sappiger en malser en behoudt de voedingswaarden, waardoor het gezonder en lekkerder is.

Open de hOn-app, selecteer de categorie voedsel, selecteer dit type bereiding, plaats de zak met het voedsel in de pan met water en de inductiekookplaat zal de juiste bereidingstemperatuur instellen voor een perfect resultaat.

Grillen

Selecteer de categorie voedsel in de hOn-app, selecteer dit type bereiding en de inductiekookplaat zal automatisch de grill op de juiste temperatuur zetten voor een vooraf bepaalde tijdsduur.

Sudderen

De functie Sudderen is ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofpotten, gestoofde gerechten en alle bereidingen met een gemiddeld lange bereidingstijd.
De automatische functie die u in de hOn-app vindt, brengt het voedsel langzaam naar een licht kokende temperatuur, en houdt het daar gedurende de gehele bereidingsduur.

Stomen

Met de stoomfunctie kunt u voedsel zoals groenten, vlees of vis stomen in pannen met een stoommandje.
Stomen is sneller dan koken. Omdat het voedsel niet ondergedompeld wordt in een vloeistof, gaan er minder van voedingsstoffen in het voedsel verloren en wordt het vitaminegehalte behouden, waardoor de smaak beter is en de structuur compacter en plezieriger.

Ondersteuning

Neem indien nodig contact op met het erkende servicecentrum.

4. Bereidingsrichtlijnen

⚠ Wees voorzichtig bij het bakken, want de olie en het vet warmen snel op, vooral als u PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zal olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

4.1 Kooktips

- Verlaag de temperatuurinstelling als voedsel aan de kook komt.
- Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.

4.1.1 Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt net onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer de belletjes net af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofpotten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te veel wordt doorgekookt. Sauzen op basis van ei en ingedikt met bloem kunt u ook het beste onder het kookpunt bereiden.
- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel helemaal is doorgekookt in de aanbevolen tijd.

4.1.2 Biefstuk aanbraden

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:
1. Lat het vlees in ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Strijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees dan in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens de bereiding. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het biefstuk en welke bereiding u wilt. De tijden kunnen variëren van ongeveer 2–8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de biefstuk voordat u hem opdient een paar minuten rusten op een warm bord zodat het vlees ontspant en heerlijk mals wordt.

4.1.3 Voor roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor inductie.
2. Zorg dat alle ingrediënten en materialen klaar staan. Roerbakken moet snel worden uitgevoerd. Als u grote hoeveelheden kookt, dan bereidt u het voedsel in meerdere kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eventueel vlees eerst, leg het daarna opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze heet maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone naar een lagere instelling, doet u het vlees weer in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door om ervoor te zorgen dat ze goed worden doorgewarmd.
7. Dien meteen op.

4.2 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv., aluminium) of een ander klein item (bijv., mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in stand-by. De ventilator zal de inductiekookplaat nog 1 minuut verder afkoelen.

5. Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1–2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3–5	• opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
6–11	• pannenkoeken
12–13	• sauteren • pasta koken
14/P	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • kokend water

6. Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven).	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Veeg nat af en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een ‘warm oppervlak’, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is. • Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat: dit kan vlekken achterlaten op het glas.
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas.	Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met inductieglas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur. 2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij ‘Dagelijks vuil op glas’ hierboven.	• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u op het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat de resten weken. 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

7. Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat op de voeding is aangesloten en dat de inductiekookplaat aan staat. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Raadpleeg de paragraaf 'Uw inductiekookplaat gebruiken' voor instructies.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het puntje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik uw gehele vingertop bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Raadpleeg 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en er verschijnt 'u' op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingstoon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.

8. Weergave van storing en inspectie

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de monteur het functioneren van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of uit het aanrechtblad te verwijderen.

Problemen oplossen
Voor zone 1 en 2

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E1,E2,E7,C1	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
E3,E4	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
EU	De verbinding tussen de displayplaat en het moederbord is verstoord	Neem contact op met de leverancier.
EL,EH	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
C3	De temperatuursensor van de keramische glasplaat is hoog	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
C2	Temperatuursensor IGBT is hoog	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

Voor zone 3 en 4

1) Storingscode treedt op tijdens het gebruik door klant, plus oplossing

Storingscode	Probleem	Oplossing
Automatisch herstel		
EL	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
EH	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	
C1, C3	Hoge temperatuur van sensor keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten.
C2	Hoge temperatuur van IGBT. (1#)	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.
Geen automatisch herstel		
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat – kortsluiting.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat – open circuit.	
E7	Storing temperatuursensor keramische plaat – ongeldig.	
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT – kortsluiting.	Vervang de voedingsmodule.
E3	Storing temperatuursensor van de IGBT – open circuit.	

2) Specifieke storing, plus oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED-display licht niet op wanneer de stekker in het stopcontact zit.	Er wordt geen stroom toegevoerd.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de contactdoos goed werkt.	
	Storing in aansluiting van de hulpvoedingsmodule en de displayplaat.	Controleer de aansluiting.	
	De hulpvoedingsmodule is beschadigd.	Vervang de hulpvoedingsmodule.	
	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
Sommige knoppen werken mogelijk niet of de LED-display is niet normaal.	De displayplaat is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
De bereidingsmodusindicator gaat branden, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinvoer of luchtuitlaat mogelijk geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.	
	De voedingsmodule is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en op het display knippert ‘u’.	Verkeerd type pan.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de instructiehandleiding).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de vermogensmodule.
	De diameter van de pan is te klein.		
	De kookplaat is oververhit.	De eenheid is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de AAN/UIT-toets om de eenheid opnieuw op te starten.	
De verwarmingszones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) moeten ‘u’ weergegeven.	Storing in de aansluiting van de voedingsmodule en de displayplaat.	Controleer de aansluiting.	
	De displayplaat van het communicatiedeel is beschadigd.	Vervang de displayplaat.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingsmodule.	
De ventilatormotor klinkt anders.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

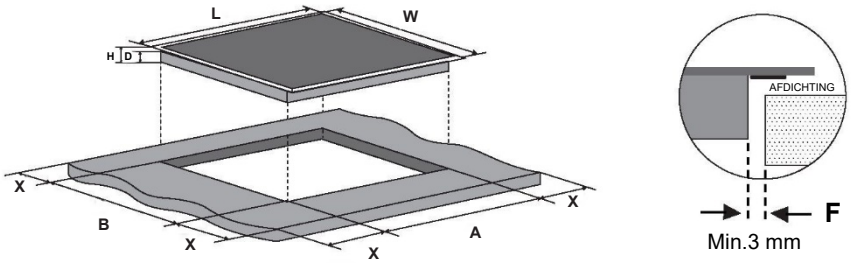
De bovenstaande informatie is de beoordeling en inspectie van gebruikelijke storingen.
Haal de eenheid niet zelf uit elkaar om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

9. Installatie

9.1 Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.
Voor installatie en gebruik moet een minimale ruimte van 5 cm rondom het gat behouden blijven. Zorg ervoor dat het aanrechtblad ten minste 30 mm dik is. Kies een aanrechtblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijk vezelachtig of vochtopnemend materiaal mag niet worden gebruikt als aanrechtbladmateriaal, tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en vervorming veroorzaakt door hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder aangegeven:

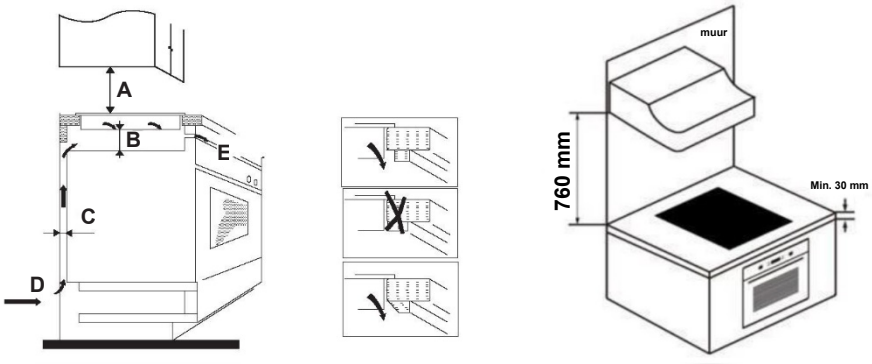
Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het aanrechtblad moet ten minste 3 mm zijn.



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.

Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder weergegeven.

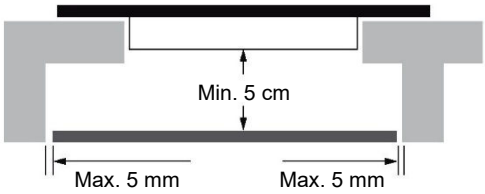
Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

WAARSCHUWING: Toereikende ventilatie waarborgen

Zorg er voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Om onbedoelde aanraking met de oververhittende bodem van de kookplaat, of het krijgen van een onverwachte elektrische schok, te voorkomen, moet een houten inzetstuk met schroeven worden vastgezet op een minimale afstand van 50 mm van de bodem van de kookplaat. Volg de onderstaande vereisten.



Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat deze gaten NIET geblokkeerd worden door het aanrechtblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

- Let er op dat de lijm die waarmee het plastic of het houten materiaal wordt gelijmd, bestand is tegen een temperatuur van niet lager dan 150°C, om te voorkomen dat het paneel loskomt.

- De achterwand, de aangrenzende en de omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

9.2 Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren

- Het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele delen die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de toepasselijke normen en voorschriften.
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de netvoeding is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en -voorschriften.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een scheiding met een luchtopening bij alle polen bieden van 3 mm (of bij alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie op de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U raadpleegt de lokale bouwautoriteiten en statuten als u twijfelt over de installatie.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken die de kookplaat omringen.

9.3 Nadat de kookplaat is geïnstalleerd, moet u het volgende controleren

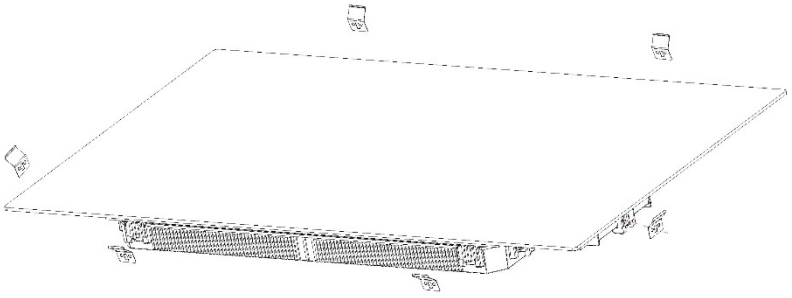
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn geplaatst.
- De scheidingsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

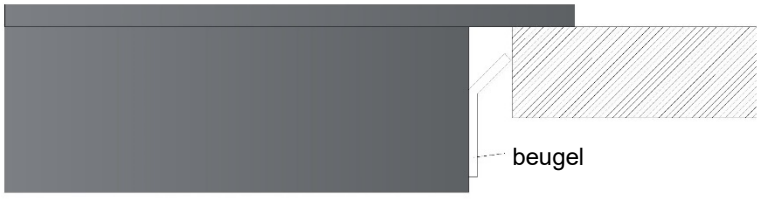
9.4 Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die naar buiten steken vanuit de kookplaat.

9.5 De positie van de beugels aanpassen

Bevestig de kookplaat op het aanrechtblad door voorafgaand aan installatie 6 beugels aan te brengen aan de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding). Pas de positie van de beugels aan de betreffende dikte van het aanrechtblad aan.





De beugels mogen na installatie nooit de binnenoppervlakken van het aanrechtblad raken (zie afbeelding).

9.6 Voorzorgsmaatregelen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of gekwalificeerde monteurs. Wij hebben professionals voor u klaar staan. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, omdat het vocht daarvan de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere hittestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het aanrechtbladoppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en lijm bestand zijn tegen hitte.
6. U mag geen stoomreiniger gebruiken.

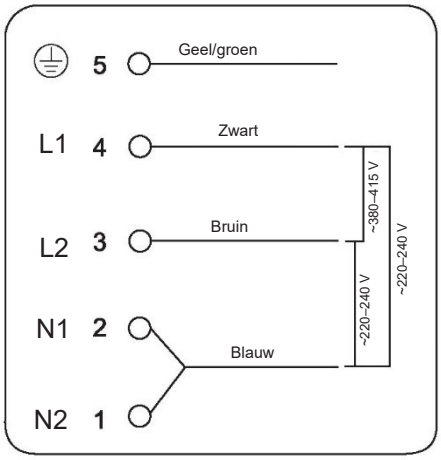
9.7 De kookplaat aansluiten op de netvoeding

Deze kookplaat mag alleen door een passend gekwalificeerde persoon worden aangesloten op de netvoeding. Voordat u de kookplaat aansluit op de netvoeding, moet u het volgende controleren:

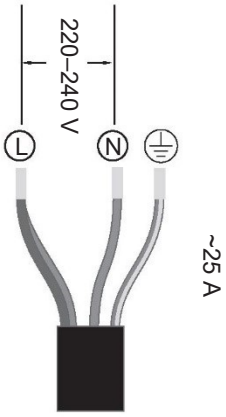
1. Het huishoudelijke bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting.

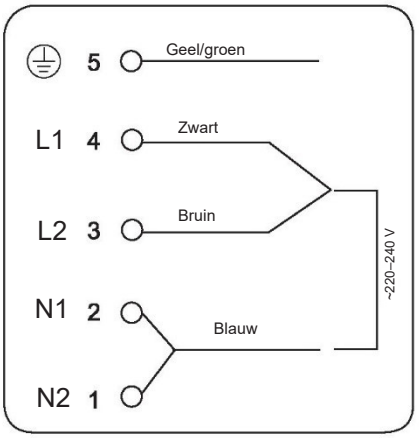
Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanige worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.

Controleer met een elektricien of het huishoudelijke bedradingssysteem zonder aanpassingen geschikt is. Eventuele wijzigingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden aangebracht.



Als het totale aantal verwarmingseenheden van het door u gekozen apparaat niet lager is dan 4, kan het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een eenfasige elektrische aansluiting, zoals hieronder aangegeven.





- Als het snoer beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit met speciaal gereedschap worden uitgevoerd door de aftersales-vertegenwoordiger, om ongevallen te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is uitgevoerd en dat alles voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door erkende monteurs.

Het bodemoppervlak en het stroomsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet toegankelijk.

 VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.	Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EU van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd. Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht. Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

TÜRKÇE

1. Önsöz 4

1.1 Güvenlik Uyarıları 4

1.2 Kurulum 4

1.2.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi 4

1.2.2 Kesilme Tehlikesi 4

1.2.3 Önemli güvenlik talimatları 4

1.3 Çalıştırma ve bakım 5

1.3.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi 5

1.3.2 Sağlık Tehlikesi 6

1.3.3 Sıcak Yüzey Tehlikesi 6

1.3.4 Kesilme Tehlikesi 6

1.3.5 Önemli güvenlik talimatları 6

2. Ürün Tanıtımı 8

2.1 Üstten Görünüm 8

2.2 Kumanda Paneli 8

2.3 Çalışma Teorisi 9

2.4 Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı kullanmadan önce 9

2.5 Teknik Özellikler 9

3. Ürünün Çalıştırılması 9

3.1 Dokunmatik Kontroller 9

3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi 10

3.3 Kullanımı 13

3.3.1 Pişirmeye başlayın 13

3.3.2 Pişirmeyi bitirin 13

3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma 14

3.3.4 Esnek Alan 14

3.3.5 Varycook 16

3.3.6 Kontrolleri Kilitleme 16

3.3.7 Duraklatma Modu 17

3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi 17

3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü 18

3.3.10 Varsayılan çalışma süreleri 19

3.3.11 Cook with me işlevi 20

3.3.12 Preci Probe ve Kepçe 22

4. Pişirme Yönergeleri 24

4.1 Pişirme İpuçları 24

4.1.1 Hafif kaynatma, pirinç pişirme 24

4.1.2 Biftek mühürleme 24

4.1.3 Tavada kızartma için 25

4.2 Küçük Eşyaların Algılanması 25

5. Isı Ayarları 25

6. Bakım ve Temizlik 26

7. İpuçları ve Püf Noktaları 27

8. Hata Ekranı ve İnceleme 28

9. Kurulum 30

9.1 9.1 Kurulum ekipmanı seçimi 30
9.2 Ocağı kurmadan önce, aşağıdakilerden emin olun 31
9.3 Ocağı kurduktan sonra, aşağıdakilerden emin olun: 32
9.4 Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce 32
9.5 Braket konumunu ayarlama 32
9.6 Uyarılar 33
9.7 Ocağın şebeke güç kaynağına bağlanması 33

1. Önsöz

Candy Hoover Group Srl, işbu belgeyle, radyo ekipmanının 2014/53/EU Yönergesi ve ilgili Yasal Gereklilikler (UKCA pazarı için) ile uyumlu olduğunu beyan eder.
Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir:
www.candy-group.com

1.1 Güvenlik Uyarıları

Güvenliğiniz bizim için önemlidir. Pişirme yüzeyinizi kullanmadan önce lütfen bu bilgileri okuyun.

1.2 Kurulum

1.2.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- İyi bir topraklama sistemine bağlantı gerekli ve zorunludur.
- Ev kablolama sistemindeki değişiklikler sadece vasıflı bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Bu tavsiyeye uyulmaması, elektrik çarpmasına veya ölüme neden olabilir.

1.2.2 Kesilme Tehlikesi

- Dikkatli olun - panel kenarları keskindir.
- Dikkatli kullanılmaması yaralanma veya kesiklere neden olabilir.

1.2.3 Önemli güvenlik talimatları

- Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- Bu cihazın üzerine hiçbir zaman yanıcı malzeme veya ürün yerleştirilmemelidir.
- Kurulum maliyetlerinizi azaltabileceğinden, lütfen cihazın kurulumundan sorumlu kişiye bu bilgiyi verin.
- Bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, bu kurulum talimatlarına uygun şekilde kurulmalıdır.
- Bu cihaz, yalnızca uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından uygun şekilde kurulmalı ve topraklanmalıdır.
- Bu cihaz, güç kaynağından tam olarak ayrılmayı sağlayan bir izolasyon anahtarı içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Cihazın doğru şekilde kurulmaması, herhangi bir garanti veya sorumluluk iddiasını geçersiz kılabilir.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer vasıflı kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Uyarı: Yüklü parçaları koruyan cam-seramik veya benzeri malzemeden yapılmış ocak yüzeyleri için, yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek üzere cihazı kapatın
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesneler ısınabilecekleri için ocak yüzeyine konulmamalıdır
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme yüzeyinizi temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde eşya bulundurmayın.
- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.
- UYARI: Ocakta katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz bir biçimde yemek pişirmek tehlike teşkil edebilir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.

1.3 Çalıştırma ve bakım

1.3.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Kırılmış veya çatlamış bir pişirme yüzeyinde pişirme işlemi yapmayın. Pişirme yüzeyinin kırılması veya çatlaması durumunda, cihazı hemen ana güç kaynağından (duvar anahtarı) kapatın ve vasıflı bir teknisyene başvurun.
- Temizlik veya bakım öncesinde pişirme yüzeyini duvardan kapatın.
- Bu tavsiyeye uyulmaması, elektrik çarpmasına veya ölüme neden olabilir.

1.3.2 Sağlık Tehlikesi

- Bu cihaz elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
- Ancak kalp pili veya diğer elektrikli implantları (insülin pompaları gibi) olan kişiler, implantlarının elektromanyetik alandan etkilenmeyeceğinden emin olmak üzere bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına veya implant üreticilerine danışmalıdır.
- Bu tavsiyeye uyulmaması ölümle sonuçlanabilir.

1.3.3 Sıcak Yüzey Tehlikesi

- Kullanım sırasında bu cihazın erişilebilir parçaları yanıklara neden olacak düzeyde ısınacaktır.
- Yüzey soğuyana kadar vücudunuzun, giysilerinizin veya uygun pişirme kapları dışında herhangi bir nesnenin İndüksiyon camıyla temas etmesinden kaçının.
- Çocukları uzak tutun.
- Tencerelerin kulpları dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere kulplarının, açık olan diğer pişirme bölgelerine uzanmadığını teyit edin. Kulpları çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Bu tavsiyeye uyulmaması yanıklara ve haşlanmalara neden olabilir.

1.3.4 Kesilme Tehlikesi

- Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, bir pişirme yüzeyi kazıyıcının keskin bıçağı açığa çıkar. Çok dikkatli kullanın ve daima güvenli ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Dikkatli kullanılmaması yaralanma veya kesiklere neden olabilir.

1.3.5 Önemli güvenlik talimatları

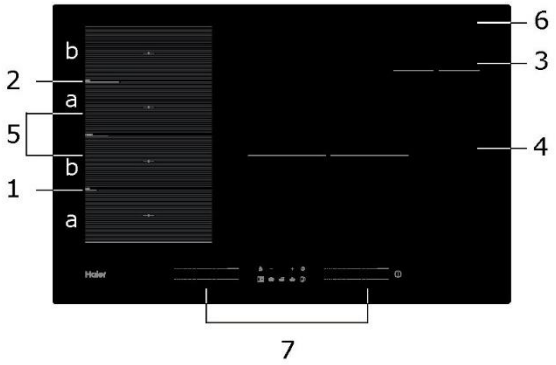
- Cihazı kullanımdayken asla gözetimsiz bırakmayın. Taşma, duman çıkmasına ve tutuşabilecek yağlı döküntülere neden olur.
- Cihazınızı asla çalışma veya depolama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın üzerinde asla herhangi bir nesne veya mutfak eşyası bırakmayın.
- Elektromanyetik alanından etkilenebileceklerinden, cihazın yanına mıknatıslanabilir nesneler (ör. kredi kartları, hafıza kartları) veya elektronik cihazlar (ör. bilgisayarlar, MP3 çalarlar) koymayın veya bırakmayın.

- Cihazınızı asla odayı ılıtmak veya ısıtmak için kullanmayın.
- Kullanımdan sonra, pişirme bölgelerini ve pişirme yüzeyini her zaman bu kılavuzda açıklandığı şekilde (yani dokunmatik kontrolleri kullanarak) kapatın. Tencereleri çıkarırken pişirme bölgelerinin kapatılması için tava algılama özelliğine güvenmeyin.
- Çocukların cihazla oynamasına, cihaz üzerinde oturmasına, ayakta durmasına veya cihaza tırmanmasına izin vermeyin.
- Çocukların ilgisini çeken eşyaları cihazın üzerindeki dolaplarda saklamayın. Pişirme yüzeyinin üzerine tırmanan çocuklar ciddi şekilde yaralanabilir.
- Cihazın kullanıldığı alanda çocukları yalnız veya gözetimsiz bırakmayın.
- Çocuklar veya cihazı kullanma yeteneklerini sınırlayan bir engeli olan kişiler için cihazın kullanımı konusunda kendilerine talimat verecek sorumlu ve yetkin bir kişi hazır bulunmalıdır. Yönlendirmeyi yapacak kişi, bu kişilerin cihazı kendilerine veya çevresine zarar vermeden kullanabileceklerinden emin olmalıdır.
- Kılavuzda özellikle önerilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Diğer tüm servis işlemleri vasıflı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Pişirme yüzeyinizin üzerine ağır nesneler koymayın veya düşürmeyin.
- Pişirme yüzeyinizin üzerinde durmayın.
- Camı çizebileceğinden, tırtıklı kenarlı tavalar kullanmayın veya tavaları İndüksiyon cam yüzeyi boyunca sürüklemeyin.
- İndüksiyon camını çizebileceğinden, pişirme yüzeyinizi temizlemek için ovma telleri veya diğer sert aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Bu cihaz aşağıdakiler gibi ev içi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: -mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları; -çiftlik evleri; -oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından; -pansiyon tipi ortamlar.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır.
- Isıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.
- 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.

Yeni İndüksiyonlu Ocak satın alımınızı tebrik ederiz.
Ürünün doğru şekilde nasıl kurulacağını ve çalıştırılacağını tam olarak anlamak için bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu okumaya biraz zaman ayırmanızı öneririz.
Kurulum için lütfen kurulum bölümünü okuyun.
Kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayın.

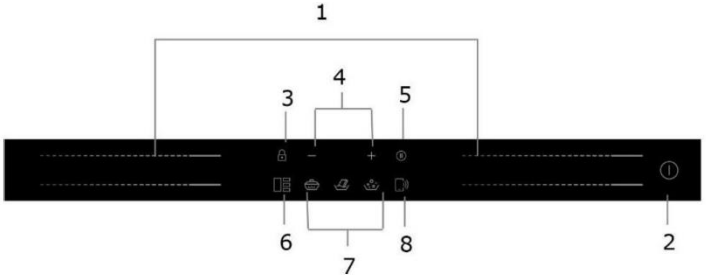
2. Ürün Tanıtımı

2.1 Üstten Görünüm



1. Maks. 2000/3200 W bölgesi
2. Maks. 2000/3200 W bölgesi
3. Maks. 1400/2000 W bölgesi
4. Maks. 3000/3600 W bölgesi
5. Maks. 3000/3600 W bölgesi
6. Cam tabak
7. Kumanda paneli

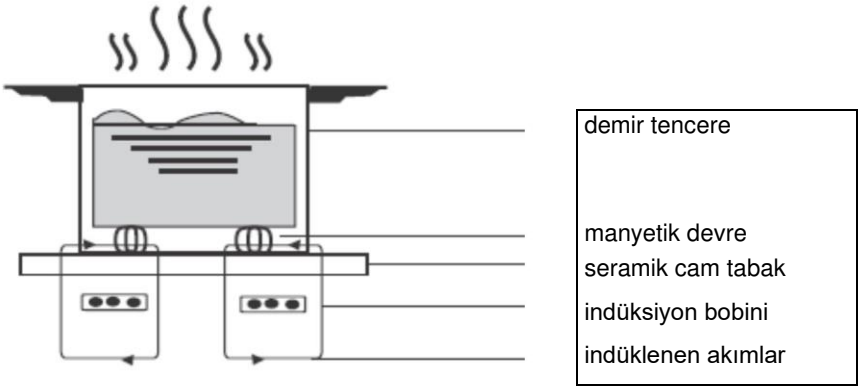
2.2 Kumanda Paneli



1. Isıtma bölgesi güç kontrolleri
2. AÇMA/KAPAMA kontrolü
3. Tuş kilidi kontrolü
4. Zamanlayıcı kontrolü
5. Duraklatma kontrolü
6. Esnek Alan kontrolü
7. Hafif Kaynatma, Eritme, Kaynatma
8. Cook with me kontrolü

2.3 Çalışma Teorisi

İndüksiyonla pişirme, güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Cam yüzeyi dolaylı olarak ısıtmak yerine doğrudan tavada ısı üreten elektromanyetik alanlar ile çalışır. Cam, nihayetinde tava tarafından ısıtıldığı için ısınır.



2.4 Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı kullanmadan önce

- 'Güvenlik Uyarıları' bölümüne özellikle dikkat ederek bu kılavuzu okuyun.
- İndüksiyonlu ocağınızın üzerinde kalmış olabilecek tüm koruyucu filmleri çıkarın.

2.5 Teknik Özellikler

Pişirme Ocağı	HAMTSJP86MC/1
Pişirme Bölgeleri	4 Bölge
Besleme Gerilimi	220-240V~ 50Hz veya 60Hz
Kurulu Elektrik Gücü	7400W
Ürün Boyutu (mm)	800X520X56
Dahili Montaj Ölçüleri (mm)	750X480

Ağırlık ve Boyutlar yaklaşıktır. Ürünlerimizi sürekli olarak geliştirmeye çalıştığımız için, özellikleri ve tasarımları önceden haber vermeksizin değiştirebiliriz.

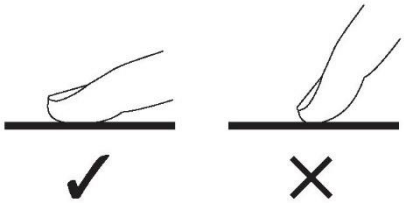
	İndüksiyon pişirme kabının taban çapı	
Pişirme bölgesi	Minimum	Maksimum
1 ve 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Esneme bölgesi	80*	200 - 400

*Tavanın doğru şekilde algılanması için, tencere “a” ve "b" alanlarının arasına değil, "a" veya "b" alanının çevresine yerleştirilmelidir.

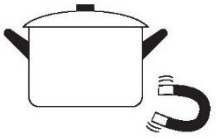
3. Ürünün Çalıştırılması

3.1 Dokunmatik Kontroller

- Kontroller dokunmaya tepki verir, böylece herhangi bir baskı uygulamanıza gerek kalmaz.
- Parmağınızın ortasını değil, ucunu kullanın.
- Her dokunuş kaydedildiğinde bir bip sesi duyacaksınız.
- Kontrollerin her zaman temiz, kuru olduğundan ve üzerlerini örten bir nesne (örneğin bir kap veya bez) olmadığından emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin çalışmasını zorlaştırabilir.



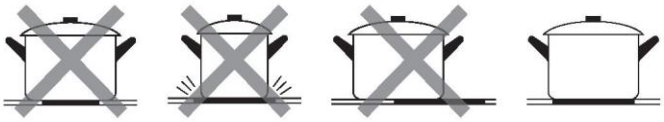
3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi



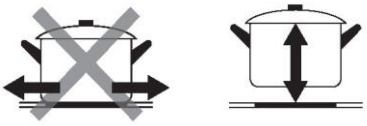
- Sadece tabanı İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. Ambalajın üzerinde veya tencerenin altında indüksiyon sembolü bulunup bulunmadığına bakın.
- Pişirme kaplarınızın uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi yaparak kontrol edebilirsiniz.
  Bir mıknatısı tavanın tabanına doğru hareket ettirin.
  Çekilirse, tava indüksiyon için uygundur.
- Bir mıknatısınız yoksa:
  1. Kontrol etmek istediğiniz tencereye biraz su koyun.
  2. Eğer ekranda yanıp sönmüyor ve su ısınıyorsa, tava uygundur.
- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış pişirme kapları uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.

Pürüzlü kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın.

Tencerenizin tabanının düz olduğundan, cama tam olarak oturduğundan ve pişirme bölgesi ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Çapı seçilen bölgenin resmi kadar büyük olan tavalar kullanın. Bir tencere kullanıldığında, maksimum verimde biraz daha geniş bir enerji kullanılacaktır. Daha küçük bir tencere kullanırsanız verim beklenenden daha az olabilir. 80 mm'den küçük bir tencere ocak tarafından algılanmayabilir. Tavanızı her zaman pişirme bölgesi üzerinde ortalayın.



Tencereleri her zaman İndüksiyonlu ocaktan yukarı doğru kaldırarak ayırın - kaydırmayın, aksi takdirde cam çizilebilir.

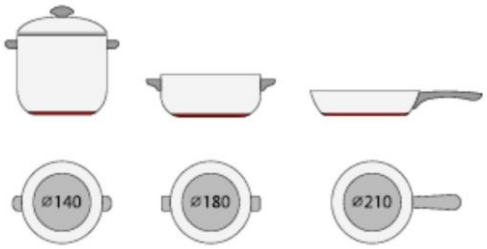


Pişirme kaplarının seçilmesi

Birkaç farklı pişirme kabına sahip olabilirsiniz

1. Bu indüksiyonlu ocak, aşağıdaki yöntemlerden biriyle test edebileceğiniz çeşitli pişirme kaplarını tanımlayabilir:
   Kabı pişirme bölgesine yerleştirin. İlgili pişirme bölgesi bir güç seviyesi gösteriyorsa, kap uygundur. "U" yanıp sönerse, kap indüksiyonlu ocakla kullanıma uygun değildir.
2. Kap bir mıknatıs tutun. Mıknatıs kap tarafından çekilirse, indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur.
   Lütfen Dikkat: Kabın tabanı manyetik malzeme içermelidir.
   Aşağıdaki tablo 1'e uygun bir çapta, düz tabanlı olmalıdır.
3. Yalnızca emaye çelik, döküm demir veya paslanmaz çelikten yapılmış ancak indüksiyonla uyumlu ferromanyetik pişirme kapları kullanın
4. Ferromanyetik alanın (tavanın tabanı) çapı aşağıdaki tabloda belirtilen ölçü aralığında olan tavalar kullanın. (Tablo 1)
   - Daha küçük tencerelerin kullanılması, performansı etkilenebilir
   - Tablo 1'de belirtilenden daha küçük çaplı bir tencere kullanmanız halinde, tencere algılanmayabilir

Bölgenin boyutuna göre aşağıdaki resimdeki gibi farklı çaplarda tencereler kullanabilirsiniz:



5. Ferromanyetik kısım tavanın tabanını sadece kısmen kaplıyorsa, sadece ferromanyetik alan ısınır, tabanın geri kalanı pişirme için yeterli bir sıcaklığa ulaşmayabilir.
6. Ferromanyetik alan homojen değilse, ancak alüminyum gibi başka malzemeler içeriyorsa, bu ısınmayı ve tava algılamayı etkileyebilir.

Tava tabanı aşağıdaki resimlere benziyorsa tava algılanamayabilir.

	İndüksiyon pişirme kabının taban çapı	
Pişirme bölgesi	**Minimum (mm)**	**Maksimum (mm)**
1 ve 2	140	220
3 ve 4	140	180
Flexi bölgesi	220	220*400

Yukarıdakiler, tavanın boyutuna ve yapıldığı malzemeye göre değişebilir.

3.3 Kullanımı

3.3.1 Pişirmeye başlayın

AÇMA/KAPAMA kontrolüne üç saniye süreyle dokunun. Güç açıldıktan sonra, sesli uyarı bir kez bip sesi çıkarır, tüm ekranlarda indüksiyonlu ocağın bekleme moduna girdiğini gösteren "-" veya "—" simgesi gösterilir.	
Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesine uygun bir tava yerleştirin. • Tencerenin dibinin ve pişirme bölgesinin yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.	
Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunulduğunda tuşun yanında bir gösterge yanıp sönecektir.	
Kaydırıcı kontrolüne dokunarak bir ısı ayarı seçin. • 1 dakika içinde bir ısı ayarı seçmezseniz İndüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır. 1. adımdan tekrar başlamanız gerekecektir. • Pişirme sırasında istediğiniz zaman ısı ayarını değiştirebilirsiniz.	güç verme gücü kesme

Ekranda ısı ayarı ile sırayla yanıp sönüyorsa

Bu, şu anlama gelir:
- doğru pişirme bölgesine bir tava yerleştirmediniz veya
- kullandığınız tava indüksiyonlu pişirmeye uygun değil veya
- tava çok küçük veya pişirme bölgesinde tam olarak ortalanmamış.
  Pişirme bölgesinde uygun bir tava olmadığı sürece ısıtma gerçekleşmez.
  Üzerine uygun bir tava yerleştirilmezse 2 dakika sonra ekran otomatik olarak kapatılır.

3.3.2 Pişirmeyi bitirin

Kapatmak istediğiniz ısıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunarak.	
Kaydırıcıyı “1” konumuna gelecek şekilde dokunarak pişirme bölgesini kapatın. Ekranda “0” rakamının görüntülendiğinden emin olun.	

AÇMA/KAPAMA kontrolüne dokunarak pişirme yüzeyini tamamen kapatın.	
Sıcak yüzeylere dikkat edin H hangi pişirme bölgesinin dokunulamayacak kadar sıcak olduğunu gösterecektir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa geldiğinde, bu kaybolacaktır. Ayrıca, daha fazla tava ısıtmak istediğinizde, enerji tasarrufu işlevi olarak da kullanılabilir, hala sıcak olan ocak gözünü kullanın.	H

3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma

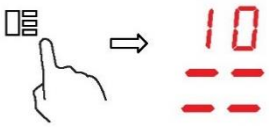
Güçlendirme işlevini etkinleştirin	
Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak	6
Kaydırıcıyı dokunarak sağ uca getirerek. Ekranın "P" harfini gösterdiğinden emin olun.	
Güçlendirme işlevini iptal edin	
Güçlendirme işlevini iptal etmek istediğiniz ısıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak.	6
Dokunmatik kontrolün herhangi bir güç seviyesini seçin; Güçlendirme işlevi devre dışı bırakılacaktır.	

- İşlev, herhangi bir pişirme bölgesinde çalışabilir.
- Pişirme bölgesi 5 dakika sonra orijinal ayarına döner.
- Orijinal güç ayarı 0'a eşitse, 5 dakika sonra 14'e düşecektir.

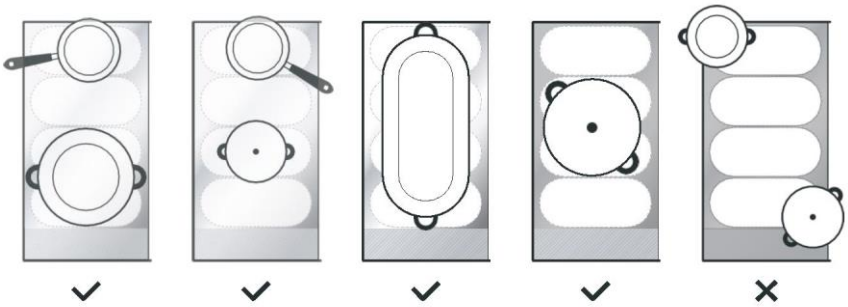
3.3.4 Esnek Alan

- Bu alan, istenildiğinde pişirme ihtiyacına göre tek bir bölge veya dört bağımsız bölge olarak kullanılabilir.
- Esnek alan, ikişer ikişer ayrıca kontrol edilebilen 4 bağımsız indüktörden oluşmaktadır. Tek bölge olarak çalışırken, pişirme kaplarının kapsamadığı kısım bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
- Doğru bir ısı dağılımı sağlamak için pişirme kapları doğru şekilde yerleştirilmelidir:

- Pişirme kabı 80 ile 200 mm arası büyüklükte olduğunda esnek bölgenin herhangi bir yerinde.
- Pişirme kabı 200 mm'den büyük olduğunda büyük alanda.

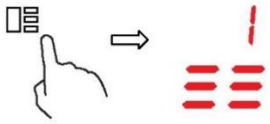
Büyük bölge olarak	
Esnek alanı tek bir büyük bölge olarak etkinleştirmek için Esnek Alan kontrolüne basmanız yeterlidir.	
Güç ayarı diğer normal alanlar gibi çalışır.	
Güç seviyesi, tüm esnek alan için benzersizdir ve sadece bir kaydırıcı kontrolü kullanılarak seçilebilir	
Tencere önden arkaya doğru (veya tersi yönde) hareket ettirilirse, esnek alan bu gücü koruyarak yeni konumu otomatik olarak algılar.	
Bir tencere daha eklemek için, pişirme kaplarını algılamak üzere özel düğmeye basarak Esnek alanı devre dışı bırakın.	
Dört bağımsız bölge olarak	
Esnek alanı iki farklı güç ayarıyla dört farklı bölge olarak kullanmak için Esnek Alan kontrolünü etkinleştirmeyin.	

İyi ve kötü tencere yerleştirme örnekleri



3.3.5 Varycook

- Bu alan tencerenin konumuna göre gücü ayarlayabilir.
- Tencere esnek alanın altındaysa, güç Seviye 1'e ayarlanır.
- Tencere esnek alanın ortasındaysa, güç Seviye 10'a ayarlanır.
- Tencere esnek alanın üstündeyse, güç Seviye 14'e ayarlanır.

Varycook	
Varycook alanını etkinleştirmek için Esnek Alan kontrolüne 2 saniye basmanız yeterlidir	
Tencerenin konumunu hareket ettirin, güç otomatik olarak değişecektir	
Varycook'u iptal edin	
Pişirme bölgesini kapatmak için Esnek Alan kontrolüne basın.	

3.3.6 Kontrolleri Kilitleme

- İstenmeyen kullanımı önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz (örneğin, çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açması).
- Kontroller kilitlendiğinde, AÇMA/KAPAMA kontrolü dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

Kontrolleri kilitlemek için	
Kilit kontrolüne bir süre dokunun ve basılı tutun.	Zamanlayıcı göstergesinde “Lo” gösterilecektir
Kontrollerin kilidini açmak için	
Kilit kontrolüne bir süre dokunun ve basılı tutun.	

Ocak kilitli moddayken, AÇMA/KAPAMA ⏻ dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA ⏻ kontrolüyle indüksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz ancak bir sonraki işlemde önce ocağın kilidini açmalısınız.

3.3.7 Duraklatma Modu

- Ocağı kapatmak yerine ısıtmayı duraklatabilirsiniz.
- Duraklatma moduna girerken, AÇMA/KAPAMA kontrolü dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

Duraklatma moduna girmek için	
Duraklatma kontrolüne kısa süreyle dokunun	Tüm göstergeler "11" sayısını gösterecektir
Duraklatma modundan çıkmak için	
Kısa dokunuşla Duraklatma kontrolü.	

⚠ Ocak kilitli moddayken, AÇMA/KAPAMA ⏻ dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA ⏻ kontrolüyle indüksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz ancak bir sonraki işlemde önce ocağın kilidini açmalısınız.

3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi

- Farklı güç aralıklarına kadar seçim yaparak indüksiyonlu ocak için maksimum güçte çekiş seviyesini ayarlamak mümkündür.
- İndüksiyonlu ocaklar, aşırı yüklenme riskini önlemek üzere daha düşük güç seviyesinde çalışmak için kendilerini otomatik olarak sınırlandırabilir.

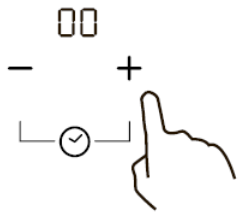
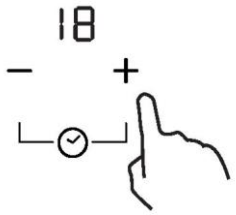
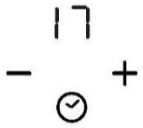
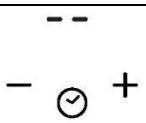
Güç Yönetimi Fonksiyonuna girmek için	
Ocağı açın, ardından Duraklatma kontrolü ve Kilit kontrolüne aynı anda basın.	Zamanlayıcı göstergesinde, güç seviyesi 5 anlamına gelen “P5” görüntülenecektir. Varsayılan mod 7,4 kW’dedir.
Başka bir seviyeye geçmek için	
Zamanlayıcının +/- tuşuna basın + **veya** −	“P1” ile “P5” arasında 5 güç seviyesi vardır. Zamanlayıcı göstergesi bunlardan birini gösterecektir. "P1": maksimum güç 2,5 kW'dır. "P2": maksimum güç 3,5 kW'dır. "P3": maksimum güç 4,5 kW'dır. "P4": maksimum güç 5,5 kW'dır. "P5": maksimum güç 7,4 kW
Onay ve Çıkış Güç Yönetimi Fonksiyonu	
Doğrulamak için Duraklatma kontrolü ve Kilitleme kontrolüne aynı anda basın.	Ardından ocak kapatılacaktır.

3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü

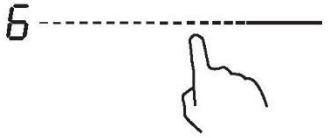
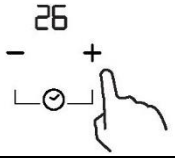
Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

- Bir dakika hatırlatıcı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda, zamanlayıcı ayarlanan süre dolduğunda herhangi bir pişirme bölgesini kapatmaz.
- Ayarlanan süre dolduktan sonra bir veya daha fazla pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz.
  Maksimum zamanlayıcı 99 dakikadır.

a) Zamanlayıcıyı Dakika Hatırlatıcı Olarak Kullanma

Pişirme yüzeyinin açık olduğundan emin olun.	
Zamanlayıcının kontrollerinde “+” öğesine dokunun. Uyarı göstergesi yanıp sönmeye başlayacak ve zamanlayıcı ekranında "00" görünecektir. Ardından, ısıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak bir bölge seçin ve etkinleştirin.	
Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın İpucu: 1 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının “-” veya “+” kontrolüne bir kez dokunun. 10 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının “-” veya “+” kontrolüne dokunun ve basılı tutun.	
Zaman ayarlandığında, hemen geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.	
Ayar süresi bittiğinde sesli uyarı 30 saniye boyunca bip sesi çıkaracak ve zamanlayıcı göstergesinde “ - - “ gösterilecektir.	

b) Bir veya daha fazla pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı ayarlama

Bir bölge ayarlayın	
Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak	
Zamanlayıcının "+" veya "-" kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın İpucu: Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne bir kez dokunmak, süreyi 1 dakika azaltır veya artırır. Zamanlayıcının “-” veya “+” kontrolüne dokunmak ve basılı tutmak süreyi 10 dakika azaltır veya artırır.	

Zaman ayarlandığında, hemen geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir. NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, bölgenin seçildiğini belirtmek için yanacaktır.	39
Pişirme zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapatılacaktır.	--

⚠ Diğer pişirme bölgeleri daha önceden açıldıysa, bunlar çalışmaya devam edecektir.

Daha fazla bölge ayarlayın:	
Daha fazla bölge ayarlamak için adımlar, bir bölge ayarlama adımlarına benzerdir; Aynı anda birden fazla pişirme bölgesi için zaman ayarı yaptığınızda, ilgili pişirme bölgelerinin ondalık noktaları yanar. Dakika ekranı dakika zamanlayıcısını gösterir. İlgili bölgenin noktası yanıp söner. Aşağıdaki gibi gösterilir: 3. (15 dakikaya ayarlanmış) 6. (45 dakikaya ayarlanmış)	15
Geri sayım zamanlayıcısının süresi dolduğunda ilgili bölge kapanacaktır. Sonra yeni dakika zamanlayıcısı gösterilecek ve ilgili bölgenin noktası yanıp sönecektir. Sağdaki gibi gösterilir:	H 6. (30 dakikaya ayarlanmış) 30
Isıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunun, ilgili zamanlayıcı, zamanlayıcı göstergesinde gösterilecektir.	

c) Zamanlayıcıyı iptal edin

Zamanlayıcıyı iptal etmek istediğiniz ısıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak	6
“ - ” zamanlayıcı kontrolüne dokunup basılı tutun, zamanlayıcı “00” değerine düşer ve zamanlayıcı iptal edilir.	00

3.3.10 Varsayılan çalışma süreleri

Otomatik kapanma, indüksiyonlu ocağınız için bir güvenlik koruma işlevidir. Pişirmeyi kapatmayı unuttuğunuzda, otomatik olarak kapatılır. Çeşitli güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma zamanlayıcısı (saat)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Güç seviyesi	10	11	12	13	14				
Varsayılan çalışma zamanlayıcısı (saat)	4	4	4	2	2				

Tencere kaldırıldığında, indüksiyonlu ocak ısıtmayı hemen durdurabilir ve ocak 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

⚠ Kalp pili kullanan kişiler bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

3.3.11 Cook with me işlevi

Öncelikle hOn uygulamasını indirip taşınabilir cihazınıza kurmalısınız. Ardından, doğrudan Uygulamadaki talimatları izleyerek indüksiyonlu ocağınızı kaydedin.
Ocak ve Uygulama arasında eşleştirme yapmak için aşağıdaki işlemi kullanın:
"Cook with me" düğmesine 4 saniye süreyle basın. 4 saniye geçtikten sonra ZAMANLAYICI alanının hanesinde PA yazısı olarak yanıp sönmeye başlar ve eşleştirme işlemine başlanır.

Wi-fi AÇIK olduğunda: LED'in sağ tarafında bir nokta görünecektir.
WIFI KAPALI olduğunda: Hiçbir nokta görünmeyecektir

Uygulamayı İndirin

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

“Cook with me” İşlevi nasıl ayarlanır?	
hOn Uygulaması tarifler menüsünden veya özel programlar menüsünden seçim yapın. Uygulamadaki göstergeleri adım adım takip edin ve işiniz bittiğinde parametreleri pişirme işleminin yapılacağı ocağa gönderin.	
Ocak, uygulamadan komutu aldığında, talimatların alındığını belirtmek için 2 kez bip sesi çıkaracak ve bir saniye süreyle yanıp sönecektir. Tarifi başlatmak için "Cook with me" düğmesine basın.	
"Cook with me" fonksiyonundan çıkmak istiyorsanız, bölgenin güç seviyesini değiştirin.	

a. KABLOSUZ PARAMETRELERİ

Teknoloji	Wi-Fi	BLE
Standart	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekans Bantları [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maksimum Güç [mW]	1500	1500

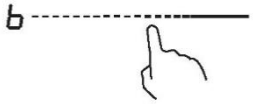
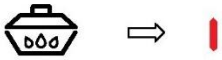
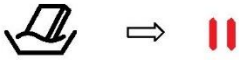
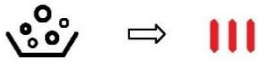
b. AĞ BAĞLANTILI DONANIM İÇİN ÜRÜN BİLGİSİ

Ağ bağlantılı donanım için ürün bilgileri	
Tüm kablolu ağ bağlantı noktaları bağlı ve tüm kablosuz ağ bağlantı noktaları etkin ise, ağ bağlantılı beklemedeki ürünün güç tüketimi:	NA
Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl etkinleştirilir:	WiFi'ı etkinleştirmek için "Cook with me" düğmesine 4 saniye süreyle basın
Kablosuz ağ bağlantı noktası nasıl devre dışı bırakılır:	WiFi'ı devre dışı bırakmak için "Cook with me" düğmesine 4 saniye süreyle basın

Hafif Kaynatma

Erime

Kaynama

Özel fonksiyon nasıl ayarlanır?	
Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak.	
Hafif kaynatma işlevi, soslar, yahniler, kızarmış yemekler pişirmek için idealdir. Hafif kaynatma tuşuna basın, göstergede "|" gösterilecektir.	
Eritme fonksiyonu çikolata, tereyağı eritmek için ideal çözümdür. Bu fonksiyon, her çeşit tatlı veya sosu hazırlamanıza yardımcı olur. Eritme tuşuna basın, göstergede "| |" gösterilecektir.	
Kaynatma işlevi, suyu veya herhangi bir sıvıyı kaynatmak için idealdir. Kaynatma tuşuna basın, göstergede "| ||" gösterilecektir.	

3.3.12 Preci Probe ve Kepçe

Akıllı Kablosuz Gıda Termometresi

Haier Preci Probe'u satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen bunun sadece Haier indüksiyonlu ocak ile çalıştığını dikkate alın ve kullanım öncesinde kullanım kılavuzunda bulunan aşağıdaki talimatları ve güvenlik notlarını okuyun.

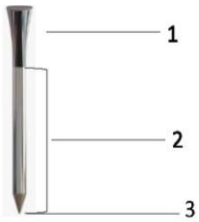
Cihaza CE işaretini yerleştirerek, bu ürün için mevzuatta geçerli olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğu teyit etmekteyiz.

Giriş

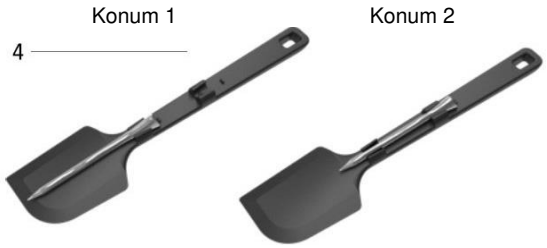
Preci Probe, az veya fazla pişirme sorunlarını önlemek için ev şeflerine yiyeceklerin içindeki gerçek zamanlı durumu bilme fırsatı sunan ve her seferinde mükemmel sonucu garanti eden kablosuz bir yemek termometresidir. Doğrudan ürüne bağlanır. Yemeğin ayrıntıları ve gerçek zamanlı durumu telefonunuzdan okunabilir ve en iyi sonuç parmaklarınızın ucuna gelir. Eşleştirme ve kullanım ipuçları hakkında daha fazla bilgi için lütfen aşağıdaki talimatlara bakın.

Başlarken

1. Seramik Kapak
2. Önerilen daldırma aralığı
3. Sensör
4. Preci Probe'un farklı pozisyonunda kepçe



Preci Probe'un farklı konumu



Kepçe

Pişirme sırasında yiyecekleri karıştırmak için problu kepçeyi kullanın.

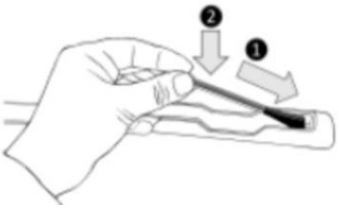
- İlk kullanımdan önce kepçeyi temizleyin.
- Kepçeyi açık alev üzerinde kullanmayın.
- Kepçeyi kesmeyin.
- Kepçeyi, ocağın sıcak erişilebilir kısımlarına doğrudan temas ettirmeyin.
- Tolere edilen sıcaklık aralığı: -40 °C + 220°C

Kullanmadan önce Preci Probe şarj edin

● Preci Probe'u şarj cihazına yerleştirin ve kapağı kapatın.

● Şarj cihazını USB kablosuyla USB adaptörü veya PC/dizüstü bilgisayarın USB yuvası gibi bir USB güç kaynağına bağlayın. Şarj cihazı, otomatik kapanma işlevi nedeniyle güç bankasıyla düzgün çalışmayabilir

● Şarj cihazının LED'i yanar ve şarj sırasında yanıp söner. Preci Probe tamamen şarj olduğunda kapanacaktır.



İndüksiyonlu ocağı Preci Probe ile eşleştirin

- Ocağın açık olduğundan ve Preci Probunuzun tamamen şarj olduğundan emin olun.
- Mobil cihazınızda hOn uygulamasına gidin
- Tarifler bölümüne gidin ve Preci Probun kullanıldığı bir tarif seçin.
- Cihaz üzerindeki "Cook with me" düğmesine basarak tarifi başlattığınızda Preci Probe otomatik olarak bağlanacaktır.
- Ocak ekranı, Preci Probun adını gösterecektir, örneğin "1A"
- Şimdi hOn uygulamasındaki talimatları izleyin
- Uygulama kullanılırken, prob %20 şarjın altındaysa Zamanlayıcı ekranında "CH" gösterilecektir.

Candy Hoover Group Srl, işbu belgeyle, radyo ekipmanının 2014/53/EU Yönergesi ve ilgili Yasal Gereklilikler (UKCA pazarı için) ile uyumlu olduğunu beyan eder. Uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir: www.candy-group.com

Teknoloji	BLE
Standart	BT 4.0
Frekans Bantları [MHz]	2400MHz-2480MHz
Maksimum Güç [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Preci Probe ile Pişirme Yöntemleri

Termometre olarak Preci Probe

hOn Uygulamasında ulaşmak istediğiniz hedef sıcaklığı ayarlayın, Preci Probu gıdanın içine veya aksesuarı ile sıvıların içine sokun, hedef sıcaklığa ulaşana kadar uygulamadan sıcaklığın arttığını izleyebileceksiniz. Her türlü yiyecek için sıcaklığı doğru bir şekilde korumanıza yardımcı olacaktır. Yardımlı Pişirme işlevi çalışırken bunu kullanamazsınız.

Yardımlı Pişirme: "Cook with me" işlevi

hOn Uygulaması tarifleri veya özel programlar arasından seçim yapın, adım adım hazırlık sürecini izleyin; ardından ocak, seçilen pişirme yöntemi için parametreleri otomatik olarak ayarlayacaktır.

Sous Vide

Yiyeceklerin vakumlu bir torbaya konulduğu ve düşük sıcaklıkta, su banyosunda pişirildiği pişirme türü. Bu şekilde hazırlanan yiyecekler daha sulu, yumuşak ve besin özellikleri korunacağından daha sağlıklı ve lezzetli olacaktır.

hOn Uygulamasına gidin, yiyecek kategorisini seçin, bu pişirme türünü seçin, yemeğin olduğu güveci suyla birlikte tencereye yerleştirin; indüksiyonlu ocak, mükemmel bir sonuç için doğru pişirme sıcaklığını ayarlayacaktır.

Izgara

hOn Uygulamasından yiyecek kategorisini seçin, bu pişirme türünü seçin; indüksiyonlu ocak ızgarayı önceden belirlenmiş bir sürede otomatik olarak doğru sıcaklığa getirecektir.

Hafif Kaynatma

Hafif kaynatma işlevi, ortalama olarak pişirme süresi uzun soslar, yahniler, kızarmış yemekler ve tüm hazırlıklar için idealdir.
hOn Uygulamasında sunulan otomatik işlev, yiyeceği hafifçe kaynama sıcaklığına getirir ve tüm pişirme süresi boyunca bu sıcaklıkta tutar.

Buharda pişirme
Buharda pişirme fonksiyonu ile sebze, et veya balık gibi yiyecekleri buharlı sepetli tencerelerde buharda pişirebilirsiniz. Buharda pişirme, kaynatmadan daha hızlıdır, bir sıvıya daldırılmadığından gıda içeriğindeki besin maddelerinden daha azı dağılır ve bu yöntem vitamin içeriğini koruyarak lezzetini ve yapısını iyileştirir, bu da daha kompakt ve hoş bir tat sunar.

Destek
Gerekirse yetkili servis merkezine başvurun

4. Pişirme Yönergeleri

⚠ Sıvı ve katı yağlar çok çabuk ısındığından, özellikle PowerBoost kullanırken, kızartma yaparken dikkatli olun. Aşırı yüksek sıcaklıklarda sıvı ve katı yağlar kendiliğinden tutuşur ve bu ciddi bir yangın riski oluşturur.

4.1 Pişirme İpuçları

- Yiyecekler kaynadığında, sıcaklık ayarını düşürün.
- Kapak kullanmak pişirme sürelerini kısaltacak ve ısıyı koruyarak enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Pişirme sürelerini azaltmak için sıvı veya yağ miktarını en aza indirin.
- Yüksek ayarda pişirmeye başlayın ve yemek ısındığında ayarı azaltın.

4.1.1 Hafif kaynatma, pirinç pişirme

- Hafif kaynama, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de, kabarcıklar ara sıra pişirme sıvısının yüzeyine yükseldiğinde meydana gelir. Aromalar, yiyecekler fazla pişirilmeden geliştiğinden bu, lezzetli çorbaların ve yumuşak yahnilerin anahtarıdır. Yumurtalı ve unlu sosları da kaynama noktasının altında pişirmelisiniz.
- Emilim yöntemiyle gerçekleştirilen, pirinç pişirmek de dahil olmak üzere bazı işlemler, yiyeceğin önerilen sürede düzgün şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

4.1.2 Biftek mühürleme

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:
1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir kızartma tavasını ısıtın.
3. Bifteğin her iki tarafını da yağ ile fırçalayın. Sıcak tavaya az miktarda yağ gezdirin ve ardından eti sıcak tavaya koyun.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi, bifteğin kalınlığına ve eti ne düzeyde pişirmek istediğinize bağlı olacaktır. Süreler, her bir yüz için yaklaşık 2 - 8 dakika arasında değişebilir. Ne kadar pişmiş olduğunu ölçmek için bifteğe bastırın - ne kadar sertse o kadar 'çok pişmiş' olacaktır.
5. Bifteği, servis yapmadan önce kendini bırakması ve yumuşaması için birkaç dakika ılık bir tabakta dinlenmeye bırakın.

4.1.3 Tavada kızartma için

1. İndüksiyonla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeleri ve ekipmanı hazır bulundurun. Tavada kızartma hızlı yapılmalıdır. Büyük miktarlarda ürün pişireceğinizde, yiyecekleri birkaç küçük partiye ayırarak pişirin.
3. Tavayı kısa süre ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri kızartın. Sıcak ama hala gevrekken, pişirme bölgesini daha düşük bir ayara getirin, eti tekrar tavaya alın ve sosunuzu ekleyin.
6. Malzemelerin iyice ısındığından emin olmak için hafifçe karıştırın.
7. Hemen servis edin.

4.2 Küçük Eşyaların Algılanması

Ocağın üzerinde uygun olmayan boyutta veya manyetik olmayan bir tava (örneğin alüminyum) veya başka bir küçük parça (örneğin bıçak, çatal, anahtar) bırakıldığında, ocak otomatik olarak 1 dakika içinde beklemeye geçer. Fan, indüksiyonlu ocağı 1 dakika daha pişirmeye devam edecektir.

5. Isı Ayarları

Aşağıdaki ayarlar yalnızca yönergelerdir. Tam ayar, pişirme kaplarınız ve pişirdiğiniz miktar dahil olmak üzere çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için indüksiyonlu ocakla denemeler yapın.

Isı ayarı	**Uygunluk**
1 - 2	• az miktarda yiyecek için hassas ısıtma • çikolata, tereyağı ve çabuk yanan yiyecekleri eritme • yavaşça hafif kaynatma • yavaş ısıtma
3 - 5	• yeniden ısıtma • hızlı hafif kaynatma • pirinç pişirme
6 - 11	• krep
12- 13	• soteleme • makarna pişirme
14/P	• tavada kızartma • mühürleme • çorbayı kaynatma • kaynayan su

6. Bakım ve Temizlik

Ne?	Nasıl?	Önemli!
Camda gündelik lekelenme (parmak izleri, izler, yiyeceklerden kalan lekeler veya camda şekersiz bulaşmalar)	1. Pişirme yüzeyinin gücünü kapatın. 2. Cam hala ılıkken (ama sıcak değilken!) bir pişirme yüzeyi temizleyicisi uygulayın. 3. Temiz bir bez veya kağıt havluyla durulayın ve kurulayın. 4. Pişirme yüzeyinin gücünü tekrar açın.	• Pişirme yüzeyinin gücü kapatıldığında, 'sıcak yüzey' göstergesi olmayacaktır ancak pişirme bölgesi hala sıcak olabilir! Son derece dikkatli olun. • Ağır hizmet tipi ovma telleri, bazı naylon ovma telleri ve sert/aşındırıcı temizlik maddeleri camı çizebilir. Temizleyicinizin veya ovma telinizin uygun olup olmadığını kontrol etmek için daima etiketi okuyun. • Pişirme yüzeyinin üzerinde asla temizlik kalıntısı bırakmayın: cam lekelenebilir.
Taşmalar, erimiş parçalar ve cam üzerinde sıcak şekerli dökülmeler	Bunları hemen bir balık dilimi, palet bıçağı veya indüksiyonlu cam pişirme yüzeylerine uygun jilet kazıyıcı ile çıkarın, ancak sıcak pişirme bölgesi yüzeylerine dikkat edin: 1. Pişirme yüzeyinin gücünü duvardan kapatın. 2. Bıçağı veya aleti 30°'lik bir açıyla tutun ve kiri ya da döküntüyü kazıyarak pişirme yüzeyinin soğuk bir alanına yönlendirin. 3. Kirleri veya döküntüleri bulaşık bezi ya da kağıt havluyla temizleyin. 4. Yukarıdaki 'Camda gündelik lekelenme' için 2 ila 4. Adımları izleyin.	• Eriyen ve şekerli yiyeceklerin veya taşan maddelerin bıraktığı lekeleri mümkün olan en kısa sürede giderin. Camın üzerinde soğumaya bırakıldıkları takdirde bunların çıkarılması zor olabilir ve hatta cam yüzeyine kalıcı olarak zarar verebilirler. • Kesilme tehlikesi: Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, bir sıyırıcıdaki bıçak jilet kadar keskindir. Çok dikkatli kullanın ve daima güvenli ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
Dokunmatik kontroller üzerine dökülme	1. Pişirme yüzeyinin gücünü kapatın. 2. Döküntüyü emdirerek toplayın 3. Dokunmatik kontrol alanını temiz nemli bir sünger veya bezle silin. 4. Alanı bir kağıt havluyla tamamen kurulayın. 5. Pişirme yüzeyinin gücünü tekrar açın.	• Pişirme yüzeyinden bip sesi gelebilir ve pişirme yüzeyi kendi kendine kapanabilir ve üzerlerinde sıvı varken dokunmatik kontroller çalışmayabilir. Pişirme yüzeyini tekrar açmadan önce dokunmatik kontrol alanını kuruladığınızdan emin olun.

7. İpuçları ve Püf Noktaları

Sorun	Olası nedenler	Yapılması gereken
İndüksiyonlu ocak açılamıyor.	Güç yok.	İndüksiyonlu ocağın güç kaynağına bağlı olduğundan ve açık olduğundan emin olun. Evinizde veya bölgenizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şeyi kontrol ettiyseniz ve sorun devam ediyorsa, vasıflı bir teknisyen çağırın.
Dokunmatik kontroller yanıt vermiyor.	Kontroller kilitli.	Kontrollerin kilidini açın. Talimatlar için 'İndüksiyonlu pişirme yüzeyinizi kullanma' bölümüne bakın.
Dokunmatik kontrollerin çalıştırılması zordur.	Kontrollerin üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya kontrollere dokunurken parmağınızın ucunu kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan emin olun ve kontrollere dokunurken parmağınızın ortasını kullanın.
Cam çiziliyor.	Kaba kenarlı pişirme kabı. Uygun olmayan, aşındırıcı ovma teli veya temizlik ürünleri kullanılıyor.	Düz ve pürüzsüz tabanlı pişirme kapları kullanın. 'Doğru pişirme kabının seçilmesi' bölümüne bakın. Bkz. ‘Bakım ve temizlik’.
Bazı tavalar çatırdama veya tıkırtı sesi çıkarıyor.	Bu, pişirme kaplarınızın yapısından (farklı titreşen farklı metal katmanlarından) kaynaklanabilir.	Bu, pişirme kapları için normaldir ve bir arızayı göstermez.
İndüksiyonlu ocak, yüksek ısı ayarında kullanıldığında düşük bir uğultu sesi çıkarıyor.	Bu, indüksiyon pişirme teknolojisinden kaynaklanmaktadır.	Bu normaldir, ancak ısı ayarını düşürdüğünüzde gürültünün azalması veya tamamen kaybolması gerekir.
İndüksiyonlu ocaktan fan sesi geliyor.	Elektronik aksamın aşırı ısınmasını önlemek için indüksiyonlu ocağınızın içine yerleştirilmiş bir soğutma fanı devreye girmiştir. Bu, indüksiyonlu ocak kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve herhangi bir işlem gerektirmez. Fan çalışırken indüksiyonlu ocağın gücünü duvardan kapatmayın.
Tavalar ısınmıyor ve ekranda "u" görüntüleniyor.	İndüksiyonlu ocak, indüksiyonlu pişirmeye uygun olmadığı için tavayı algılayamaz. İndüksiyonlu ocak, pişirme bölgesi için çok küçük olduğu veya üzerinde düzgün şekilde ortalanmadığı için tavayı algılayamaz.	İndüksiyonla pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. 'Doğru pişirme kabının seçilmesi' başlıklı bölüme bakın. Tavayı ortalayın ve tabanının pişirme bölgesinin boyutuna uygun olduğundan emin olun.
İndüksiyonlu ocak veya pişirme bölgesi beklenmedik bir şekilde kapandı, bir ses duyuluyor ve bir hata kodu görüntüleniyor (genellikle pişirme zamanlayıcısı ekranında bir veya iki basamakla dönüşümlü olarak).	Teknik arıza.	Lütfen hata harflerini ve rakamlarını not edin, indüksiyonlu ocağın gücünü duvardan kapatın ve vasıflı bir teknisyene başvurun.

8. Hata Ekranı ve İnceleme

İndüksiyonlu ocak, kendi kendine tanılama fonksiyonu ile donatılmıştır. Bu testle teknisyen, ocağı çalışma yüzeyinden ayırmadan veya sökmeden birkaç bileşenin işlevini kontrol edebilir.

Sorun Giderme

Bölge 1 ve 2 için

Sorun	Olası nedenler	Yapılması gereken
E1, E2, E7, C1	Sıcaklık sensörü arızası	Lütfen tedarikçiyle iletişime geçin.
E3, E4	IGBT sıcaklık sensörü arızası.	Lütfen tedarikçiyle iletişime geçin.
AB	Ekran kartı ile ana kart arasındaki bağlantı başarısız	Lütfen tedarikçiyle iletişime geçin.
EL, EH	Anormal besleme gerilimi	Lütfen güç beslemesinin normal olup olmadığını kontrol edin. Güç beslemesi normal hale geldikten sonra gücü açın.
C3	Seramik cam plakanın sıcaklık sensörü yüksek	Lütfen indüksiyonlu ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.
C2	IGBT sıcaklık sensörü yüksek	Lütfen indüksiyonlu ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.

Bölge 3 ve 4 için

1) Müşterinin kullanımı sırasında oluşan hata kodu ve Çözümü;

Hata kodu	Sorun	Çözüm
Otomatik Kurtarma		
EL	Besleme gerilimi, anma geriliminin üzerinde.	Lütfen güç beslemesinin normal olup olmadığını kontrol edin. Güç beslemesi normal hale geldikten sonra gücü açın.
EH	Besleme gerilimi, anma geriliminin altında.	
C1, C3	Seramik plaka sensörünün sıcaklığı yüksek.	Seramik plakanın sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Üniteyi yeniden başlatmak için "AÇMA/KAPAMA" düğmesine dokunun.
C2	IGBT'nin sıcaklığı yüksek. (1#)	IGBT sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Üniteyi yeniden başlatmak için "AÇMA/KAPAMA" düğmesine dokunun. Fanın sorunsuz çalışıp çalışmadığını kontrol edin; sorun varsa, fanı değiştirin.
Otomatik Kurtarma Yok		
E2	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası - - kısa devre.	Bağlantıyı kontrol edin veya seramik plaka sıcaklık sensörünü değiştirin.
E1	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası - - açık devre.	
E7	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası — geçersiz.	
E 4	IGBT sıcaklık sensörü arızası - kısa devre.	Güç kartını değiştirin.
E3	IGBT sıcaklık sensörü arızası - açık devre.	

2) İlgili Hata ve Çözüm

Hata	Sorun	Çözüm A	Çözüm B
Ünite prize takılıyken LED yanmıyor.	Güç sağlanmıyor.	Fişin prize sıkıca takılıp takılmadığını ve prizin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.	
	Aksesuar güç kartı ve ekran kartı bağlantı hatası.	Bağlantıyı kontrol edin.	
	Aksesuar güç kartı hasarlıdır.	Aksesuar güç kartını değiştirin.	
	Ekran kartı hasarlıdır.	Ekran kartını değiştirin.	
Bazı düğmeler çalışmıyor veya LED ekranı normal değil.	Ekran kartı hasarlıdır.	Ekran kartını değiştirin.	
Pişirme Modu Göstergesi yanıyor, ancak ısıtma başlamıyor.	Ocağın sıcaklığı yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava Girişi veya Hava Tahliyesi engellenmiş olabilir.	
	Fanda bir sorun var.	Fanın sorunsuz çalışıp çalışmadığını kontrol edin; sorun varsa, fanı değiştirin.	
	Güç kartı hasarlıdır.	Güç kartını değiştirin.	
Çalışma sırasında ısıtma aniden durur ve ekranda “u” yanıp söner.	Tava Tipi yanlıştır.	Uygun bir tencere kullanın (kullanım kılavuzuna bakın.)	Tava algılama devresi hasarlıdır, güç kartını değiştirin.
	Tencere çapı çok küçük.		
	Ocak aşırı ısınmıştır;	Ünite aşırı ısınmıştır. Sıcaklığın normale dönmesini bekleyin. Üniteyi yeniden başlatmak için “AÇMA/KAPAMA” düğmesine basın.	
Aynı taraftaki ısıtma bölgeleri (birinci ve ikinci bölge gibi) için “u” gösterilecektir.	Güç kartı ve ekran kartı bağlantı hatası;	Bağlantıyı kontrol edin.	
	İletişim bölümünün ekran kartı hasarlıdır.	Ekran kartını değiştirin.	
	Ana kart hasarlıdır.	Güç kartını değiştirin.	
Fan motoru anormal ses çıkarıyor.	Fan motoru hasarlıdır.	Fanı değiştirin.	

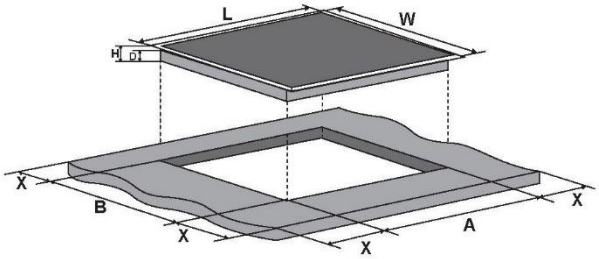
Yukarıdakiler, yaygın görülen hatalara dair çıkarımlar ve incelemelerdir.
İndüksiyonlu ocakta herhangi bir tehlike ve hasar oluşmasını önlemek için lütfen üniteyi kendi başınıza sökmeyin.

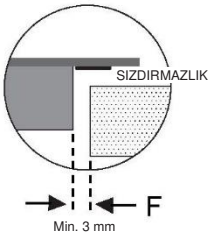
9. Kurulum

9.1 9.1 Kurulum ekipmanı seçimi

Çalışma yüzeyini çizimde gösterilen boyutlara göre kesin.
Montaj ve kullanım amacına uygun olarak deliğin çevresinde minimum 5 cm boşluk bırakılacaktır.
Çalışma yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocak gözünden gelen ısı ışınımının neden olabileceği büyük çaplı deformasyonu veya elektrik çarpmasını önlemek için lütfen ısıya dayanıklı ve yalıtımlı bir çalışma yüzeyi malzemesi seçin (Ahşap ve benzeri lifli veya higroskopik malzeme, emprenye edilmedikçe çalışma yüzeyi malzemesi olarak kullanılmamalıdır). Aşağıda gösterildiği gibi:

Not: Ocağın kenarları ile tezgahın iç yüzeyleri arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.

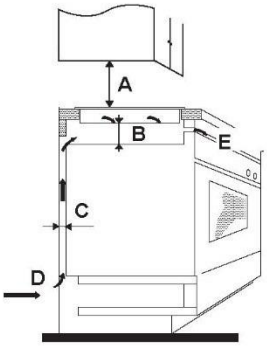


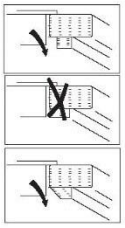


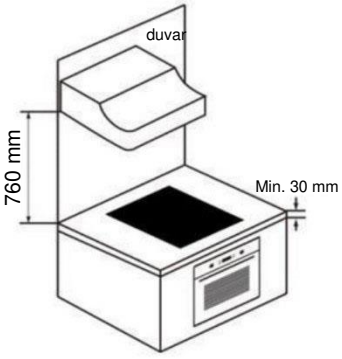
U (mm)	G (mm)	Y (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 dak.	3 dak.

Her koşulda, indüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyonlu ocağın iyi çalışır durumda olduğundan emin olun. Aşağıda gösterildiği gibi

Not: Ocak gözü ile ocak gözünün üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.



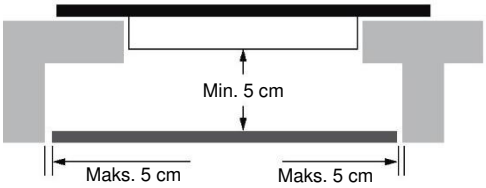




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 dak.	20 dak.	Hava girişi	Hava çıkışı 5mm

UYARI: Yeterli Havalandırmanın Sağlanması

İndüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. Ocağın aşırı ısınan tabanına yanlışlıkla teması veya çalışma sırasında beklenmedik elektrik çarpmasını önlemek için, ocağın altından en az 50 mm mesafeye vidalarla sabitlenmiş bir tahta parça koyulması gerekir. Aşağıdaki gereksinimleri takip edin



Ocağın dış çevresinde havalandırma delikleri bulunmaktadır. Ocağı yerine yerleştirirken bu deliklerin tezgah tarafından kapatılmadığından emin olmalısınız.

- Panellerin yapışmasını önlemek için plastik veya ahşap malzemeyi mobilyaya bağlayan yapıştırıcının 150°C'nin altında olmayan bir sıcaklığa dayanması gerektiğini unutmayın.
- Bu nedenle, arka duvar, bitişik ve çevreleyen yüzeyler 90°C sıcaklığa dayanabilmelidir.

9.2 Ocağı kurmadan önce, aşağıdakilerden emin olun

- Çalışma yüzeyi kare ve düzdür ve hiçbir yapısal eleman alan gereksinimlerini engellemez.
- Çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı ve yalıtımlı bir malzemeden yapılmıştır.
- Ocak bir fırının üzerine kuruluysa, fırının yerleşik bir soğutma fanı vardır.
- Kurulum, tüm izin gerekliliklerine ve geçerli standart ve düzenlemelere uygun olacaktır.
- Ana güç kaynağından tam olarak ayrılmayı sağlayan uygun bir izolasyon anahtarı, kalıcı kablo tesisatına dahil edilmiş, yerel kablolama kuralları ve düzenlemelerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmıştır.
- İzolasyon anahtarı onaylanmış bir tipte olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama kuralları gereksinimlerin bu varyasyonuna izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde) 3 mm'lik bir hava boşluğu temas ayrımı sağlamalıdır.
- İzolasyon anahtarı, ocak takılıyken müşteri tarafından kolayca erişilebilir olacaktır.
- Kurulumla ilgili şüpheniz varsa yerel bina yetkililerine ve yönetmeliklere başvurun.
- Ocağı çevreleyen duvar yüzeyleri için ısıya dayanıklı ve temizlemesi kolay yüzeyler (seramik fayans gibi) kullanın.

9.3 Ocağı kurduktan sonra, aşağıdakilerden emin olun:

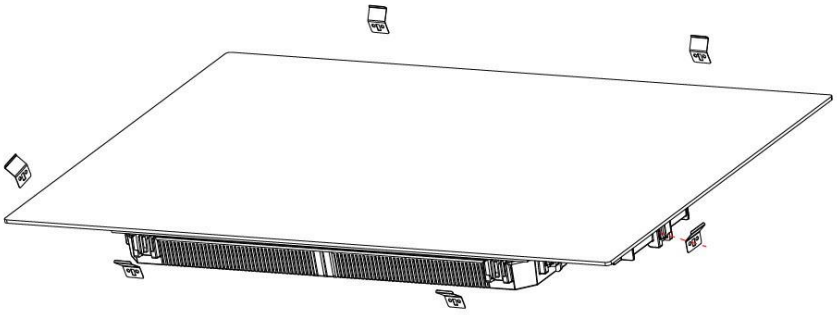
- Güç kaynağı kablosuna dolap kapıları veya çekmecelerden erişilemez.
- Dolabın dışından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı mevcuttur.
- Ocak bir çekmece veya dolap boşluğunun üzerine kurulursa, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri kuruludur.
- İzolasyon anahtarına müşteri tarafından kolayca erişilebilir.

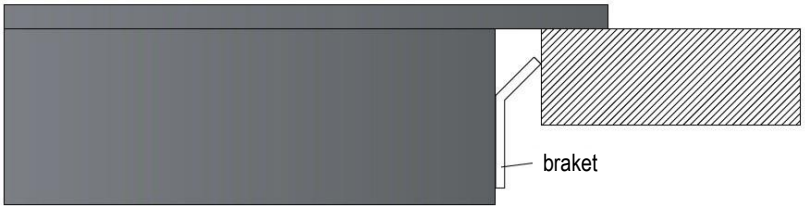
9.4 Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce

Ünite sabit, pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocaktan çıkıntı yapan kumandalara kuvvet uygulamayın.

9.5 Braket konumunu ayarlama

Kurulumdan önce ocağın altına 6 braket (resme bakın) yerleştirerek ocağı çalışma yüzeyine sabitleyin. Braket konumunu farklı masa tablası kalınlığına uyacak şekilde ayarlayın.





Montajdan sonra hiçbir koşulda braketler tezgahın iç yüzeylerine temas etmemelidir (resme bakın).

9.6 Uyarılar

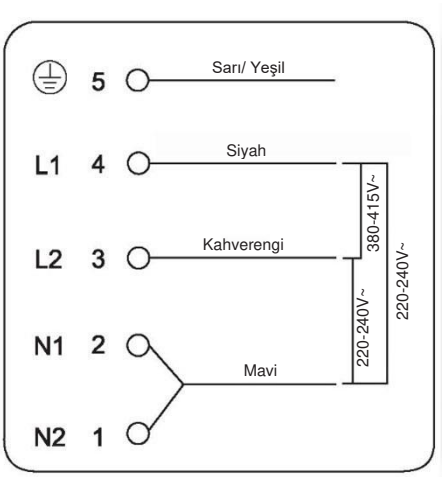
1. İndüksiyonlu ocak gözü, vasıflı personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Profesyonellerimiz size hizmet sunmaya hazırdır. Lütfen işlemi asla kendi kendinize gerçekleştirmeyin.
2. Nem ocak elektroniğine zarar verebileceğinden, ocak doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurulmamalıdır
3. İndüksiyonlu ocak gözü, güvenilirliğini artırmak için daha iyi ısı yayılımı sağlanabilecek şekilde kurulmalıdır.
4. Masa yüzeyinin üzerindeki duvar ve indüklenen ısıtma bölgesi, ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasarı önlemek için tabakalı katman ve yapıştırıcının ısıya dayanıklı olması gerekir.
6. Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

9.7 Ocağın şebeke güç kaynağına bağlanması

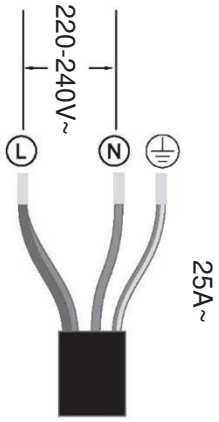
Bu ocak, yalnızca uygun, vasıflı bir kişi tarafından ana güç kaynağına bağlanmalıdır.
Ocağı elektrik şebekesine bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:
1. Ev kablolama sistemi, ocağın çektiği güce uygundur.
2. Voltaj, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelir
3. Güç kaynağı kablosu bölümleri, anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanabilir.

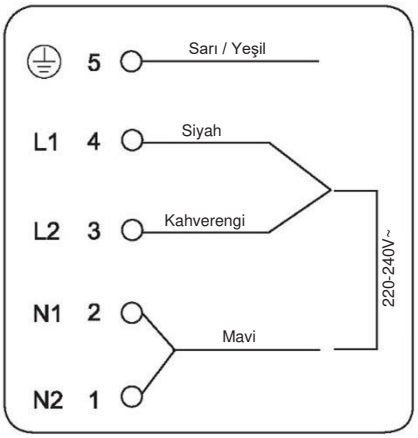
Aşırı ısınmaya ve yangına neden olabileceğinden ocağı şebeke güç kaynağına bağlamak için adaptörler, redüktörler veya dallandırma cihazları kullanmayın.
Güç kaynağı kablosu herhangi bir sıcak parçaya dokunmamalı ve sıcaklığı hiçbir noktada 75°C'yi geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

Ev kablolama sisteminin değişiklik yapılmaya uygun olup olmadığını bir elektrik teknisyeni ile kontrol edin. Her türlü değişiklik sadece vasıflı bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir.



Seçtiğiniz cihazın toplam ısıtma ünitesi sayısı 4'ten az değilse, cihaz aşağıda gösterildiği gibi tek fazlı elektrik bağlantısı ile doğrudan şebekeye bağlanabilir.





- Kablo hasarlıysa veya değiştirilecekse, herhangi bir kazayı önlemek için bu işlem satış sonrası temsilci tarafından özel araçlarla gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan ana şebekeye bağlanıyorsa, kontaklar arasında minimum 3 mm aralık olacak şekilde çok kutuplu bir devre kesici kurulmalıdır.
- Montaj sorumlusu, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve güvenlik yönetmelikleriyle uyumlu olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

Kurulumdan sonra ocağın alt yüzeyine ve güç kablosuna erişilemez.

 BERTARAF: Bu ürünü sınıflandırılmamış belediye atığı olarak elden çıkarmayın. Bu tür atıkların özel işlem için ayrı toplanması gereklidir.	Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman (WEEE) için 2012/19/AB sayılı Avrupa direktifine uygun olarak etiketlenmiştir. Bu cihazın doğru şekilde imha edilmesini sağlayarak, yanlış şekilde imha edilmesi durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde oluşabilecek zararları önlemeye yardımcı olacaksınız. Ürünün üzerindeki sembol, bu ürünün normal evsel atık olarak işlem görmeyebileceğini göstermektedir. Elektrikli ve elektronik eşyaların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürülmelidir. Bu cihazın uzmanlarca elden çıkarılması gerekmektedir. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanılması ve geri dönüştürülmesiyle ilgili daha fazla bilgi için lütfen yerel belediyeniz, evsel atık imha hizmet birimi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişime geçin. Bu ürünün işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediyeniz, evsel atık bertaraf servisinize veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun.

1. Předmluva 4
1.1 Bezpečnostní varování 4
1.2 Instalace 4
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem 4
1.2.2 Nebezpečí pořezání 4
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny 4
1.3 Provoz a údržba 5
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem 5
1.3.2 Zdravotní rizika 6
1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu 6
1.3.4 Nebezpečí pořezání 6
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny 6
2. Představení výrobku 8
2.1 Pohled shora 8
2.2 Ovládací panel 8
2.3 Pracovní teorie 8
2.4 Před použitím nové indukční varné desky 9
2.5 Technická specifikace 9
3. Ovládání spotřebiče 9
3.1 Dotykové ovládací prvky 9
3.2 Výběr vhodného nádobí 10
3.3 Jak používat spotřebič 13
3.3.1 Začátek vaření 13
3.3.2 Konec vaření 13
3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu 14
3.3.4 Flexibilní plocha 14
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 Zamykání ovládacích prvků 16
3.3.7 Režim pozastavení 17
3.3.8 Funkce řízení výkonu 17
3.3.9 Ovládání časovače 18
3.3.10 Výchozí doby chodu 19
3.3.11 Funkce „Cook with me“ 20
3.3.12 Speciální funkce 21
3.3.13 Sonda Preci Probe a lopatka 22

4. Pokyny pro vaření 24
4.1 Tipy pro vaření 24
4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže 24
4.1.2 Pečený steak 24
4.1.3 Restování 25
4.2 Detekce drobných předmětů 25
5. Nastavení tepla 25
6. Čištění a údržba 26
7. Tipy a triky 27
8. Zobrazování závad a kontrola 28
9. Instalace 30
9.1 Výběr instalačního zařízení 30
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že 31
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že 32
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků 32
9.5 Nastavení polohy držáku 32
9.6 Upozornění 33
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení 33

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 ve Velké Británii). Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

1.1 Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3.2 Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřečnívají ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty)

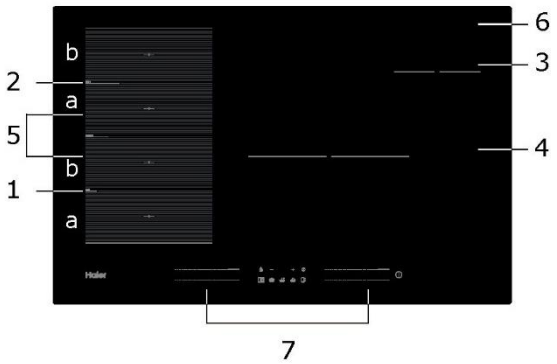
nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespoléhejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky.
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.
Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

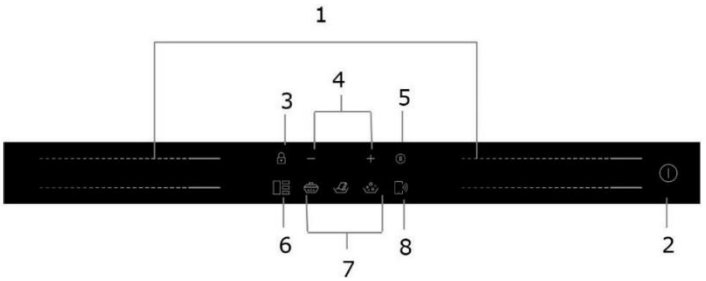
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



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. Skleněná deska
7. Ovládací panel

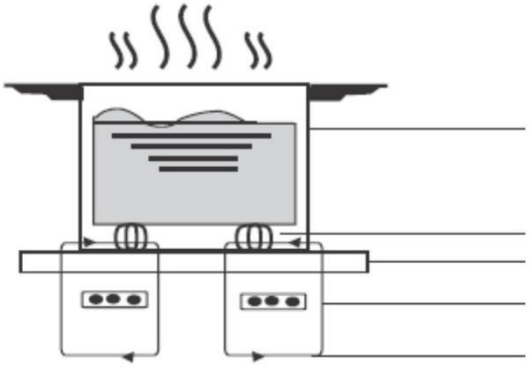
2.2 Ovládací panel



1. Ovládání výkonu varných zón
2. Vypínač
3. Ovládání zámku kláves
4. Ovládání časovače
5. Ovládací prvek Pauza
6. Ovládání flexibilní plochy
7. Mírné vaření, rozpouštění, vaření
8. Ovládání funkce Cook with me

2.3 Pracovní teorie

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických polí, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že ji pánev nakonec zahřeje.



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění".
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

2.5 Technická specifikace

Varná deska	HAMTSJP86MC/1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Velikost produktu (mm)	800X520X56
Rozměry pro vestavění (mm)	750X480

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

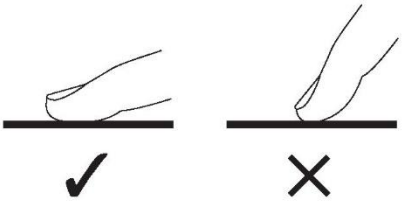
	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
Varná zóna	Minimální	Maximální
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilní zóna	80*	200*400

*Pro správnou detekci pánve by měl být hrnec umístěn po obvodu oblasti „a" nebo „b", nikoli mezi oblastmi „a" a „b".

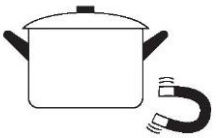
3. Ovládání spotřebiče

3.1 Dotykové ovládací prvky

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



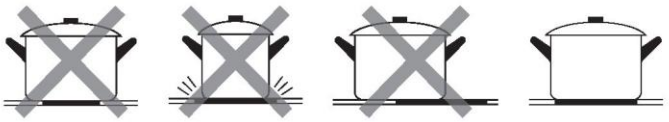
3.2 Výběr vhodného nádobí



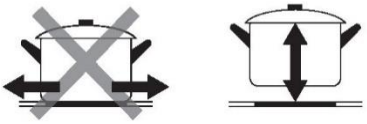
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Jestliže na displeji nebliká symbol U a voda se ohřívá, máte vhodnou nádobu.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.

Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 80 mm. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Výběr nádob na vaření

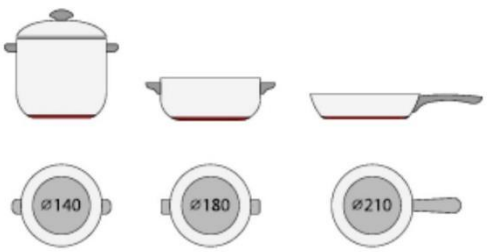
Litinová pánev | Nerezová ocel | Litinový rendlík | Litinová konvice | Konvice ze smaltované nerezové oceli | Smaltovaná nádoba na vaření

Litinový pekáč

Nejspíš máte řadu různých nádob na vaření

1. Tato indukční varná deska dokáže rozpoznat různé nádoby na vaření, což si můžete vyzkoušet jedním z následujících způsobů:
   Položte nádobu do varné zóny. Pokud se zobrazí stupeň výkonu odpovídající varné zóny, tato nádoba je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U", nádoba není vhodná k použití s indukční varnou deskou.
2. Přidržte u nádoby magnet. Jestliže je magnet přitahován k nádobě, je vhodná k použití s indukční varnou deskou.
   Pozn.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
   Nádoba musí mít ploché dno o průměru podle níže uvedené tabulky 1.
3. Používejte pouze feromagnetické nádoby na vaření ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které jsou kompatibilní s indukčním ohřevem.
4. Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
   - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
   - Pokud použijete hrnec s průměrem menším než jeden z rozměrů uvedených v tabulce 1, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.

	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
Varná zóna	**Minimální (mm)**	**Maximální (mm)**
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180
Flexi zóna	220	220*400

Výše uvedené hodnoty se mohou lišit podle velikosti hrnce a materiálu, z něhož je vyroben.

3.3 Jak používat spotřebič

3.3.1 Začátek vaření

Na tři sekundy se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „—“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.	
Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. • Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.	
Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu. • Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1. • Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.	vyšší výkon nižší výkon

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol u a nastavení výkonu

Znamená to, že:
- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.
  Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.
  Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

3.3.2 Konec vaření

Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.	
Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „1“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „0“.	

Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.	
Pozor na horké povrchy Písmeno H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.	H

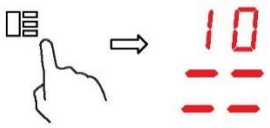
3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	6
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku na pravém konci. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „P".	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.	6
Zvolte libovolný stupeň výkonu dotykového ovládání a funkce zesílení výkonu se deaktivuje.	

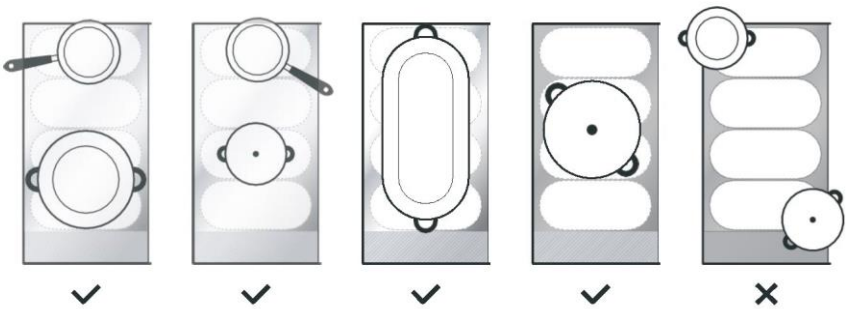
- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud je původní nastavení výkonu rovno 0, sníží se po 5 minutách na 14.

3.3.4 Flexibilní plocha

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo čtyři různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena 4 nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně po dvou. Když se používá jako jediná zóna, ta část, na které není položena nádoba, se po jedné minutě automaticky vypne.
- Pro správné rozložení tepla je třeba nádobí správně umístit:
- V kterékoli části flexibilní zóny, když je nádobí v rozmezí 80 až 200 mm.
- Ve velké oblasti, kde je nádobí větší než 200 mm.

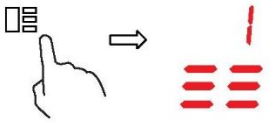
Jedna velká zóna	
Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.	
Úroveň výkonu je jedinečná pro všechny flexibilní plochy a lze ji vybrat pouze pomocí posuvného ovládacího prvku	
Pokud se přemístí hrnec z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní plocha automaticky detekuje novou polohu a bude udržovat stejný výkon.	
Chcete-li přidat další hrnec, deaktivujte flexibilní plochu stisknutím vyhrazeného tlačítka, aby bylo možné nádobí detekovat.	
Jako čtyři nezávislé zóny	
Chcete-li flexibilní plochu používat jako čtyři různé zóny se dvěma různými nastaveními výkonu, neaktivujte ovládání flexibilní plochy.	

Příklady dobrého a špatného umístění hrnce



3.3.5 Varycook

- Tato funkce dokáže nastavovat výkon podle umístění hrnce.
- Pokud je hrnec ve spodní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 1.
- Pokud je hrnec v prostřední části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 10.
- Pokud je hrnec v horní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 14.

Varycook	
Chcete-li aktivovat plochu Varycook, stačí na dvě sekundy stisknut ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Přemístěte hrnec a výkon se automaticky změní	
Zrušit Varycook	
Stisknutím ovládacího prvku Flexibilní plocha vypněte tuto varnou zónu.	

3.3.6 Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo".
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	

⚠ Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ⏻, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ⏻, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

3.3.7 Režim pozastavení

- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Vstup do režimu pozastavení	
Krátce se dotkněte ovládacího prvku Pauza	Všechny indikátory budou ukazovat „11“
Ukončení režimu pozastavení	
Krátce se dotkněte ovládacího prvku Pauza.	

⚠ Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ⏻, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ⏻, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

3.3.8 Funkce řízení výkonu

- Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

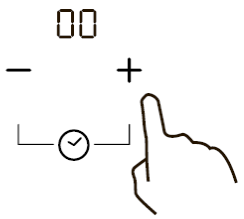
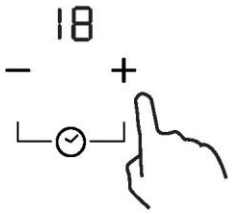
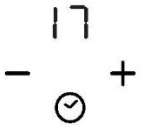
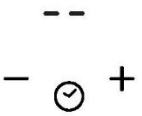
Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku, poté stiskněte současně ovládací prvek Pauza a ovládací prvek zámku.	Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí režim je zapnutý na 7,4 kW.
Přepnutí na jiný stupeň	
Stiskněte ovládací prvek časovače +/-	Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden 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	
Současně stiskněte ovládací prvek Pauza a ovládací prvek zámku pro potvrzení.	Potom se varná deska vypne.

3.3.9 Ovládání časovače

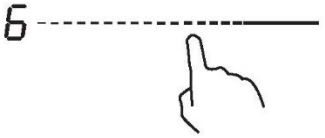
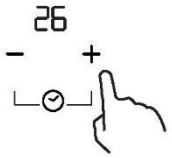
Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Používání časovače jako minutky

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.	
Stiskněte ovládací prvek časovače „+“. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „00“. Poté vyberte a aktivujte zónu dotykem posuvného ovladače varné zóny.	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „–“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „–“ nebo „+“.	
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.	
Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „- -“.	

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.	

Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.	39
Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.	--

⚠ Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Nastavení více zón:	
Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny; Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno zobrazení: 3. (nastaven na 15 minut) 6. (nastaven na 45 minut)	15
Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny. Vpravo je znázorněno zobrazení:	H 6. 30 (nastaven na 30 minut)
Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.	

c) Zrušení časovače

Chcete-li zrušit časovač, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.	6
Když stisknete a podržíte ovládací prvek časovače „–“, hodnota časovače se sníží na „00“ a časovač se zruší.	00

3.3.10 Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Stupeň výkonu	10	11	12	13	14				
Výchozí doba chodu (v hodinách)	4	4	4	2	2				

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

3.3.11 Funkce „Cook with me"

Ze všeho nejdříve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého mobilního zařízení. Potom zaregistrujte svou indukční varnou desku přímo podle pokynů v aplikaci.
Při párování varné desky s aplikací postupujte takto:
Na 4 sekundy stiskněte tlačítko „Cook with me" Po uplynutí 4 sekund začnou na displeji časovače blikat znaky PA a zahájí se párování.

Při zapnutém Wi-Fi: vpravo vedle indikátoru se zobrazuje jedna tečka.
Při vypnutém Wi-Fi: nezobrazuje se žádná tečka.

Stáhněte si aplikaci

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

Jak nastavit funkci „Cook with me"	
V aplikaci hOn vyberte nabídku receptů nebo nabídku speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a až dokončíte odeslání parametrů do varné desky, bude vám vařit.	
Když varná deska obdrží příkaz z aplikace, dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikat, aby signalizovala přijetí pokynů. Pro spuštění receptu stiskněte tlačítko „Cook with me".	
Jestliže chcete opustit funkci „Cook with me", změňte stupeň výkonu zóny.	

a. PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

b. INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

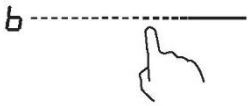
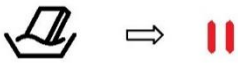
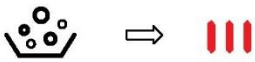
Informace o výrobku pro síťové zařízení	
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:	není k dispozici
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Pro aktivaci WIFI stiskněte 4 sekundy tlačítko „Cook with me".
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Pro deaktivaci WIFI stiskněte 4 sekundy tlačítko „Cook with me".

3.3.12 Speciální funkce

Mírné vaření

Rozpouštění

Vaření

Jak nastavit speciální funkci	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny.	
Funkce mírného vaření je ideální pro přípravu omáček, dušeného masa a dušených jídel. stiskněte tlačítko Mírné; indikátor bude zobrazovat „|",	
Funkce rozpouštění je ideálním řešením pro rozpouštění čokolády, másla. Tato funkce vám pomůže připravit všechny druhy dezertů nebo omáček. Stiskněte tlačítko Rozpouštění; indikátor bude zobrazovat „| |",	
Funkce vaření je ideální pro vaření vody nebo jakékoli tekutiny. Stiskněte tlačítko Vaření; indikátor bude zobrazovat „| ||"	

3.3.13 Sonda Preci Probe a lopatka

Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy

Děkujeme vám, že jste si koupili sondu Haier Preci Probe. Pamatujte, že funguje pouze s indukční varnou deskou Haier, a před použitím si přečtěte následující pokyny a bezpečnostní upozornění v návodu k obsluze.

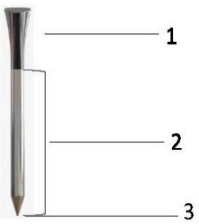
Umístěním symbolu CE na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

Úvod

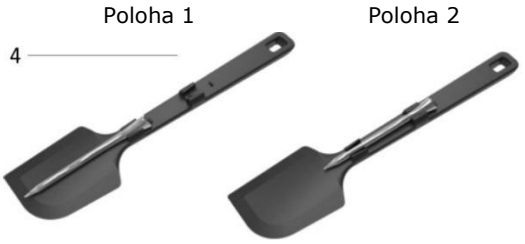
Sonda Preci Probe je bezdrátový teploměr pro pokrmy, který poskytuje domácím kuchařům informace o stavu uvnitř pokrmů v reálném čase, aby nebyl pokrm nedovařený nebo převařený a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na telefonu, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah. Další informace o párování a tipy pro používání najdete v níže uvedených pokynech.

První kroky

1. Keramické víčko
2. Doporučený rozsah ponoření
3. Snímač
4. Lopatka s různými polohami sondy Preci Probe



Různé polohy sondy Preci Probe



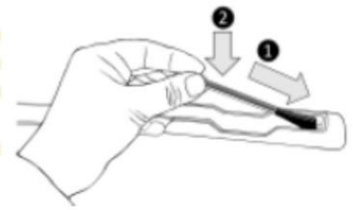
Lopatka

K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.

- Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
- Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
- Neřezejte lopatku.
- Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
- Rozsah tolerovaných teplot: -40 °C + 220 °C

Před použitím sondu Preci Probe nabijte

- Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
- Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
- Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.



Spárování sondy Preci Probe s indukční varnou deskou

- Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a sonda Preci Probe je plně nabitá.
- Na svém mobilním zařízení přejděte do aplikace hOn.
- Přejděte do části Recepty a vyberte recept, který využívá sondu Preci Probe.
- Jakmile tlačítkem „Cook with me" na spotřebiči spustíte recept, sonda Preci Probe se automaticky připojí.
- Na displeji varné desky se zobrazí název sondy Preci Probe, například „1A"
- Nyní se řiďte pokyny v aplikaci hOn.
- Jestliže během používání aplikace klesne nabití sondy pod 20 %, na displeji časovače se zobrazí „CH".

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 ve Velké Británii). Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenční pásmo [MHz]	2400–2480 MHz
Maximální výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Způsoby vaření se sondou Preci Probe

Sonda Preci Probe jako teploměr

V aplikaci hOn nastavte cílovou teplotu, které chcete dosáhnout, zasuňte sondu Preci Probe do pokrmu nebo ji společně s příslušenstvím vložte do tekutiny a v aplikaci uvidíte, jak se teplota zvyšuje, dokud nedosáhne cílové hodnoty.
Pomůže vám to přesně udržovat teplotu všech druhů pokrmů. Tento způsob nelze použít s funkcí Vaření s asistencí.

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me"

V aplikaci hOn vyberte jeden z receptů nebo speciálních programů, proveďte jednotlivé kroky přípravy a potom varná deska automaticky nastaví parametry pro zvolený způsob vaření.

Ve vakuu

Jedná se o typ vaření, při kterém je pokrm umístěn ve vakuovém sáčku a vaří se ve vodní lázni při nízké teplotě. Takto připravený pokrm bude šťavnatější a jemnější a zůstanou zachovány jeho nutriční vlastnosti, takže bude zdravější a chutnější.

Přejděte do aplikace hOn, vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento způsob vaření, vložte sáček s pokrmem do hrnce s vodou a indukční varná deska nastaví správnou teplotu vaření, aby se dosáhlo dokonalého výsledku.

Gril

V aplikaci hOn vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento typ vaření a indukční varná deska automaticky ohřeje gril na správnou teplotu v předem stanovené době.

Mírné vaření

Funkce slabého vaření je ideální pro omáčky, dušené pokrmy a všechny další postupy přípravy, které mají dlouhou průměrnou dobu vaření.
Automatická funkce, kterou najdete v aplikaci hOn, pozvolna přivede pokrm k mírnému varu a bude tuto teplotu udržovat po celou dobu vaření.

Vaření v páře

Funkce vaření v páře umožňuje připravovat pokrmy jako zeleninu, maso nebo ryby v hrncích vybavených pařákem. Vaření v páře je rychlejší než běžné vaření. Vzhledem k tomu, že pokrm není ponořený, ztrácí méně živin a uchová si obsah vitamínů, což zlepšuje chuť a strukturu, takže pokrm bude kompaktnější a lahodnější.

Podpora

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

4. Pokyny pro vaření

⚠ Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

4.1 Tipy pro vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

4.1.2 Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:
1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stiskněte steak a zjistěte, jak je uvařený – čím pevnější, tím bude propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkl.

4.1.3 Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

4.2 Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

5. Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení tepla	**Vhodnost**
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–5	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
6–11	• lívance
12–13	• smažení • vaření těstovin
14/P	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

6. Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu", ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Převařování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla".	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

7. Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky".
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí". Viz „Čištění a údržba".
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a na displeji se zobrazí „u".	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí". Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

8. Zobrazování závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

Řešení problémů

Pro zónu 1 a 2

Problém	Možná příčina	Co dělat
E1, E2, E7, C1	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E3, E4	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je chybné	Obraťte se na dodavatele.
EL, EH	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C3	Snímač teploty sklokeramické desky má vysokou hodnotu	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.
C2	Snímač teploty IGBT má vysokou hodnotu	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

Pro zónu 3 a 4

1) Kód závady, který se objeví během používání, a řešení

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
EL	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
EH	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	
C1, C3	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
C2	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
Bez automatického zotavení		
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT – zkrat	Vyměňte desku napájení.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – rozpojený obvod.	

2) Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „u".	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u".	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

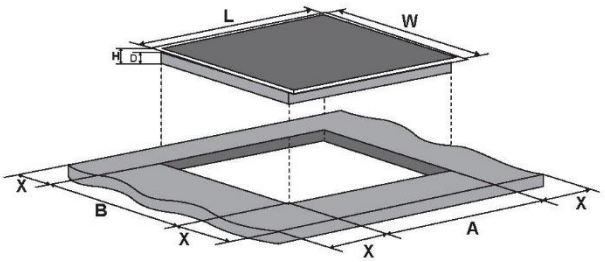
Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

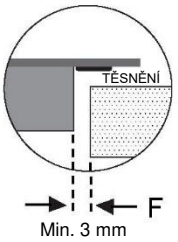
9. Instalace

9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystřihněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor nejméně 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte tepelně odolný a izolovaný materiál pracovní plochy (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nelze použít jako materiál pracovní plochy, pokud není naimpregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z horké desky. Jak je znázorněno níže:

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

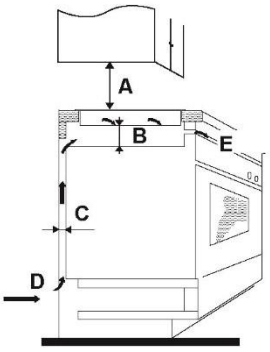


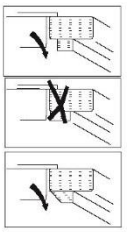


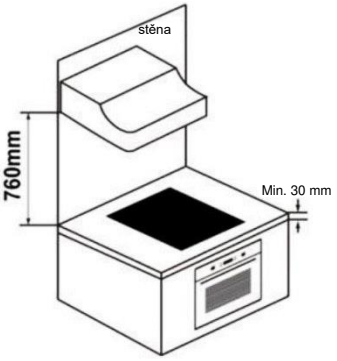
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

Za všech okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je znázorněno níže

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



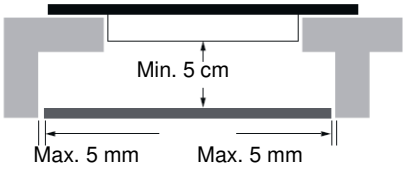




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Pro zabránění náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby ve vzdálenosti minimálně 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se MUSÍTE ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.

- Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

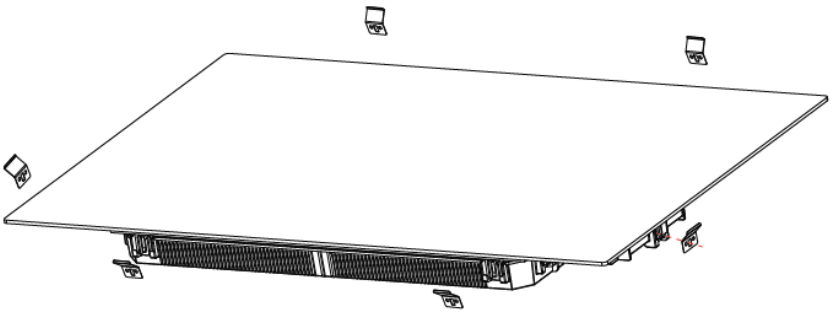
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

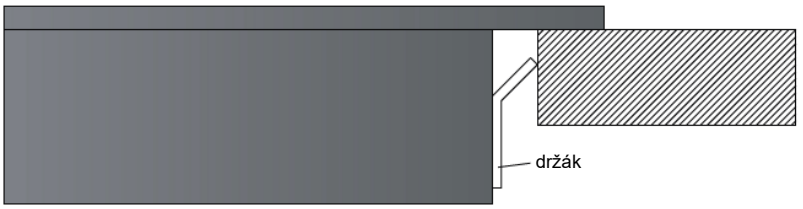
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

9.5 Nastavení polohy držáku

Před instalací připevněte varnou desku na pracovní plochu vložením 6 držáků na spodní část varné desky (viz obrázek).
Upravte polohu držáku tak, aby vyhovoval odpovídající tloušťce desky stolu.





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

9.6 Upozornění

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
6. Nepoužívejte parní čistič.

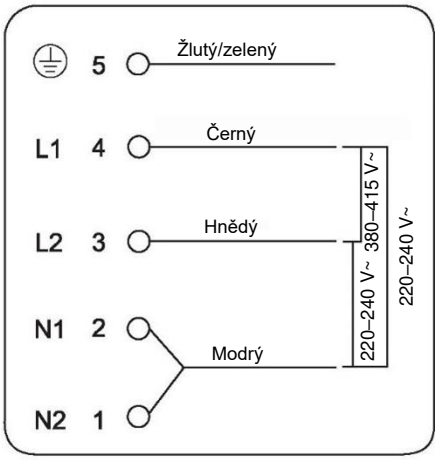
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení

Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

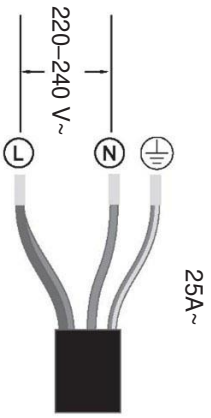
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

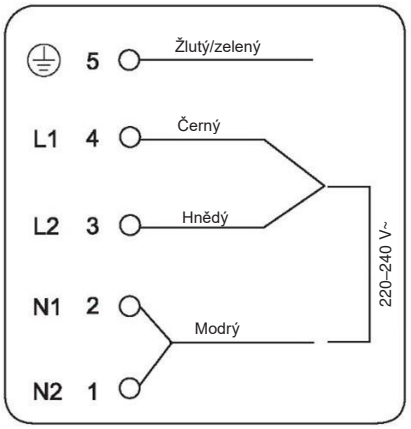
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozdvojky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno níže.





- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvoření správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.

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

 LIKVIDACE: **Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad.** **Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.**	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

1. Predslov 4
1.1 Bezpečnostné varovania 4
1.2 Inštalácia 4
1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom 4
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania 4
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny 4
1.3 Prevádzka a údržba 5
1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom 5
1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie 5
1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu 6
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania 6
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny 6
2. Úvod k výrobku 8
2.1 Pohľad zhora 8
2.2 Ovládací panel 8
2.3 Pracovná teória 8
2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky 9
2.5 Technické špecifikácie 9
3. Prevádzka produktu 9
3.1 Dotykové ovládacie prvky 9
3.2 Výber správneho riadu na varenie 10
3.3 Spôsob použitia 13
3.3.1 Spustiť varenie 13
3.3.2 Dokončenie varenia 13
3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu 14
3.3.4 Flexibilná plocha 14
3.3.5 Varycook 16
3.3.6 Uzamknutie ovládacích prvkov 16
3.3.7 Režim pauzy 17
3.3.8 Funkcia nastavenia napájania 17
3.3.9 Ovládač časovača 18
3.3.10 Predvolený pracovný čas 19
3.3.11 Funkcia „Cook with me“ 20
3.3.12 Špeciálna funkcia 21
3.3.13 Sonda a vareška Preci Probe 22

4. Odporúčania pre varenie 24
4.1 Tipy na varenie 24
4.1.1 Mierny var, varenie ryže 24
4.1.2 Pečenie steaku 24
4.1.3 Smaženie 25
4.2 Detekcia malých predmetov 25
5. Nastavenia ohrevu 25
6. Starostlivosť a čistenie 26
7. Rady a tipy 27
8. Zobrazenie poruchy a kontrola 28
9. Inštalácia 30
9.1 Výber miesta inštalácie 30
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že 31
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že 32
9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol 32
9.5 Nastavenie polohy konzol 32
9.6 Upozornenia 33
9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti 33

1. Predslov

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

1.1 Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič

používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukoväti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích

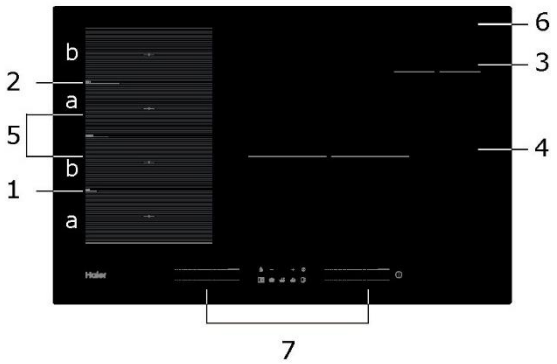
prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.
Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

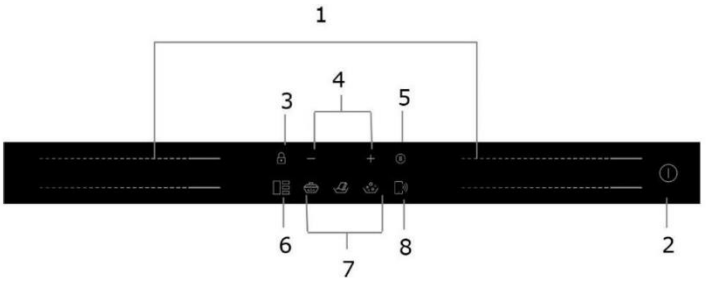
2. Úvod k výrobku

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

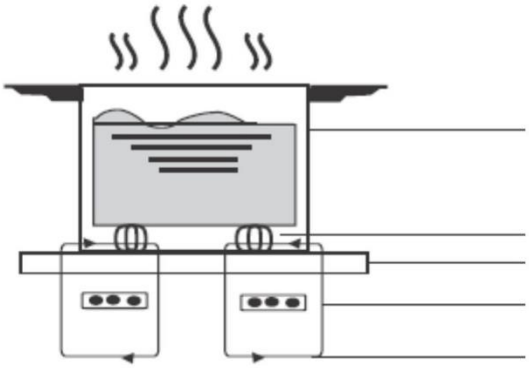
2.2 Ovládací panel



1. Ovládače ohrievacej varnej platne
2. Tlačidlo „ZAP./VYP."
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keylock
4. Ovládač časovača
5. Ovládač pozastavenia
6. Ovládací prvok flexibilnej oblasti
7. Mierny var, roztápanie, var
8. Ovládač Cook with me

2.3 Pracovná teória

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickému poľu, ktoré generuje teplo priamo vo varnej nádobe namiesto nepriameho prenosu cez sklenený povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.



železný hrniec
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukované prúdy

2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny".
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

2.5 Technické špecifikácie

Varná doska	HAMTSJP86MC/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť produktu (mm)	800X520X56
Rozmery na zabudovanie (mm)	750X480

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

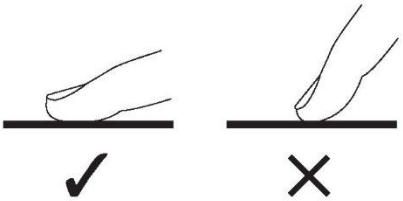
	Priemer dna indukčného riadu na varenie	
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilná zóna	80*	200*400

*Aby sa umožnila správna detekcia nádoby, treba ju umiestniť v rámci obvodu oblasti „a" alebo „b", nie medzi oblasťami „a" a „b".

3. Prevádzka produktu

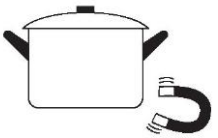
3.1 Dotykové ovládacie prvky

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



3.2 Výber správneho riadu na varenie

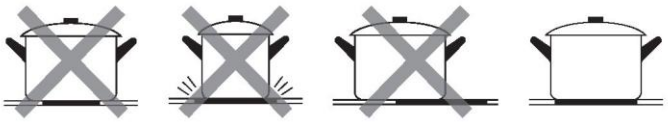
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.



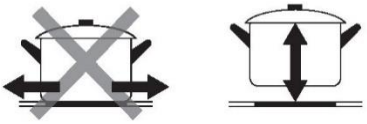
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.

Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 80 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



Výber nádob na varenie

Železná panvica na smaženie

Hrniec z nehrdzavejúcej ocele

Železný hrniec

Železná kanvica

Smaltovaná nerezová kanvica

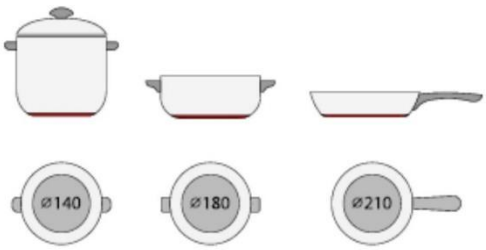
Smaltovaný kuchynský riad

Železný riad

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov:
   Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U", nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
   POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
   Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
   - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
   - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.
6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.

	Priemer dna indukčného riadu na varenie	
Varná zóna	**Minimum (mm)**	**Maximum (mm)**
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180
Flexibilná zóna	220	220*400

Tieto údaje môžu závisieť aj od veľkosti panvice a materiálu, z ktorého je vyrobená.

3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie

Dotknite sa ovládača „ZAP./VYP.“ na tri sekundy. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „-“ alebo „—“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.	
Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. • Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.	
Dotknite sa posuvného ovládača varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať.	
Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu. • Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1. • Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.	spustenie napájania vypnutie napájania

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

Znamená to, že:
- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.
  Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.
  Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestnite správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Vypnite varnú zónu dotykom posúvača a posunutím na „1“ Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.	

Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.	
Dávajte pozor na horúce povrchy Symbol H sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.	H

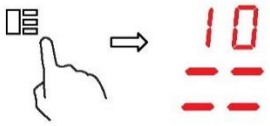
3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	6
Dotknite sa posúvača na pravom konci. Uistite sa, že displej zobrazuje „P“.	
Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.	6
Vyberte si ľubovoľnú úroveň výkonu dotykového ovládača a funkcia intenzívneho ohrevu sa deaktivuje.	

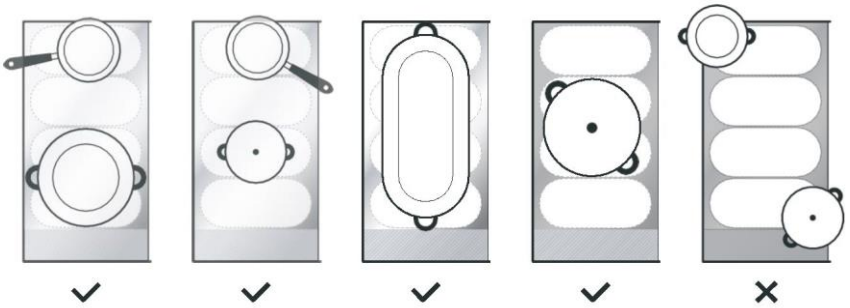
- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie výkonu rovná 0, po 5 minútach sa zníži na 14.

3.3.4 Flexibilná plocha

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako štyri nezávislé platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria 4 nezávislé induktory, ktoré sa dajú ovládať samostatne po dvoch. Keď pracuje ako jedna platňa, riadom neprikrytá časť sa po jednej minúte automaticky vypne.
- Aby sa zabezpečilo správne rozloženie tepla, riad by mal byť umiestnený správne:
- V ktorejkoľvek časti flexibilnej zóny, keď je riad medzi 80 a 200 mm.
- Vo veľkej oblasti, keď je riad väčší ako 200 mm.

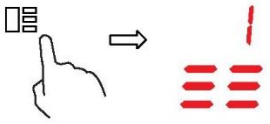
Ako veľká varná zóna	
Na aktivovanie flexibilnej plochy ako jednej veľkej varnej platne, jednoducho stlačte ovládací prvok flexibilnej plochy.	
Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.	
Úroveň výkonu je jedinečná pre celú flexibilnú plochu a je možné ju vybrať len posuvným ovládačom	
Ak panvicu presuniete z prednej strany do zadnej časti (alebo opačne), flexibilná plocha automaticky zaregistruje novú polohu a zachová rovnaký výkon.	
Ak chcete pridať ďalšiu nádobu, deaktivujte flexibilnú oblasť stlačením príslušného tlačidla, aby ste detegovali varnú nádobu.	
Ako štyri nezávislé zóny	
Ak chcete použiť flexibilnú plochu ako štyri rôzne zóny s dvoma rôznymi nastaveniami výkonu, neaktivujte ovládanie flexibilnej plochy.	

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varnej nádoby



3.3.5 Varycook

- Táto oblasť môže nastaviť výkon podľa polohy varnej nádoby.
- Ak je varná nádoba na spodku flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 1.
- Ak je varná nádoba v strede flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 10.
- Ak je varná nádoba na vrchu flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 14.

Varycook	
Ak chcete aktivovať oblasť Varycook, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej plochy na 2 sekundy	
Zmenou polohy varnej nádoby sa automaticky zmení výkon	
Zrušiť Varycook	
Stlačením ovládača pre flexibilnú plochu sa varná zóna vypne.	

3.3.6 Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	

⚠ Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ ⏻ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla „ZAP./VYP.“⏻, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

3.3.7 Režim pauzy

- Ohrev môžete pozastaviť namiesto vypnutia varnej dosky.
- Pri prechode do režimu pauzy sú všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku, ZAP/VYP, deaktivované.

Vstup do režimu pauzy	
Krátko stlačte ovládací prvok pauzy	Všetky indikátory zobrazia „11“
Ak chcete ukončiť režim pauzy	
Krátko sa dotknite ovládača pauzy.	

Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ ⏻ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla „ZAP./VYP.“⏻, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

3.3.8 Funkcia nastavenia napájania

- je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

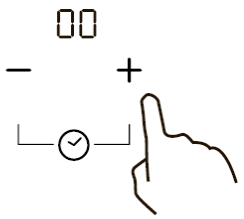
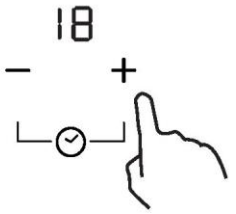
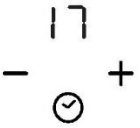
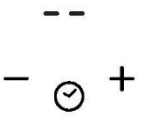
Spustenie funkcie nastavenie napájania	
Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne ovládacie prvky Pause (Pozastaviť) a Lock (Zamknúť).	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5 „Predvolený režim je na 7,4 kW“
Prepnutie na inú úroveň	
Stlačte +/- časovača	K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „p5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich. „P1“: maximálny výkon je 2,5 kW. „P2“: maximálny výkon je 3,5 kW. „P3“: maximálny výkon je 4,5 kW. „P4“: maximálny výkon je 5,5 kW. „P5“: maximálny výkon je 7,4 kW.
Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu	
Súčasne potvrďte stlačením ovládača Pause (Pauza) a Lock Control (Uzamknutie).	Potom sa varná doska vypne.

3.3.9 Ovládač časovača

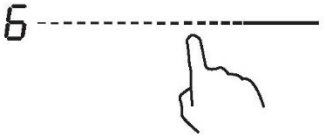
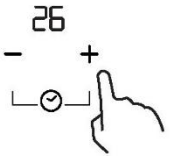
Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby. Maximálny čas nastavenia časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Uistite sa, že je varná doska zapnutá.	
Dotknite sa ovládacích prvkov „+" časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00". Potom vyberte a aktivujte zónu dotykom posuvného ovládača ohrevnej zóny.	
Nastavte čas dotykom „-" alebo „+" časovača Rada: Jedným dotykom symbolu „-" alebo „+" časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-" alebo „+" časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.	
Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -".	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	
Nastavte čas dotykom „+" alebo „-" časovača Rada: Jedným dotykom symbolu „-" alebo „+" časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-" alebo „+" časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.	

Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.	39
Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	--

Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

Nastavenie viacerých zón:	
Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny; Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny bliká. Ako je znázornené nižšie: 3. (nastavené na 15 minút) 6. (nastavené na 45 minút)	15
Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať. Zobrazené ako vpravo:	H 6. (nastavené na 30 minút) 30
Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.	

c) Zrušenie časovača

Dotknite sa posuvného ovládača varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač	6
Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-". Hodnota sa zníži na „00" a časovač sa zruší.	00

3.3.10 Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

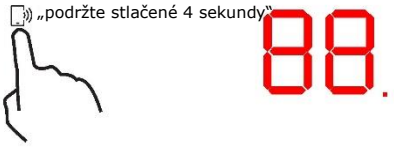
Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14				
Východiskový časovač (hodiny)	4	4	4	2	2				

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

⚠ Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

3.3.11 Funkcia „Cook with me"

V prvom rade by ste si mali stiahnuť aplikáciu hOn a nainštalovať ju do svojho prenosného zariadenia. Potom svoju indukčnú varnú dosku zaregistrujte podľa pokynov priamo v aplikácii.
Ak chcete spárovať varnú dosku a aplikáciu, použite nasledujúci postup:
Stlačte tlačidlo „Cook with me" na 4 sekundy. Po uplynutí 4 sekúnd začne číslica ČASOVAČA blikať s nápisom PA a spustí proces párovania.



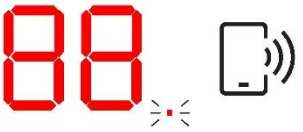
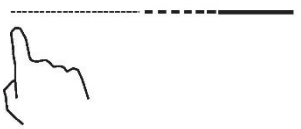
Keď je wi-fi zapnutá: na pravej strane LED sa zobrazí jedna bodka.
Keď je WIFI VYPNUTÁ: Nezobrazí sa žiadna bodka

Stiahnite si aplikáciu

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

Ako nastaviť funkciu „Cook with me"	
Vyberte si z ponuky receptov aplikácie hOn alebo z ponuky špeciálnych programov. Postupujte krok za krokom podľa pokynov v aplikácii a po dokončení odošlite parametre do varnej dosky, ktorá začne s prípravou jedla.	
Keď varná doska dostane príkaz od aplikácie, varná doska dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikať, čo indikuje, že pokyny boli prijaté. Ak chcete recept spustiť, stlačte tlačidlo „Cook with me".	
Ak chcete vystúpiť z funkcie „Cook with me", zmeňte úroveň výkonu zóny.	

a. PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

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

b. INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

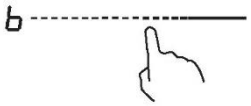
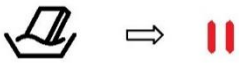
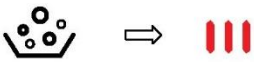
Informácie o produkte pre zariadenia v sieti	
Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete:	NA
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	Ak chcete aktivovať WIFI, stlačte na 4 sekundy tlačidlo „Cook with me"
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	WIFI sa vypne, ak na 4 sekundy stlačíte tlačidlo „Cook with me"

3.3.12 Špeciálna funkcia

Mierny var

Roztápanie

Var

Ako nastaviť špeciálnu funkciu	
Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny.	
Funkcia mierny var je ideálna na varenie omáčok, gulášov, dusených jedál. stlačte spínač pre mierny var, na indikátore sa zobrazí „|“	
Funkcia roztápania je ideálnym riešením pre tavenie čokolády, masla. Táto funkcia vám pomôže pripraviť všetky druhy dezertov alebo omáčok. Stlačte spínač roztápania, na indikátore sa zobrazí „||“	
Funkcia varu je ideálna na varenie vody alebo akejkoľvek kvapaliny. Stlačte spínač Var, na indikátore sa zobrazí „|||"	

3.3.13 Sonda a vareška Preci Probe

Inteligentný bezdrôtový potravinársky teplomer

Ďakujeme, že ste si zakúpili Haier Preci Probe. Upozorňujeme, že funguje iba s indukčnou varnou doskou Haier a pred použitím si musíte prečítať nasledujúce pokyny a bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie.

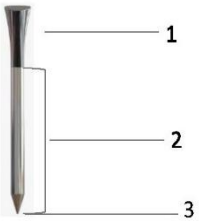
Označením tohto spotrebiča značkou CE potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt..

Úvod

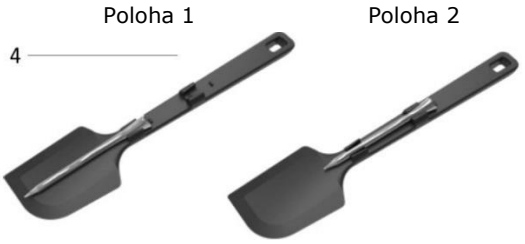
Sonda Preci Probe je bezdrôtový potravinársky teplomer, ktorý poskytuje kuchárom informácie o stave vnútri jedla v reálnom čase, aby sa nestalo, že jedlo ostane neupečené alebo sa pripáli, a aby sa zakaždým zaistil dokonalý výsledok. Je v priamom kontakte s produktom. Detaily a stav jedla v reálnom čase si môžete prečítať na svojom telefóne, čím získate najlepší výsledok dotykom prsta. Ďalšie informácie o párovaní a tipoch na používanie nájdete v pokynoch uvedených nižšie.

Začíname

1. Keramický uzáver
2. Odporúčaný rozsah ponorenia
3. Snímač
4. Vareška s rôznou polohou sondy Preci Probe



Rôzne polohy sondy Preci Probe



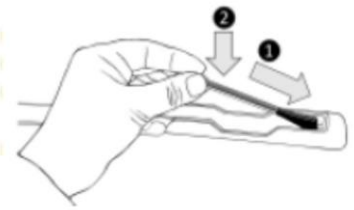
Vareška

Varešku so sondou použite na miešanie jedla počas varenia.

- Pred prvým použitím varešku vyčistite.
- Nepoužívajte naberačku v prítomnosti otvorených plameňov.
- Varešku neporežte.
- S vareškou nemanipulujte tak, aby sa dostala do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými dielmi varnej dosky.
- Tolerovaný teplotný rozsah: -40 °C až + 220 °C

Pred použitím sondu Preci Probe nabite

- Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
- USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
- LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.



Spárujte sondu Preci Probe s indukčnou varnou doskou

- Uistite sa, že je vaša varná doska zapnutá a že je Preci Probe úplne nabitá.
- Prejdite na aplikáciu hOn na svojom prenosnom zariadení
- Prejdite do časti Recepty a vyberte recept, ktorý v ktorom sa používa sonda Preci Probe.
- Sonda Preci Probe sa automaticky pripojí hneď, ako spustíte recept stlačením tlačidla „Cook with me".
- Na displeji varnej dosky sa zobrazí názov sondy Preci Probe, napríklad „1A".
- Teraz postupujte podľa pokynov v aplikácii hOn.
- Pri používaní aplikácie sa po poklese nabitia sondy pod 20 % na displeji časovača zobrazí „CH"

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

Technológia	BLE
Norma	BT 4.0
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400MHz – 2480MHz
Maximálny výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metódy varenia so sondou Preci Probe

Sonda Preci Probe ako teplomer

V rámci aplikácie hOn nastavte cieľovú teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, vložte sondu Preci Probe do jedla alebo s jej príslušenstvom do kvapalín. Zvyšovanie teploty môžete sledovať v rámci aplikácie až do dosiahnutia cieľovej teploty.
To vám pomôže presne udržiavať teplotu vhodné pre príslušné druhy potravín. Sonda sa nedá používať počas funkcie Asistované varenie.

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me"

Vyberte si z receptov aplikácie hOn alebo špeciálnych programov, postupujte krok za krokom pri príprave, varná doska automaticky nastaví parametre pre zvolený spôsob prípravy jedla.

Varenie vo vákuu

Typ varenia, v ktorom je jedlo umiestnené vo vákuovom vrecku a varí sa vo vodnom kúpeli s nízkou teplotou. Takto pripravené jedlo bude šťavnatejšie a krehkejšie, zachová si výživové vlastnosti neporušené, čím budú jedlá zdravšie a chutnejšie.

Prejdite na aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, vyberte tento typ prípravy jedla, vložte vrecko s potravinami do hrnca s vodou a indukčná varná doska nastaví správnu teplotu, aby sa dosiahol dokonalý výsledok.

Gril

Vyberte kategóriu potravín z aplikácie hOn, vyberte tento typ varenia, indukčná varná doska začne automaticky grilovať pri správnej teplote počas vopred určenej doby.

Mierny var

Funkcia mierneho varu je ideálna na prípravu omáčok, gulášu a dusených pokrmov a všetkých jedál s priemerne dlhou dobou prípravy jedla.
Automatická funkcia, ktorú nájdete v aplikácii hOn uvedie jedlo šetrne do stavu s teplotou mierneho varu, a udrží ho po počas celej doby prípravy jedla.

Varenie v pare

Použitím funkcie varenia v pare môžete variť potraviny, ako je zelenina, mäso alebo ryby v hrncoch vybavených košíkom na naparovanie. Varenie v pare je rýchlejšie ako varenie vo vode, a keďže potraviny nie sú ponorené do kvapaliny, uniká z nich menej výživných látok a zachováva sa obsah vitamínov, čo zlepšuje chuť a štruktúru jedál, ktoré budú kompaktnejšia a príjemnejšia.

Podpora

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko

4. Odporúčania pre varenie

Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vrieť, znížte nastavenie teploty.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

4.1.1 Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

4.1.2 Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

4.1.3 Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na indukčnú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

4.2 Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

5. Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 5	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
6 – 11	• palacinky
12 – 13	• soté • varenie cestovín
14/P	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu", ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokera-mickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie" vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku dodávky elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej varnej dosky".
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie". Pozrite „Starostlivosť a čistenie".
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje „u".	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie". Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

8. Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

Pre zónu 1 a 2

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E1, E2, E7, C1	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E3, E4	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
EU	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo	Kontaktujte dodávateľa.
EL, EH	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C3	Snímač teploty keramickej sklenenej dosky je vysoký	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
C2	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Pre zónu 3 a 4

1) Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
EL	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
EH	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	
C1, C3	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovene normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte na obnovene normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
Žiadna automatická obnova		
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - - skrat obvodu.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - - otvorený obvod.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne - neplatné.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat.	Vymeňte napájací panel.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – otvorený obvod.	

2) Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u".	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP." jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „u".	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

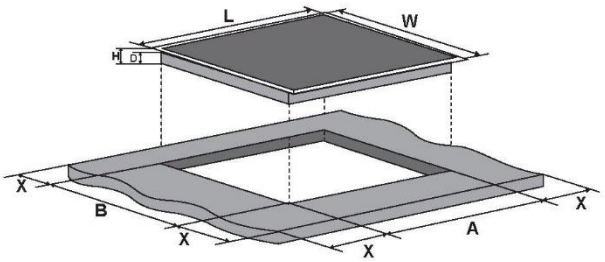
Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

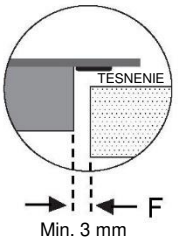
9. Inštalácia

9.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru.
Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vláknitý alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

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

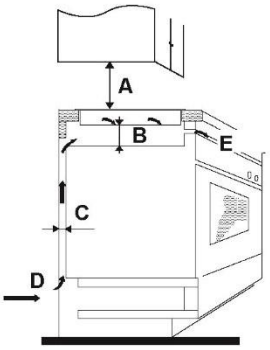


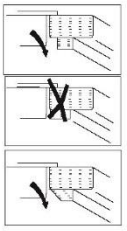


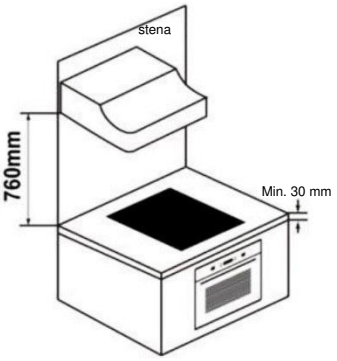
D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



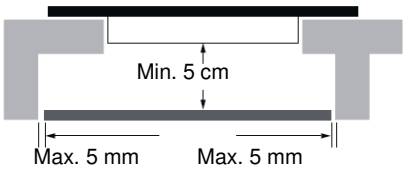




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky



Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa MUSÍTE uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.

- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy preto musia preto odolávať teplote 90 °C.

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

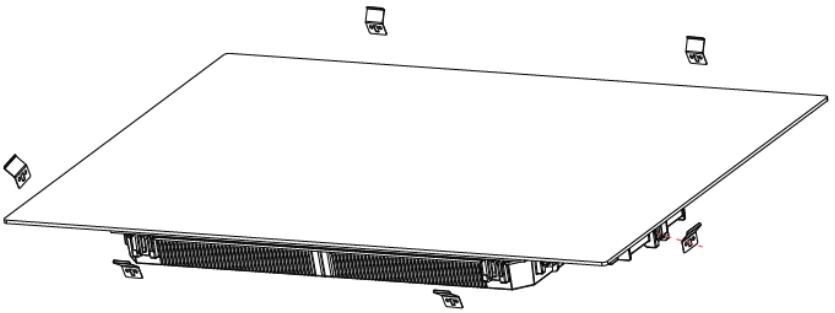
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

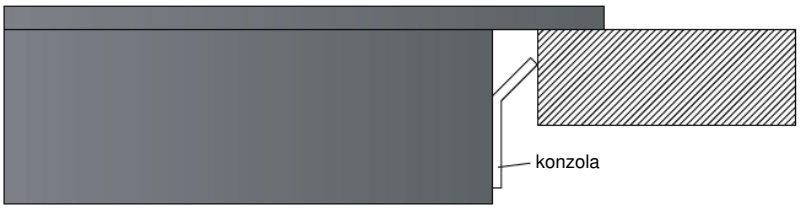
9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).
Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

9.5 Nastavenie polohy konzol

Pred inštaláciou pripevnite varnú dosku k pracovnej doske 6 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.





Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teplu odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

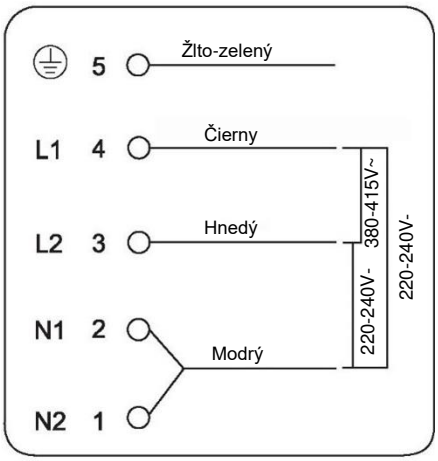
9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

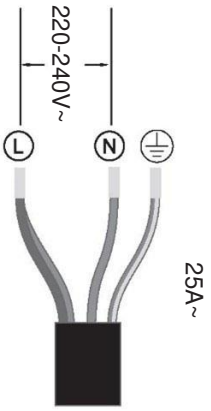
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

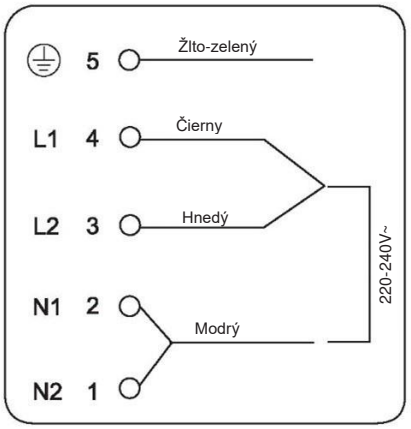
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.



Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené nižšie.





- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.

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

 LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.	Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.