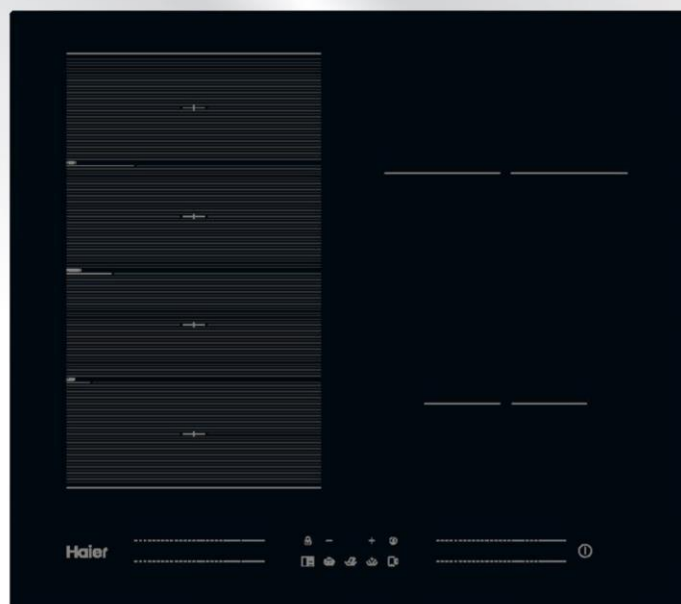


Haier

Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de Instruções para Placa de Indução	PORTUGUÊS
Ръководство с инструкции за индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Manual de instrucțiuni pentru plită cu inducție	ROMÂNĂ
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
İndüksiyonlu Ocak Kullanım Kılavuzu	TÜRKÇE
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Instructiehandleiding voor inductiekookplaat	NEDERLANDS



HAMTP64MC

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.

Content

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	9
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	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 FLEXIBLE AREA	13
3.3.5 FRENCH PLAQUE	13
3.3.6 Locking the Controls	14
3.3.7 Pause Mode	14
3.3.8 Power Management Function	14
3.3.9 Timer control	15
3.3.10 Default working times	17
3.3.11 Cook with me function	18
3.3.12 Special functions	19
3.3.13 Preci probe & Ladle	20
4. Cooking Guidelines	22
4.1 Cooking Tips	22
4.1.1 Simmering, cooking rice	22
4.1.2 Searing steak	22
4.1.3 For stir-frying	22
4.2 Detection of Small Articles	23
5. Heat Settings	23
6. Care and Cleaning	24

7. Hints and Tips	25
8. Failure Display and Inspection	26
9. Installation	28
9.1 Selection of installation equipment	28
9.2 Before installing the hob, make sure that	29
9.3 After installing the hob, make sure that	30
9.4 Before locating the fixing brackets	30
9.5 Adjusting the bracket position	30
9.6 Cautions.....	31
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	31

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. Foreword

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.

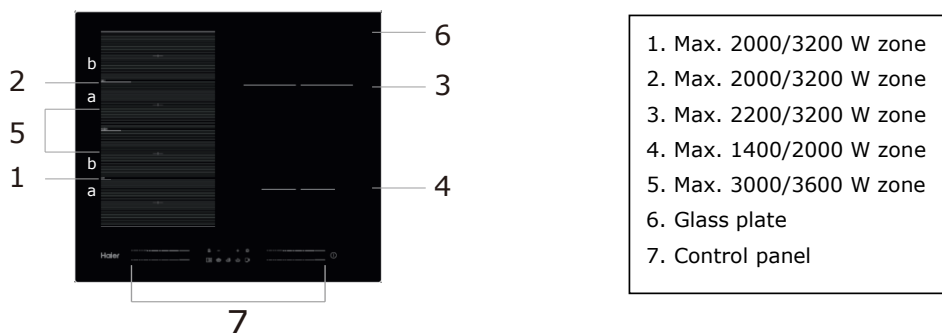
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

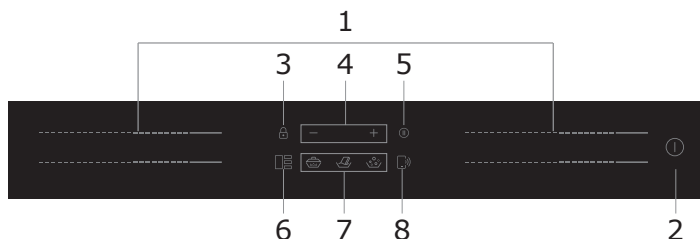
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



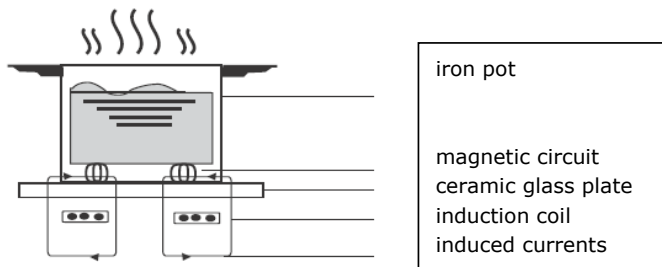
2.2 Control Panel



1. Heating zone power controls
2. ON/OFF control
3. Keylock control
4. Timer control
5. Pause control
6. Flexible Area control
7. Special function control (Simmering, Melting, Boiling)
8. Cook with me function 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	HAMTP64MC
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (mm)	590X520X56
Building-in Dimensions (mm)	560X480

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(mm)	Maximum(mm)
1 & 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flexing zone	80*	200*400

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

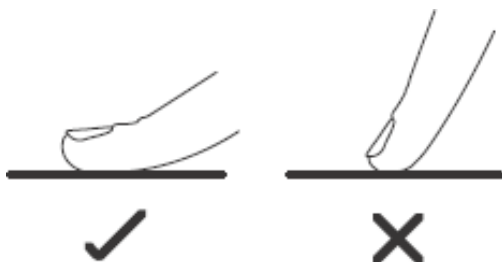
*In order to allow a correct pan detection, the pot should be placed within the perimeter of area «a» or «b», not between area «a» and «b».

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.

- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



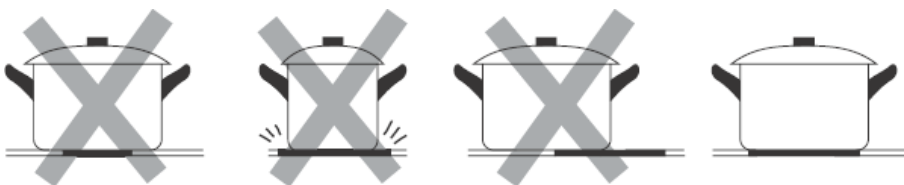
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



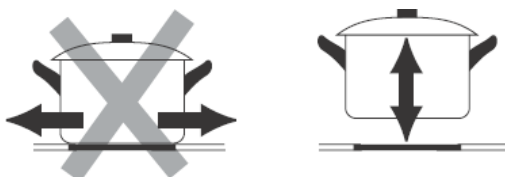
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

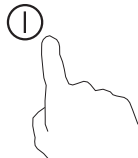
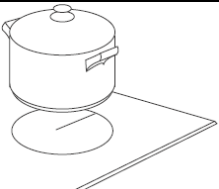
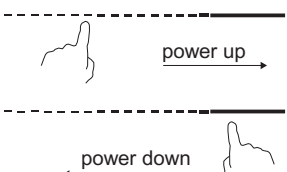


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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.	

If the display flashes alternately with the heat setting

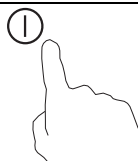
This means that:

- 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 "I". 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.	

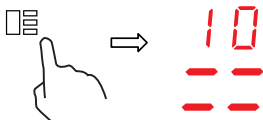
3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to "I". Make sure the display shows "0".	

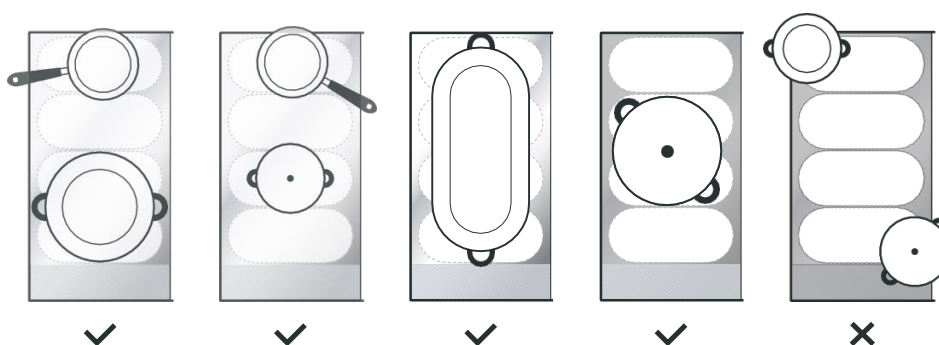
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 14 after 5 minutes.

3.3.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as four independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of 4 independent inductors that can be controlled separately two by two.
When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- To grant a correct heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In any part of the flexible zone when the cookware is between 80 and 200mm.
 - In the big area when the cookware is bigger than 200mm.

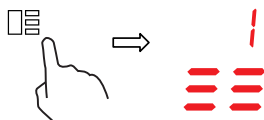
As big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.	
The power setting works as any other normal area. The power level is unique for all the flexible area and it can be selected just using a slider control	
If the pot is moved from the front to the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

Examples for good and bad pot placement



3.3.5 French Plaque

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

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

3.3.6 Locking the Controls

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

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



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

3.3.7 Pause Mode

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

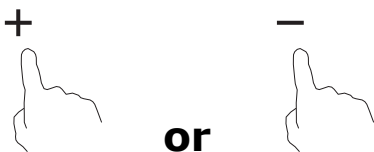
To enter pause mode	
Short touch the Pause control	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Short touch Pause control.	



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

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.

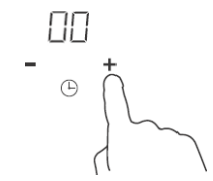
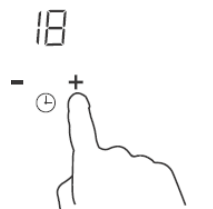
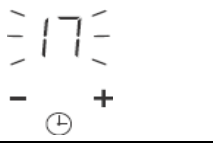
To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause control and Lock control.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2kW.
To switch to another level	
press +/- of the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them. "P1" : the maximum power is 2.5kW. "P2" : the maximum power is 3.5kW. "P3" : the maximum power is 4.5kW. "P4" : the maximum power is 5.5kW. "P5" : the maximum power is 7.2kW.
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

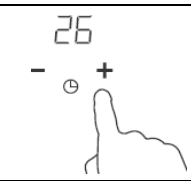
You can use the timer in two different ways:

- 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.	
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.	

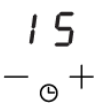
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

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.	

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



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

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

c) Cancel the timer

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

3.3.10 Default working times

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

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

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



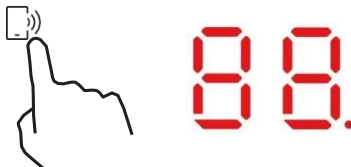
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

3.3.11 Cook with me function

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

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

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



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

When WIFI OFF: No dot will appear

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

a. WIRELESS PARAMETERS

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

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

3.3.12 Special function



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 Melting key, the indicator will be show " "	
Boiling function is ideal to boil water or any liquid. Press the Boiling key, the indicator will be show " "	

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.

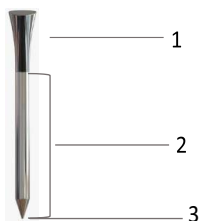
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

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 position of Preci Probe



Different position of the Preci Probe



Ladle

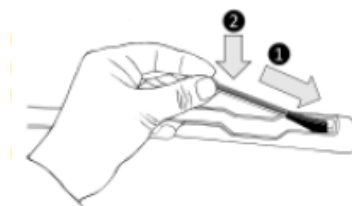
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



- 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 connect automatically.
- 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 thermometer

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 and tastier.

Go on the hOn App select the category of food, select this type of cooking, insert the bag 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 bring 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 cooking time.

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 and pleasant.

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 flavorful steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically 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 appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

For zone 1 & 2

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

For zone 3 & 4

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</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>u</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

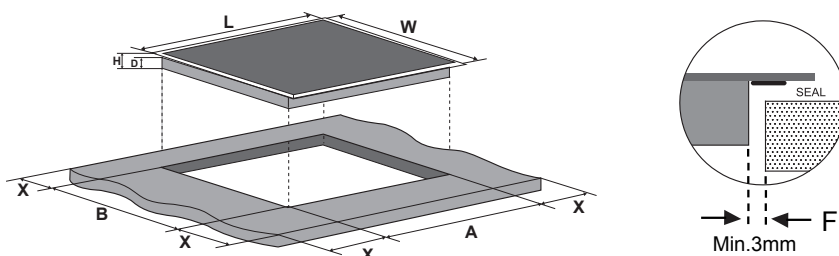
9.1 Selection of installation equipment

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.

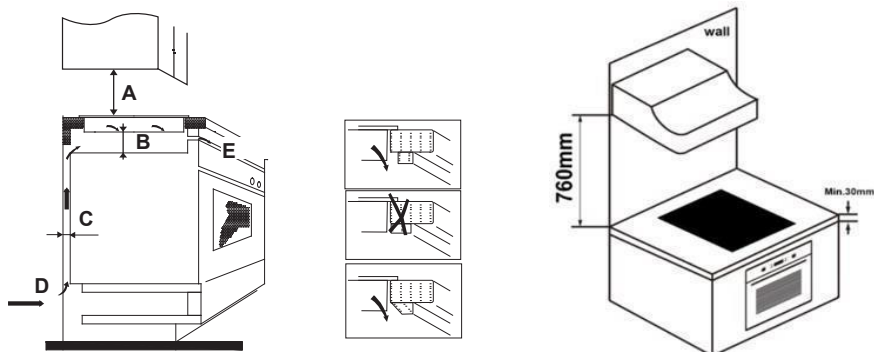


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



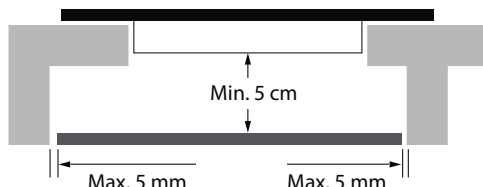
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

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

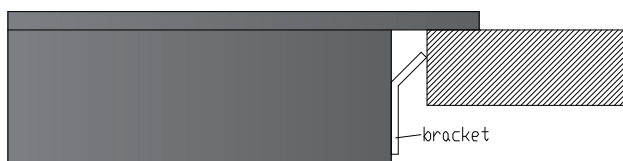
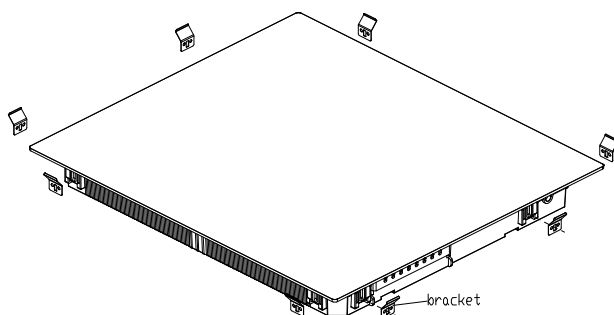
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by insert 8 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



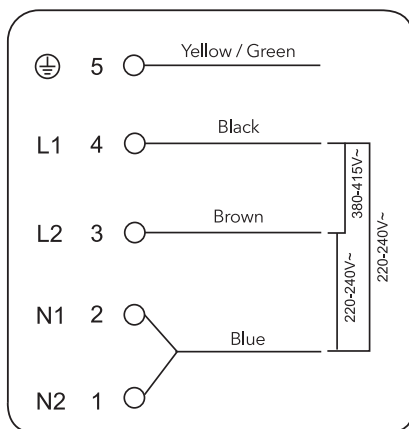
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

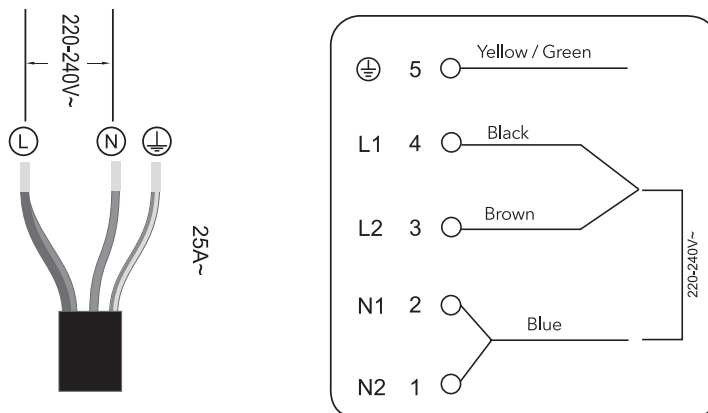
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



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



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



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



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, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Índice

1. Preámbulo	35
1.1 Advertencias de seguridad	35
1.2 Instalación.....	35
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica.....	35
1.2.2 Peligro de corte.....	35
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes.....	35
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	36
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica.....	36
1.3.2 Peligro para la salud	37
1.3.3 Peligro de superficie caliente	37
1.3.4 Peligro de corte.....	37
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes.....	37
2. Introducción al producto.....	39
2.1 Vista superior.....	39
2.2 Panel de control.....	39
2.3 Teoría de funcionamiento	40
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción	40
2.5 Especificaciones técnicas.....	40
3. Funcionamiento del Producto	40
3.1 Controles táctiles	40
3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados	41
3.3 Modo de empleo	42
3.3.1 Empezar a cocinar	42
3.3.2 Acabar la cocción	43
3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima	43
3.3.4 Zona adaptable.....	44
3.3.5 Placa francesa	44
3.3.6 Bloqueo de los controles.....	45
3.3.7 Modo de pausa	45
3.3.8 Función de gestión de potencia.....	45
3.3.9 Control del temporizador	46
3.3.10 Tiempo de funcionamiento predeterminado	48
3.3.11 Función «Cook with me»	49
3.3.12 Función especial.....	50
3.3.13 Sonda de precisión y cucharón	51
4. Directrices de cocción	53
4.1 Consejos de cocción	53
4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz	53
4.1.2 Soasar un filete.....	53
4.1.3 Para saltear.....	53
4.2 Detección de objetos pequeños.....	54
5. Ajustes de calor	54
6. Cuidado y limpieza.....	55
7. Trucos y consejos	56

8. Pantalla de fallos e inspección.....	57
9. Instalación.....	59
9.1 Selección del equipo de instalación	59
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que	60
9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que	61
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación	61
9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas.....	61
9.6 Precauciones	62
9.7 Conectar la placa a la red eléctrica	62

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

1. Preámbulo

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 de vidrio-cerámica 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 trepan 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 aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares, y entornos 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.

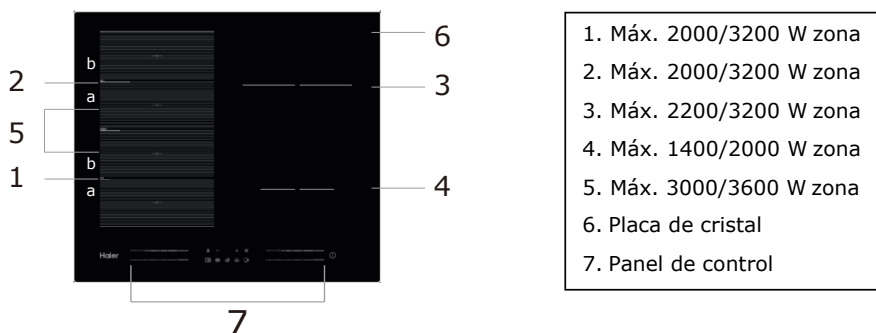
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de Instrucciones/Instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.

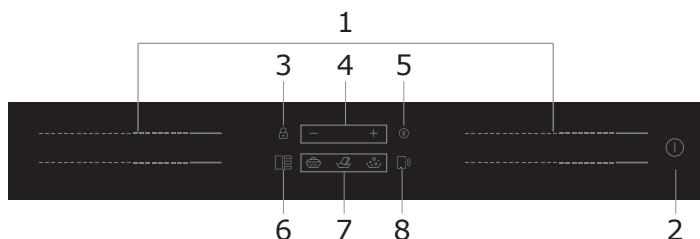
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

2. Introducción al producto

2.1 Vista superior



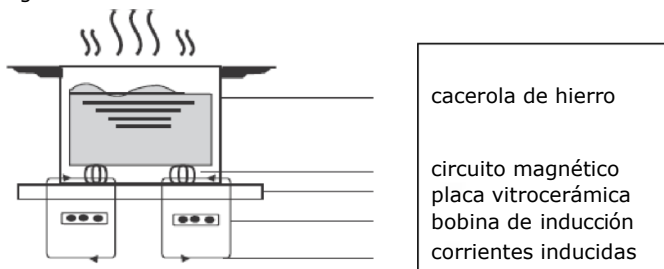
2.2 Panel de control



- | |
|--|
| 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. Control de las funciones especiales (Cocción a fuego lento, fundir, 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 electromagnéticos 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	HAMTP64MC
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Dimensiones del producto (mm)	590x520x56
Dimensiones de empotrado (mm)	560x480

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(mm)	Máximo(mm)
1 y 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flexi Zone	80*	200*400

Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

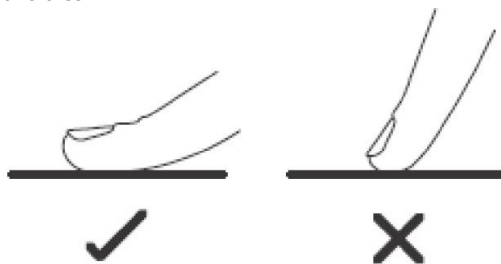
Para permitir una correcta detección del utensilio de cocción, este debe colocarse dentro del perímetro del área «a» o «b», no en medio del área «a» y «b».

3. Funcionamiento del Producto

3.1 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 película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

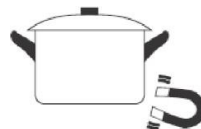


3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados



- 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.

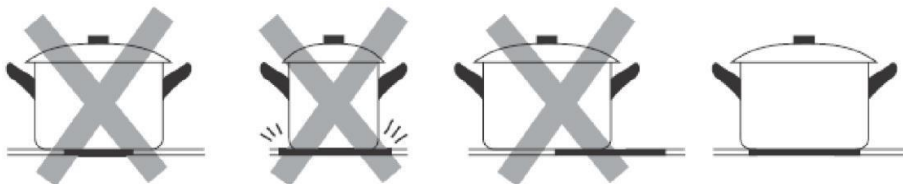
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la olla 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.



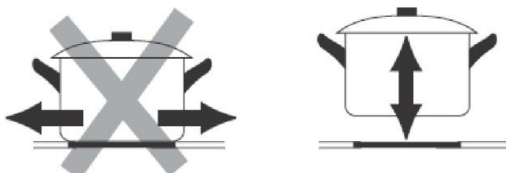
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



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 o inferior a 80 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.

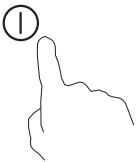
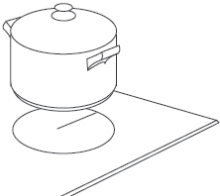
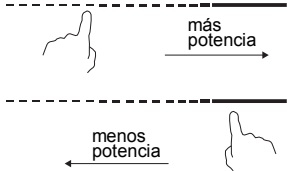


Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



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. • 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.	

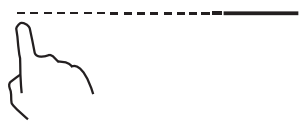
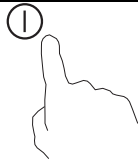
Si el símbolo  parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

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 Acabar 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 « ». 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.	

3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
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	
Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición « ». Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «0».	

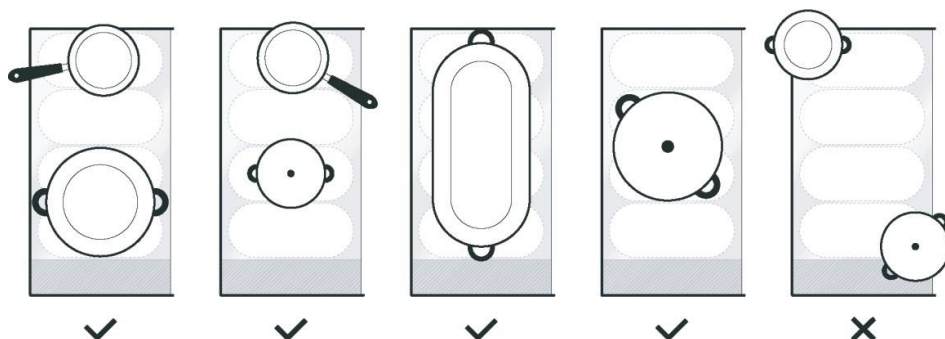
- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 14 transcurridos 5 minutos.

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 distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina deben colocarse correctamente:
 - 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.

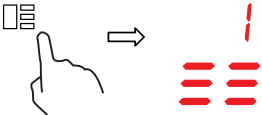
Como zona grande	
Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse el control de zona adaptable.	
El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal. El nivel de potencia es único para toda la zona adaptable y se puede seleccionar usando solo un control deslizante	
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 otra cacerola, desactivar 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 diferentes configuraciones de potencia, no active el control de la zona adaptable	

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



3.3.5 Placa francesa

- 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.

Placa francesa	
Para activar la zona de placa francesa, simplemente pulse el control de zona adaptable durante 2 segundos.	
Cambie la cacerola de sitio, la potencia cambiará automáticamente.	
Cancelar la placa francesa	
Pulse el control de 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 de pausa, 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. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

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.

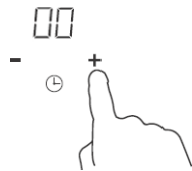
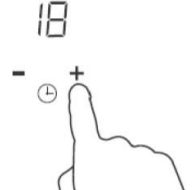
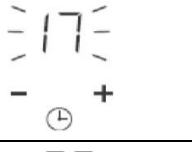
Para entrar en la función de Gestión de Potencia	
Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo los controles de pausa y de bloqueo.	El indicador del temporizador muestra el símbolo «P5», lo que significa que el nivel de potencia está en 5. El modo predeterminado es de 7,2 kW.
Para cambiar de nivel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

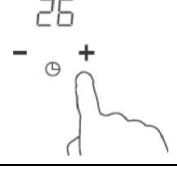
Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- 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 99min.

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.	
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 correspondiente 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.	

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.

ajuste 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)	
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:	(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.	
Toque y mantenga pulsado el control del temporizador « - », el temporizador disminuye a «00» y se cancela.	

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.



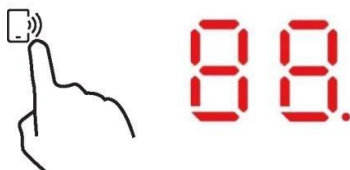
Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

3.3.11 Función «Cook with me»

En primer lugar, usted debe descargar e instalar la aplicación hOn en su dispositivo portátil. Luego registre su placa de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.

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.

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 empezar 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 INÁLAMBRICOS

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

b. INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS PARA EQUIPOS EN RED

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	NA
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Para la activación de WIFI, pulsar por 4 segundos el botón "Cook with me"
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Para la desactivación de WIFI, pulsar por 4 segundos el botón "Cook with me"

3.3.12 Función especial



Cottura a fuoco lento



Fusione



Bollitura

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, estofados Pulse la tecla Cocción a fuego lento, el indicador se mostrará el símbolo « ».	
La función de fusión es la solución ideal para derretir chocolate, mantequilla. Esta función le ayuda a preparar todo tipo de postres o salsas. Pulse la tecla Fundir, el indicador se mostrará el símbolo « ».	
La función Hervir es ideal para hervir agua o cualquier líquido. Pulse la tecla Hervir, 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.

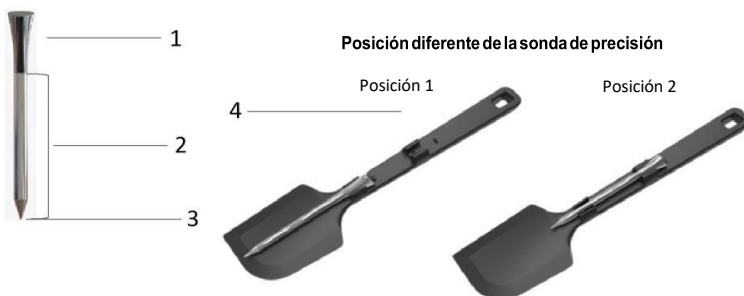
Mediante la colocación de la marca CE en este electrodoméstico, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos relevantes en materia de seguridad, salud y medio ambiente aplicables a este producto.

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 a continuación.

Empezando

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



Cucharón

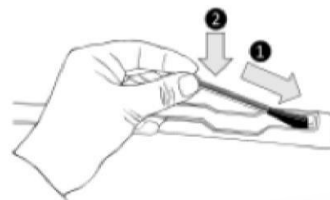
Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.



- 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 aplicación 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 la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes (para el mercado de UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.candy-group.com

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.

Parrilla

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	• Salteados • 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 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	Volatje 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.
EH	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
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 que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento 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.

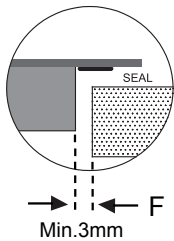
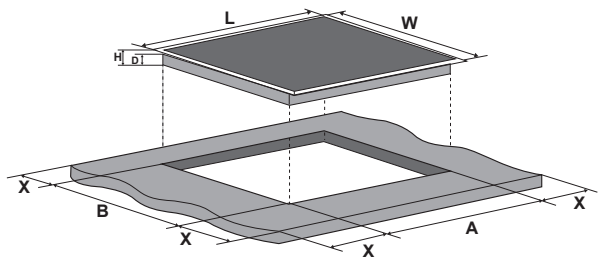
9. Instalación

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.

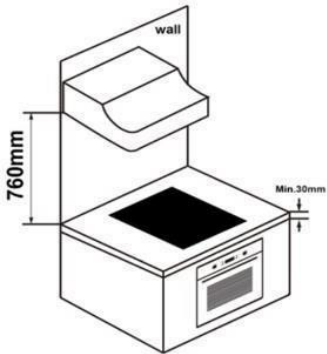
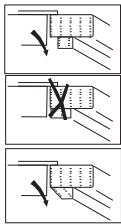
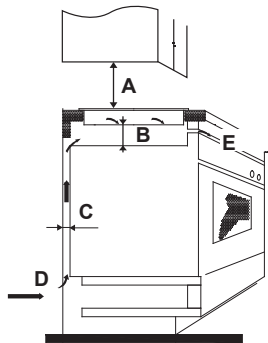


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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:



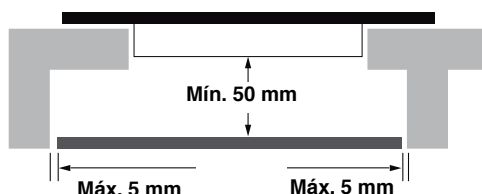
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



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 °C.

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 usen 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.

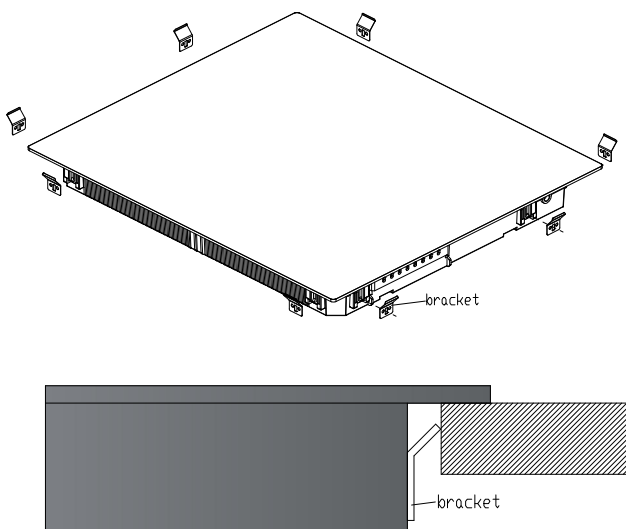
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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 8 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



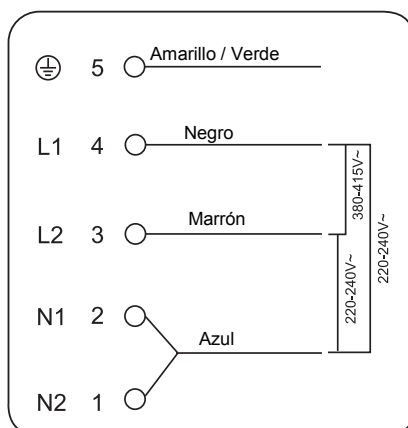
Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

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.

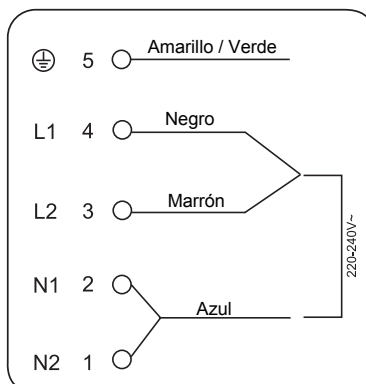
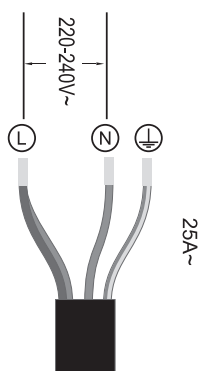
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



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 onipolar 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.

Sommaire

1. Avant-propos	66
1.1 Consignes de sécurité	66
1.2 Installation	66
1.2.1 Risque d'électrocution	66
1.2.2 Risque de coupure	66
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	66
1.3 Fonctionnement et entretien	67
1.3.1 Risque d'électrocution	67
1.3.2 Risque pour la santé.....	68
1.3.3 Risque lié à une surface chaude	68
1.3.4 Risque de coupure	68
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	68
2. Présentation du produit	70
2.1 Vue de dessus.....	70
2.2 Panneau de commande	70
2.3 Théorie de fonctionnement	71
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	71
2.5 Caractéristiques techniques	71
3. Fonctionnement du produit	71
3.1 Commandes tactiles.....	71
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson	72
3.3 Comment l'utiliser	73
3.3.1 Commencer à cuire	73
3.3.2 Finir de cuisiner	74
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost.....	74
3.3.4 Zone flexible	75
3.3.5 Plaque française	75
3.3.6 Verrouillage des commandes	76
3.3.7 Mode pause	76
3.3.8 Fonction de gestion de la puissance	76
3.3.9 Commande de la minuterie	77
3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut	79
3.3.11 Fonction « Cook with me »	80
3.3.12 Fonction spéciale	81
3.3.13 Preci Probe et louche.....	82
4. Lignes directrices pour cuisiner.....	84
4.1 Astuces de cuisson	84
4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz	84
4.1.2 Saisir un steak	84
4.1.3 Pour faire sauter des aliments.....	84
4.2 Détection des petits articles	83
5. Réglages de la chaleur	85
6. Entretien et nettoyage	86
7. Conseils et astuces	87

8. Affichage des pannes et inspection	88
9. Installation	90
9.1 Sélection de l'équipement d'installation	90
9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	91
9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que	92
9.4 Avant de placer les étriers de fixation	92
9.5 Réglage de la position des étriers.....	92
9.6 Mises en garde.....	93
9.7 Branchement de la plaque sur le secteur.....	93

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

1. Avant-propos

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

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.
- 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 les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'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.
- Il ne faut 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 rangez 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 tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez 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-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

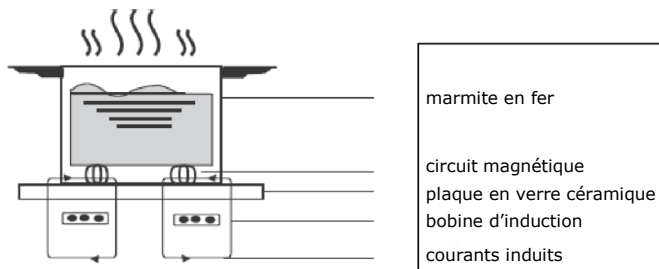
1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- 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 aimantable (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 ;

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	HAMTP64MC
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit (en mm)	590X520X56
Dimensions du produit encastré (en mm)	560X480

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

	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1 & 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Zone flexible	80*	200*400

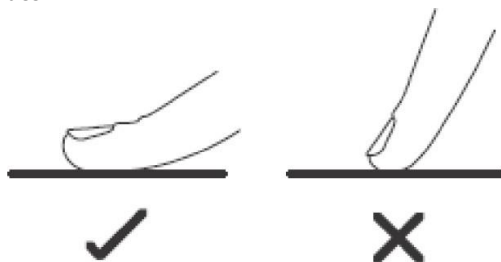
Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite. Afin de permettre une détection correcte du panoramique, la casserole doit être placée à l'intérieur du périmètre de la zone "a" ou «b», et non entre les zones «a» et «b».

3. 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.

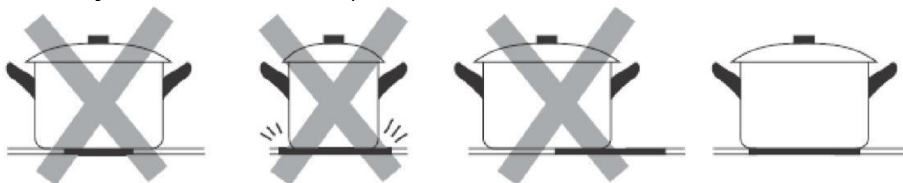
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si l'eau ne bouillonne 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.



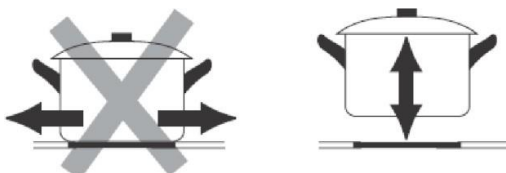
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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 marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite 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.

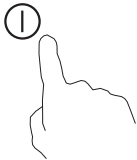
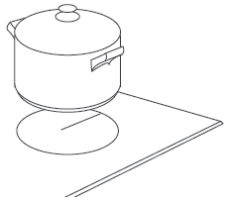
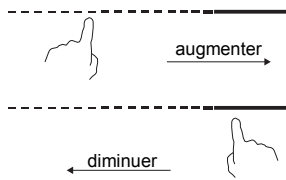


Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, 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.	

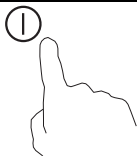
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

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 " ". 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.	

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
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.	
Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur " ". Assurez-vous que "0" s'affiche.	

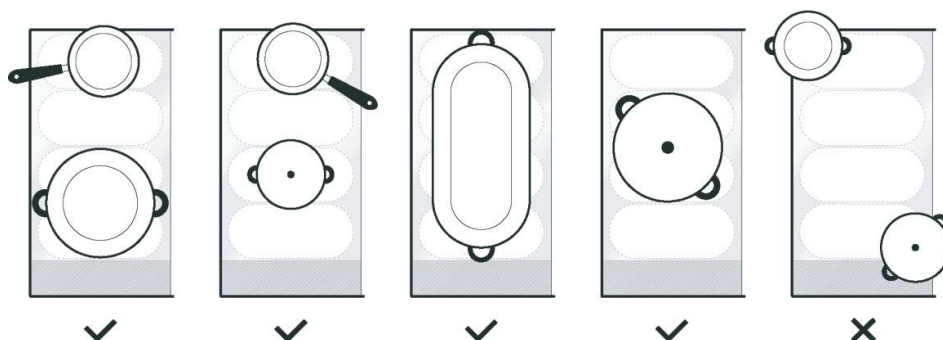
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 14 au bout de 5 minutes.

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 permettre une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement placés :
 - Dans n'importe quelle partie de la zone flexible lorsque l'ustensile se situe 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 à l'aide d'un simple 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 casserole supplémentaire, désactiver 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 deux réglages différents de la puissance, n'activer pas la commande de la zone flexible.	

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles



3.3.5 Plaque française

- 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.

Plaque française	
Pour activer la zone de la plaque française, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone flexible pendant 2 secondes.	
Changez la casserole de place, la puissance change automatiquement.	
Annulez la plaque française	
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 ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① 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 pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

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 7,2 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 2,5 kW. "P2" : la puissance maximale est 3,5 kW. "P3" : la puissance maximale est 4,5 kW. "P4" : la puissance maximale est 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est 7,2 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.

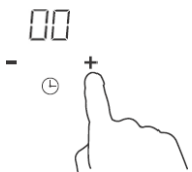
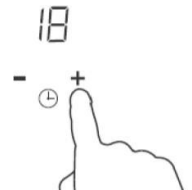
3.3.9 Commande de la minuterie

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.

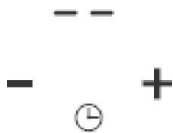
La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Assurez-vous que la plaque soit allumée.	
Touchez la commande "+" de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "00" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.	
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.	
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.	
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.	
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.	
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.	

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 - 0 +
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 ----- 30 6.----- - 0 + (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.	
Touchez et maintenez appuyée la commande de la minuterie " - ", la minuterie diminue jusqu'à "00" et la minuterie est annulée.	

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				

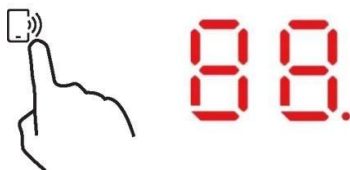
Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



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. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction en suivant les instructions directement de l'App. 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.

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 le bouton «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]	2402-2480	2402-2480
Puissance maximale [mW]	1500	1500

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance de produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câble sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook 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, des ragoûts, des plats braisés. Appuyez sur la touche Mijotage, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire fondre est la solution idéale pour faire fondre du chocolat, du beurre. Cette fonction vous aide à préparer tout type de dessert ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire bouillir est idéale pour faire bouillir de l'eau ou tout autre 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.

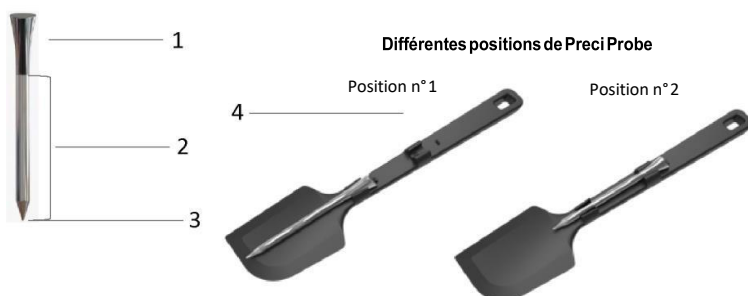
En apposant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

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'appareil et les conseils d'utilisation, veuillez consulter les instructions suivantes.

Pour commencer

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



Louche

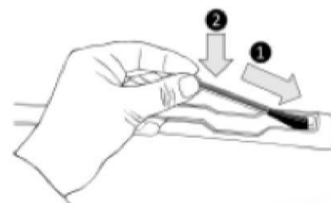
Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.



- 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 : $-40^{\circ}\text{C} + 220^{\circ}\text{C}$

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 la recette démarrée, 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 légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com.

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Puissance maximale [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Méthodes de cuisson avec la sonde 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 assistée 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 Mijoter 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 seront plus compacts et agréables.

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.
- Commencez à cuisiner avec un réglage élevé puis réduisez 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 dans la poêle chaude.
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 ajoutez 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 une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une 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 laissez 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-le 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 casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent 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 & 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 la zone 3 & 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 marmite 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 marmite 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

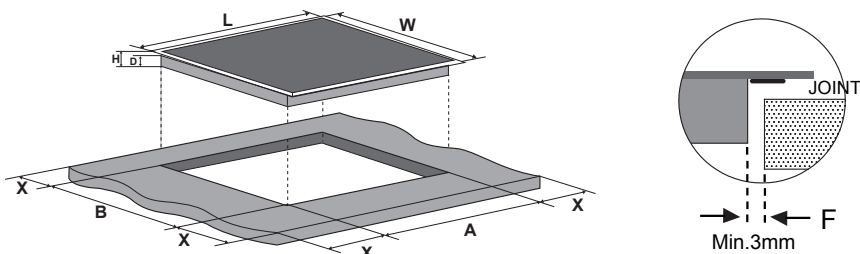
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

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.

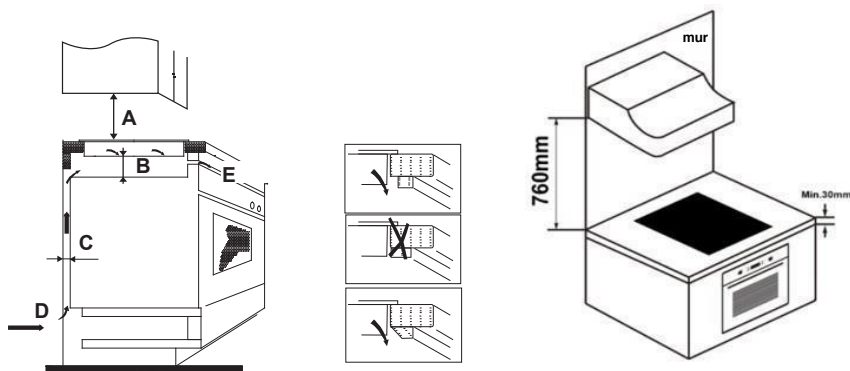


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



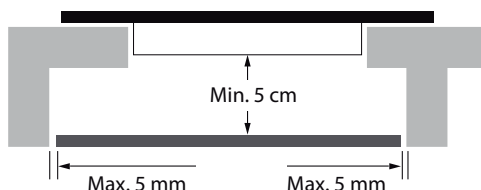
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

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.

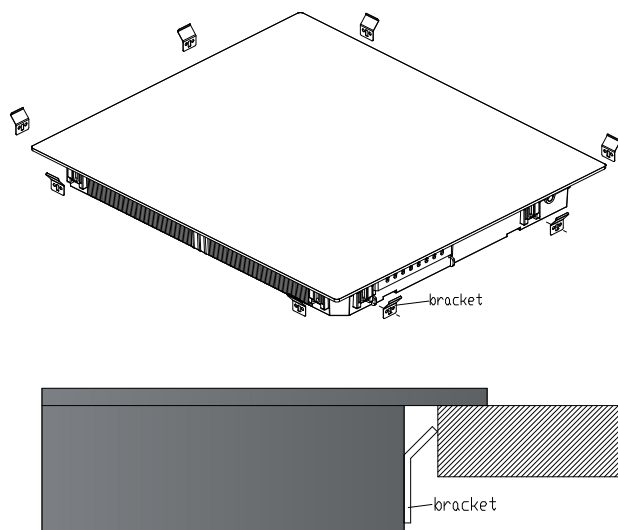
9.4 Avant de placer les étriers de fixation

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 8 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) avant l'installation.

Régalez 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 table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut 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 :

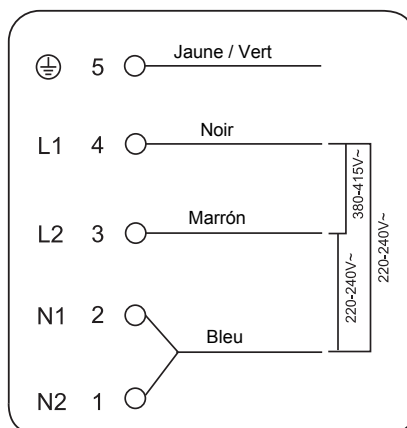
1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
 2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque sur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

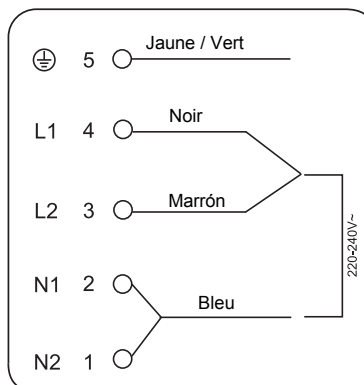
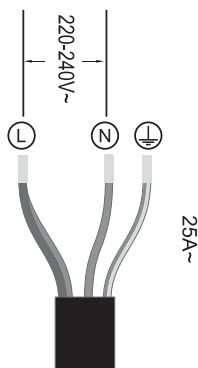


Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

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.

Indice

1. Introduzione.....	97
1.1 Avvertenze per la sicurezza.....	97
1.2 Installazione.....	97
1.2.1 Rischio di scosse elettriche.....	97
1.2.2 Rischio di tagli.....	97
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza	97
1.3 Uso e manutenzione	98
1.3.1 Rischio di scosse elettriche.....	98
1.3.2 Rischi per la salute.....	99
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda	99
1.3.4 Rischio di tagli.....	99
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza	99
2. Presentazione del prodotto	101
2.1 Vista superiore.....	101
2.2 Pannello dei comandi	101
2.3 Principio di funzionamento	102
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione	102
2.5 Specifiche tecniche	102
3. Uso del prodotto	102
3.1 Comandi touch.....	102
3.2 Scelta degli utensili da cucina.....	103
3.3 Utilizzo	104
3.3.1 Inizio della cottura	104
3.3.2 Fine della cottura	105
3.3.3 Uso della funzione Boost.....	105
3.3.4 Zona flessibile	106
3.3.5 Funzione French Plaque	106
3.3.6 Blocco dei comandi	107
3.3.7 Modalità pausa	107
3.3.8 Funzione di gestione della potenza	107
3.3.9 Comando del timer.....	108
3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti.....	110
3.3.11 Funzione Cook with me.....	111
3.3.12 Funzioni speciali	112
3.3.13 Mestolo e sonda di precisione	113
4. Linee guida per la cottura	115
4.1 Suggerimenti per la cottura	115
4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso	115
4.1.2 Scottatura di bistecche	115
4.1.3 Rosolatura	115
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	116
5. Impostazioni della temperatura	116
6. Cura e pulizia.....	117
7. Suggerimenti e istruzioni utili	118

8. Indicazione dei guasti e significato	119
9. Installazione.....	121
9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione	121
9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura.....	122
9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura	123
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio	123
9.5 Regolazione della posizione delle staffe.....	123
9.6 Precauzioni.....	124
9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	124

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

1. Introduzione

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, cucchiari 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 agli 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 domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati: zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare gli elementi scaldanti.
- 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.

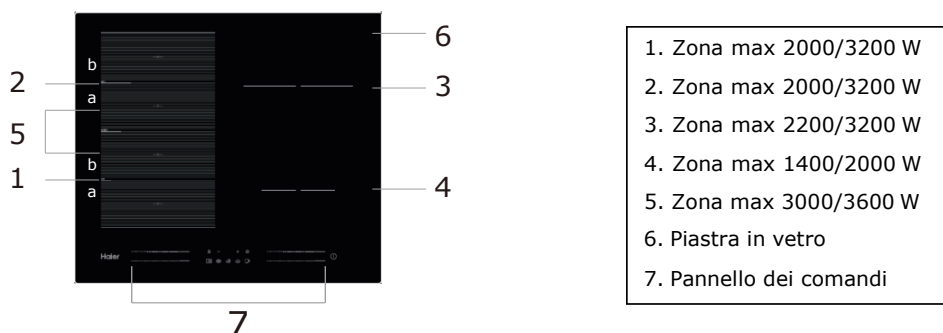
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

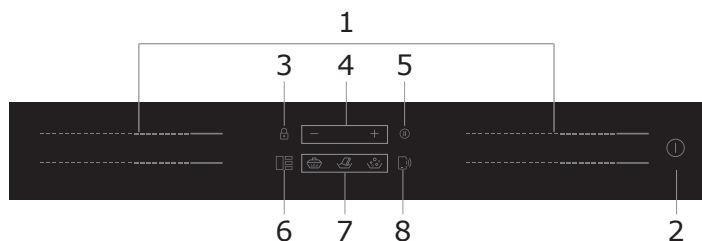
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore



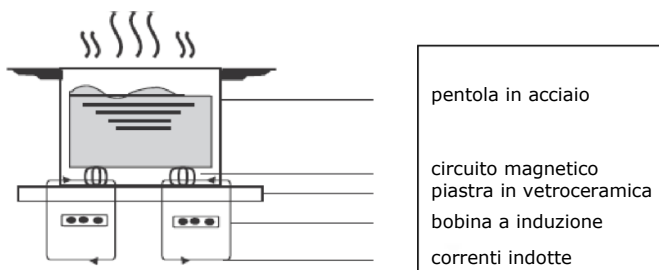
2.2 Pannello dei comandi



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. Comando di funzioni speciali (cottura a fuoco lento, fusione, ebollizione)
8. Comando della funzione 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	HAMTP64MC
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto (mm)	590×520×56
Dimensioni dell'incasso (mm)	560×480

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(mm)	Massimo(mm)
1 e 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Zona flessibile	80*	200×400

I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

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

3. 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.

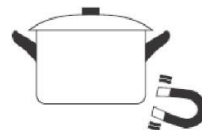
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea per la cottura a induzione.

- 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.

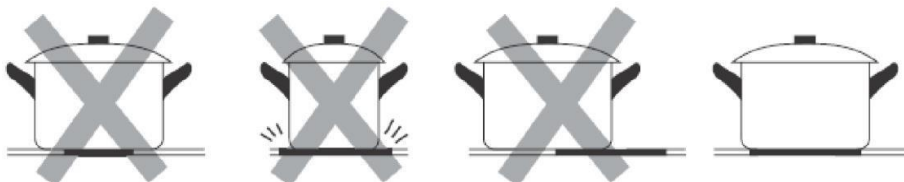
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



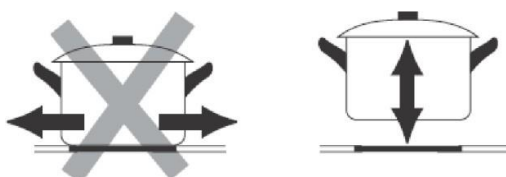
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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.

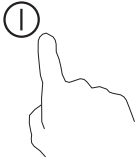
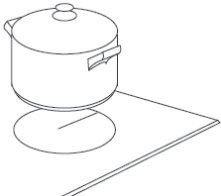
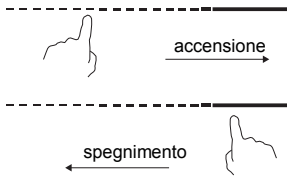


Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



3.3 Utilizzo

3.3.1 Inizio della cottura

Toccare per 3 secondi il comando di accensione e 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.	
Toccano 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.	

Il display visualizza l'indicazione $\geq \_ \leq$ lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

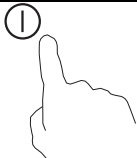
In tal caso:

- 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 " " del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".	
Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.	
Attenzione alle superfici calde "H" indica la zona di cottura calda. 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.	

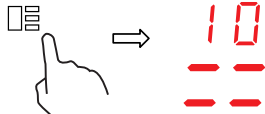
3.3.3 Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
Toccare l'estremità destra del cursore. Accertarsi che il display indichi "P".	
Disattivazione della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui disattivare la funzione Boost.	
Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo " " del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".	

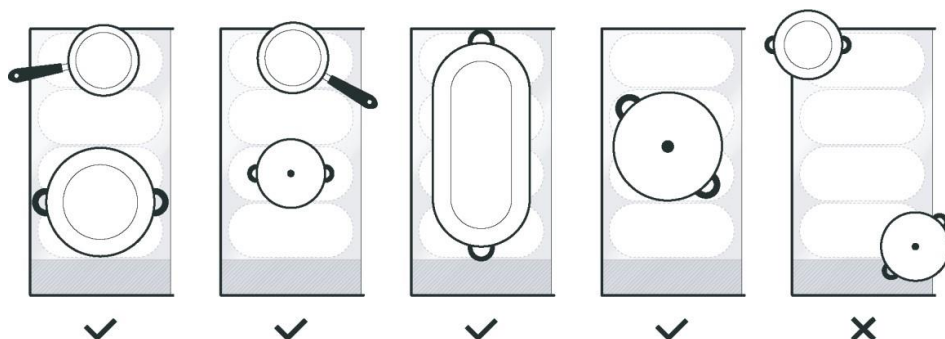
- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originale della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale della temperatura è 0, dopo 5 minuti tornerà a 14.

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 garantire una 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.

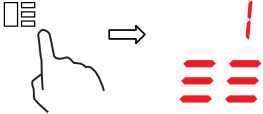
Zona grande	
Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il comando della zona flessibile.	
L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale. Il livello di potenza è unico per l'intera zona flessibile e può essere selezionato con un semplice cursore	
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 la zona flessibile premendo il tasto dedicato così da rilevare le pentole.	
4 zone indipendenti	
Per utilizzare la zona flessibile come 4 zone diverse con due impostazioni di potenza diverse, non attivare il comando della zona flessibile.	

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole



3.3.5 Funzione French Plaque

- 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 della 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.

Funzione French Plaque	
Per attivare la zona French Plaque, basta premere per 2 secondi il comando della zona flessibile.	
Se si sposta la pentola in un'altra posizione, la potenza varia automaticamente.	
Disattivazione della funzione French Plaque	
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 e spegnimento.

Per bloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	L'indicatore del timer indica "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 e spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione e spegnimento ①, 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 pausa, sono disabilitati tutti i comandi tranne il comando di accensione e spegnimento ①; in caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione e spegnimento ①. Se la modalità pausa non viene disattivata, il piano cottura si spegne dopo 10 minuti.

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.

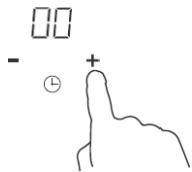
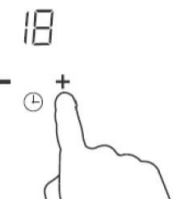
Per attivare la funzione di gestione della potenza	
Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente il comando di pausa e il comando di blocco.	L'indicatore del timer visualizzerà "P5", ossia il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.
Per scegliere un altro livello	
Premere i comandi +/- del timer 	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 7,2 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.

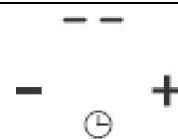
a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Accertarsi che il piano cottura si acceso.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "00".	
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.	

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
- 0 +

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.

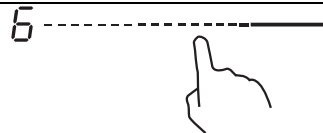
Il funzionamento è illustrato a destra:

H ----- 30
6.----- - 0 +
(impostato a 30 minuti)

Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, 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.



Tenendo premuto il comando del timer "-", il timer si riduce fino a "00" e viene disattivato.



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.



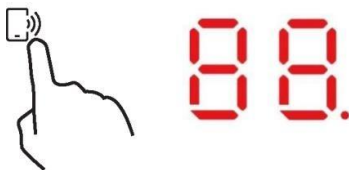
I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

3.3.11 Funzione Cook with me

Scaricare innanzitutto l'applicazione hOn e installarla su un dispositivo portatile. Registrare, quindi, il piano a induzione seguendo le istruzioni direttamente dall'App.

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 Wi-Fi non è attivo, non apparirà alcun punto.

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 tasto "Cook with me".	
Per uscire dalla funzione "Cook with me", cambiare il livello di potenza della zona.	

a. PARAMETRI WIRELESS

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

b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

3.3.12 Funzioni speciali



Cottura a
fuoco lento



Fusione



Ebollizione

Impostazione di una funzione speciale	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
La funzione Cottura a fuoco lento è ideale per cuocere salse, stufati, brasati. Premere il tasto di Cottura a fuoco lento; l'indicatore visualizza " ".	
La funzione Fusione è la soluzione ideale per fondere cioccolato, burro. Questa funzione aiuta a preparare tutti i tipi di dessert o salse. Premere il tasto di fusione; l'indicatore visualizza " ".	
La funzione Ebollizione è ideale per far bollire l'acqua o qualsiasi liquido. Premere il tasto di ebollizione; l'indicatore visualizzerà " ".	

3.3.13 Mestolo e sonda di precisione

Termometro intelligente per alimenti senza fili

Grazie per aver acquistato una sonda di precisione 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

La sonda di precisione è un termometro senza fili per alimenti che indica ai cuochi casalinghi lo stato in tempo reale della parte interna degli alimenti, per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire sempre risultati perfetti. 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 di seguito.

Per cominciare

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



Mestolo

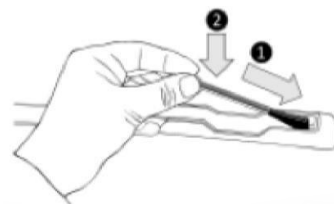
Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.



- 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 prima di utilizzarla

- Inserire la sonda di precisione 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 è totalmente carica.



Accoppiare la sonda di precisione con il piano cottura a induzione

- Accertarsi che il piano cottura sia acceso che la sonda di precisione 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.
- Quando si avvia la ricetta premendo il pulsante "Cook with me" nell'applicazione, la sonda di precisione si collega automaticamente.
- Il display del piano cottura indica il nome della sonda di precisione (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 l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet: www.candy-group.com

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 di precisione

Uso della sonda come termometro

Impostare nell'app hOn la temperatura desiderata da raggiungere, inserire la sonda di precisione 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 frittture 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. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare 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. Spegnerne 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 materiale di ebollizione, fusione e zucchero caldo 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. Spegnerne 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	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. Tramite questa prova, 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. Se è normale, 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) Si verifica un codice di guasto durante l'uso e la 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. Se è normale, 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 "ON/OFF" per riavviare l'unità.
C2	Temperatura IGBT elevata. (1#)	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante "ON/OFF" 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 potenza alimentazione.	
	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 "ON/OFF" 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 anormale.	La pala della ventola è danneggiata.	Sostituire la ventola.	

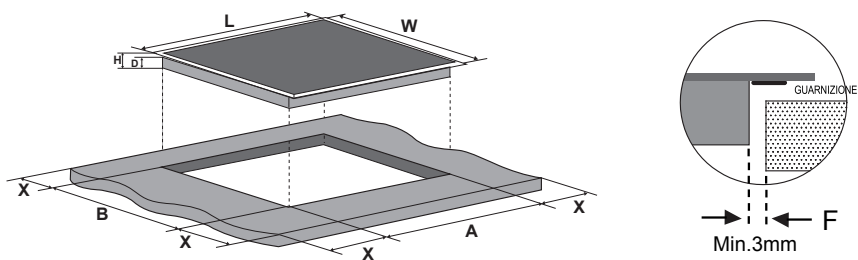
Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

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:

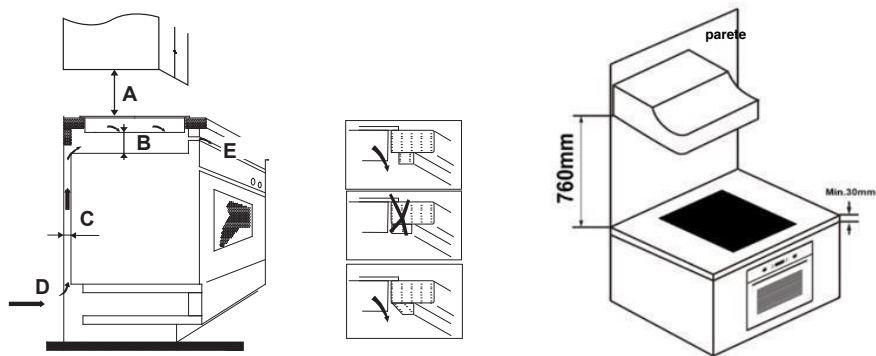
 Nota: la distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del top di cucina deve essere almeno 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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.

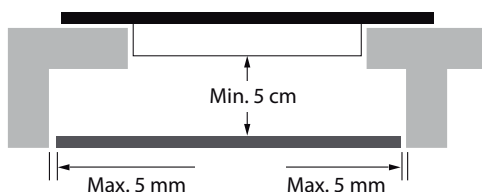
 Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



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 presenti 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 i 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 cassette 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.

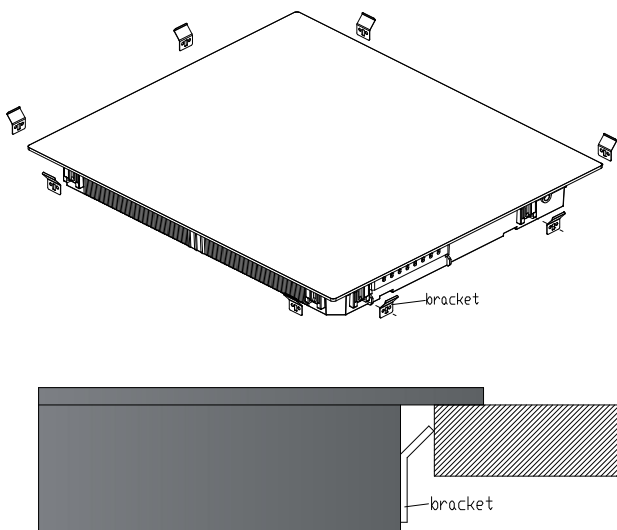
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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 8 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.

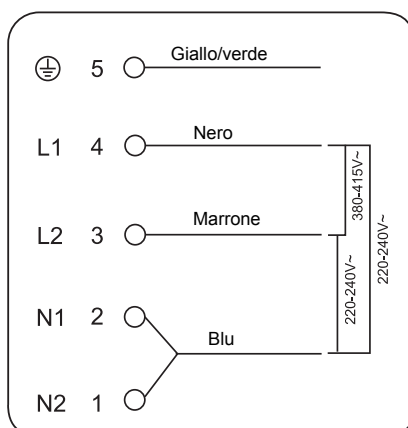
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

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.

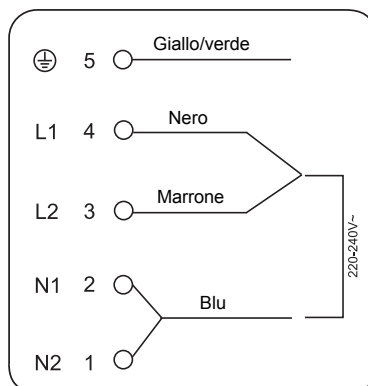
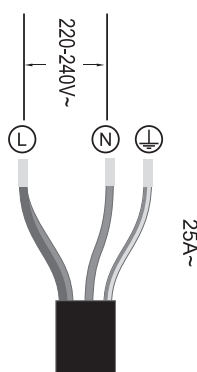


Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.

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. Prefácio	128
1.1 Avisos de segurança.....	128
1.2 Instalação.....	128
1.2.1 Perigo de choque elétrico.....	128
1.2.2 Risco de cortes.....	128
1.2.3 Instruções de segurança importantes.....	128
1.3 Operação e manutenção	129
1.3.1 Perigo de choque elétrico.....	129
1.3.2 Perigo para a saúde	130
1.3.3 Perigo de superfície quente	130
1.3.4 Risco de cortes.....	130
1.3.5 Instruções de segurança importantes.....	130
2. Apresentação do produto.....	132
2.1 Vista superior.....	132
2.2 Painel de controlo	132
2.3 Teoria de trabalho.....	133
2.4 Antes de usar a sua placa de indução	133
2.5 Especificação técnica.....	133
3. Operação do produto	133
3.1 Controlos táteis	133
3.2 Selecionar as painéis adequadas.....	134
3.3 Como usar	135
3.3.1 Começar a cozinhar	135
3.3.2 Terminar de cozinhar	136
3.3.3 Usar a função Boost.....	136
3.3.4 Área flexível.....	137
3.3.5 Placa francesa	137
3.3.6 Bloquear os controlos.....	138
3.3.7 Modo Pausa	138
3.3.8 Função de gestão de energia.....	138
3.3.9 Controlo temporizador.....	139
3.3.10 Períodos de trabalho por defeito	141
3.3.11 Função «Cook with me»	142
3.3.12 Função especial.....	143
3.3.13 Sonda e Concha Preci.....	144
4. Instruções para cozinhar	146
4.1 Dicas para cozinhar.....	146
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz.....	146
4.1.2 Salar bife.....	146
4.1.3 Para refogar.....	146
4.2 Detetar pequenos itens	147
5. Ajustes de calor	147

6. Cuidados e limpeza	148
7. Dicas e sugestões	149
8. Visor de falhas e inspeção.....	150
9. Instalação.....	152
9.1 Seleção do equipamento de instalação	152
9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que	153
9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que	154
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação	154
9.5 Ajustar a posição da braçadeira	154
9.6 Cuidados	155
9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica	155

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

1. Prefácio

1.1 Avisos de segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de choque elétrico

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

1.2.2 Risco de cortes

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

1.2.3 Instruções de segurança importantes

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

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

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligar imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.

- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

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

1.3.3 Perigo de superfície quente

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

1.3.4 Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Não deixar o equipamento sem supervisão durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não usar o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.

- Não deixar objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não colocar ou deixar objetos magnéticos (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Não usar o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligar sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confiar no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retirar as panelas.
- Não deixar as crianças brincar com o equipamento ou que se sentem ou subam para cima da placa.
- Não guardar itens que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem estar sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do equipamento. Essa pessoa deve sempre confirmar que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não reparar ou substituir o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não colocar ou deixar cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não subir para cima da superfície da sua placa.
- Não usar panelas com fundos dentados nem as arrastar pela superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não usar esfregões ou qualquer outro material de abrasivo de limpeza para limpar a sua placa, porque riscam o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como: - áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas rurais; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo *bed and breakfast*.

- **AVISO:** O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto quando supervisionadas continuamente.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de Indução.

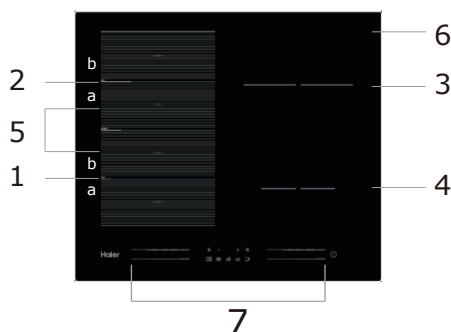
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

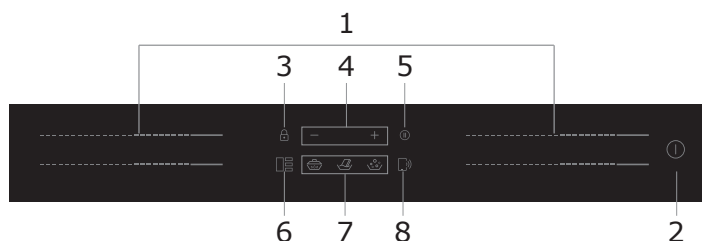
2. Apresentação do produto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 2000/3200 W
2. Zona máx. 2000/3200 W
3. Zona máx. 2200/3200 W
4. Zona máx. 1400/2000 W
5. Zona máx. 3000/3600 W
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo

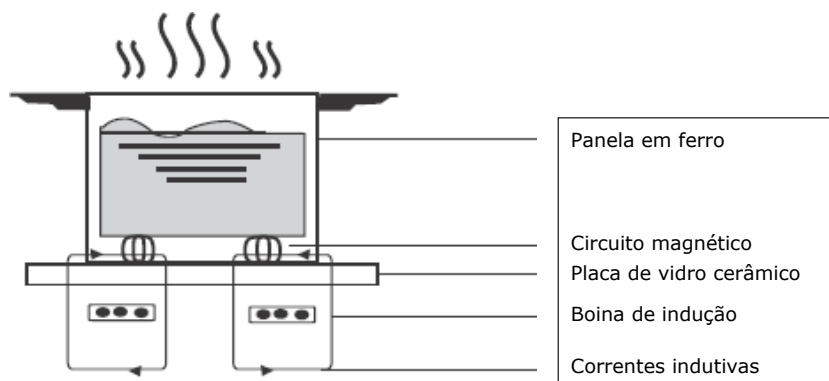
2.2 Painel de controlo



1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo ON/OFF
3. Controlo Bloquear
4. Controlo Temporizador
5. Controlo Pausa
6. Controlo Área Flexível
7. Controlo de Função Especial (cozedura a fogo lento, derreter, ferver,)
8. Controlo da função Cozinhar Comigo

2.3 Teoria de trabalho

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



2.4 Antes de usar a sua placa de indução

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

2.5 Especificação técnica

Placa de indução	HAMTP64MC
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto (mm)	590X520X56
Dimensões da construção (mm)	560X480

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

	Diâmetro da base das painéis de indução	
Zona de indução	Mínimo(mm)	Máximo(mm)
1 e 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Zona de flexão	80*	200*400

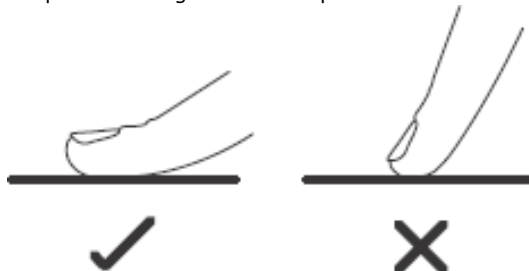
Para permitir uma deteção correta da panela, o pote deve ser colocado dentro do perímetro da área «a» ou «b», não entre a área «a» e «b».

3. Operação do produto

3.1 Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.

- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A película de água mais fina pode dificultar o funcionamento dos controlos.



3.2 Selecionar as painelas adequadas

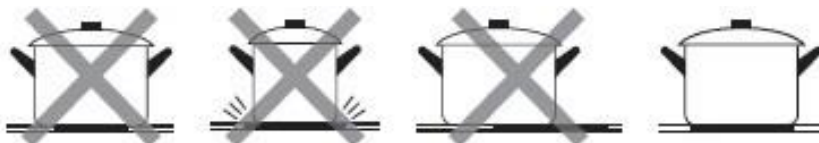
- Usar apenas painelas com uma base adequada para cozinha por indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas painelas são as adequadas, através de um teste magnético.
Mova um íman no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela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



Não usar painelas com pontas dentadas ou bases curvas.



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

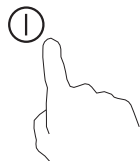
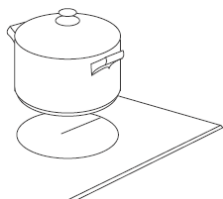
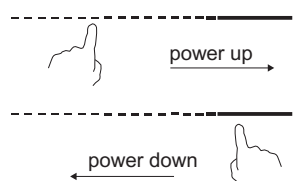


Retirar sempre as painelas da placa de indução - não as deslizando porque podem riscar o vidro.



3.3 Como usar

3.3.1 Começar a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam "--" ou "--", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.	
Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar. • Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.	
Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.	
Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo deslizante. • Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomençar novamente a partir do passo 1. • Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.	

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

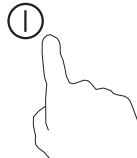
Isto significa que:

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

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

Após 1 minuto, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de indução.

3.3.2 Terminar de cozinhar

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

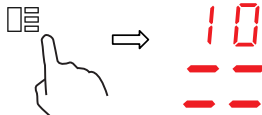
3.3.3 Usar a função Boost

Ativar a função Boost	
Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento	
Tocar no deslizante para a extremidade direita. Certifique-se de que o visor mostra "P".	
Cancelar a função Boost	
Tocar no controlo deslizante da zona de calor onde pretende cancelar a função Boost.	
Desligar a zona de cozedura tocando no cursor para "1". Certifique-se de que o visor mostra "0".	

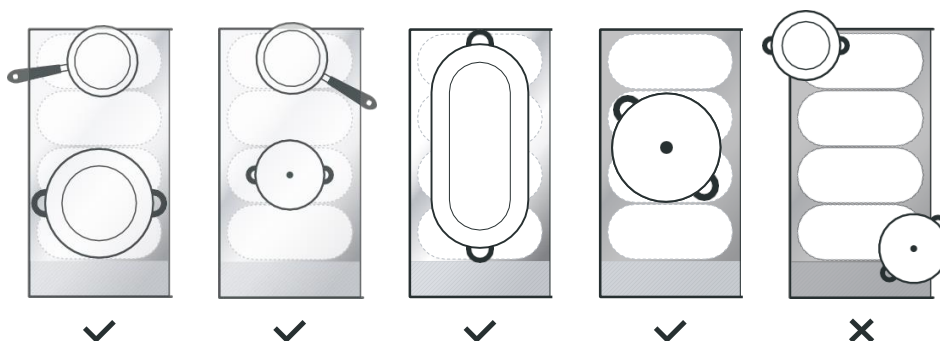
- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

3.3.4 Área flexível

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

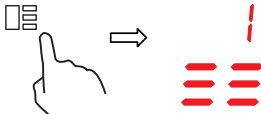
Como zona grande	
Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	
O nível de potência é único para toda a área flexível e pode ser selecionado apenas com um controlo deslizante	
Se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

Exemplos de colocação de panelas corretas e erradas



3.3.5 Placa francesa

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

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

3.3.6 Bloquear os controlos

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

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



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

3.3.7 Modo Pausa

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

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



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

3.3.8 Função de gestão de energia

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

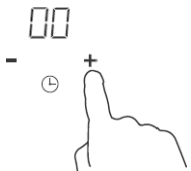
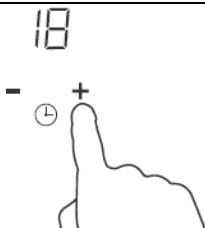
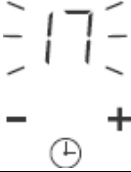
Entrar na função de gestão de energia	
Ligar a placa e, em seguida, premir ao mesmo tempo o controlo Pausa e o controlo Bloqueio.	O indicador do temporizador mostra " P5", o que significa nível 5 de potência. O modo padrão está em 7,2 kW.
Para mudar para outro nível	
Pressionar +/- do temporizador +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

3.3.9 Controlo temporizador

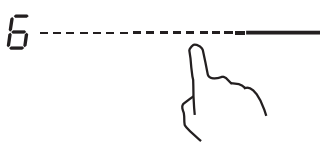
É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

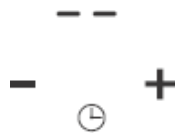
- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.

a) Usar o temporizador como cronómetro

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

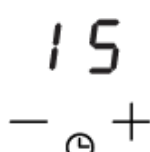
b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

Definir uma zona	
Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento	
Definir o tempo e tocar no controlo ou no temporizador. Dica: Tocar o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.	
Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.	

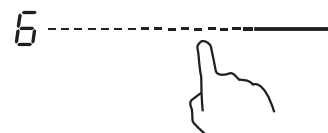
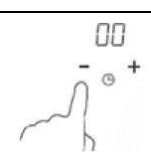
Quando o temporizador de cozedura termina, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.	



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

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

c) Cancelar o temporizador

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

3.3.10 Períodos de trabalho por defeito

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

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

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



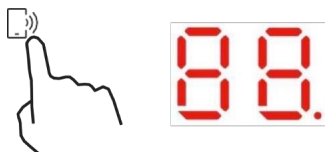
Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

3.3.11 Função «Cook with me»

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

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

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



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

Quando WI-FI está OFF: Não aparece nenhum ponto

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

a. PARÂMETROS SEM FIOS

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

b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

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

3.3.12 Função especial



Cozedura a fogo lento



Derreter



Ferver

Como definir a função especial	
Tocar o controlo deslizante da zona de indução	
A função Cozedura a fogo lento é ideal para cozinhar molhos, estufados, pratos refogados. Pressionar a Tecla Cozedura a fogo lento, até o indicador mostrar " "	
A função Derreter é a solução ideal para derreter chocolate, manteiga. Esta função ajuda a preparar todo o tipo de sobremesa ou molho. Pressionar a tecla Derreter, até o indicador mostrar " "	
A função Ferver é ideal para ferver água ou qualquer outro líquido. Pressionar a tecla Ferver, até o indicador mostrar " "	

3.3.13 Sonda e Concha Preci

Termómetro inteligente alimentar sem fios

Obrigado por ter comprado a Sonda Preci da Haier. De notar que funciona apenas com a placa de indução Haier e, antes de ser usada, deve ler as instruções e notas de segurança incluídas no manual do utilizador.

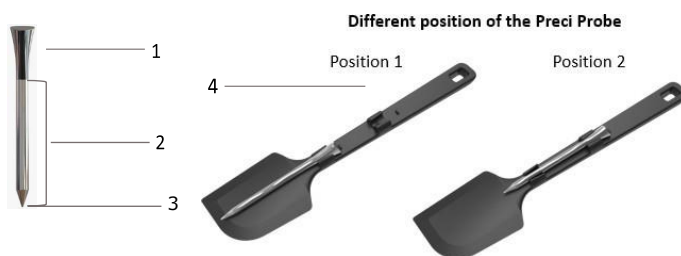
Ao colocar a marca CE no aparelho, estamos a confirmar a conformidade com todos os requisitos europeus relevantes de segurança, saúde e ambiente que são aplicáveis na legislação a este produto.

Introdução

A Sonda Preci é um termómetro alimentar sem fios que informa os cozinheiros domésticos em tempo real sobre o estado no interior dos alimentos, evitando problemas de cozedura insuficiente ou excessiva e garantindo um resultado perfeito sempre. Liga diretamente ao produto. Os detalhes e o estado em tempo real dos alimentos podem ser lidos desde o telefone, indicando o melhor resultado na ponta dos dedos. Para mais informações sobre o emparelhamento e dicas de utilização, consulte as instruções abaixo.

Para começar

1. Tampa em cerâmica
2. Intervalo de imersão recomendado
3. Sensor
4. Concha com posicionamento diferente da Sonda Preci



Concha

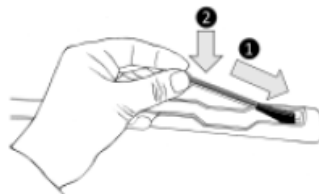
Usar a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- Limpar a concha antes da primeira utilização.
- Não usar a concha sobre chama aberta.
- Não cortar a concha.
- Não colocar a concha em contacto direto com as partes quentes acessíveis da placa.
- Faixa de temperatura tolerada: -40 °C + 220 °C

Carregar a Sonda Preci antes de usar

- Colocar a Sonda Preci no carregador e fechar a tampa.
- Ligar o carregador a uma fonte de alimentação USB, como adaptador USB ou tomada USB do PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar corretamente com a powerbank devido à sua função de desligamento automático
- O LED do carregador acende e pisca durante o carregamento. Desliga quando a Sonda Preci estiver totalmente carregada.



Emparelhar a Sonda Preci com a placa de indução

- Confirmar se a placa de indução está ligada e se a Sonda Preci está totalmente carregada.
- Ir para a App hOn do seu dispositivo portátil
- Ir para a secção Receitas e seleccionar uma receita que use a Sonda Preci.
- Depois de começar a receita pressionando o botão «Cook with me» no aparelho, a Sonda Preci é ligada automaticamente.
- O visor na placa indicará o nome da Sonda Preci, por exemplo "1A"
- Depois deve seguir as instruções da App hOn
- Ao usar a app, se a sonda estiver com menos de 20% de carga, o visor do temporizador indica "CH"



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

Tecnologia	BLE
Padrão	BT 4,0
Banda(s) Frequência [MHz]	2400MHz-2480MHz
Potência máxima [mW]	2.5 mW (4dBm)

Métodos de Cozedura com a Sonda Preci

Sonda Preci como termómetro

Definir na app hOn a temperatura que pretende atingir, inserir a sonda Preci nos alimentos ou com o seu acessório nos líquidos e a temperatura começa a subir desde a app até atingir a temperatura pretendida. Irá ajudar a manter com exatidão a temperatura para todos os tipos de alimentos. Não é possível utilizar quando a função Cozinha Assistida estiver em funcionamento.

Cozinha Assistida: Função «Cook with me»

Seleccionar entre as receitas da App hOn ou programas especiais, seguir passo a passo a preparação e, de seguida, a placa define os parâmetros automaticamente para o método de cozedura seleccionado.

Sous-vide

Tipo de cozedura onde o alimento é colocado num saco de vácuo e cozido em banho de água a baixa temperatura. Os alimentos preparados desta forma são mais suculentos e macios e mantêm intactas as propriedades nutritivas, tornando-os mais saudáveis e saborosos.

Aceder à app hOn e seleccionar a categoria de alimentos, este tipo de cozedura, inserir a base com o alimento na panela com água e a placa de indução irá definir a temperatura de cozedura correta para um resultado perfeito.

Grill

Seleccionar na app hOn a categoria de alimentos, este tipo de cozedura e a placa de indução irá aquecer a grelha automaticamente até à temperatura correta num tempo predeterminado.

Cozedura a fogo lento

A função de cozedura é ideal para cozinhar molhos, estufados, pratos refogados e todas as preparações com um tempo médio de cozedura.

A função automática que encontra na app hOn levará lentamente o alimento até uma temperatura a ferver ligeiramente, mantendo-a durante toda a duração da cozedura.

Cozedura a vapor

Com a função de cozedura a vapor, pode cozinhar por este método alimentos como vegetais, carne ou peixe, em panelas equipadas com um cesto para a vapor. Cozinhar a vapor é mais rápido do que ferver. Como o alimento não fica imerso em líquido, dispersa menos nutrientes contidos nos alimentos e preserva o seu teor vitamínico, melhorando o sabor e estrutura que serão mais compactos e agradáveis.

Assistência

Se necessário, contacte o Centro de Assistência autorizado.

4. Instruções para cozinhar



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

4.1 Dicas para cozinhar

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

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

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

4.1.2 Selar bife

Para cozinhar bifes suculentos e muito saborosos:

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

4.1.3 Para refogar

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

4.2 Detetar pequenos itens

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

5. Ajustes de calor

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

Ajustes de calor	Adequado para
1 - 2	• Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3 - 5	• Reaquecer • Cozinhar em lume brando rapidamente • Cozinhar arroz
6 - 11	• Panquecas
12- 13	• Saltear • Cozinhar massas
14/P	• Refogar • Selar • Ferver sopa • Ferver água

6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como ?	Important e!
A sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas, deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• Quando a energia para a placa é desligada, não haverá nenhuma indicação de "superfície quente", mas a cozedura. A zona ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames por fervura, derretimento e derramamentos açucarados quentes no vidro	devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas com cuidado nas zonas de indução ainda quentes: 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 em "Sujidade diária sobre o vidro" acima.	• Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador é muito afiada. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Secar a área totalmente com uma toalha de papel. 5. Ligar a placa à alimentação elétrica novamente.	• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegurar que a área de controlo tátil está limpa antes de voltar a ligar a placa novamente.

7. Dicas e sugestões

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

8. Visor de falhas e inspeção

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

Resolução de problemas

Para as zonas 1 e 2

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

Para as zonas 3 e 4

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

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

2) Falha específica e solução

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

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

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

9. Instalação

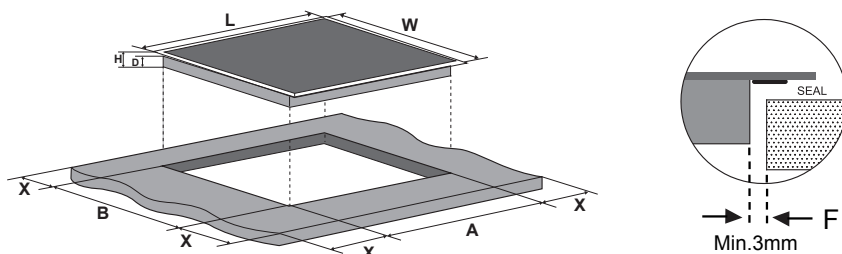
9.1 Seleção do equipamento de instalação

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

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



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

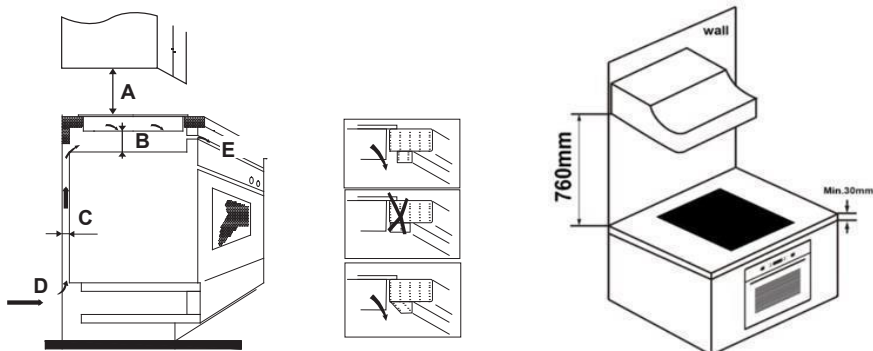


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



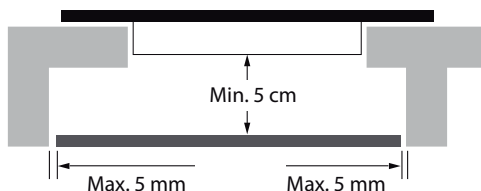
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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

AVISO: Garantir Ventilação Adequada

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



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



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

9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que

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

9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que

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

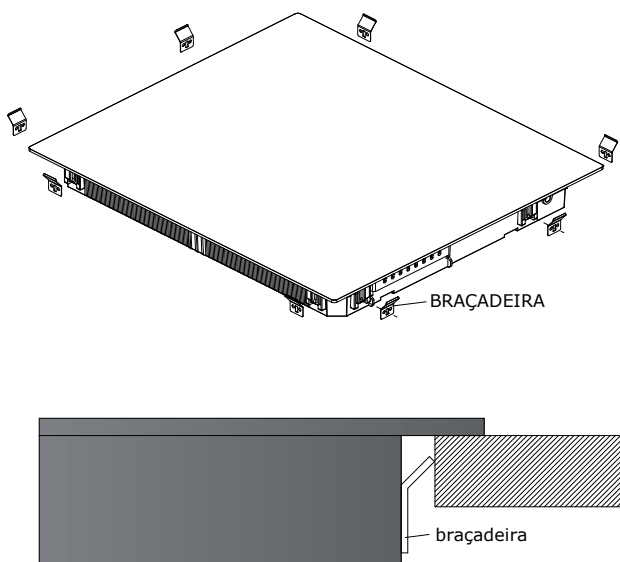
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

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

9.5 Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa na superfície de trabalho inserindo 8 suportes na parte inferior da placa (ver figura) antes da instalação.

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



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

9.6 Cuidados

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

9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



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

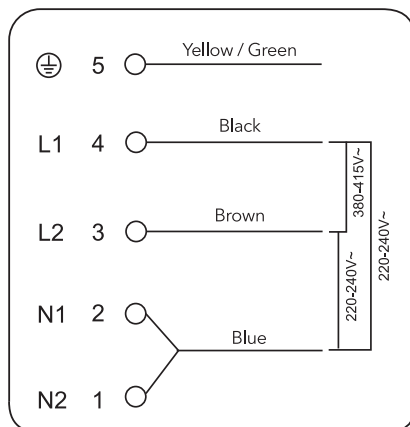
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

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

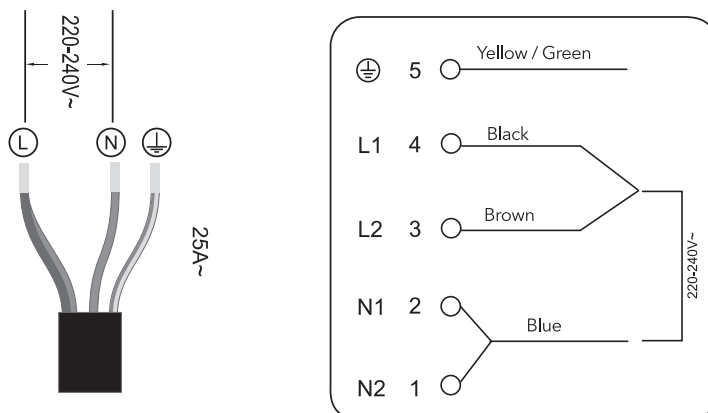
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



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



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



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



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



ELIMINAÇÃO: Não eliminar este produto com os resíduos urbanos não separados. É necessária a recolha destes resíduos separadamente para tratamento especial.

Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/EC para Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónicos (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.

O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e recicle este produto, contactando o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório local da cidade, com o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com a loja onde comprou o produto.

Tartalom

1. Előszó	159
1.1 Biztonsági figyelmeztetések.....	159
1.2 Telepítés	159
1.2.1 Elektromos áramütés veszélye	159
1.2.2 Vágási sérülés veszélye.....	159
1.2.3 Fontos biztonsági utasítások.....	159
1.3 Üzemeltetés és karbantartás	160
1.3.1 Elektromos áramütés veszélye	160
1.3.2 Egészségügyi veszélyek	161
1.3.3 Forró felület által jelentett veszély	161
1.3.4 Vágási sérülés veszélye.....	161
1.3.5 Fontos biztonsági utasítások.....	161
2. Termékre vonatkozó bevezető	163
2.1 Felső nézet	163
2.2 Vezérlőpanel	163
2.3 Működési elv	164
2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt	164
2.5 Műszaki jellemzők.....	164
3. A termék működése	164
3.1 Érintő kezelőszervek.....	164
3.2 Megfelelő főzőedény választása	165
3.3 A használat módja	166
3.3.1 Főzés indítása.....	166
3.3.2 Főzés befejezése	167
3.3.3 A teljesítménynövelés funkció használata	167
3.3.4 Rugalmas terület.....	168
3.3.5 Francia főzőlap.....	168
3.3.6 A gombok lezárása	169
3.3.7 Szünet mód	169
3.3.8 Teljesítménykezelési funkció	169
3.3.9 Időzítésvezérlés	170
3.3.10 Alapértelmezett üzemidők.....	172
3.3.11 Cook with me funkció	173
3.3.12 Speciális funkció	174
3.3.13 Preci Probe szonda és lapát	175
4. Főzési irányelvek.....	177
4.1 Főzési tippek.....	177
4.1.1 Párolás, rizs főzése.....	177
4.1.2 Steak készítése.....	177
4.1.3 Dobva-rázva pirításhoz	177
4.2 Apró tárgyak észlelése.....	178
5. Hőbeállítások	178
6. Ápolás és karbantartás	179

7. Javaslatok és tippek.....	180
8. Kijelzett hiba és vizsgálat	181
9. Telepítés	183
9.1 Telepített berendezések kiválasztása	183
9.2 A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy.....	184
9.3 A főzőlap üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy	185
9.4 A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt.....	185
9.5 A konzol pozíciójának a módosítása.....	185
9.6 Óvintézkedések	186
9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz.....	186

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek (az UKCA piacon). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

1. Előszó

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. A főzőlap használata előtt olvassa el az alábbi útmutatót.

1.2 Telepítés

1.2.1 Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

1.2.2 Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mert a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

1.2.3 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak
- Ne használjon gőzborotvát.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

1.3 Üzemeltetés és karbantartás

1.3.1 Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

1.3.2 Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

1.3.3 Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- A gyermekeket tartsa a készüléktől távol.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

1.3.4 Vágási sérülés veszélye

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolásához a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékossgal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülék-használat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokra tervezték, mint például az üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyháinak területei; tanyasi házakban és szállodák, motelek és egyéb lakókörnyezetben, valamint panzió típusú vállalkozásokban való használatra ügyfelek számára.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap vásárlása alkalmából.

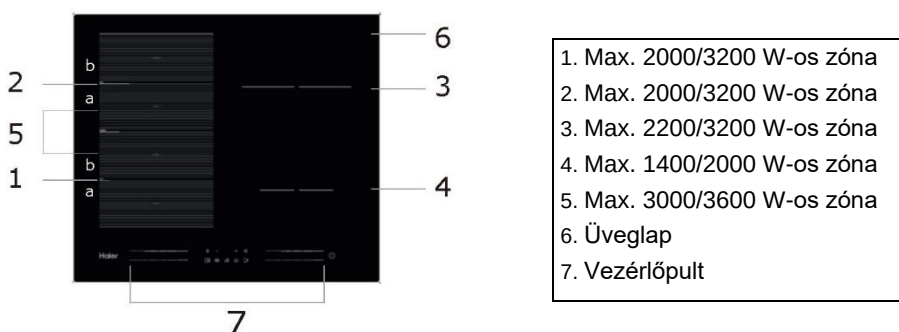
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

A beszerelés ügyében tájékozódjon a beszerelés szakaszt.

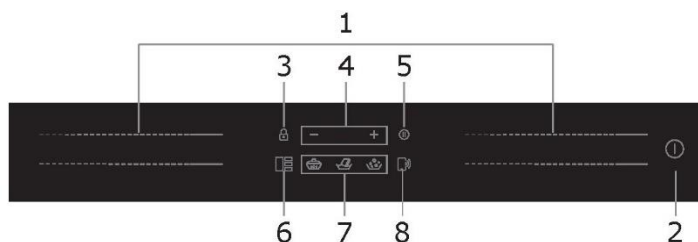
Használat előtt olvassa figyelmesen el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezen utasításokat / beszerelési kézikönyvet jövőbeli referencia céljából.

2. Termékre vonatkozó bevezető

2.1 Felső nézet

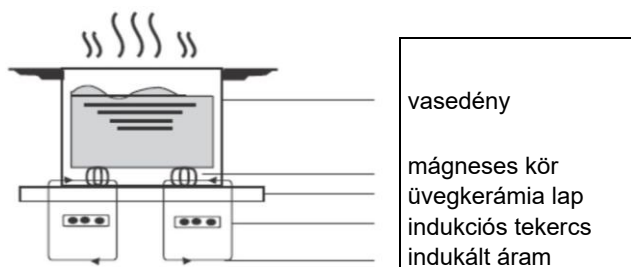


2.2 Vezérlőpanel



2.3 Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elvét az elektromágneses mezők jelentik, amelyek közvetlenül a serpenyőt hevítik, nem pedig közvetett módon az üvegfelületen keresztül hevítik az edényt. Az üveg kizárólag azért melegszik fel, mert a serpenyő felmelegíti azt.



2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el jelen útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasz számára.
- Távolítsa el bármilyen, az indukciós főzőlapon maradt védőfóliát.

2.5 Műszaki jellemzők

Főzőlap	HAMTP64MC
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete (mm)	590X520X56
Méreték beépítéshez (mm)	560X480

A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

	Indukciós edények alapi részének az átmérője	
Főzőzóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 és 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Rugalmas zóna	80*	200*400

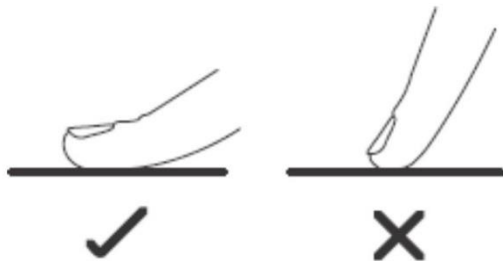
A fenti méretek eltérhetnek az edény méretének és anyagának a függvényében.

*A megfelelő edényészlelés érdekében az edényt az „a” vagy „b” területen belülré helyezze, ne az „a” és „b” terület közé.

3. A termék működése

3.1 Érintő kezelőszervek

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így nem kell semmilyen nyomást kifejtene a gombokra.
- Ne az ujjá hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.



3.2 Megfelelő főzőedény választása



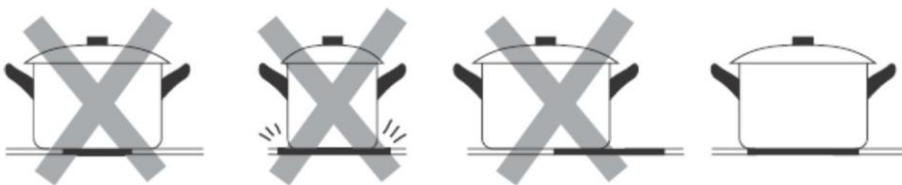
- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon.
Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Ha a víz nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintisza rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



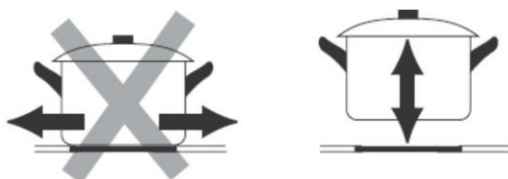
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A 80 mm-nél kisebb edények esetén előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.

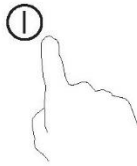
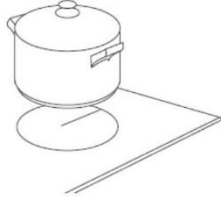
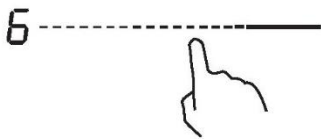


Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



3.3 A használat módja

3.3.1 Főzés indítása

Tartsa lenyomva három másodpercig a BE/KI gombot. A bekapcsolást követően a berregő egyszer megszólal, az időzítőn a „-” vagy „-” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.	
Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára. • Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.	
A főzőzóna csúszkájának megérintése után a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.	
Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével • Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől. • A hőfok beállítást a főzés során bármikor módosíthatja.	

Ha a kijelzőn $\geq \sqcup \leq$ villog váltakozva a hőfok beállítással

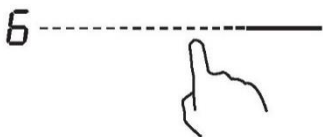
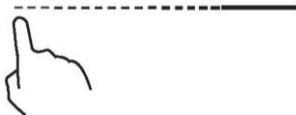
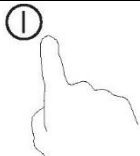
Ez azt jelenti, hogy:

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

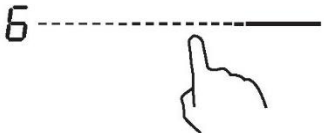
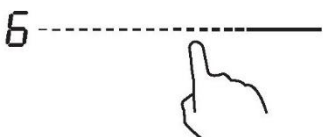
Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

A kijelző automatikusan kikapcsol 2 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

3.3.2 Főzés befejezése

Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.	
Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” pozícióra állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.	
Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.	
Figyeljen a forró felületekre H jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.	

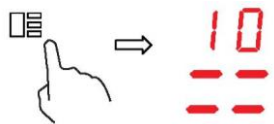
3.3.3 A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása	
A főzőzóna csúszkájának a megérintése	
Érintse meg a csúszkát a jobb végéig. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „P” jelenik-e meg.	
A teljesítménynövelés funkció törlése	
Érintse meg annak a főzőzónának a csúszkáját, amelynél törölni kívánja a teljesítménynövelés funkciót.	
Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” pozícióra állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.	

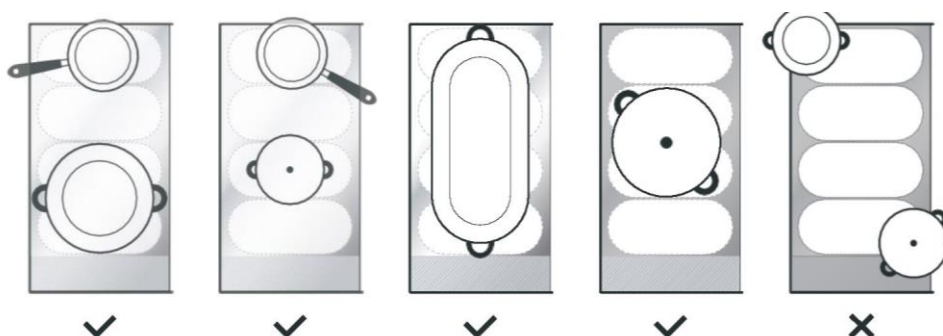
- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 14-re.

3.3.4 Rugalmas terület

- Ez a terület egyetlen vagy négy különálló főzőzónaként használható az adott főzési szükségleteknek megfelelően.
- A rugalmas terület 4 független induktort tartalmaz, amelyek különálló módon párban vezérelhetők. Ha egyetlen zónaként használja, a főzőedény által le nem fedett rész egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Az egyenletes hőelosztás biztosítása érdekében figyeljen az edényt megfelelő elhelyezésére:
 - A rugalmas zóna bármely részén, ha a főzőedény átmérője 80 és 200 mm közé esik.
 - A nagy területen, ha a főzőedény átmérője meghaladja a 200 mm-t.

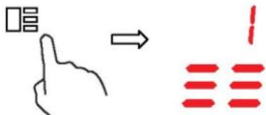
Egyetlen nagy zónaként	
A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként való használatához egyszerűen érintse meg a rugalmas terület vezérlést.	
A teljesítménybeállítások ugyanúgy működnek, mint bármelyik normál terület esetében. A teljesítményszint egyedülálló a teljes rugalmas területen, és egyszerűen kiválasztható egy csúszkavezérlővel	
Ha az edényt előlről a hátsó részre mozgatja (vagy fordítva), a rugalmas terület automatikusan érzékeli az új pozíciót, és megtartja ugyanazt a teljesítményt.	
Egy további edény hozzáadásához kapcsolja ki a rugalmas területet a dedikált gomb megnyomásával, hogy a főzőlap észlelje a főzőedényt.	
Négy független zónaként	
Ha a rugalmas területet négy különböző zónaként kívánja használni, két különböző teljesítménybeállítással, ne aktiválja a rugalmas terület vezérlőgombot	

Példák a jó és rossz edényelhelyezésre



3.3.5 Francia főzőlap

- Ez a terület képes az edény helyzetének megfelelően beállítani a teljesítményt.
- Ha az edény a rugalmas terület alsó részén van, a teljesítmény 1-es szintre van állítva.
- Ha az edény a rugalmas terület középső részén van, a teljesítmény 10-es szintre van állítva.
- Ha az edény a rugalmas terület felső részén van, a teljesítmény 14-es szintre van állítva.

Francia főzőlap	
A francia főzőlap területének aktiválásához egyszerűen tartsa lenyomva a rugalmas terület vezérlőgombot 2 másodpercig	
Változtassa meg az edény pozícióját, a teljesítmény automatikusan megváltozik	
Francia főzőlap törlése	
A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a rugalmas terület vezérlőgombot.	

3.3.6 A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

A gombok zárolása	
Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a billentyűzár vezérlőgombot.	Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg
A gombok zárolásának feloldása	
Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a billentyűzár vezérlőgombot.	



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb  kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal , de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

3.3.7 Szünet mód

- A főzőlap kikapcsolása helyett szüneteltetheti is a melegítési műveletet.
- Szünet módba lépést követően a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

Szünet módba lépéshez	
Érintse meg röviden a Szünet vezérlőgombot	Az összes kijelzőn a „11” felirat látható
Kilépés a szünet üzemmódból	
Érintse meg röviden a Szünet vezérlőgombot.	



Amikor a főzőlap szünet módban található, a BE/KI gomb  kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal . Ha nem lép ki a szünet üzemmódból, a főzőlap 10 perc elteltével kikapcsol.

3.3.8 Teljesítménykezelési funkció

- Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.
- A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

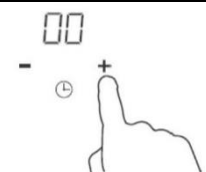
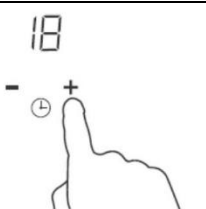
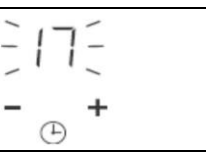
Teljesítménykezelési funkció elérése	
Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a szünet és a billentyűzár gombot.	Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely 5-ös teljesítményszintet jelöl. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.
Másik szintre kapcsolás	
nyomja meg az időzítő +/- gombját +  vagy – 	5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket. „P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW. „P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW. „P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW. „P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW. „P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.
Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása	
A megerősítéshez nyomja meg egyszerre a szünet vezérlőgombot és a billentyűzár vezérlőgombot.	Ekkor a főzőlap kikapcsol.

3.3.9 Időzítésvezérlés

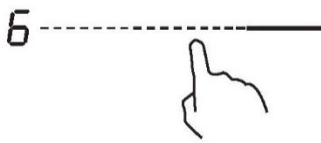
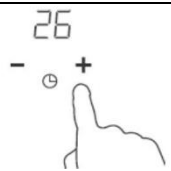
Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után. Az időzítő maximális beállítható ideje 99 perc.

a) Az időzítő használata visszaszámlálóként

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.	
Érintse meg az időzítő „+” kezelőszervét. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „00” jelenik meg.	
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.	
Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.	
A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor lejárt a beállított idő.	

b) Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Egy zóna beállítása	
A főzőzóna csúszkájának a megérintése	
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.	
Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig. MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.	

A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.	



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

további zónák beállítása:	
A több zóna beállításának lépései hasonlóak az egyetlen zóna beállításának lépéséhez; Ha egyszerre több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák tizedesvesszői bekapcsolnak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. Az adott zóna pontja villog. Az alábbiak szerint:	
	(15 percre állítva)
	(45 percre állítva)
A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd. A jobb oldali ábra szerint:	
	(30 percre állítva)
Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.	

c) Az időzítő törlése

Érintse meg a törölni kívánt időzítőhöz tartozó főzőzóna csúszkát	
Érintse meg és tartsa lenyomva a „-” időzítő vezérlőt, az időzítő „00”-ra csökken, és az időzítő törlődik.	

3.3.10 Alapértelmezett üzemidők

Az automatikus kikapcsolás funkció az indukciós főzőlap védelmét szolgálja. A funkció automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett üzemidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Teljesítményszint	10	11	12	13	14				
Alapértelmezett üzemidő időzítő (óra)	4	4	4	2	2				

A serpenyő eltávolítását követően az indukciós főzőlap képes azonnal leállítani a melegítést, és a készülék automatikusan kikapcsol 2 perc után.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek javasoljuk, hogy az egység használata előtt egyeztessenek kezelőorvosukkal.

3.3.11 Cook with me funkció

Először is le kell töltenie a hOn App alkalmazást és telepítenie kell a hordozható eszközre. Ezután regisztrálja az indukciós főzőlapot az utasítások szerint közvetlenül az alkalmazásban.

A főzőlap és az alkalmazás párosításához a következőképpen járjon el:

Tartsa lenyomva 4 másodpercig a Cook with me gombot. A 4 másodperc letelte után az időzítő számjegye villogni kezd, PA olvasható rajta, és a készülék elindítja a párosítási folyamatot.



Bekapcsolt WiFi esetén: egy pont jelenik meg a LED jobb oldalán.

Kikapcsolt WiFi esetén: A pont nem jelenik meg

A „Cook with me” funkció beállítása	
Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok menüjéből. Kövesse lépésről lépésre az alkalmazásban olvasható utasításokat, és amikor végezt, továbbítsa a paramétereket a főzőlaphoz, amely megkezdí a főzést.	
Amikor a főzőlap parancsot kap az alkalmazástól, a főzőlap 2 sipszóval és egy másodperces villogással jelzi, hogy megkapta az utasításokat. A recept elindításához nyomja meg a „Cook with me” gombot.	
Ha ki szeretne lépni a „Cook with me” funkcióból, módosítsa a zóna teljesítményszintjét.	

a. VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

Technológia	WiFi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maximális teljesítmény [mW]	1500	1500

b. TERMÉKADATOK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

Termékadatok hálózati berendezésekhez	
A termék energiafogyasztása hálózati készenlétben, miközben az összes vezetékes port csatlakoztatott, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktív:	NA
Vezeték nélküli hálózati port aktiválása:	A WIFI aktiválásához tartsa lenyomva 4 másodpercig a „Cook with me” gombot
Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása:	A WIFI kikapcsolásához tartsa lenyomva 4 másodpercig a „Cook with me” gombot

3.3.12 Speciális funkció



Párolás



Olvasztás



Forralás

A speciális funkció beállítása	
Érintse meg a főzőzóna csúszkáját.	
A párolási funkció ideális mártások, pörkölték, párolt ételek készítéséhez. Nyomja meg a párolás gombot, a kijelzőn a következő jelenik meg: „ ”	
Az olvasztási funkció ideális csokoládé, vaj olvasztásához. Ez a funkció segít mindenféle desszertek vagy szósok elkészítésében. Nyomja meg az olvasztás gombot, a kijelzőn a következő jelenik meg: „ ”	
A forralási funkció ideális víz vagy bármilyen folyadék forralásához. Nyomja meg a forralás gombot, a kijelzőn a következő jelenik meg: „ ”	

3.3.13 Preci Probe szonda és lapát

Intelligens vezeték nélküli ételhőmérő

Köszönjük, hogy a Haier Preci Probe szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Haier indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

A CE jelölés készülékre helyezésével megerősítjük, hogy a készülék megfelel valamennyi európai biztonsági, egészségvédelmi és környezetvédelmi követelménynek, amelyek a termékre alkalmazhatók a törvényi előírásnak megfelelően.

Bevezetés

A Preci Probe szonda egy vezeték nélküli ételhőmérő, amely valós idejű állapotinformációval szolgál az otthoni szakácsoknak az ételről, hogy elkerülje az alul- vagy túlsütési kellemetlenségeket, és minden alkalommal biztosítsa a tökéletes eredményt. A szonda közvetlenül kapcsolódik a termékhez. Közvetlenül telefonjáról leolvashat részleteket és az étel valós idejű állapotáról tájékozódhat, így ujjai előtt heverhet a legjobb eredmény. A párosítás és a használati tippek tekintetében tájékozódjon az alábbi utasításokból.

Első lépések

1. Kerámiakupak
2. Ajánlott mélységtartomány
3. Érzékelő
4. Lapát a Preci Probe szonda különböző pozícióival



Lapát

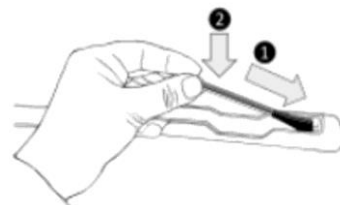
Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.



- Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
- Ne használja a lapátot nyílt lángon.
- Ne vágjon a lapátból.
- Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
- Tolerált hőmérséklet-tartomány: -40 °C + 220 °C

Használat előtt töltsse fel a Preci Probe szondát

- Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet.
- Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápellátáshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel
- A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.



Párosítsa a Preci Probe szondát az indukciós főzőlappal

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve.
- Nyissa meg a hOn APP alkalmazást a mobilkészülékéről
- Nyissa meg a Receptek részt, és válasszon egy receptet, amely Preci Probe szondát használ.
- Miután elindította a receptet a készülék „Cook with me” gombjának megnyomásával, a Preci Probe szonda automatikusan csatlakozik.
- A főzőlap kijelzőjén megjelenik a Preci Probe szonda neve, például „1A”
- Mostantól kövesse a hOn APP utasításait
- Az alkalmazás használatakor, ha a szonda töltöttsége 20% alatti szintre süllyed, az időzítő kijelzőjén a „CH” felirat jelenik meg



A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek (az UKCA piacon). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

Technológia	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400 MHz - 2480 MHz
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 mW (4dBm)

Főzési módszerek a Preci Probe szondával

Preci Probe hőmérőként

Állítsa be a hOn App alkalmazásban azt a célhőmérsékletet, amelyet el szeretne érni, helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe vagy annak tartozékával együtt a folyadékokba, és látni fogja az alkalmazásban, ahogy a hőmérséklet emelkedik, amíg el nem éri a célhőmérsékletet.

Ez segít abban, hogy pontosan fenntartsa a kívánt hőmérsékletet mindenféle élelmiszer számára. Az Előre programozott főzés funkció működése közben nem használható.

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok közül, kövesse lépésről lépésre az előkészítési utasításokat, majd a főzőlap automatikusan beállítja a kiválasztott főzési módszer paramétereit.

Sous-vide

A főzés típusa, amelyben az ételt vákuumtasakba helyezzzük, és alacsony hőmérsékletű vízfürdőben főzzük. Az így elkészített étel lédúsabb és lágyabb lesz, és megőrzi a tápértékeit, egészségesebbé és ízletesebbé téve az ételt.

Nyissa meg a hOn App alkalmazást, válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési típust, helyezze be az élelmiszert tartalmazó tasakot a vízzel feltöltött edénybe, és az indukciós főzőlap a tökéletes eredmény érdekében beállítja a megfelelő főzési hőmérsékletet.

Grill

Válassza ki az ételkategóriát a hOn App alkalmazásból, válassza ki ezt a sütési típust, és az indukciós főzőlap előre meghatározott időn belül automatikusan a megfelelő hőmérsékletre állítja a grillet.

Párolás

A párolási funkció ideális szószok, pörköltök, párolt ételek és minden olyan étel elkészítéséhez, amely átlagosan hosszú főzési idővel rendelkezik.

Az automatikus funkció, amelyet a hOn alkalmazásban talál, enyhén forrási hőmérséklet fölött főzi az ételt, és ezt a hőmérsékletet fenntartja a főzés teljes időtartama alatt.

Gőzölés

A gőzölési funkcióval az ételeket, például zöldségeket, húst vagy halat gőzölő kosárral ellátott edényekben gőzölhet. A gőzölés gyorsabb, mint a forralás, mivel az ételt nem meríti folyadékba, kevesebb tápanyag veszik el az ételből, és az megőrzi vitamintartalmát, javítva ízét, szerkezetét pedig kompaktabb és kellemesebb marad.

Támogatás

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

4. Főzési irányelvek



Sütés során figyeljen, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen ha használja a PowerBoost funkciót. Rendkívül magas hőmérsékletek mellett az olaj és a zsír öngyulladásra képes, ezért komoly tűzveszélyt eredményez.

4.1 Főzési tippek

- Amikor az élelmiszer főni kezd, csökkentse a hőmérséklet beállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsíradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

4.1.1 Párolás, rizs főzése

- A párolás forráspont alatt történik, megközelítőleg 85 °C-on, amikor csak olykor néhány buborék emelkedik fel a főzéshez használt folyadék felszínére. Ez kulcsfontosságú finom levesek és ízletes pörköltök készítéséhez, mivel az ízek anélkül alakulnak ki, hogy túlfőznék a levest. A tojásalapú és lisztel sűrített szószokat is forráspont alatti hőmérsékleten kell főzni.
- Egyes feladatok, például abszorpciós módszerrel főzött rizs a legalacsonyabb beállításnál magasabb hőmérsékletet igényelhetnek annak biztosítására, hogy az élelmiszer megfelelően megfő a javasolt időn belül.

4.1.2 Steak készítése

Ízletes, puha steakek sütéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastag fenekű serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
5. Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

4.1.3 Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy indukciós főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Az összes összetevő és felszerelés álljon készen. A dobva-rázva pirításnak gyorsan kell történnie. Nagy mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.
4. Először süssön meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószot.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

4.2 Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb apróbb tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, vagy azon felejt, a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol 1 perc múlva. A ventilátor folytatja az indukciós főzőlap hűtését 1 további percig.

5. Hőbeállítások

Az alábbi beállítások mindössze iránymutatásnak tekintendők. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a használt edénytől és a készített ételmennyiségtől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	• kis mennyiségű ételmelegítés • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3 - 5	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
6 - 11	• palacsinta
12 - 13	• gyors sütés • tésztafélék főzése
14/P	• dobva-rázva piritás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

6. Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadtt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható üvegfelületű indukciós főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehűl az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

7. Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások ügyében lásd „Az indukciós főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzító kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

8. Kijelzett hiba és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiserelése nélkül.

Hibaelhárítás

1. és 2. zóna

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E1, E2, E7, C1	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E3, E4	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
EU	A kijelző kártya és alaplapon közötti csatlakozás nem megfelelő	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
EL, EH	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
C3	A kerámia üveglap hőmérséklet-érzékelőjének értéke magas	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.
C2	IGBT hőmérséklet érzékelőjének értéke magas	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

3. és 4. zóna

1) A vevő általi használat során fellépő hibakódok és elhárításuk módja;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Automatikus helyreállítás		
EL	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak.
EH	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
C1, C3	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot.
C2	A szaggató hőmérséklete magas. (1#)	Várja meg, amíg a szaggató hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.
Nincs automatikus helyreállítás		
E2	Kerámialap-hőérzékelő hiba – rövidzárlat.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőérzékelőjét.
E1	Kerámialap-hőérzékelő hiba – nyitott áramkör.	
E7	Kerámialap-hőérzékelő hiba – érvénytelen.	
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat.	Cserélje ki a tápkártyát.
E3	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	

2) Egyes hibák és megoldásaik

Meghibásodás	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltömődhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor simán működik-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „ <u>U</u> ” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a „BE/KI” gombot.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „ <u>U</u> ” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.

Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

9. Telepítés

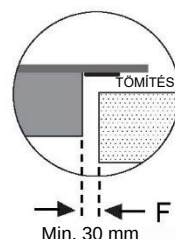
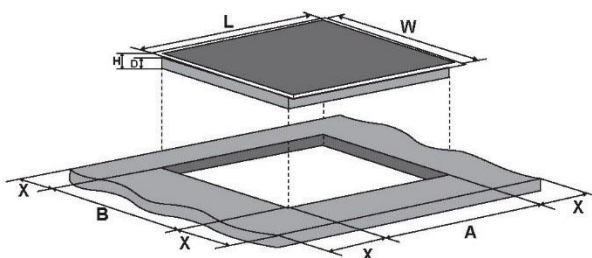
9.1 Telepített berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.

A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 5 cm-es szabad területnek maradnia kell. Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkafelületi anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületi anyagként, hacsak nem impregnált), hogy elkerülje az áramütést és a főzőlap hőszugárzása által okozott alakváltozást. Amint az alábbiakban látható:



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

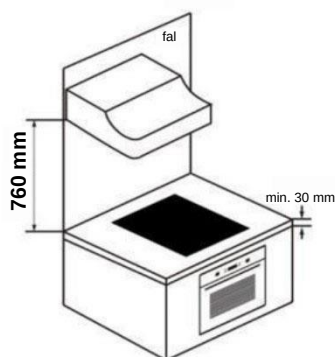
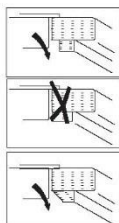
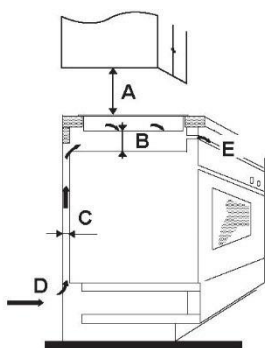


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	min. 50	min. 3

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban található. Amint az alábbiakban látható



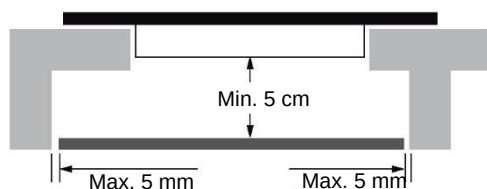
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Bemeneti légnyílás	Kimeneti légnyílás 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap számára megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. A főzőlap túlmelegedett aljával való véletlen érintkezés vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra rögzítsen csavarokkal egy fabetéttet. Tegyen eleget az alábbi követelményeknek



A főzőlap külső része körül szellőzőnyílások vannak. A főzőlap behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a munkafelület ne takarja el ezeket a furatokat.



- Ne feledje, hogy a műanyagot vagy faanyagot a bútorhoz rögzítő ragasztónak el kell viselnie legalább a 150 °C-os hőmérsékletet, hogy elkerülje a burkolat leválását.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90 °C-os hőmérsékletet.

9.2 A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- Legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- A szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett.
- A szerelést illető bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket.
- A főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

9.3 A főzőlap üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy

- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtűkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára.

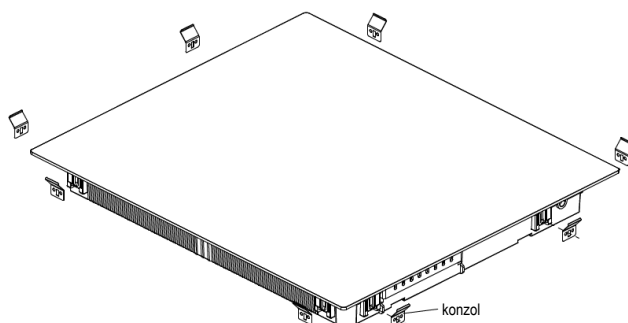
9.4 A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtessen ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

9.5 A konzol pozíciójának a módosítása

Rögzítse a főzőlapot a munkafelülethez 8 konzol behelyezésével a főzőlap alsó részére (lásd a képet) a telepítés előtt.

Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.



A konzolok a telepítés után semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkafelület belső felületeivel (lásd az ábrát).

9.6 Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
2. A főzőlapot ne szerelje be közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit
3. Az indukciós főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
4. A falnak és az asztalfelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
5. Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Ne használjon gőzborotvát.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz



A főzőlapot kizárólag megfelelően képzett szakember csatlakoztathat a hálózati tápellátáshoz. Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot a hálózati tápellátáshoz, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Az otthoni vezetérendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.

2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek

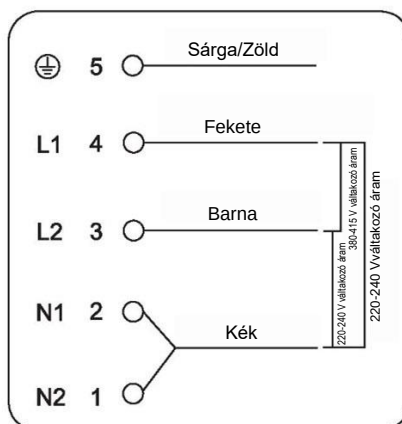
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

A főzőlap hálózati áramellátáshoz csatlakoztatása során ne használjon adaptereket, átalakítókat vagy elosztó készülékeket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

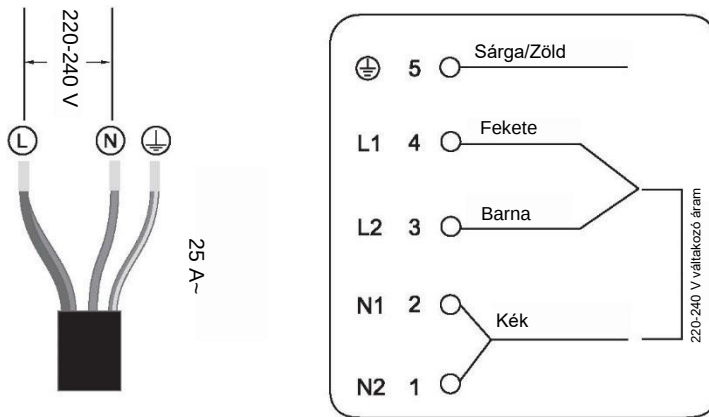
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



Egyeztessen villamossági szakemberrel az otthoni vezetérendszer módosítások nélküli megfelelőségét illetően. Bármilyen módosítást kizárólag szakképzett villamossági szakember végezhet.



Ha a kiválasztott készülék fűtőegységeinek a teljes száma nem kevesebb, mint 4, a készülék közvetlenül csatlakoztatható a hálózathoz egyfázisú elektromos kapcsolattal, az alábbi ábrán látható módon.



- Ha a kábel megsérült, vagy cserére szorul, a műveletet bármilyen baleset elkerülése érdekében kötelezően egy ügyfélszolgálati munkatárnak kell végrehajtania adott célra megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítani kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag szakképzett technikus végezheti.



A főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem hozzáférhető.



ÁRTALMATLANÍTÁS:
Ne selejtezze ki a
terméket válogatatlan
termelési hulladékkal.
Ez a hulladék szelektív
gyűjtést igényel a
különleges
hulladékkezelési eljárás
szükségessége miatt.

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaival szülő 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

Съдържание

1. Предговор	190
1.1 Предупреждения за безопасност	190
1.2 Монтиране	190
1.2.1 Опасност от токов удар	190
1.2.2 Опасност от порязване	190
1.2.3 Важни инструкции за безопасност	190
1.3 Експлоатация и поддръжка	191
1.3.1 Опасност от токов удар	191
1.3.2 Опасност за здравето	192
1.3.3 Опасност от гореща повърхност	192
1.3.4 Опасност от порязване	192
1.3.5 Важни инструкции за безопасност	192
2. Представяне на продукт	194
2.1 Изглед отгоре	194
2.2 Контролен панел	194
2.3 Работна теория	195
2.4 Преди да използвате вашия нов индукционен плот	195
2.5 Техническа спецификация	195
3. Работа с продукта	195
3.1 Сензорни контроли	195
3.2 Избор на подходящ съд за готвене	196
3.3 Начин на употреба	197
3.3.1 Започнете да готвите	197
3.3.2 Завършете готвенето	198
3.3.3 Използване на функцията Boost	198
3.3.4 Гъвкава зона	199
3.3.5 French Plaque	199
3.3.6 Заклучване на контролите	200
3.3.7 Режим на пауза	200
3.3.8 Функция за управление на захранването	200
3.3.9 Контрол за таймера	201
3.3.10 Работно време по подразбиране	203
3.3.11 Функция Cook with me	204
3.3.12 Специални функции	205
3.3.13 Preci Probe & Ladle	206
4. Насоки за готвене	208
4.1 Готварски съвети	208
4.1.1 Къкрене, приготвяне на ориз	208
4.1.2 Запържване на пържола	208
4.1.3 За пържене с разбъркване	208
4.2 Разпознаване на малки предмети	209
5. Степени на нагряване	209
6. Грижа и почистване	210
7. Подсказки и съвети	211

8. Показване на повреда и проверка.....	212
9. Монтиране.....	214
9.1 Избор на оборудването за монтаж	214
9.2 Преди да монтирате плота, се уверете, че.....	215
9.3 След като монтирате плота, уверете се, че.....	216
9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби.....	216
9.5 Регулиране на позицията на скобата	216
9.6 Предупреждения	217
9.7 Свързване на плота към електрическата мрежа.....	217

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

1. Предговор

1.1 Предупреждения за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация, преди да използвате вашия готварски плот.

1.2 Монтиране

1.2.1 Опасност от токов удар

- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.2.2 Опасност от порязване

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

1.2.3 Важни инструкции за безопасност

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности.
- Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещат
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

1.3 Експлоатация и поддръжка

1.3.1 Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот се счупи или напука, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.

- Изключете готварския от стенния ключ преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.3.2 Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти, преди да използват този уред, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

1.3.3 Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Пазете децата.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

1.3.4 Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

1.3.5 Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването причинява пушек и разливане на мазнина, която може да се запали.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизиращи се предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като могат да се повлияят от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли). Не разчитайте на функцията за разпознаване на готварски съдове, за да изключите зоните за готвене, когато махнете съдовете.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да седят, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да са под надзора на отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че лицето може да използва уреда без опасност за себе си или за обикалящата го среда.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия готварски плот.
- Не стойте върху вашия готварски плот.
- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия готварски плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като: -кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; -

селскостопански къщи; -от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди; -учреждения с цел нощувка със закуска.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещават.
- Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи.
- Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

Поздравления за покупката на вашия нов индукционен плот.

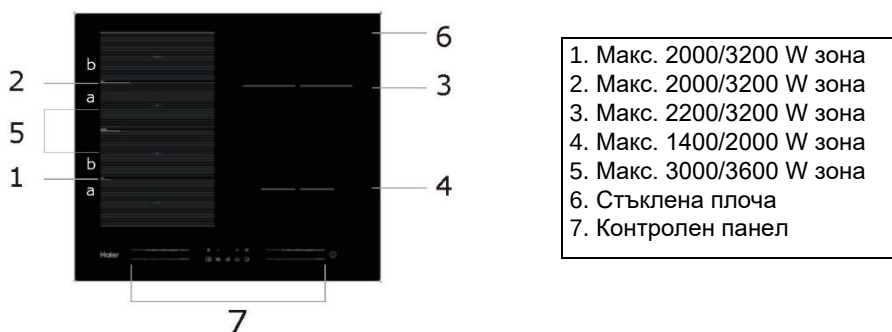
Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете тези инструкции/това ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него.

За монтаж, моля, прочетете раздела за монтаж.

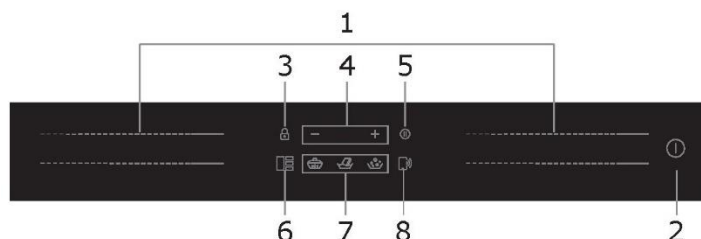
Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете тези инструкции/това ръководство за монтаж за бъдещи справки.

2. Представяне на продукт

2.1 Изглед отгоре



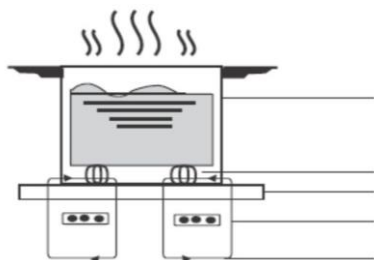
2.2 Контролен панел



1. Контроли за мощността на нагревателната зона
2. Контрол ВКЛ./ИЗКЛ.
3. Контрол за заключване
4. Контрол за таймера
5. Контрол за пауза
6. Контрол на гъвкавата зона
7. Контрол на специална функция (Къкрене, топене, варене)
8. Контрол на функцията Cook with me

2.3 Работна теория

Индукционното готвене е безопасна, напреднала, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни полета, генериращи топлина директно в готварския съд, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото става горещо само защото готварският съд в крайна сметка го затопля.



желязна тенджера

магнитна верига

плоча от керамично

стъкло

индукционна намотка

индуцирани токове

2.4 Преди да използвате вашия нов индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия индукционен плот.

2.5 Техническа спецификация

Готварски плот	НАМТР64МС
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Монтирана електрическа мощност	7200 W
Размер на продукта (мм)	590 X 520 X 56
Размери за вграждане (мм)	560 X 480

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

	Основният диаметър на индукционните съдове за готвене	
Зона за готвене	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1 и 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Гъвкава зона	80*	200*400

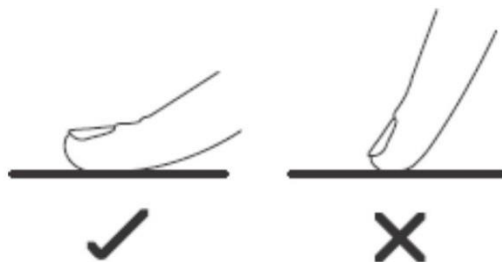
Горното може да варира в зависимост от размера на съда и материала, от който е направен.

*За да се позволи правилно разпознаване на готварски съдове, съдът трябва да бъде поставен в периметъра на зона «а» или «b», а не между зона «а» и «b».

3. Работа с продукта

3.1 Сензорни контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте мекото на пръста си, а не върха.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението на контролите.



3.2 Избор на подходящ съд за готвене



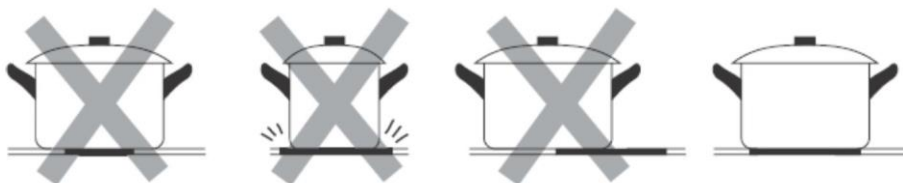
- Използвайте само съдове с основа, подходяща за индукционно готвене.
Потърсете символа за индукционно готвене на опаковката или на дъното на готварския съд.
- Можете да проверите дали вашият съд за готвене е подходящ, като извършите тест с магнит.
Приближете магнит към основата на готварския съд. Ако се привлича, готварският съд е подходящ за индукционно готвене.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
 2. Ако на дисплея не светне  и водата се загрева, съдът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.



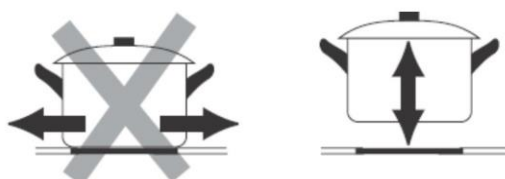
Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте готварски съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Ако използвате тенджерата, ще се използва малко по-висока енергия с максимална ефективност. Ако използвате по-малка тенджерата, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Тенджерата с размер под 80 мм може да не бъде открита от плота. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.

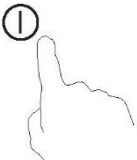
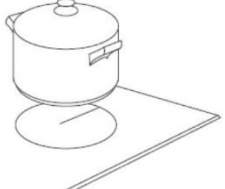
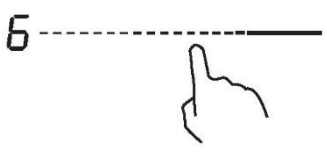


Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото може да надраскат стъклото.



3.3 Начин на употреба

3.3.1 Започнете да готвите

Докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ. за три секунди. След включване зумерът издава еднократен звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ или „-“, което показва, че индукционният плот е влязъл в състояние на готовност.	
Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате. • Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.	
Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона и индикаторът до бутона ще светне.	
Изберете степен на нагряване, като докоснете плъзгача. • Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1. • Можете да промените степента на нагряване във всеки момент по време на готвенето.	

Ако на дисплея светне , редуващо се със степента на нагряване

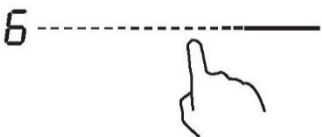
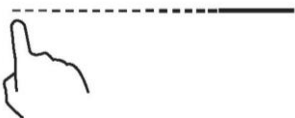
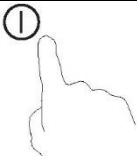
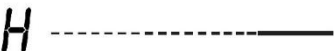
Това означава, че:

- не сте поставили готварския съд на правилната зона за готвене, или
- готварският съд, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене, или
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно спрямо зоната за готвене.

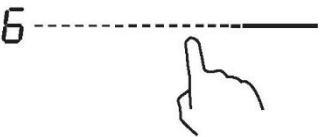
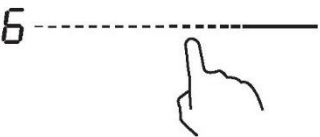
Няма нагряване, освен ако върху зоната за готвене няма подходящ съд.

Дисплеят ще се изключи автоматично след 2 минути, ако върху него не е поставен подходящ съд.

3.3.2 Завършете готвенето

Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, която искате да изключите.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до „ “. Уверете се, че дисплеят показва „0“.	
Изключете целия готварски плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.	
Бъдете внимателни с горещите повърхности Н ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.	

3.3.3 Използване на функцията Boost

Активирайте функцията Boost	
Докосване на контрола на плъзгача на нагревателната зона	
Докосване на плъзгача до десния край. Уверете се, че дисплеят показва „P“.	
Отмяна на функцията Boost	
Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона, когато искате да отмените функцията Boost.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до „ “. Уверете се, че дисплеят показва „0“.	

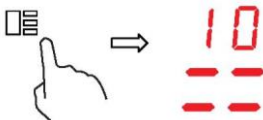
- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на нагряване е равна на 0, тя ще се намали до 14 след 5 минути.

3.3.4 Гъвкава зона

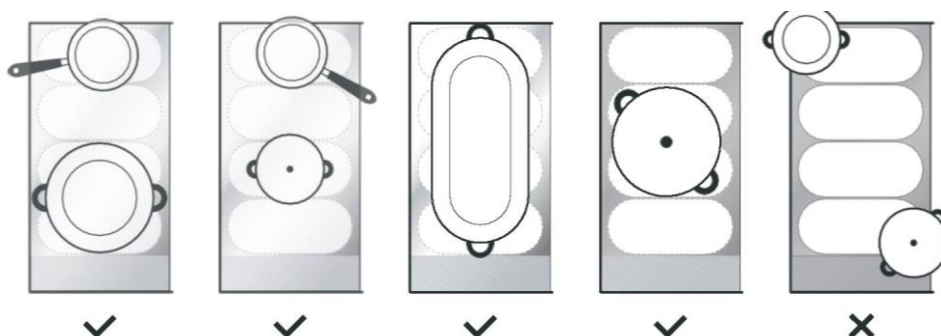
- Тази зона може да се използва като единична зона или като четири независими зони, в зависимост от нуждите за готвене по всяко време.
- Гъвкавата зона е съставена от 4 независими индуктора, които могат да се управляват отделно два по два. Когато работи като единична зона, частта, върху която няма готварски съдове, се изключва автоматично след една минута.
- За да осигурите правилно разпределение на топлината, готварският съд трябва да бъде поставен правилно:

- Върху всяка част от гъвкавата зона, когато готварският съд е между 80 и 200 мм.

- Върху голямата зона, когато готварският съд е по-голям от 200 мм.

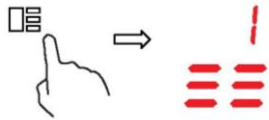
Като голяма зона	
За да активирате гъвкавата зона като една голяма зона, просто натиснете контрола за гъвкава зона.	
Настройката на мощността работи като при всяка друга нормална зона. Нивото на мощност е уникално за цялата гъвкава зона и може да се избира просто с помощта на плъзгача	
Ако тенджерата се премести от предната към задната част (или обратното), гъвкавата зона разпознава автоматично новата позиция, като запазва същата мощност.	
За да добавите още една тенджера, деактивирайте гъвкавата зона, като натиснете специалния бутон, за да разпознаете готварския съд.	
Като четири независими зони	
За да използвате гъвкавата зона като четири различни зони с две различни настройки на мощността, не активирайте контрола за гъвкавата зона.	

Примери за добро и лошо разположение на тенджерата



3.3.5 French Plaque

- Тази зона може да зададе мощността според позицията на тенджерата.
- Ако тенджерата е на дъното на гъвкавата зона, мощността е настроена на ниво 1.
- Ако тенджерата е в средата на гъвкавата зона, мощността е настроена на ниво 10.
- Ако тенджерата е в горната част на гъвкавата зона, мощността е настроена на ниво 14.

French Plaque	
За да активирате зоната French Plaque, просто натиснете контрола за гъвкава зона за 2 секунди	
Преместете позицията на тенджерата, мощността ще се промени автоматично	
Отмяна на French Plaque	
Натиснете контрола за гъвкавата зона, за да изключите зоната за готвене.	

3.3.6 Заклучване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.

За да заключите контролите	
Докоснете и задръжте контрола за заключване за известно време.	Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“
За да отключите контролите	
Докоснете и задръжте контрола за заключване за известно време.	



Когато плотът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. ①, винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. ① при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

3.3.7 Режим на пауза

- Можете да поставите нагряването на пауза, вместо да изключвате плота.
- Когато влезете в режим на пауза, всички контроли с изключение на контрола за ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.

За да влезете в режим на пауза	
Докоснете за кратко бутона за пауза	Всички индикатори ще показват „11“
За да излезете от режим на пауза	
Докоснете за кратко контрола за пауза.	



Когато плотът е в режим на пауза, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. ①, винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ.

① при спешни случаи. Плотът ще се изключи след 10 минути, ако не излезете от режима на пауза.

3.3.8 Функция за управление на захранването

- възможно е да се зададе максимално ниво на абсорбиране на мощността за индукционния плот, като се избират различни диапазони на мощност.
- индукционните плотове могат да се ограничават автоматично, за да работят на по-ниска мощност, за да се избегне рискът от претоварване.

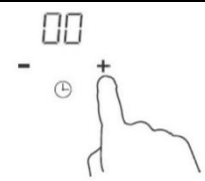
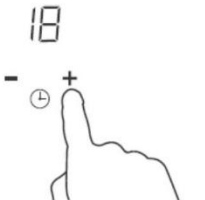
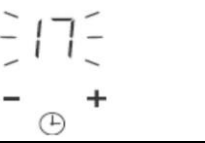
За да влезете във функцията за управление на хранването	
Включете плота, след което натиснете едновременно контрола за пауза и контрола за заключване.	Индикаторът на таймера ще покаже „P5“, което означава ниво на мощност 5. Режимът по подразбиране е на 7,2 kW.
За да преминете към друго ниво	
натиснете +/- на таймера +  —  ИЛИ	Има 5 нива на мощност, от „P1“ до „P5“. Индикаторът на таймера ще покаже едно от тях. „P1“: максималната мощност е 2,5 kW. „P2“: максималната мощност е 3,5 kW. „P3“: максималната мощност е 4,5 kW. „P4“: максималната мощност е 5,5 kW. „P5“: максималната мощност е 7,2 kW.
Потвърждение и изход от функцията за управление на хранването	
Натиснете едновременно контрола за пауза и контрола за заключване за потвърждение.	След това плотът ще се изключи.

3.3.9 Контрол за таймера

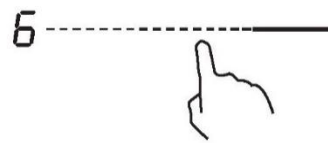
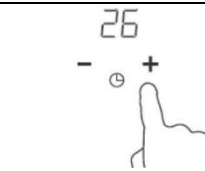
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като хронометър. В този случай таймерът няма да изключи нито една зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
 Максималното време за таймера е 99 минути.

а) Използване на таймера като хронометър

Уверете се, че готварският плот е включен.	
Докоснете „+“ на контрола за таймера. Индикаторът за хронометър ще започне да свети и на дисплея на таймера ще се покаже „00“.	
Задайте времето, като докоснете контрола „-“ или „+“ на таймера Съвет: Докоснете веднъж контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.	
Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще свети в продължение на 5 секунди.	
Зумерът ще издава звуков сигнал в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато зададеното време приключи.	

б) Настройка на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

Задайте една зона	
Докосване на контрола на плъзгача на нагревателната зона	
Задайте времето, като докоснете контрола „-“ или „+“ на таймера Съвет: Докоснете веднъж контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.	
Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера светва за 5 секунди. ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.	

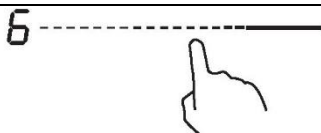
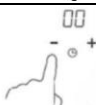
Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.	



Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.

Задайте повече зони:	
Стъпките за задаване на повече зони са подобни на стъпките за задаване на една зона; Когато зададете време за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене светят. Дисплеят за минути показва таймер в мин. Точката на съответната зона светва. Както е показано по-долу:	
3.----- (настроен на 15 минути) 6.----- (настроен на 45 минути)	15 - 0 +
След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще покаже новия мин. таймер и точката на съответната зона ще светне. Както е показано вдясно:	H ----- 30 6.----- - 0 + (настроен на 30 минути)
Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.	

с) Отмяна на таймера

Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона, когато искате да отмените таймера	
Докоснете и задръжте контрола на таймера „-“, таймерът намалява до „00“ и се отменя.	

3.3.10 Работно време по подразбиране

Автоматичното изключване е защитна функция за вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако забравите да го изключите при готвене. Работните времена по подразбиране за различни нива на мощност са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Ниво на мощност	10	11	12	13	14				
Таймер за работа по подразбиране (час)	4	4	4	2	2				

Когато съдът се премахне, индукционният плот може да спре нагряването незабавно и автоматично да се изключи след 2 минути.



Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си, преди да използват този уред.

3.3.11 Функция Cook with me

Първо трябва да изтеглите приложението hOn и да го инсталирате на преносимото си устройство. След това регистрирайте вашия индукционен плот, като следвате инструкциите директно от приложението.

За да направите сдвояване между плота и приложението, използвайте следния процес: Натиснете бутона Cook with me за 4 секунди. След като изминат 4 секунди, цифрата на ТАЙМЕРА започва да мига с надпис РА и започва процесът на сдвояване.



Когато Wi-Fi е ВКЛЮЧЕН: от дясната страна на светодиода ще се появи една точка.

Когато Wi-Fi е ИЗКЛЮЧЕН: Няма да се появи точка

Как да настроите функцията Cook with me	
Изберете от менюто с рецепти или менюто със специални програми на приложението hOn. Следвайте стъпка по стъпка указанията на приложението и когато приключите, изпратете параметрите на плота, който ще готви за вас.	
Когато плотът получи командата от приложението, той ще издаде звуков сигнал 2 пъти и ще мига за една секунда, за да покаже, че инструкциите са получени. За да стартирате рецептата, натиснете бутона Cook with me.	
Ако искате да излезете от функцията Cook with me, променете нивото на мощност на зоната.	

а. БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	Wi-Fi	BLE
Стандартна	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth в. 4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2402 – 2480	2402 – 2480
Максимална мощност [mW]	1500	1500

б. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА ЗА МРЕЖОВОТО ОБОРУДВАНЕ

Информация за продукта за мрежовото оборудване	
Потребление на мощност от продукта в режим на мрежова готовност, ако всички мрежови портове са свързани и всички мрежови портове са активирани:	Няма данни
Как да активирате безжичен мрежов порт:	За активиране на WIFI натиснете за 4 секунди бутона Cook with me
Как да деактивирате безжичен мрежов порт:	За деактивиране на WIFI натиснете за 4 секунди бутона Cook with me

3.3.12 Специални функции



Къкрене



Топене



Кипене

Как да зададете специална функция	
Докосване на плъзгача на нагревателната зона.	
Функцията за къкрене е идеална за приготвяне на сосове, яхнии, задушени ястия. Натиснете бутона за кипене, индикаторът ще покаже „ “	
Функцията за топене е идеалното решение за топене на шоколад, масло. Тази функция ви помага да пригответе всякакви десерти или сосове. Натиснете бутона за топене, индикаторът ще покаже „ “	
Функцията за кипене е идеална за кипене на вода или друга течност. Натиснете бутона за кипене, индикаторът ще покаже „ “	

3.3.13 Preci Probe & Ladle

Интелигентен безжичен готварски термометър

Благодарим ви, че закупихте Haier Preci Probe. Моля, обърнете внимание, че работи само с индукционен плот Haier и преди да го използвате, моля, прочетете следните инструкции и бележки за безопасност, включени в ръководството за потребителя.

С поставянето на CE маркировката върху уреда потвърждаваме съответствието с всички европейски изисквания за безопасност, здраве и опазване на околната среда, приложими от законодателството за този продукт.

Въведение

Preci Probe е безжичен термометър за храна, който предоставя на готвачите у дома статус в реално време вътре в храната, за да се избегне провал с негответена или прегорена храна и за гарантиран перфектен резултат всеки път. Свързва се директно към продукта. Подробностите и състоянието на храната в реално време могат да бъдат следени от вашия телефон, което ви дава най-добрия резултат на една ръка разстояние. За допълнителна информация относно удвояването и съвети за употреба, моля, вижте инструкциите по-долу.

Първи стъпки

1. Керамична капачка
2. Препоръчителен диапазон на потапяне
3. Датчик
4. Шпатула с различна позиция на Preci Probe



Шпатула

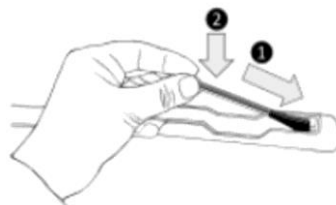
Използвайте шпатулата с термометър, за да разбърквате храната по време на готвене.



- Почистете шпатулата преди първата употреба.
- Не използвайте шпатулата на открит пламък.
- Не режете шпатулата.
- Не поставяйте шпатулата в пряк контакт с горещите достъпни части на плота.
- Допустим температурен диапазон: $-40^{\circ}\text{C} + 220^{\circ}\text{C}$

Заредете Preci Probe преди употреба

- Поставете Preci Probe в зарядното устройство и затворете капака.
- Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване като USB адаптер или USB гнездо на компютър/лаптоп с USB кабел. Зарядното устройство може да не работи правилно с външна батерия поради функцията си за автоматично изключване
- Светодиодът на зарядното устройство ще се включи и ще мига по време на зареждане. Той ще се изключи, когато Preci Probe се зареди напълно.



Сдвоете Preci Probe с индукционния плот

- Уверете се, че плотът е включен и вашият Preci Probe е напълно зареден.
- Влезте в приложението hOn от вашето преносимо устройство
- Отидете в раздела Рецепти и изберете рецепта, в която се използва Preci Probe.
- След като стартирате рецептата, като натиснете бутона Cook with me на уреда, Preci Probe ще се свърже автоматично.
- Дисплеят на плота ще покаже името на Preci Probe, например „1A“
- Сега следвайте инструкциите от приложението hOn
- Когато използвате приложението, ако сондата е със заряд под 20%, дисплеят на таймера ще покаже „CH“



С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

Технология	BLE
Стандартна	BT 4.0
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400 MHz – 2480 MHz
Максимална мощност [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Методи за готвене с Preci Probe

Preci Probe като термометър

В приложението hOn задайте целевата температура, която искате да достигнете, поставете Preci Probe в храната или с нейния аксесоар в течности и в приложението ще видите как температурата се повишава до достигане на целевата температура.

Това ще ви помогне да поддържате точна температура за всички видове храни. Не можете да го използвате, когато работи функцията за Асистирано готвене.

Асистирано готвене: Функция Cook with me

Изберете от приложението hOn рецепти или специални програми, следвайте стъпка по стъпка подготовката и след това плотът автоматично ще зададе параметрите за избрания метод на готвене.

Sous Vide

Вид готвене, при което храната се поставя във вакуумиран плик и се готви на водна баня на ниска температура. Така приготвената храна ще бъде по-сочна и крехка и ще запази хранителните си свойства непроменени, което ще я направи по-здравословна и вкусна.

Отидете в приложението hOn, изберете категория храна, изберете този тип готвене, поставете плика с храната в съда с вода и индукционният плот ще настрои правилната температура на готвене за перфектен резултат.

Грил

Изберете категорията храна от приложението hOn, изберете този тип готвене и индукционният плот автоматично ще настрои грила до правилната температура за предварително определено време.

Къкрене

Функцията за къкрене е идеална за готвене на сосове, яхнии, задушени ястия и всяко приготвяне на ястие със средно дълго време за готвене.

Автоматичната функция, която ще намерите в приложението hOn, нежно ще загрее храната до температура на леко варене, като я поддържа през цялото време на готвене.

Готвене на пара

С функцията за готвене на пара можете да готвите на пара храна като зеленчуци, месо или риба в съдове, оборудвани с кошница за готвене на пара. Готвенето на пара е по-бързо от варенето, а понеже храната не е потопена в течност, по-малко хранителни вещества се губят и се запазва нейното съдържание на витамини, подобряващо нейния вкус и структура, която ще бъде по-компактна и приятна.

Поддръжка

Ако е необходимо, свържете се с оторизирания обслужващ център

4. Насоки за готвене



Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате PowerBoost. При изключително високи температури олиото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

4.1 Готварски съвети

- Когато храната заври, намалете зададената температура.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете, когато храната се загрее.

4.1.1 Къкрене, приготвяне на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, тъй като вкусовете се разгръщат без преваряване на храната. Под точката на кипене трябва да пригответе и сосове, чиято е основа са яйца, и сгъстени с брашно.
- Някои задачи, включително приготвянето на ориз с метода на накисване, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя добре за препоръчаното време.

4.1.2 Запържване на пържолата

За да пригответе сочни апетитни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Сипете малко олио в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на приготвянето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това как я предпочитате. Времето може да варира от около 2 – 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда я усещате, толкова по-добре изпечена е.
5. Оставете пържолата да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне преди поднасяне.

4.1.3 За пържене с разбъркване

1. Изберете съвместим с индукционно готвене плосък уок тиган или голям тиган.
2. Подгответе нужните съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана малко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, оставете го настрана, така че да остане топло.
5. Запържете зеленчуците, като разбърквате. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се загрели равномерно.
7. Поднесете веднага.

4.2 Разпознаване на малки предмети

Когато съд с неподходящ размер или немагнитен съд (напр. алуминий), или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ) е оставен на плота, плотът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да работи на индукционния плот за още 1 минута.

5. Степени на нагряване

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително от вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да откриете настройките, които са най-подходящи за вас.

Степен на нагряване	Пригодност
1 – 2	• леко затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят • леко къкрене • бавно затопляне
3 – 5	• претопляне • бързо къкрене • приготвяне на ориз
6 – 11	• палачинки
12 – 13	• сотиране • приготвяне на паста
14/P	• пържене с разбъркване • запържване • варене на супа • вряща вода

6. Грижа и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатьци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незахарни остатъци върху стъклото)	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Нанесете препарат за почистване на готварски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на готварския плот.	• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои найлонови търкалки и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или приспособление за почистване са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от препарати върху готварския плот: може да оставят петно на стъклото.
Изкипяване, топене и разливане на гореща захарна смес върху стъклото	Отстранете ги незабавно с шпатула, шпакла или стъргалка с бръснарско острие, подходяща за индукционни стъклени плотове, но внимавайте за горещи повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот от стенния ключ. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете мръсотията или разлятото към хладна зона на готварския плот. 3. Почистете мръсотията или разлятото с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване по стъклото“ по-горе.	• Отстранете петна, оставени от разтопено и захарни смеси или разливане възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е дръпнат, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
Разливания върху сензорните контроли	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Попийте зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на готварския плот.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните контроли напълно, преди да включите отново готварския плот.

7. Подсказки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Индукционният плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен готварски плот“ за инструкции.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Може да има тънък слой вода върху контролите или може би използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте мекото на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове. Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на подходящ съд за готвене“. Вижте „Грижа и почистване“.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ шум, когато се използва с висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стенния ключ, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагорещават и се появява на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите на грешката, изключете захранването на индукционния плот от стенния ключ и се свържете с квалифициран техник.

8. Показване на повреда и проверка

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да провери функционирането на няколко компонента, без да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

Отстраняване на неизправности

За зони 1 и 2

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
E1, E2, E7, C1	Повреда на температурния датчик	Моля, свържете се с доставчика.
E3, E4	Повреда на температурния датчик на IGBT.	Моля, свържете се с доставчика.
EU	Връзката между платката на дисплея и основната платка е неуспешна	Моля, свържете се с доставчика.
EL, EH	Необичайно захранващо напрежение	Проверете дали захранването е нормално. Включете, когато захранването е нормално.
C3	Температурният датчик на плочата от керамично стъкло отчита висока температура	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.
C2	Температурният датчик на IGBT отчита висока температура	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.

За зони 3 и 4

1) Кодът на грешка се появява по време на използване от клиента и решение;

Код на повреда	Проблем	Решение
Автоматично възстановяване		
EL	Захранващото напрежение е над номиналното напрежение.	Проверете дали захранването е нормално.
EH	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	Включете, когато захранването е нормално.
C1, C3	Висока температура на датчика на керамичната плоча.	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. Докоснете бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“, за да рестартирате уреда.
C2	Висока температура на IGBT. (1#)	Изчакайте температурата на IGBT да се нормализира. Докоснете бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“, за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, сменете вентилатора.
Няма автоматично възстановяване		
E2	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча – късо съединение.	Проверете връзката или сменете температурния датчик на керамичната плоча.
E1	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча – отворена верига.	
E7	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча – невалиден.	
E4	Повреда на температурния датчик на IGBT – късо съединение.	Сменете захранващата платка.
E3	Повреда на температурния датчик на IGBT – отворена ел. верига.	

2) Конкретна повреда и решение

Повреда	Проблем	Решение А	Решение Б
Светодиодът не светва, когато уредът е включен.	Няма осигурено захранване.	Проверете дали щепселът е закрепен здраво в контакта и дали контактът работи.	
	Повреда в свързването на допълнителната захранваща платка и платката на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете допълнителната захранваща платка.	
	Платката на дисплея е повредена.	Сменете платката на дисплея.	
Някои бутони не работят или има неизправност в светодиодния дисплей.	Платката на дисплея е повредена.	Сменете платката на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене светва, но нагряването не започва.	Висока температура на плота.	Околната температура може да е твърде висока. Входът за въздух или вентилационният отвор може да са блокирани.	
	Има неизправност във вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващата платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея светва „ <u>U</u> “.	Грешен тип готварски съд.	Използвайте подходящ съд (вижте инструкциите за употреба.)	Веригата за разпознаване на съдове е повредена, сменете захранващата платка.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Готварската печка е прегряла;	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира. Натиснете бутона „ВКЛ./ИЗКЛ.“, за да рестартирате уреда.	
Нагревателните зони от една и съща страна (като първата и втората зона) показват „ <u>U</u> “.	Повреда при свързването на захранващата платка и платката на дисплея;	Проверете връзката.	
	Платката на дисплея на комуникационната част е повредена.	Сменете платката на дисплея.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Моторът на вентилатора издава необичаен звук.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

Горното са обяснение и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

9. Монтиране

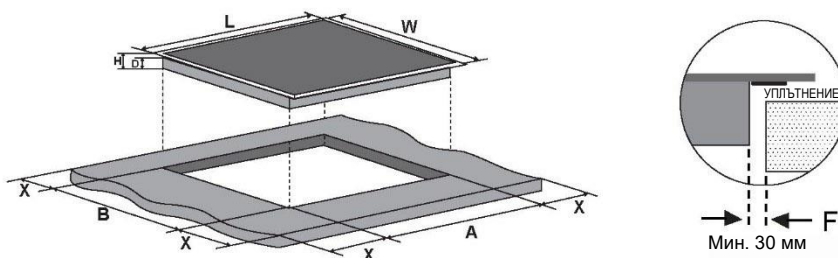
9.1 Избор на оборудването за монтаж

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 5 см пространство около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив и изолиран материал за работна повърхност (Дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не трябва да се използват като материал за работна повърхност, освен ако не са импрегнирани), за да избегнете токов удар и видима деформация, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:



Забележка: Безопасното разстояние между страните на плота и вътрешните повърхности на работния плот трябва да бъде най-малко 3 мм.

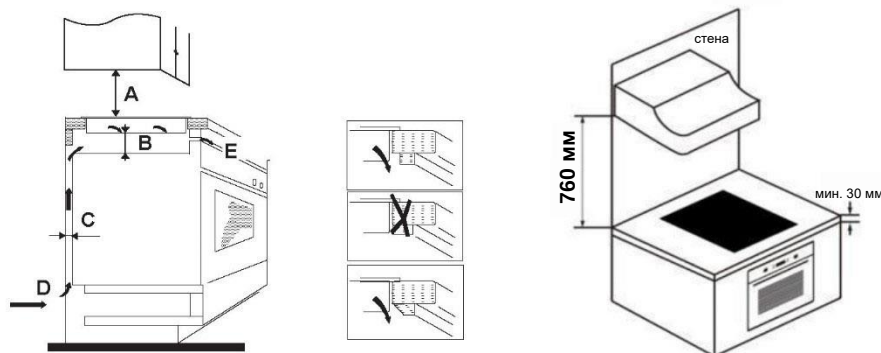


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	56	52	560±1	480±1	Мин. 50	Мин. 3

При всички обстоятелства се уверете, че има добра вентилация около индукционния плот и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният готварски плот е в добро състояние за експлоатация. Както е показано по-долу



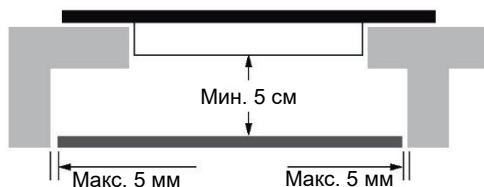
Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на подходяща вентилация

Уверете се, че индукционният плот е добре вентилиран и че входът и изходът за въздуха не са блокирани. За да избегнете случайно докосване на нагорещеното дъно на плота или получаване на непредвиден токов удар по време на работа, е необходимо да поставите дървена вложка, закрепена с винтове, на минимално разстояние от 50 мм от дъното на плота. Следвайте изискванията по-долу



Има вентилационни отвори около външната страна на плота. **ТРЯБВА** да се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато поставяте плота на място.



- Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал с мебелите, трябва да е устойчиво на температура не по-ниска от 150°C, за да се избегне разлепването на панелите.
- Следователно задната стена, съседните и околните повърхности трябва да бъдат устойчиви на температура от 90°C.

9.2 Преди да монтирате плота, се уверете, че

- Работната повърхност е квадратна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив и изолиран материал.
- Ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор.
- Монтажът ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- Подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като бъде монтиран плотът.
- Консултирайте се с местните строителни власти и подзаконови актове, ако имате съмнения относно монтажа.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

9.3 След като монтирате плота, уверете се, че

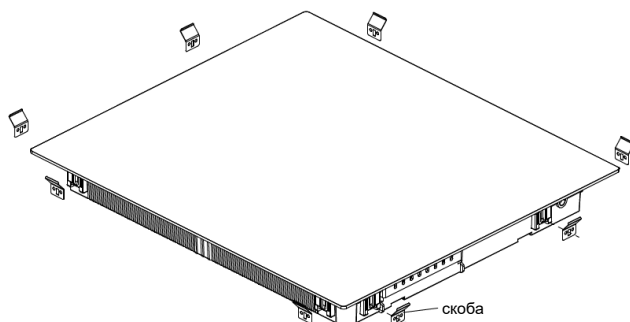
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- Има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен от клиента.

9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

9.5 Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като поставите 8 скоби на дъното на плота (вижте снимката) преди монтажа. Регулирайте позицията на скобата, за да отговаря на различната дебелина на плота на масата.



При никакви обстоятелства скобите не трябва да се допират до вътрешните повърхности на работния плот след монтажа (вижте снимката).

9.6 Предупреждения

1. Индукционният котлон трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте действието сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота
3. Индукционният котлон трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
4. Стената и зоната за индуцирано нагряване над повърхността на масата трябва да са устойчиви на топлина.
5. За да се избегне повреда, слой тип „сандвич“ и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.

9.7 Свързване на плота към електрическата мрежа

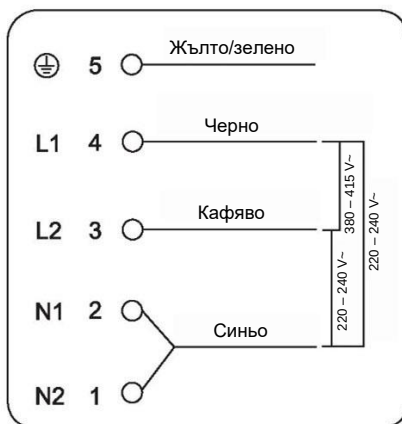


Този плот трябва да се свързва към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, уверете се, че:

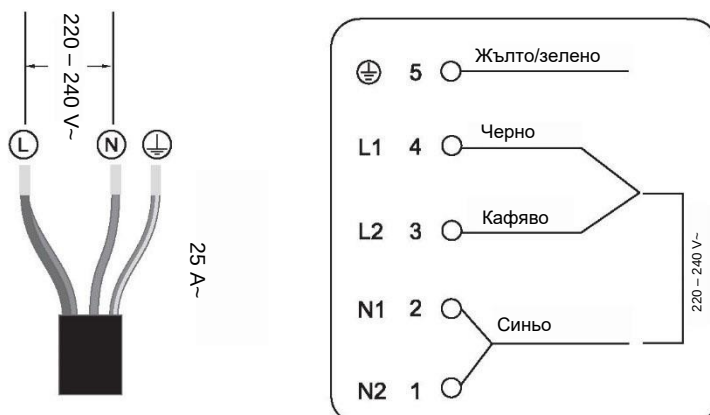
1. Домашната електрическа система е подходяща за мощността, консумирана от плота.
 2. Напрежението отговаря на стойността, посочена в табелката с данни
 3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат натоварването, указано на табелката с данни.
- За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонителни устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар. Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C в никой момент.



Проверете при електротехник дали домашната инсталация е подходяща, без да са нужни промени. Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.



Ако общият брой нагревателни модули на избора от вас уред е не по-малък от 4, уредът може да бъде свързан директно към електрическата мрежа чрез монофазна електрическа връзка, както е показано по-долу.



- Ако кабелът е повреден или за подмяна, действието трябва да се извърши от агент за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат евентуални злополуки.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
- Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от оторизирани техници.



Долната повърхност и захранващият кабел на плота не са достъпни след монтажа.



ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт като несортиран битов отпадък. Необходимо е разделно събиране на тези отпадъци с цел специално третиране.

Този уред е етикетиран в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като се уверите, че този уред е изхвърлен по правилния начин, вие ще помогнете за предотвратяване на всякакви възможни щети за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат причинени, ако бъде изхвърлен по грешен начин.

Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде предаден в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци.

За по-подробна информация относно употребата, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

Obsah

1. Předmluva	221
1.1 Bezpečnostní varování	221
1.2 Instalace.....	221
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	221
1.2.2 Nebezpečí pořezání	221
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	221
1.3 Provoz a údržba	222
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	222
1.3.2 Zdravotní rizika.....	223
1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu	223
1.3.4 Nebezpečí pořezání	223
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	223
2. Představení výrobku	225
2.1 Pohled shora.....	225
2.2 Ovládací panel	225
2.3 Pracovní teorie.....	226
2.4 Před použitím nové indukční varné desky	226
2.5 Technická specifikace	226
3. Ovládání spotřebiče	226
3.1 Dotykové ovládací prvky	226
3.2 Výběr vhodného nádobí	227
3.3 Jak používat spotřebič	228
3.3.1 Začátek vaření	228
3.3.2 Konec vaření	229
3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu	229
3.3.4 Flexibilní plocha	230
3.3.5 Francouzská plotna.....	230
3.3.6 Zamykání ovládacích prvků	231
3.3.7 Režim pozastavení.....	231
3.3.8 Funkce řízení výkonu	231
3.3.9 Ovládání časovače.....	232
3.3.10 Výchozí doby chodu	234
3.3.11 Funkce „Cook with me“	235
3.3.12 Speciální funkce	236
3.3.13 Sonda Preci Probe a lopatka	237
4. Pokyny pro vaření	239
4.1 Typy pro vaření	239
4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže	239
4.1.2 Pečený steak.....	239
4.1.3 Restování.....	239
4.2 Detekce drobných předmětů	240
5. Nastavení tepla	240
6. Čištění a údržba	241
7. Typy a triky.....	242

8. Zobrazení závad a kontrola	243
9. Instalace	245
9.1 Výběr instalačního zařízení.....	245
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že.....	246
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že	247
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků.....	247
9.5 Nastavení polohy držáku	247
9.6 Upozornění	248
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení	248

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. Předmluva

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

- Bud'te 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 inzulinové 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 nepřecházejí 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.
- Neumísťujte 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 nespolehejte 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 kuchyně 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.

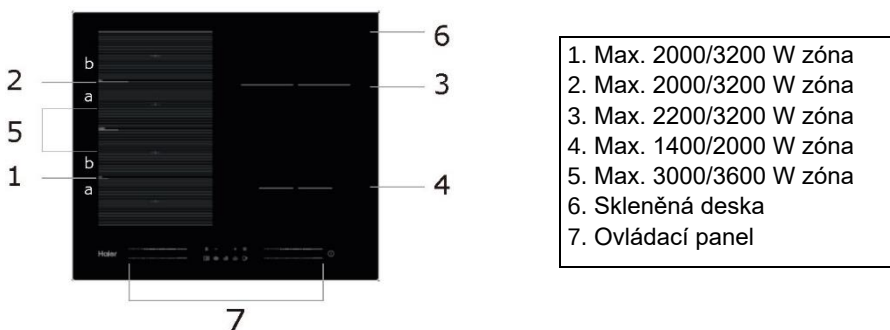
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

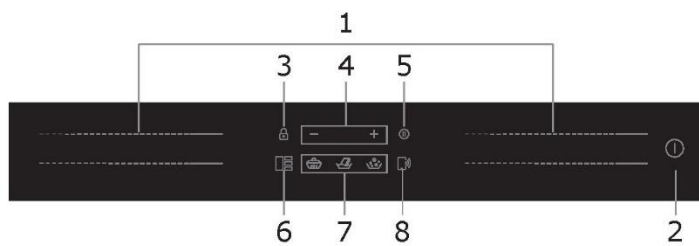
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora

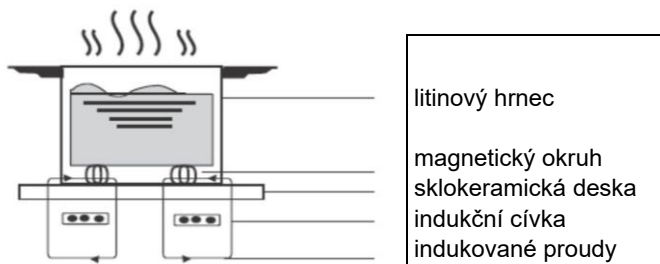


2.2 Ovládací panel



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 pánve 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	HAMTP64MC
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost produktu (mm)	590X520X56
Rozměry pro vestavění (mm)	560X480

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 (mm)	Maximální (mm)
1 a 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flexibilní zóna	80*	200*400

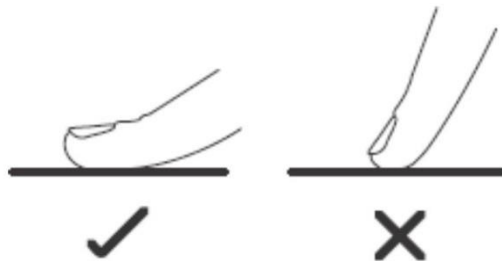
Výše uvedené hodnoty se mohou lišit podle velikosti hrnce a materiálu, z něhož je vyroben.

*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. Hleďte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.

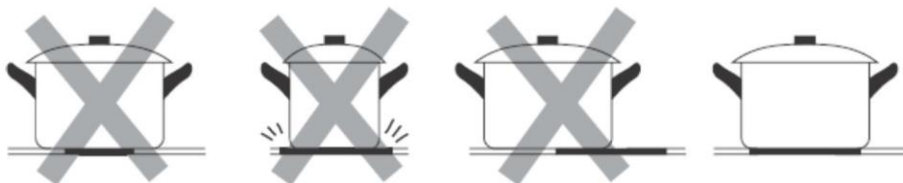
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 - Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 - Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



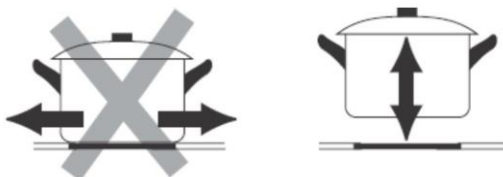
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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 umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.

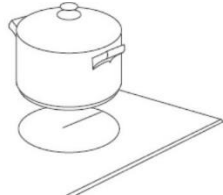
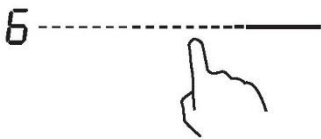
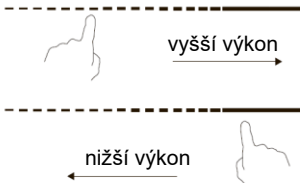


Vždy zdvíhejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



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.	

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

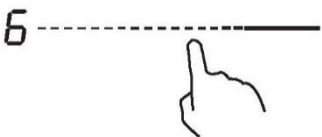
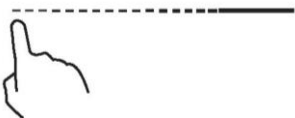
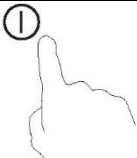
Znamená to, že:

- 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.

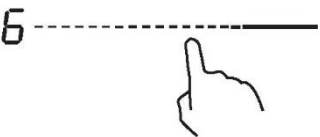
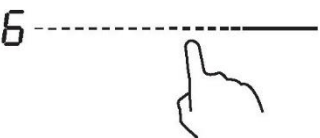
Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

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 „I“. Ujistěte se, že na displeji se 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.	

3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
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.	
Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „I“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.	

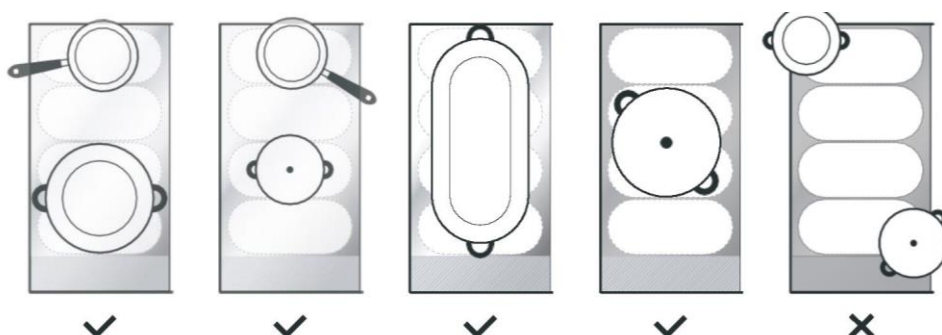
- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 14.

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.

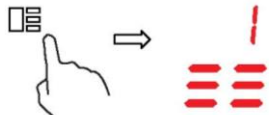
Jedna velká zóna	
Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón. Úroveň výkonu je jedinečná pro všechny flexibilní plochy a lze ji vybrat pouze pomocí posuvného 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 Francouzská plotna

- 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.

Francouzská plotna	
Chcete-li aktivovat francouzskou plotnu, stačí na dvě sekundy stisknut ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Přemístěte hrnec a výkon se automaticky změní	
Zrušení francouzské plotny	
Stisknutím ovládacího prvku Flexibilní plocha vypnete 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.	Ukazatel časovače bude zobrazovat „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 ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①, 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 režimu pozastavení a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①. Pokud neukončíte režim pozastavení, po 10 minutách se varná deska vypne.

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.

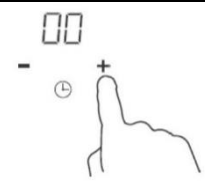
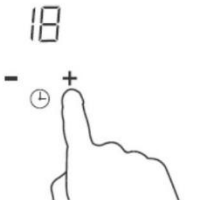
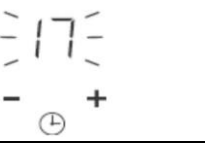
Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku, poté stiskněte současně ovládací prvek Pauza a ovládací prvek zámku.	Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“. což znamená stupeň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW.
Přepnutí na jiný stupeň	
Stiskněte ovládací prvek časovače +/- 	Existuje pět stupňů 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 7,2 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

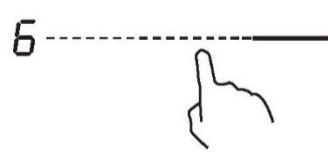
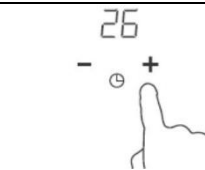
Časovač lze používat dvěma způsoby:

- 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“.	
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 zbývajcí 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 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 zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.	

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_{mi} ----- (nastaven na 15 minut) 6_{mi} ----- (nastaven na 45 minut)	15 - 0 +
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 ----- 30 6_{mi} ----- - 0 + (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.	
Když stisknete a podržíte ovládací prvek časovače „-“, hodnota časovače se sníží na „00“ a časovač se zruší.	

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.

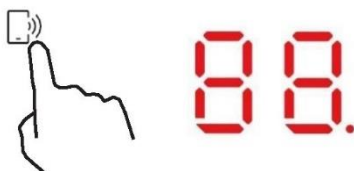
3.3.11 Funkce „Cook with me“

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.

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.

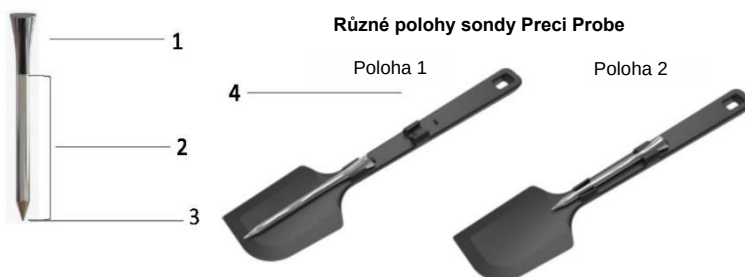
Umístěním symbolu CE na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

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



Lopatka

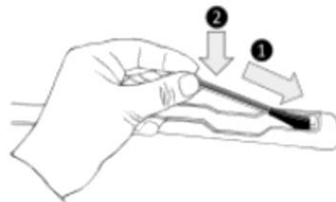
K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.



- 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 sondy 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 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, provedte 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



Budte 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 steaků 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 steaků 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 změkchl.

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 předehejte 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 neobjevují se na displeji.	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	Obráťte se na dodavatele.
E3, E4	Závada snímače teploty IGBT.	Obráťte se na dodavatele.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je chybné	Obráťte 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.
EH	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
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 přídatné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídatná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídatnou 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 vyměňte ventilátor.	
	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). Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.		
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

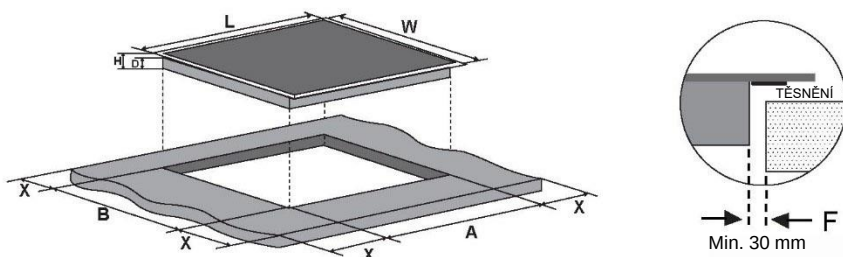
9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystříhňte 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.

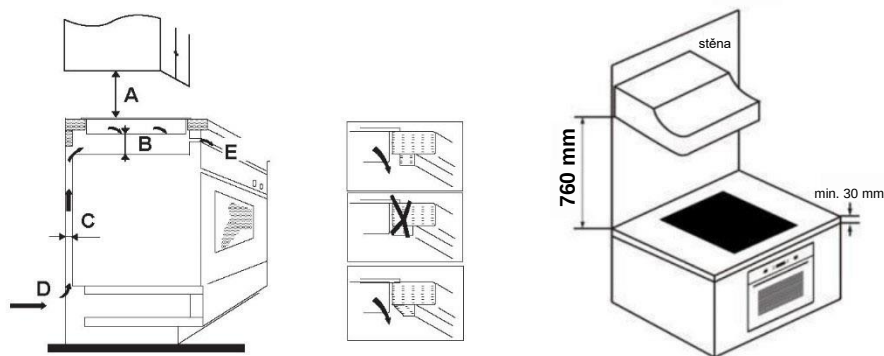


L (mm)	Š (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

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



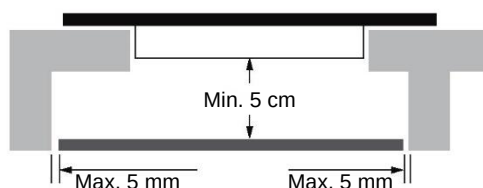
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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 skříně 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.

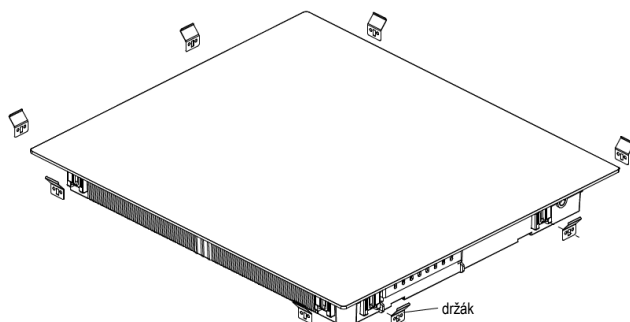
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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 vložení 8 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 teplotě.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplotě.
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:

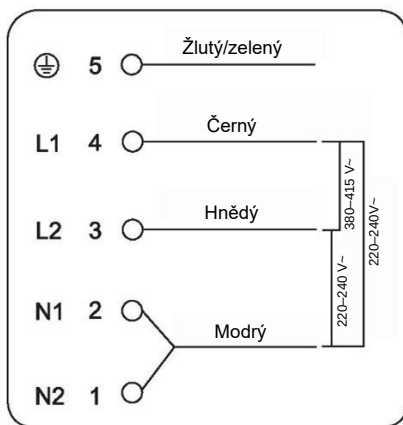
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozvětvovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

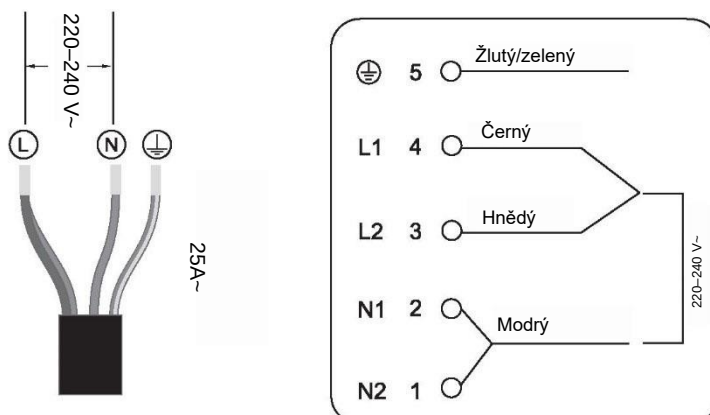
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



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. Odveďte 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.

Sadržaj

1. Predgovor.....	252
1.1 Sigurnosna upozorenja	252
1.2 Ugradnja	252
1.2.1 Opasnost od električnog udara	252
1.2.2 Opasnost od nastanka porezotina	252
1.2.3 Važne sigurnosne upute	252
1.3 Rad i održavanje	253
1.3.1 Opasnost od električnog udara	253
1.3.2 Opasnost po zdravlje	254
1.3.3 Opasnost od vruće površine	254
1.3.4 Opasnost od nastanka porezotina	254
1.3.5 Važne sigurnosne upute	254
2. Uvodno o proizvodu	256
2.1 Prikaz odozgo	256
2.2 Upravljačka ploča.....	256
2.3 Teorija rada.....	257
2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje	257
2.5 Tehničke specifikacije	257
3. Upotreba proizvoda.....	257
3.1 Tipke osjetljive na dodir	257
3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje	258
3.3 Način upotrebe.....	259
3.3.1 Početak kuhanja.....	259
3.3.2 Završetak kuhanja.....	260
3.3.3 Uporaba funkcije za povećanje snage	260
3.3.4 Fleksibilno područje	261
3.3.5 Francuska ploča.....	261
3.3.6 Blokiranje tipki	262
3.3.7 Način rada za stanku	262
3.3.8 Funkcija regulacije snage.....	262
3.3.9 Upravljanje vremenskim programatorom	263
3.3.10 Zadana vremena rada.....	265
3.3.11 Funkcija „Cook with me”	266
3.3.12 Posebne funkcije.....	267
3.3.13 Preci Probe sonda i zaimača	268
4. Smjernice za pripremanje hrane	270
4.1 Savjeti za pripremanje hrane	270
4.1.1 Pirjanje, pripremanje riže	270
4.1.2 Pečenje odreska do poprivanja smeđe boje	270
4.1.3 Za prženje uz miješanje	270
4.2 Otkrivanje malih predmeta	271
5. Postavke topline	271
6. Njega i čišćenje.....	272
7. Savjeti i trikovi	273

8. Prikaz kvara i provjera	274
9. Ugradnja	276
9.1 Odabir opreme za ugradnju	276
9.2 Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće	277
9.3 Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće	278
9.4 Prije lociranja nosača za pričvršćenje	278
9.5 Podešavanje položaja nosača	278
9.6 Oprez	279
9.7 Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže	279

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima (za tržište s oznakom UKCA). Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

1. Predgovor

1.1 Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

1.2 Ugradnja

1.2.1 Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.2.2 Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

1.2.3 Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Upozorenje: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka strujnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.

- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

1.3.4 Opasnost od nastanka porezotina

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

1.3.5 Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekupi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.

- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom tipki na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje.

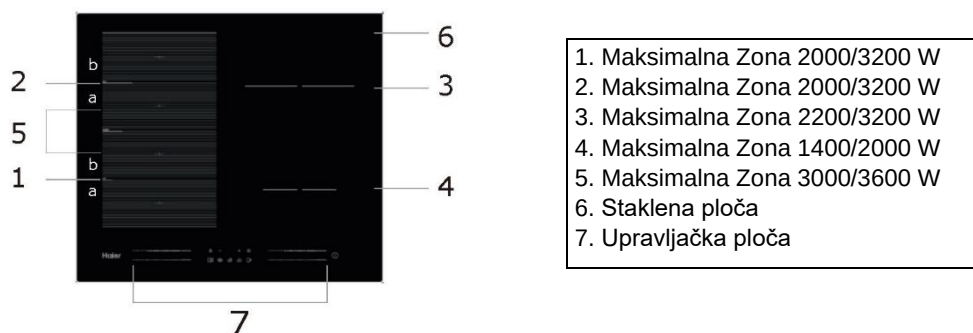
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

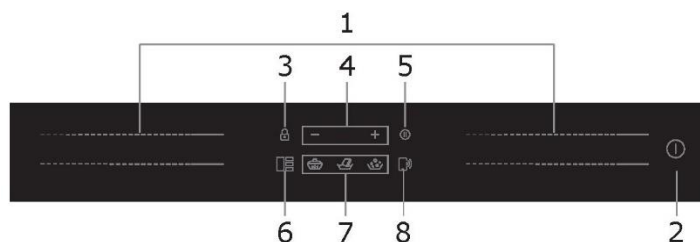
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

2. Uvodno o proizvodu

2.1 Prikaz odozgo



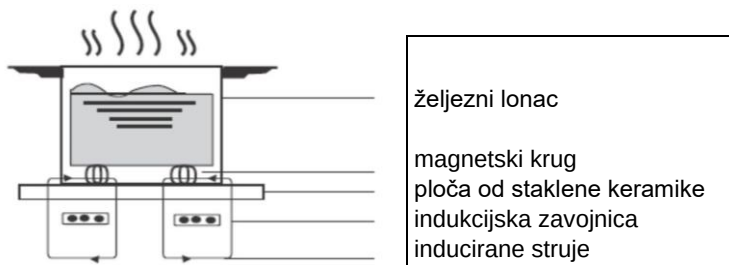
2.2 Upravljačka ploča



1. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
2. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
3. Tipka za zaključavanje tipki
4. Upravljanje vremenskim programatorom
5. Upravljanje pauzom
6. Tipka fleksibilnog područja
7. Posebna upravljanje funkcijama (Pirjanje, otapanje, kuhanje)
8. Upravljanje funkcijom „Cook with me”

2.3 Teorija rada

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim poljem generira toplina neposredno u posudi, a ne posrednim putem preko zagrijavanja staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.



2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

2.5 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje	HAMTP64MC
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 - 240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda (mm)	590X520X56
Ugradbene dimenzije (mm)	560X480

Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
Zone za kuhanje	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1 i 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Fleksibilna zona	80*	200*400

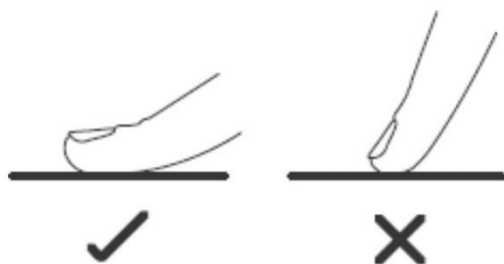
Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini posude i materijalu od kojeg se izrađuje.

*Kako bi se omogućila pravilna detekcija posude, lonac treba postaviti unutar područja «a» ili «b», a ne između područja «a» i «b».

3. Upotreba proizvoda

3.1 Tipke osjetljive na dodir

- Ne morate primjenjivati pritisak jer se tipkama upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



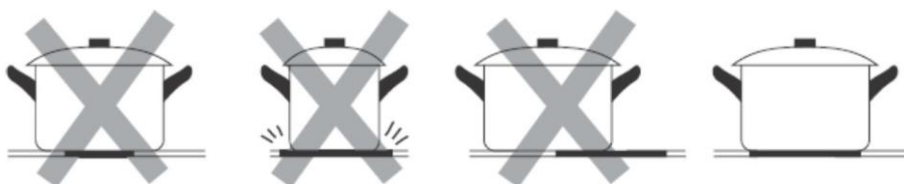
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



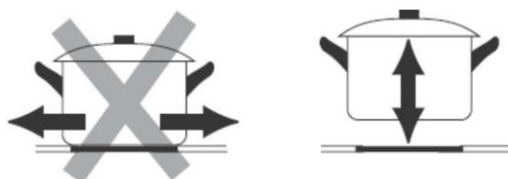
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 80 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.

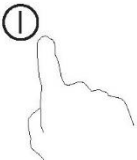
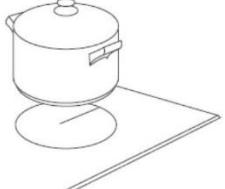
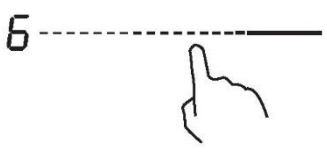
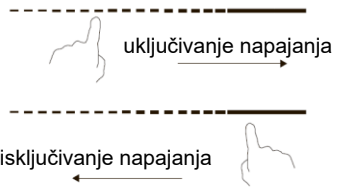


Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuhanja

Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje na tri sekunde. Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal će se oglasiti jedanput, a na svim se zaslonima će se prikazati „-“ ili „-“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.	
Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. • Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.	
Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem, pokazivač pored tipke treperi.	
Odaberite postavku topline dodirivanjem tipke s klizačem • Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka. • Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

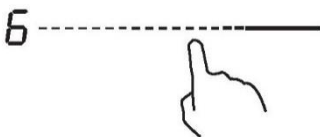
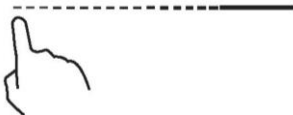
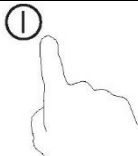
To znači:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

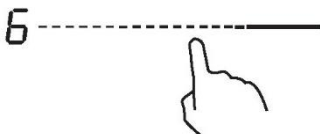
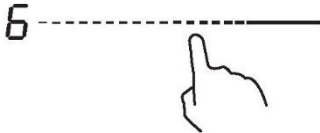
Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za kuhanje.

Zaslon se automatski isključuje nakon 2 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

3.3.2 Završetak kuhanja

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.	
Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i pomicanjem klizača u položaj " ". Provjerite prikazuje li se „0” na zaslonu.	
Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.	
Pazite na vruće površine Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.	

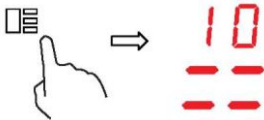
3.3.3 Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage	
Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Dodirivanje klizača s desne strane. Provjerite prikazuje li se na zaslonu „P”.	
Poništavanje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite željenu tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem kako biste poništili funkciju za povećanje snage.	
Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i pomicanjem klizača u položaj " ". Provjerite prikazuje li se „0” na zaslonu.	

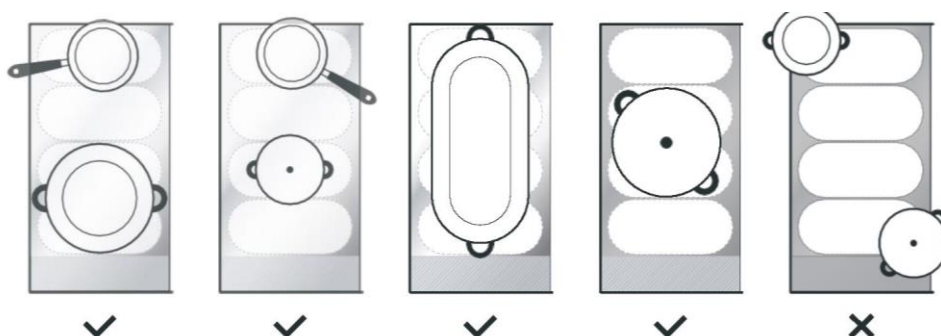
- Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 14 nakon 5 minuta.

3.3.4 Fleksibilno područje

- Ovo se područje može u svakom trenutku upotrebljavati kao jedna zona ili kao četiri različite zone, u skladu s potrebama kuhanja.
- Fleksibilno područje sastoji se od četiriju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati, dva po dva. Ako radi kao jedna zona, dio na kojem se ne nalazi posuđe automatski se isključuje nakon jedne minute.
- Kako bi se omogućila pravilna raspodjela topline, posuđe treba pravilno postaviti:
 - U bilo kojem dijelu fleksibilne zone kada je posuđe između 80 i 200 mm.
 - U velikom području kada je posuđe veće od 200 mm.

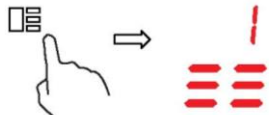
Kao velika zona	
Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone samo pritisnite tipke fleksibilnog područja.	
Postavka napajanja radi kao i svako drugo normalno područje. Razina snage jedinstvena je za cijelo fleksibilno područje i može se odabrati samo pomoću kliznog upravljanja	
Ako se lonac premješta s prednjeg na stražnji dio (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektira novi položaj i zadržava istu snagu.	
Za još jednog dodatnog lonca, isključite fleksibilno područje pritiskom na namjensku tipku kako biste prepoznali posuđe.	
Kao četiri neovisne zone	
Ako želite koristiti fleksibilno područje kao četiri različite zone s dvije različite postavke snage, nemojte aktivirati upravljački element fleksibilnog područja	

Primjeri dobrog i lošeg postavljanja lonca



3.3.5 Francuska ploča

- Na ovom se području snaga može prilagoditi prema položaju lonca.
- Ako se lonac nalazi u podnožju fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 1.
- Ako se lonac nalazi na sredini fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 10.
- Ako se lonac nalazi pri vrhu fleksibilnog područja, snaga je postavljena na razinu 14.

Francuska ploča	
Za uključivanje područja francuske ploče samo pritisnite upravljački tipku fleksibilnog područja na 2 sekunde	
Ako premjestite lonac, snaga će se automatski promijeniti	
Isključivanje francuske ploče	
Pritisnite tipku fleksibilnog područja za isključivanje zone za kuhanje.	

3.3.6 Blokiranje tipki

- Možete blokirati tipke radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje tipki	
Dodirnite i neko vrijeme tako držite tipku za zaključavanje.	Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se „Lo”
Otključavanje tipki	
Dodirnite i neko vrijeme tako držite tipku za zaključavanje.	



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, sve se tipke onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ①, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje tipkom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem ①, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

3.3.7 Način rada za stanku

- Možete pauzirati grijanje umjesto isključivanja ploče za kuhanje.
- Pri ulasku u način rada za stanku, sve tipke se onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Ulazak u pauzirani način rada	
Kratko dodirnite tipku Pauza	Svi pokazivači će prikazivati „11”
Izlazak iz pauziranog načina rada	
Kratko dodirnite tipku Pauza.	



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada za stanku, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ①, u hitnom slučaju možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje putem upravljanja uključivanjem/isključivanjem ①. Ploča će se isključiti nakon 10 minuta ako ne izađete iz načina rada za stanku.

3.3.8 Funkcija regulacije snage

- moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
- indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

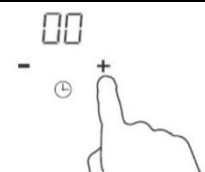
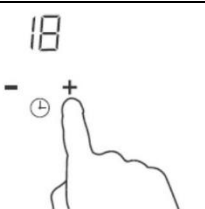
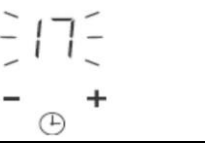
Pristupanje funkciji za regulaciju snage	
Uključite ploču za kuhanje, zatim istodobno pritisnite tipku Pause i Lock.	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P5“, što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW.
Prijelaz na drugu razinu	
pritisnite +/- vremenskog programatora 	Postoji 5 razina snage, od „P1“ do „P5“. Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih. „P1“: najveća snaga iznosi 2,5 kW. „P2“: najveća snaga iznosi 3,5 kW. „P3“: najveća snaga iznosi 4,5 kW. „P4“: najveća snaga iznosi 5,5 kW. „P5“: maksimalna snaga je 7,2 kW.
Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage	
Istodobno pritisnite tipku Pause i Lock radi potvrde.	Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.

3.3.9 Upravljanje vremenskim programatorom

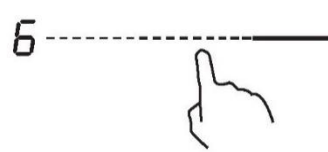
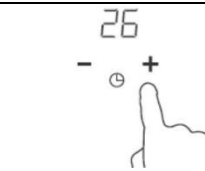
Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Pobrinite se da površina za kuhanje bude uključena.	
Dodirnite tipke „+“ vremenskog programatora. Pokazivač vremenskog programatora počinje treptati i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „00“.	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa vremenskog programatora Savjet: Jednom dodirnite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Dodirnite i držite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.	
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -“ kada zadano vrijeme završi.	

b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Postavljanje jedne zone	
Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „-“ ili „+“ vremenskog programatora Savjet: Jednom dodirnite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu. Dodirnite i držite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.	
Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator trepće 5 sekundi. NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.	

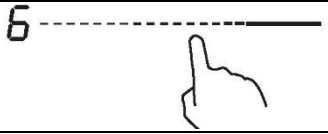
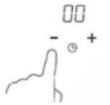
Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.	



Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Postavljanje više zona:	
Postupak za postavljanje više zona sličan je postupku za postavljanje jedne zone; Ako istovremeno postavljate vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje minutnu vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone trepće. Prikaz izgleda kao u nastavku:	
3.----- (podešeno na 15 minuta) 6.----- (podešeno na 45 minuta)	15 - 0 +
Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone. Prikaz izgleda kao slika desno:	H ----- 30 6.----- - 0 + (postavljeno na 30 minuta)
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.	

c) Otkazivanje vremenskog programatora

Dodirnite upravljački element s klizačem za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati vremenski programator	
Dodirnite i držite tako tipku vremenskog programatora „-“, vrijednost vremenskog programatora smanjit će se na „00“ i vremenski će se programator otkazati.	

3.3.10 Zadana vremena rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Razina snage	10	11	12	13	14				
Zadani radni programator (sati)	4	4	4	2	2				

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

3.3.11 Funkcija „Cook with me”

Prije svega trebate preuzeti aplikaciju hOn i instalirati je na svoj prijenosni uređaj. Zatim uključite indukcijsku ploču za kuhanje prema uputama izravno iz aplikacije.

Za uparivanje ploče za kuhanje i aplikacije provedite sljedeći postupak:

Pritisnite na 4 sekunde gumb funkcije „Cook with me”. Po isteku 4 sekunde, znamenka VREMENSKOG PROGRAMATORA počinje treptati s oznakom PA i započinje uparivanje.



Kad je Wi-Fi uključen: na desnoj strani LED svjetla pojavit će se jedna točka.

Kad je Wi-Fi isključen: točka se neće pojaviti

Kako se postavlja funkcija "Cook with me"	
U aplikaciji hOn, odaberite izbornik recepata ili izbornik posebnih programa. Slijedite detaljne upute iz aplikacije i kad završite, pošaljite parametre na ploču za kuhanje koje će za vas kuhati.	
Kad ploča za kuhanje primi naredbu iz aplikacije, oglasit će se 2 zvučna signala i treptat će jednu sekundu kao znak da su upute primljene. Za pokretanje recepta pritisnite gumb funkcije "Cook with me".	
Ako želite izaći iz funkcije „Cook with me”, promijenite razinu snage zone.	

a. PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

Tehnologija	Wi-Fi	BLE
Standardna	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2402 – 2480	2402 – 2480
Najveća snaga [mW]	1500	1500

b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Informacije o proizvodu za umreženu opremu	
Potrošnja energije proizvoda u mrežnom stanju pripravnosti ako su svi žičani mrežni priključci povezani i svi bežični mrežni priključci aktivirani:	NA
Kako se aktivira bežični mrežni priključak:	Za aktivaciju WIFI veze pritisnite i 4 sekunde držite pritisnutom tipku funkcije "Cook with me"
Kako se deaktivira bežični mrežni priključak:	Za deaktiviranje WIFI veze pritisnite i 4 sekunde držite tipku funkcije "Cook with me"

3.3.12 Posebne funkcije



Pirjanje



Taljenje



Kuhanje

Kako se podešava Posebna funkcija	
Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem.	
Funkcija kuhanja idealna je za kuhanje umaka, variva i pirjanih jela. Pritisnite tipku za pirjanje, indikator će se prikazati " "	
Funkcija topljenja idealno je rješenje za topljenje čokolade, maslaca. Ova funkcija pomaže vam da pripremite sve vrste deserta ili umaka. Pritisnite tipku za topljenje, indikator će se prikazati " "	
Funkcija za kuhanje idealna je za kuhanje vode ili bilo koje tekućine. Pritisnite tipku kuhanje, indikator će se prikazati " "	

3.3.13 Preci Probe sonda i zaimača

Inteligentni bežični termometar za hranu

Hvala vam što ste kupili Haier Preci Probe sondu. Imajte na umu da radi samo s indukcijskom pločom Haier i prije uporabe pročitajte sljedeće upute i sigurnosne napomene uključene u korisnički priručnik.

Postavljanjem oznake CE na ovaj uređaj potvrđujemo da uređaj ispunjava zahtjeve svih važećih europskih sigurnosnih, zdravstvenih i okolišnih zakonskih propisa za ovaj proizvod.

Uvod

Preci Probe sonda je bežični termometar za hranu koji kućnim kuharima u stvarnom vremenu daje status unutar hrane kako bi se izbjegle nekuhane ili prekuhane katastrofe i svaki put osigurao savršen rezultat. Povezuje se izravno s proizvodom. Pojednosti i status hrane u stvarnom vremenu mogu se pročitati s vašeg telefona, što vam daje najbolji rezultat na dohvrat ruke. Dodatne informacije o uparivanju i uporabi potražite u uputama u nastavku.

Početak rada

1. Keramička kapa
2. Preporučeni raspon uranjanja
3. Senzor
4. Zaimača s različitim položajem sonde Preci Probe



Zaimača

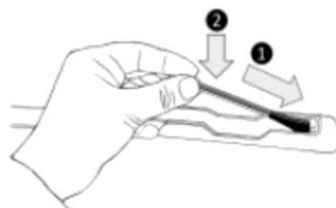
Koristite zaimaču sa sondom za miješanje hrane tijekom kuhanja.



- Očistite posudu prije prve uporabe.
- Ne koristite zaimaču na otvorenom plamenu.
- Nemojte rezati zaimaču.
- Ne stavljajte zaimaču u izravan kontakt s vrućim dostupnim dijelovima ploče za kuhanje.
- Dopusćeni raspon temperature: -40 °C + 220 °C

Prije uporabe napunite Preci Probe sondu

- Stavite Preci Probe sondu u punjač i zatvorite poklopac.
- Spojite punjač na USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala/prijenosnog računala USB kabelom. Punjač možda ne radi ispravno s mrežnom bankom zbog funkcije automatskog isključivanja
- LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.



Uparite Preci Probe sondu s indukcijskom pločom za kuhanje

- Provjerite je li ploča za kuhanje uključena i je li Preci Probe sonda potpuno napunjena.
- Idi na hOn APLIKACIJU s prijenosnog uređaja
- Idite u odjeljak Recepti i odaberite recept koji koristi Preci Probe sondu.
- Nakon što započnete recept pritiskom na tipku "Cook with me" na uređaju, Preci Probe sonda će se automatski spojiti.
- Na zaslону ploče za kuhanje prikazat će se naziv sonde Preci Probe, primjerice "1A"
- Nakon toga slijedite upute iz aplikacije hOn
- Kad koristite aplikaciju ako je sonda ispod 20% napunjenosti, prikaz vremenskog programatora pokazat će "CH"



Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima (za tržište s oznakom UKCA). Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

Tehnologija	BLE
Standardna	BT 4.0
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400 MHz - 2480 MHz
Najveća snaga [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metode kuhanja s Preci Probe sandom

Preci Probe sonda kao termometar

Postavite u hOn App ciljnu temperaturu koju želite postići, umetnite Preci sondu unutar namirnica ili s dodatnim priborom unutar tekućina i vidjet ćete povećanje temperature iz aplikacije dok ne dosegnete ciljnu temperaturu.

To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu za sve vrste hrane. Ne možete ga koristiti kad radi funkcija potpomognutog kuhanja.

Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

Odaberite iz hOn App recepta ili posebnih programa, slijedite korak po korak pripremu, a zatim će ploča za kuhanje automatski postaviti parametre za odabrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja u kojoj se hrana stavlja u vakuumsku vrećicu i kuha u vodenoj kupelji niske temperature. Hrana pripremljena na ovaj način bit će sočnija i nježnija i održavat će nutritivna svojstva netaknutima, čineći ih zdravijima i ukusnijima.

Idite na hOn App odaberite kategoriju hrane, odaberite ovu vrstu kuhanja, umetnite posudu s hranom u lonac s vodom i indukcijska ploča za kuhanje će postaviti točnu temperaturu kuhanja za savršen rezultat.

Roštilj

Odaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, odaberite ovu vrstu kuhanja i indukcijska ploča za kuhanje automatski će podići gril na odgovarajuću temperaturu u unaprijed određenom vremenu.

Pirjanje

Funkcija pirjanja idealna je za kuhanje umaka, variva, pirjanih jela i svih pripravaka s prosječno dugim vremenom kuhanja.

Automatska funkcija koju ćete pronaći u aplikaciji hOn lagano će dovesti hranu na lagano kipuću temperaturu, zadržavajući je tijekom cijelog trajanja kuhanja.

Kuhanje na pari

Pomoću funkcije kuhanja na pari možete kuhati namirnice poput povrća, mesa ili ribe u loncima opremljenim košarom za kuhanje na pari. Kuhanje na pari brže je od kuhanja, jer nije uronjeno u tekućinu, raspršuje manje hranjivih tvari sadržanih u hrani i čuva sadržaj vitamina, poboljšavajući njegov okus i strukturu koja će biti kompaktnija i ugodnija.

Podrška

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu

4. Smjernice za pripremanje hrane



Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom PowerBoost. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

4.1 Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

4.1.1 Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

4.1.2 Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

4.1.3 Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku posudu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

4.2 Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

5. Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Podešavanje topline	Prikladnost
1 – 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 – 5	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
6 – 11	• palačinke
12 i 13	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
14/P	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan dohata djece.
Preljevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

7. Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li induksijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Pogledajte odjeljak „Uporaba induksijske površine za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom induksijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od induksijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu induksijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja induksijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje induksijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za induksijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za induksijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte posudu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje induksijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

8. Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

Za zonu 1 i 2

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E1, E2, E7, C1	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E3, E4	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
EU	Veza između zaslonske ploče i glavne ploče nije uspjela	Obratite se dobavljaču.
EL, EH	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
C3	Senzor temperature keramičke staklene ploče je visok	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.
C2	Visoka razina senzora temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Za zonu 3 i 4

1) Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i moguća rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
Automatski oporavak		
EL	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno.
EH	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
C1, C3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
C2	Visoka temperatura IGBT-a. (1#)	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.
Nema automatskog oporavka		
E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	
E7	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče -- neispravan senzor.	
E4	Senzor temperature kvara IGBT-a - kratki spoj.	Zamijenite ploču za napajanje.
E3	Senzor temperature kvara IGBT-a - prekid kruga.	

2) Konkretna kvara i rješenja

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema dovoda napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator glatko; Ako ne radi glatko, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „u“.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u“.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

9. Ugradnja

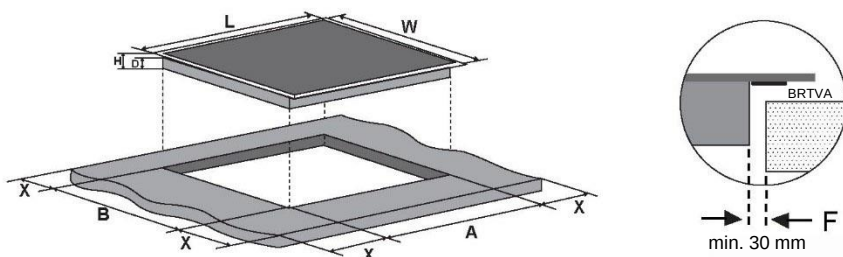
9.1 Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.

U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite materijal otporan na toplinu i izolacijski materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopni materijal ne smiju se koristiti kao materijal radne površine ako nije impregniran) kako biste izbjegli električni udar i veća izobličenja izazvana toplinskim zračenjem iz ploče za kuhanje. U skladu s prikazanim u nastavku:



Napomena: Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne površine treba biti najmanje 3 mm.

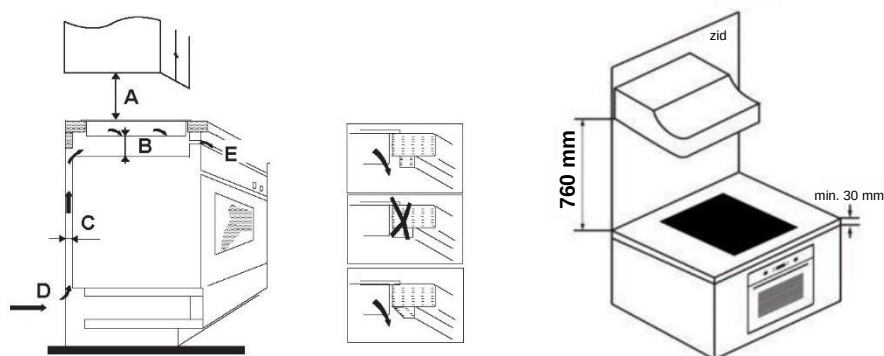


L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	min. 50	min. 3

U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



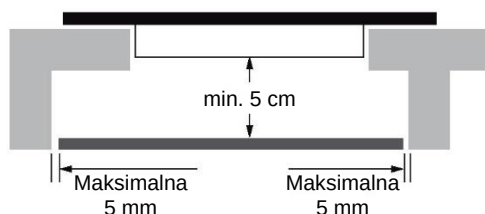
Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Kako biste izbjegli slučajan dodir s donjim dijelom ploče za kuhanje koje je jako zagrijano ili neočekivani električni udar tijekom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnu udaljenost od 50 mm od donjeg dijela ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku



Oko ploče za kuhanje nalaze se otvori za ventilaciju. Kad postavite ploču na mjesto, MORATE paziti da te rupe na radnoj ploči ne budu začepljene.



- Imajte na umu da ljepilo koje povezuje plastiku ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne nižu od 150 °C, kako bi se izbjeglo razljepljivanje obloge.
- Stražnja strana, susjedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju izdržati i temperaturu od 90 °C.

9.2 Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Radna površina je kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- Radna površina izrađena je od materijala koji je otporan i koji je izolator.
- Pećnica je opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- Ugradnja je sukladna svim zahtijevanim razmacima i važećim normama i propisima.
- Prikladna sklopka za odvajanje kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja iz elektroenergetske mreže ugrađena je u trajno ožičenje te se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku kada se ugradi ploča za kuhanje.
- Ako imate dvojbi u vezi postavljanja, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone.
- Upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

9.3 Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

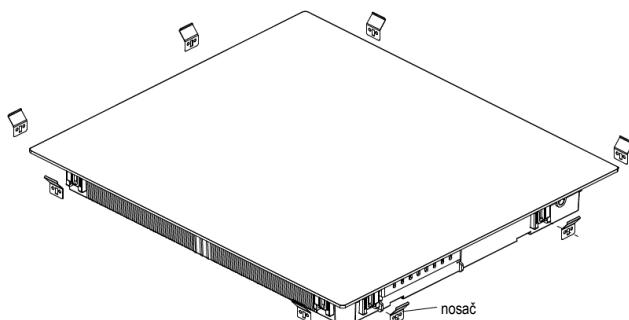
9.4 Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

9.5 Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da montirate 8 nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) prije ugradnje.

Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



Ni pod kojim okolnostima nosači ne smiju dodirivati s unutarnjim površinama radne površine nakon ugradnje (pogledajte sliku).

9.6 Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

9.7 Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže



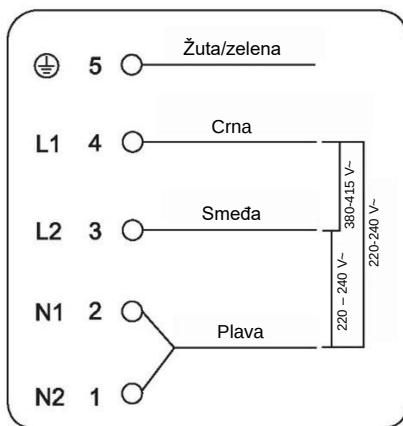
Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
 2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
 3. može li poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.
- Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

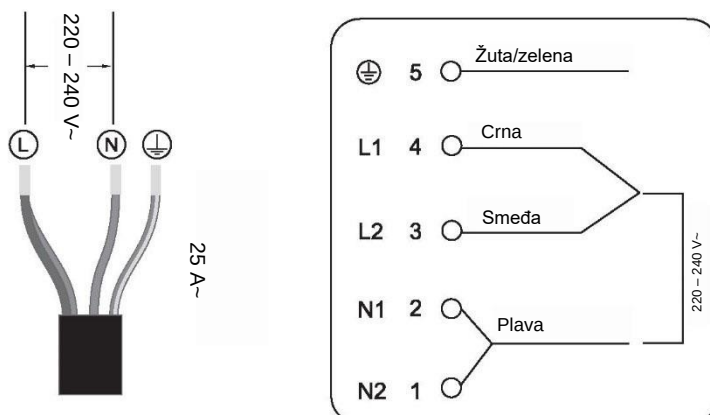
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.



Ako ukupan broj grijaćih jedinica uređaja koji odaberete nije manji od 4, uređaj se može spojiti izravno na mrežu jednofaznim električnim priključkom, kao što je prikazano u nastavku.



- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlaštene tehničari.



Donja površina i kabel napajanja ploče za kuhanje neće biti dostupni nakon ugradnje.



ZBRINJAVANJE:
Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEEO). Ako osigurate propisno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Spis treści

1. Słowo wstępne.....	283
1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	283
1.2 Instalacja	283
1.2.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym	283
1.2.2 Ryzyko skaleczenia.....	283
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	283
1.3 Obsługa i konserwacja	284
1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym	284
1.3.2 Zagrożenie zdrowia.....	285
1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią	285
1.3.4 Ryzyko skaleczenia.....	285
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	285
2. Wprowadzenie do produktów.....	287
2.1 Widok z góry	287
2.2 Panel sterowania	287
2.3 Teoria działania.....	288
2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.....	288
2.5 Specyfikacja techniczna.....	288
3. Działanie produktu	288
3.1 Panel obsługi dotykowej	288
3.2 Wybór odpowiedniego naczynia	289
3.3 Użycie	290
3.3.1 Rozpocznij pieczenie	290
3.3.2 Zakończ gotowanie	291
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost	291
3.3.4 Elastyczny obszar	292
3.3.5 French Plaque.....	292
3.3.6 Blokowanie kontroli	293
3.3.7 Tryb wstrzymania	293
3.3.8 Funkcja zarządzania energią	293
3.3.9 Przycisk minutnika	294
3.3.10 Domyślne czasy pracy	296
3.3.11 Funkcja Cook with me.....	297
3.3.12 Funkcje specjalne	298
3.3.13 Sonda Preci Probe i Chochla	299
4. Wskazówki dotyczące gotowania	301
4.1 Porady dotyczące gotowania	301
4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu	301
4.1.2 Pieczony stek	301
4.1.3 Do smażenia metodą stir-frying	301
4.2 Wykrywanie małych przedmiotów	302
5. Ustawienia ogrzewania	302
6. Pielęgnacja i czyszczenie	303
7. Wskazówki i porady	304

8. Wyświetlanie i kontrola awarii.....	305
9. Instalacja	307
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego.....	307
9.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że	308
9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że	309
9.4 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących	309
9.5 Regulacja położenia wspornika	309
9.6 Uwagi	310
9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego	310

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

1. Słowo wstępne

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

1.2 Instalacja

1.2.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.2.2 Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.

- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik

- ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
 - Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.3.2 Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

1.3.4 Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.

- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

- gospodarstwa; -przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych; -pensjonatach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

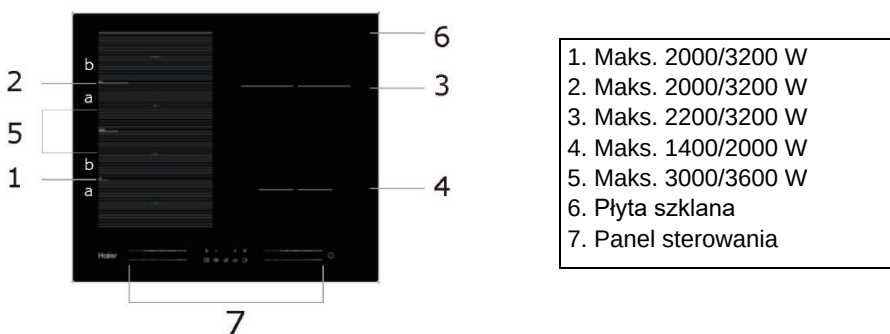
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

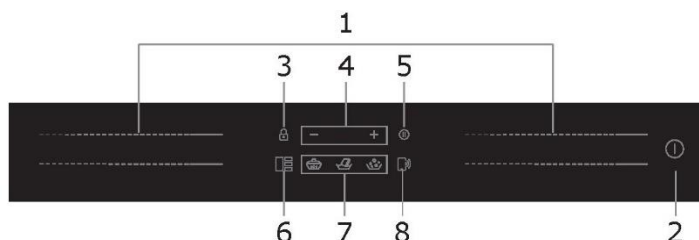
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. Wprowadzenie do produktów

2.1 Widok z góry



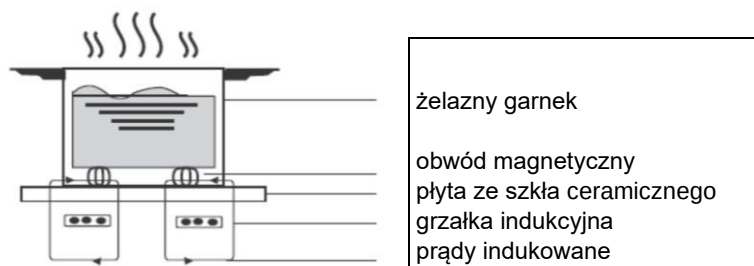
2.2 Panel sterowania



1.	Sterowanie mocą strefy grzewczej
2.	Kontrola WŁ./WYŁ.
3.	Przycisk Blokad
4.	Przycisk minutnika
5.	Wstrzymaj kontrolę
6.	Elastyczna kontrola obszaru
7.	Kontrola funkcji specjalnych (Gotowanie na wolnym ogniu, topienie, gotowanie)
8.	Sterowanie funkcją Cook with me

2.3 Teoria działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie pól elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szklanka nagrzewa się tylko wtedy, gdy patelnia w końcu ją rozgrzewa.



2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

2.5 Specyfikacja techniczna

Płyta do gotowania	HAMTP64MC
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu (mm)	590X520X56
Wymiary do zabudowy (mm)	560X480

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

	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
Strefa gotowania	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 i 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Strefa Flexing	80*	200*400

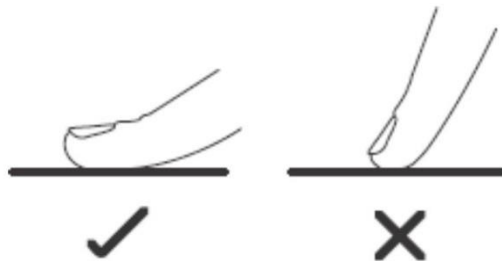
Powyższe może się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonany.

*Aby umożliwić prawidłowe wykrywanie patelni, garnek należy umieścić w obwodzie obszaru «a» lub «b», a nie między obszarem «a» lub «b».

3. Działanie produktu

3.1 Panel obsługi dotykowej

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



3.2 Wybór odpowiedniego naczynia



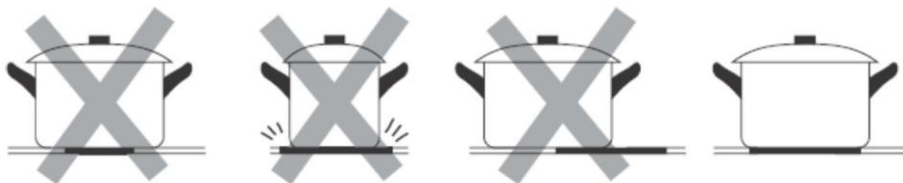
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu.
Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



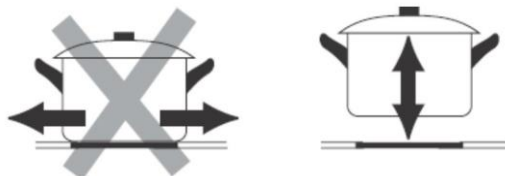
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 80 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

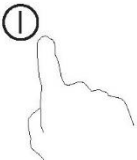
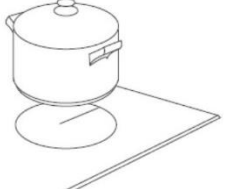
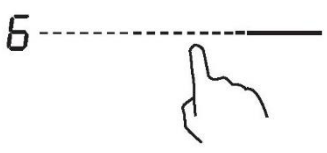


Zawsze zdejmuj patelnię z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



3.3 Użycie

3.3.1 Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.	
Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. • Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.	
Dotknięcie suwaka strefy grzewczej spowoduje miganie wskaźnika obok klawisza.	
Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka • Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1. • Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.	

Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

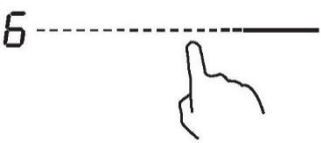
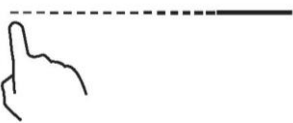
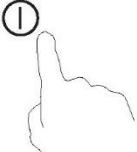
To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

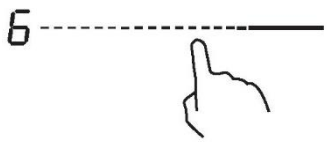
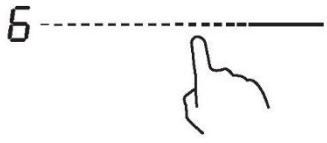
Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

3.3.2 Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć.	
Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak na „I”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	
Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.	
Uważaj na gorące powierzchnie „H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.	

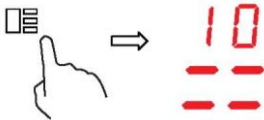
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost	
Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej	
Przesunięcie suwaka do prawego końca. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „P”.	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost.	
Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak na „I”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.	

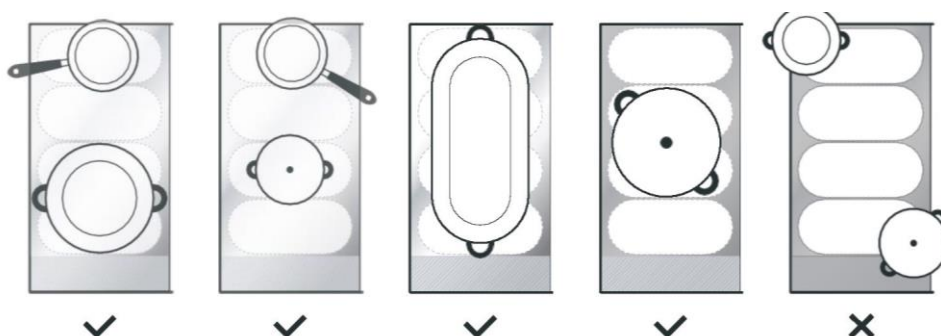
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 14.

3.3.4 Elastyczny obszar

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako cztery, niezależne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z 4 niezależnych grzałek, które mogą być sterowane oddzielnie dwa na dwa. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniem, jest automatycznie wyłączana po jednej minucie.
- Aby zapewnić prawidłowe rozprowadzanie ciepła, naczynia powinny być prawidłowo umieszczone:
 - W dowolnej części strefy elastycznej, gdy naczynie ma od 80 do 200 mm.
 - Na dużym obszarze, gdy naczynie jest większe niż 200 mm.

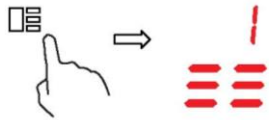
Jako jedna duża strefa	
Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.	
Ustawienie mocy działa jak każdy inny normalny obszar. Poziom mocy jest unikalny dla wszystkich elastycznych obszarów i można go wybrać za pomocą suwaka	
Jeśli garnek zostanie przesunięty z przodu na tylną część (lub odwrotnie), elastyczny obszar automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.	
Aby dodać kolejny garnek, wyłącz obszar Elastyczny, naciskając dedykowany przycisk, aby wykryć naczynie.	
Jako cztery niezależne strefy	
Aby użyć obszaru elastycznego jako czterech różnych stref z dwoma różnymi ustawieniami mocy, nie aktywuj sterowania obszarem elastycznym	

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń



3.3.5 French Plaque

- Ten obszar może ustawić moc zgodnie z pozycją garnka.
- Jeśli garnek znajduje się na dole elastycznego obszaru, moc jest ustawiona na poziom 1.
- Jeśli garnek znajduje się na środku elastycznego obszaru, moc jest ustawiona na poziom 10.
- Jeśli garnek znajduje się na górze elastycznego obszaru, moc jest ustawiona na poziom 14.

French Plaque	
Aby aktywować obszar French Plaque, po prostu przytrzymaj przycisk Elastyczny obszar przez 2 sekundy	
Przesuń pozycję garnka, moc zmieni się automatycznie	
Anuluj French Plaque	
Naciśnij kontrolkę elastycznego obszaru, aby wyłączyć strefę gotowania.	

3.3.6 Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”
Aby odblokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.	



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

3.3.7 Tryb wstrzymania

- Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączać płytę.
- Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

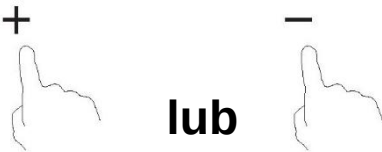
Aby przejść do trybu wstrzymania	
Krótkie dotknięcie kontrolki wstrzymania	Wskaźnik wyświetli „11”
Aby wyjść z trybu wstrzymania	
Dotknij krótko kontrolkę wstrzymania.	



Gdy płyta jest w trybie pauzy, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ① w sytuacji awaryjnej. Płyta wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyłączysz trybu pauzy.

3.3.8 Funkcja zarządzania energią

- możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

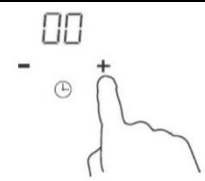
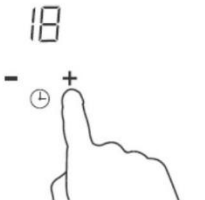
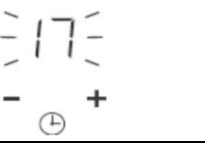
Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią	
Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk pauzy i przycisk blokady.	Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7.2kW.
Aby przejść na inny poziom	
Naciśnij +/- minutnika 	Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „p5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich. „P1”: maksymalna moc to 2,5kW. „P2”: maksymalna moc to 3,5kW. „P3”: maksymalna moc 4,5kW. „P4”: maksymalna moc to 5,5 kW. „P5”: maksymalna moc to 7,2kW.
Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią	
W celu potwierdzenia naciśnij jednocześnie przycisk pauzy i przycisk blokady.	Następnie płyta zostanie wyłączona.

3.3.9 Przycisk minutnika

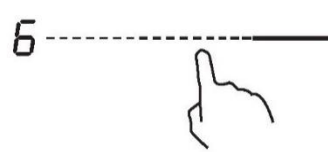
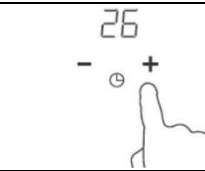
Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny czas to 99 min.

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.	
Dotknij „+” elementów sterujących minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.	
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.	
Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.	

b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzejnych

Ustaw jedną strefę	
Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej	
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.	
Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.	

Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.



Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

ustaw więcej stref:

Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy; W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik. Kropka odpowiedniej strefy miga. Pokazano jak poniżej:

3.----- (ustawione na 15 minut)
6.----- (ustawione na 45 minut)

15
- 0 +

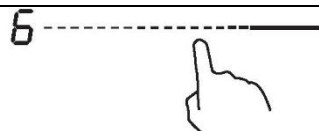
Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać. Wyświetlanie jak po prawej:

H ----- 30
6.----- - 0 +
(ustawione na 30 minut)

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

c) Anuluj minutnik

Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik



Dotknij i przytrzymaj przycisk minutnika " - ", minutnik zmniejszy się do „00” i minutnik zostanie anulowany.



3.3.10 Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Poziom mocy	10	11	12	13	14				
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	4	4	4	2	2				

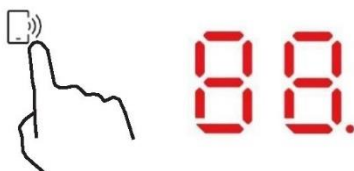
Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



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

3.3.11 Funkcja Cook with me

Przede wszystkim należy pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na swoim urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestruj swoją płytę indukcyjną, postępując zgodnie z instrukcjami bezpośrednio z aplikacji. Aby wykonać parowanie między płytą a aplikacją, użyj następującego procesu: Naciśnij 4 sekundy przycisk Cook with me. Po upływie 4 sekund cyfra MINUTNIKA zacznie migać z napisem PA i rozpocznie się proces parowania.



Gdy wi-fi jest WŁĄCZONE: jedna kropka pojawi się po prawej stronie diody LED.

Gdy WI-FI jest WYŁĄCZONE: Nie pojawi się kropka

Jak ustawić funkcję „Cook with me”?	
Wybierz z menu przepisów aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępuj krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji, a po zakończeniu wyślij parametry do płyty, która będzie dla Ciebie gotować.	
Gdy płyta odbierze polecenie z aplikacji, wyda 2 razy sygnał dźwiękowy i będzie migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały odebrane. Aby rozpocząć przepis, naciśnij przycisk „Cook with me”.	
Jeśli chcesz wyjść z funkcji „Cook with me” zmień poziom mocy strefy.	

a. PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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

b. INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych	
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej:	Nie dotyczy
Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:	Aby aktywować WIFI, naciśnij 4 sekundy przycisk „Cook with me”
Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:	Aby dezaktywować WIFI, naciśnij 4 sekundy przycisk „Cook with me”

3.3.12 Funkcje specjalne



Gotowanie na wolnym ogniu



Roztapianie



Gotowanie

Jak ustawić funkcję specjalną?	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.	
Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych. Naciśnij klawisz Gotowanie na wolnym ogniu, wskaźnik pokaże " "	
Funkcja topienia to idealne rozwiązanie do topienia czekolady, masła. Ta funkcja pomaga przygotować wszelkiego rodzaju desery lub sosy. Naciśnij klawisz Topienie, wskaźnik pokaże " "	
Funkcja gotowania jest idealna do gotowania wody lub dowolnego płynu. Naciśnij klawisz Gotowanie, wskaźnik pokaże " "	

3.3.13 Sonda Preci Probe i Chochla

Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności

Dziękujemy za zakup sondy Haier Preci Probe. Należy pamiętać, że działa tylko z płytą indukcyjną Haier i przed użyciem należy zapoznać się z poniższą instrukcją i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa zawartymi w instrukcji obsługi.

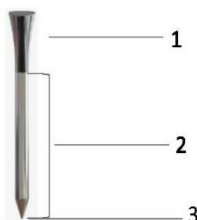
Umieszczając znak CE na tym urządzeniu, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

Wstęp

Sonda Preci Probe to bezprzewodowy termometr do żywności, który podaje w czasie rzeczywistym informację o statusie wewnątrz żywności, aby uniknąć niedogotowania lub przegotowania i za każdym razem zapewnić doskonały rezultat. Łączy się bezpośrednio z produktem. Szczegóły i status żywności w czasie rzeczywistym można odczytać z telefonu, zapewniając najlepszy rezultat na wyciągnięcie ręki. Aby uzyskać więcej informacji na temat parowania i wskazówek dotyczących użytkowania, zapoznaj się z poniższymi instrukcjami.

Wprowadzenie

1. Nasadka ceramiczna
2. Zalecany zakres zanurzenia
3. Czujnik
4. Chochla z innym położeniem sondy Preci Probe



Inna pozycja sondy Preci Probe



Chochla

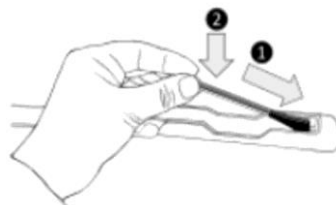
Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.



- Umyj chochlę przed pierwszym użyciem.
- Nie używaj chochli na otwartym ogniu.
- Nie przecinaj chochli.
- Nie kładź chochli w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami płyty.
- Tolerowany zakres temperatur: -40°C + 220°C

Naładuj sondę Preci Probe przed użyciem

- Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę.
- Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączenia
- Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana.



Sparuj sondę Preci Probe z płytą indukcyjną

- Upewnij się, że płyta jest włączona, a sonda Preci Probe jest w pełni naładowana.
- Przejdź do aplikacji hOn ze swojego urządzenia przenośnego
- Przejdź do sekcji Przepisy i wybierz przepis, który wykorzystuje sondę Preci Probe.
- Po uruchomieniu przepisu przez naciśnięcie przycisku „Cook with me” na urządzeniu, sonda Preci Probe połączy się automatycznie.
- Na wyświetlaczu płyty pojawi się nazwa sondy Preci Probe, przykładowo „1A”
- Teraz postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji hOn
- Podczas korzystania z aplikacji, jeśli sonda jest naładowana poniżej 20%, na wyświetlaczu zegara pojawi się „CH”



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

Technologia	BLE
Standard	BT 4.0
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400MHz-2480MHz
Moc maksymalna [mW]	2,5 mW (4dBm)

Metody gotowania z sondą Preci Probe

Sonda Preci Probe jako termometr

Ustaw w aplikacji hOn docelową temperaturę, którą chcesz osiągnąć, włóż sondę Preci Probe do żywności lub wraz z akcesorium do płynów, a zobaczysz wzrost temperatury w aplikacji aż do osiągnięcia temperatury docelowej.

Pomoże Ci dokładnie utrzymać temperaturę dla każdego rodzaju żywności. Nie można jej używać, gdy działa funkcja gotowania wspomagane.

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

Wybieraj spośród przepisów aplikacji hOn lub programów specjalnych, śledź przygotowania krok po kroku, a następnie płyta automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w kąpeli wodnej o niskiej temperaturze. Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają nienaruszone właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze.

Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

Wybierz kategorię potrawy z aplikacji hOn, wybierz ten rodzaj gotowania, a płyta indukcyjna automatycznie rozgrzeje grill do odpowiedniej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.

Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekko wrzącej, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze można gotować na parze potrawy takie jak warzywa, mięso czy ryby w garnkach wyposażonych w koszyk do gotowania na parze. Gotowanie na parze jest szybsze niż gotowanie, ponieważ nie jest zanurzone w płynie, rozprasza mniej składników odżywczych zawartych w żywności i zachowuje jej zawartość witamin, poprawiając jej smak i strukturę, która będzie bardziej zwarta i przyjemna.

Wsparcie

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

4. Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

4.1 Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skracza czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

4.1.1 Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do pysznych zup i delikatnych gulaszu, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czas.

4.1.2 Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czasy mogą się wahać od około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

4.1.3 Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z indukcją płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

4.2 Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

5. Ustawienia ogrzewania

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, w tym naczynia i ilości przyrządzanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Ustawienia podgrzewania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne ocieplenie
3 - 5	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
6 - 11	• naleśniki
12 - 13	• smażenie • gotowanie makaronu
14/P	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkło nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkło	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła indukcyjnego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną przy ścianie. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkło do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

7. Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokowuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszkami palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejmego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

Dla strefy 1 i 2

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E1, E2, E7, C1	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
UE	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną jest uszkodzone	Prosimy o kontakt z dostawcą.
EL, EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
C3	Czujnik temperatury płyty ze szkła ceramicznego wskazuje, że temperatura jest za wysoka	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
C2	Czujnik temperatury IGBT wskazuje, że temperatura jest za wysoka	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Dla strefy 3 i 4

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Automatyczne odzyskiwanie		
EL	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
EH	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	
C1, C3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
C2	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
Brak automatycznego odzyskiwania		
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-zwarcie.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	
E7	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--nieprawidłowe.	
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie.	Wymień płytę zasilającą.
E3	Awaria czujnika temperatury IGBT--otwarty obwód.	

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi.)	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

9. Instalacja

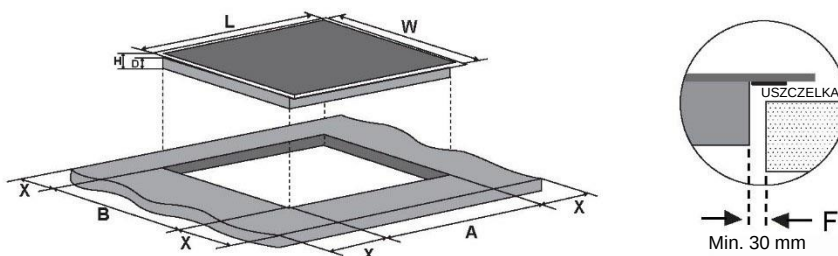
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

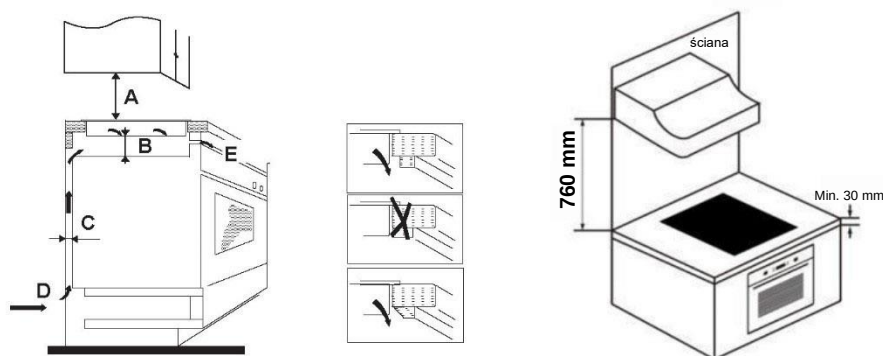


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

W każdym przypadku upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej



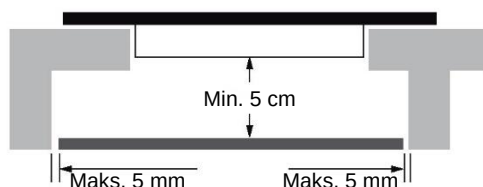
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzonym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **MUSISZ** upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.



- Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub drewno z meblami musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
- Tylna ściana, przylegająca i otaczająca powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

9.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

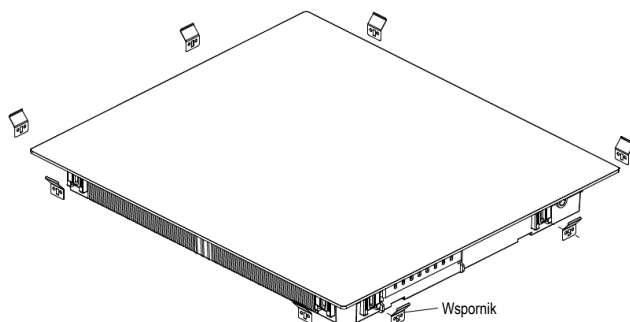
9.4 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

9.5 Regulacja położenia wspornika

Przymocuj płytę do powierzchni roboczej, wkładając 8 wsporników na dole płyty (patrz rysunek) przed instalacją.

Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

9.6 Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

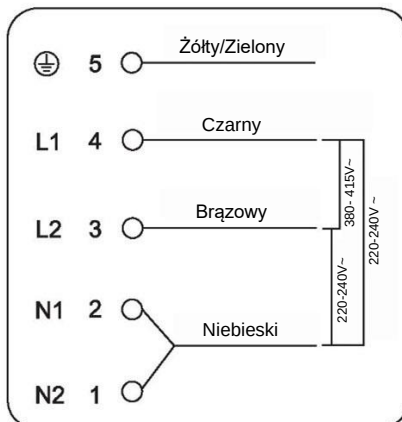
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

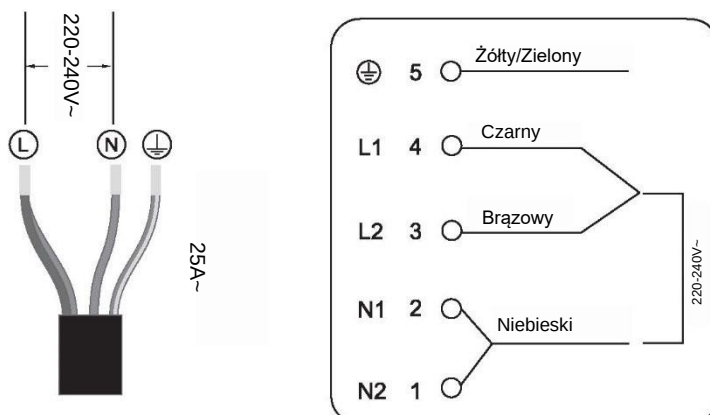
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



Jeśli łączna liczba jednostek grzewczych wybranego urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Cuprins

1. Cuvânt înainte	314
1.1 Avertismente de siguranță	314
1.2 Instalare	314
1.2.1 Pericol de electrocutare	314
1.2.2 Pericol de tăiere	314
1.2.3 Instrucțiuni importante de siguranță	314
1.3 Operare și întreținere	315
1.3.1 Pericol de electrocutare	315
1.3.2 Pericol pentru sănătate	316
1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte	316
1.3.4 Pericol de tăiere	316
1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță	316
2. Introducere privind produsul.....	318
2.1 Vedere de sus.....	318
2.2 Panou de comenzi	318
2.3 Principiul de funcționare.....	319
2.4 Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție	319
2.5 Specificații tehnice	319
3. Utilizarea produsului	319
3.1 Comenzi tactile	319
3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte	320
3.3 Modul de utilizare.....	321
3.3.1 Pornirea gătirii	321
3.3.2 Terminarea gătitului	322
3.3.3 Folosirea funcției Boost.....	322
3.3.4 Zonă flexibilă	323
3.3.5 Placă franțuzească.....	323
3.3.6 Blocarea comenzilor.....	324
3.3.7 Modul Pauză	324
3.3.8 Funcția de gestionare a energiei.....	324
3.3.9 Comandă cronometru	325
3.3.10 Timpi de funcționare implicați.....	327
3.3.11 Funcția „Cook with me“	328
3.3.12 Funcție specială	329
3.3.13 Sonda și polonicul Preci Probe	330
4. Recomandări pentru gătit	332
4.1 Sfaturi pentru gătit.....	332
4.1.1 Fierberea la foc mic, gătitul orezului	332
4.1.2 Prăjirea fripturii	332
4.1.3 Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă	332
4.2 Detectarea articolelor mici	333
5. Setări de temperatură.....	333
6. Îngrijire și curățare	334
7. Indicii și recomandări.....	335

8. Eroare de ecran și inspecție	336
9. Instalare	338
9.1 Selectarea echipamentului de instalare	338
9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că	339
9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că	340
9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare	340
9.5 Ajustarea poziției suportului	340
9.6 Atenție	341
9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare	341

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele statutare relevante (pentru piața UKCA). Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

1. Cuvânt înainte

1.1 Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

1.2 Instalare

1.2.1 Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.2.2 Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.2.3 Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.

- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Avertizare: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile live
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau unui sistem de control la distanță separat.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.

1.3 Operare și întreținere

1.3.1 Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.

- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.3.2 Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

1.3.4 Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.

- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și în aplicații similare, cum ar fi: - zonele de bucătărie ale personalului din restaurant, birouri și alte medii de lucru; - ferme; - de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii tip pensiune.

- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

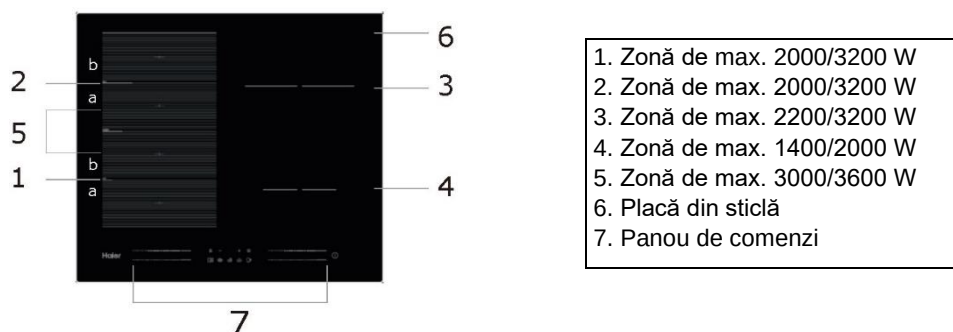
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

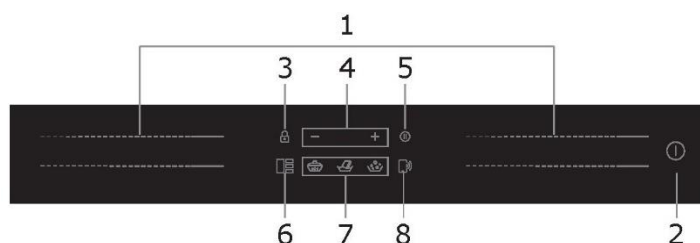
Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

2. Introducere privind produsul

2.1 Vedere de sus

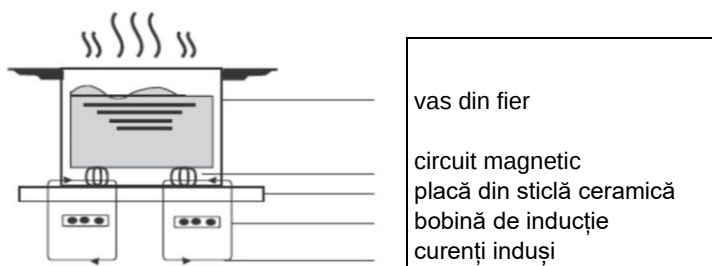


2.2 Panou de comenzi



2.3 Principiul de funcționare

Gătutul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin câmpuri electromagnetice care generează căldură direct în vasul de gătit, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.



2.4 Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

2.5 Specificații tehnice

Plită de gătit	HAMTP64MC
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului (mm)	590X520X56
Dimensiuni de încorporare (mm)	560X480

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără o notificare prealabilă.

	Diametru bază vas de gătit cu inducție	
Zonă de gătit	Minim (mm)	Maxim (mm)
1 și 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Zona flexibilă	80*	200*400

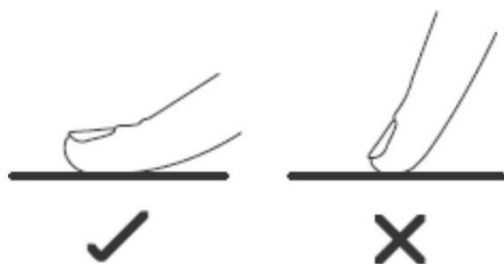
Cele de mai sus variază în conformitate cu dimensiunea vasului și materialul din care este confecționat.

*Pentru a permite detectarea corectă a vasului de gătit, vasul trebuie plasat în perimetrul zonei „a” sau „b”, nu între zonele „a” și „b”.

3. Utilizarea produsului

3.1 Comenzi tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte



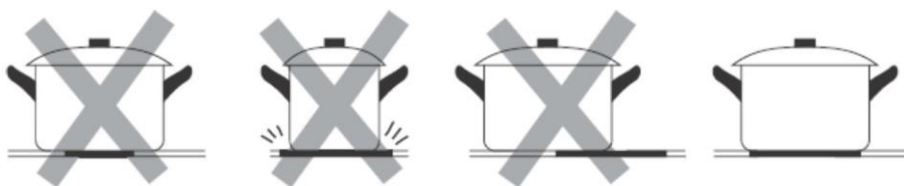
- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție.
Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic.
Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 - Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 - Dacă  nu clipește intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau vase din pământ ars.



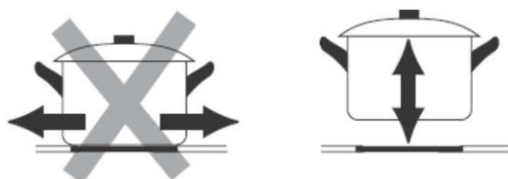
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Există riscul ca un vas de gătit mai mic de 80 mm să nu fie detectat de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.

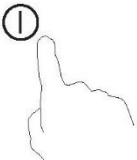
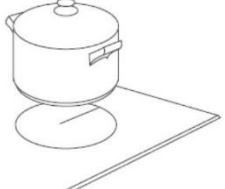
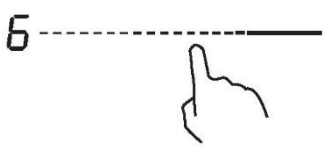
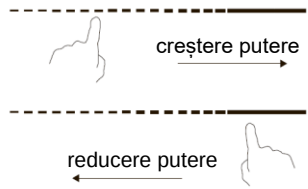


Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



3.3 Modul de utilizare

3.3.1 Pornirea gătirii

Atingeți comanda de PORNIRE/OPRIRE timp de trei secunde. După pornire, alarma sună o dată, toate ecranele afișează „-” sau „- -”, indicând că plita a intrat în modul așteptare.	
Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți. • Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.	
Dacă atingeți comanda de glisor a zonei de încălzire, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.	
Selectați o setare de încălzire atingând comanda cu glisor • Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. • Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.	

Dacă afișajul clipește intermitent alternativ cu setarea de căldură

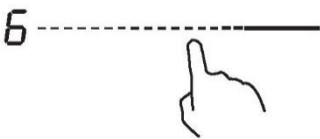
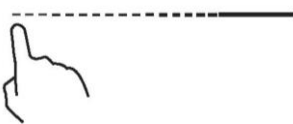
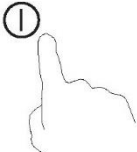
Înseamnă că:

- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

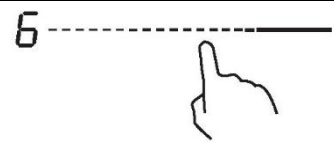
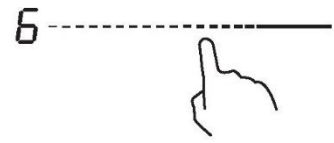
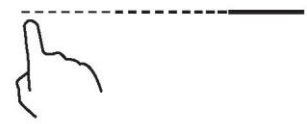
Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.

Afișajul se va stinge automat după 2 minute dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

3.3.2 Terminarea gătitului

Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.	
Opriți zona de gătit atingând cursorul la „ ”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.	
Opriți întreaga plită atingând comanda Pornire/Oprire.	
Aveți grijă la suprafețele fierbinți Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.	

3.3.3 Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire	
Atingând glisorul la capătul drept. Asigurați-vă că afișajul arată „P”.	
Anularea funcției Boost	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați funcția Boost.	
Opriți zona de gătit atingând cursorul la „ ”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.	

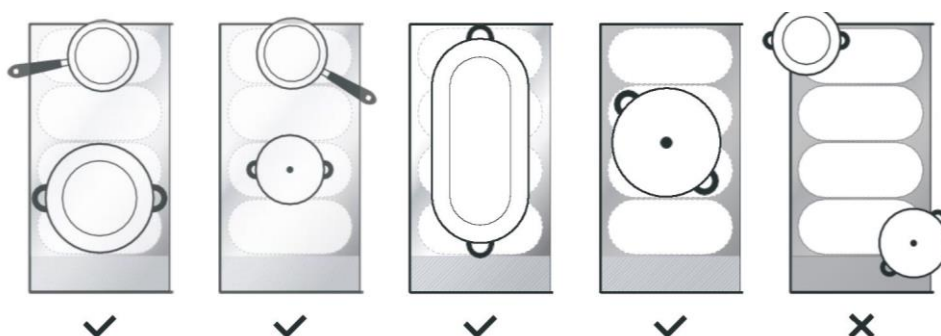
- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este 0, va reveni la 14 după 5 minute.

3.3.4 Zonă flexibilă

- Această zonă poate fi utilizată drept zonă unică sau drept patru zone diferite, în funcție de necesitățile de gătit.
- Zona flexibilă este formată din 4 inductoare independente care pot fi controlate separat două câte două. Când funcționează ca o singură zonă, partea care nu este acoperită de vase este oprită automat după un minut.
- Pentru a asigura o distribuție corectă a căldurii, vasele de gătit trebuie așezate corect:
 - În orice parte a zonei flexibile, când vasele de gătit sunt între 80 și 200 mm.
 - În zona mare, când vasele de gătit sunt mai mari de 200 mm.

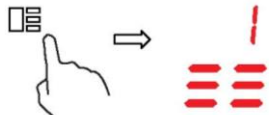
Ca zonă mare	
Pentru a activa zona flexibilă ca o singură zonă mare, pur și simplu apăsați comanda Zonă flexibilă.	
Setarea puterii funcționează ca pentru orice altă zonă normală. Nivelul de putere este unic pentru toată zona flexibilă și poate fi selectat folosind doar o comandă cu glisor	
Dacă vasul de gătit este mutat din partea din față în partea din spate (sau invers), zona flexibilă detectează automat noua poziție, păstrând aceeași putere.	
Pentru a adăuga un vas de gătit suplimentar, dezactivați Zona flexibilă apăsând butonul dedicat, pentru a detecta vasele de gătit.	
Ca patru zone independente	
Pentru a utiliza zona flexibilă ca patru zone diferite cu două setări diferite de putere, nu activați comanda Zonă flexibilă.	

Exemple de poziționare corectă și incorectă a vaselor de gătit



3.3.5 Placă franțuzească

- Această zonă poate seta puterea în funcție de poziția vasului de gătit.
- Dacă vasul se află în partea de jos a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 1.
- Dacă vasul se află în partea de mijloc a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 10.
- Dacă vasul se află în partea de sus a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 14.

Placă franțuzească	
Pentru a activa zona Placă franțuzească, apăsați pur și simplu comanda Zonă flexibilă timp de 2 secunde	
Mutați poziția vasului; puterea se va modifica automat	
Anulare Placă franțuzească	
Apăsați comanda Zonă flexibilă pentru a opri zona de gătit.	

3.3.6 Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare.	Indicatorul cronometrului „Lo” va indica
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare.	



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ① este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

3.3.7 Modul Pauză

- Puteți pune pe pauză încălzirea în loc să opriți plita.
- Când intrați în modul Pauză, toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a intra în modul Pauză	
Atingeți scurt comanda Pauză	Toate indicatoarele vor arăta „11”
Pentru a ieși din modul Pauză	
Atingeți scurt comanda Pauză.	



Când plita este în modul Pauză, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRE/OPRIRE ①; puteți întotdeauna opri plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE ① în caz de urgență. Plita se va opri după 10 minute dacă nu ieșiți din modul Pauză.

3.3.8 Funcția de gestionare a energiei

- este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
- plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncălzire.

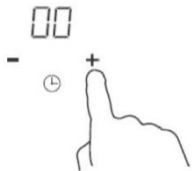
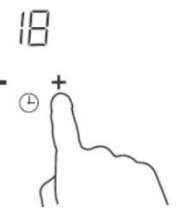
Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei	
Porniți plita, apoi apăsați în același timp comanda Pauză și comanda de Blocare.	Indicatorul cronometrului va arăta „P5”, ceea ce înseamnă nivel de putere 5. Modul implicit este la 7,2 kW.
Pentru a comuta la alt nivel	
apăsați +/- pentru cronometru 	Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea. „P1”: puterea maximă este 2,5 kW. „P2”: puterea maximă este 3,5 kW. „P3”: puterea maximă este 4,5 kW. „P4”: puterea maximă este 5,5 kW. „P5”: puterea maximă este 7,2 kW.
Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei	
Apăsați în același timp comanda Pauză și comanda de Blocare pentru confirmare.	Apoi, plita se va opri.

3.3.9 Comandă cronometru

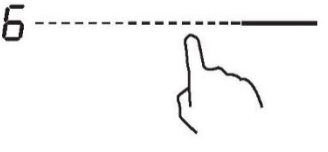
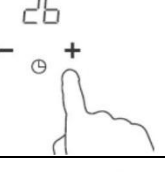
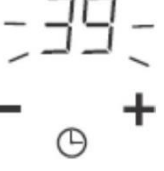
Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată. Cronometrul de maxim este de 99 min.

a) Folosirea cronometrului drept memento minutar

Asigurați-vă că plita este pornită.	
Atingeți „+” la comenzile cronometrului. Mementoul va începe să lumineze intermitent și va apărea „00” pe afișajul cronometrului.	
Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.	
Când timpul este setat, va începe imediat număratoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.	
Soneria va emite un sunet timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” când s-a încheiat timpul setat.	

b) Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Setarea unei zone	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire	
Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului Sfat: Atingerea comenzii „-” sau „+” o dată va reduce sau va crește timpul cu 1 minut. Apăsati lung comanda „-” sau „+” a cronometrului pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.	
Când timpul este setat, va începe imediat număratoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde. NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.	

Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.	



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

setarea mai multor zone:	
Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone; Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent. Veți vedea ca mai jos:	
3.----- (setat la 15 minute) 6.----- (setat la 45 minute)	
Odată ce cronometrul de număratoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent. Veți vedea ca în dreapta:	H ----- 30 6.----- - ⊕ + (setat la 30 minute)
Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.	

c) Anularea cronometrului

Atingeți comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul	
Atingeți lung comanda cronometrului „-”, cronometrul scade la „00” și cronometrul este anulat.	

3.3.10 Timpi de funcționare impliciți

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare impliciți pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicită (oră)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nivel de putere	10	11	12	13	14				
Cronometru funcționare implicită (oră)	4	4	4	2	2				

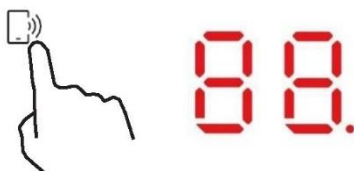
Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

3.3.11 Funcția „Cook with me“

În primul rând, trebuie să descărcați aplicația hOn și să o instalați pe dispozitivul dvs. mobil. Apoi, înregistrați-vă plita cu inducție urmând instrucțiunile direct din aplicație. Pentru a efectua asocierea între plită și aplicație, utilizați următoarea procedură: Apăsăți timp de 4 secunde butonul „Cook with me“. Odată ce au trecut cele 4 secunde, cronometrul afișează intermitent PA și începe procesul de asociere.



Când funcția Wi-Fi este pornită: va apărea un punct în partea dreaptă a LED-ului.

Când funcția Wi-Fi este oprită: Nu va apărea niciun punct

Cum să setați funcția „Cook with me“	
Alegeți din meniul de rețete din aplicația hOn sau din meniul de programe speciale. Urmăți pas cu pas indicațiile din aplicație și, când ați terminat, trimiteți parametrii la plită, iar aceasta va găti pentru dvs.	
Când plita primește comanda de la aplicație, emite un semnal sonor de 2 ori și clipește timp de o secundă pentru a indica faptul că au fost primite instrucțiunile. Pentru a începe rețeta, apăsați butonul „Cook with me“.	
Dacă doriți să părăsiți funcția „Cook with me“, modificați nivelul de putere al zonei.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2402-2480	2402-2480
Putere maximă [mW]	1500	1500

b. INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea	
Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:	N/A
Modul de activare a portului rețelei wireless:	Pentru activarea funcției Wi-Fi, apăsați timp de 4 secunde butonul „Cook with me“
Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:	Pentru dezactivarea funcției Wi-Fi, apăsați timp de 4 secunde butonul „Cook with me“

3.3.12 Funcție specială



Fierbere la foc lent



Topire



Fierbere

Cum se setează funcția specială	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire.	
Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocanе, preparate fierte. Apăsăți tasta de Fierbere la foc mic, indicatorul va afișa „ ”	
Funcția de topire este soluția ideală pentru topirea ciocolatei, untului. Această funcție vă ajută să pregătiți tot felul de deserturi sau sosuri. Apăsăți tasta Topire, indicatorul va afișa „ ”	
Funcția de fierbere este ideală pentru a fierbe apa sau orice lichid. Apăsăți tasta de Fierbere, indicatorul va afișa „ ”	

3.3.13 Sonda și polonicul Preci Probe

Termometru pentru alimente wireless inteligent

Vă mulțumim că ați achiziționat sonda Preci Probe Haier. Vă rugăm să rețineți că funcționează numai cu plita cu inducție Haier și înainte de a o folosi vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni și notele de siguranță incluse în manualul de utilizare.

Prin amplasarea marcatului CE pe aparat, confirmăm conformitatea cu toate cerințele europene de siguranță, de sănătate și de mediu aplicabile prin lege pentru acest produs.

Introducere

Sonda Preci Probe este un termometru wireless pentru alimente care indică bucătarilor de acasă starea din interiorul alimentelor în timp real, pentru a evita neplăcerile cauzate de gătit insuficient sau excesiv și a asigura rezultatul perfect de fiecare dată. Se conectează direct la produs. Detaliile și starea în timp real a alimentelor pot fi citite de pe telefon, oferindu-vă cel mai bun rezultat, prin câteva atingeri. Pentru mai multe informații despre asociere și sfaturi de utilizare, consultați manualul de utilizare de mai jos.

Noțiuni de bază

1. Capac ceramic
2. Interval de imersiune recomandat
3. Senzor
4. Polonic cu diferite poziții ale sondei Preci Probe



Polonicul

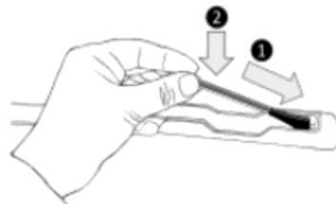
Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.



- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Interval de temperatură tolerat: -40 °C + 220 °C

Încărcați sonda Preci Probe înainte de utilizare

- Puneți sonda Preci Probe în încărcător și închideți capacul.
- Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumulatorii externe, din cauza funcției de oprire automată
- LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci Probe va fi încărcată complet.



Asociați sonda Preci Probe cu plita cu inducție

- Asigurați-vă că plita este pornită și sonda Preci Probe este încărcată complet.
- Accesați aplicația hOn de pe dispozitivul dvs. mobil
- Accesați secțiunea Rețete și alegeți o rețetă care folosește sonda Preci Probe.
- Odată ce începeți rețeta apăsând butonul „Cook with me” de pe aparat, sonda Preci Probe se va conecta automat.
- Afișajul plitei va indica numele sondei Preci Probe, de exemplu, „1A”
- Acum, urmați instrucțiunile din aplicația hOn
- Când utilizați aplicația, dacă nivelul de încărcare al sondei este sub 20 %, afișajul cronometrului va indica „CH”



Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele statutare relevante (pentru piața UKCA). Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

Tehnologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Putere maximă [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metode de gătit cu sonda Preci Probe

Sonda Preci Probe ca termometru

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți sonda Preci Probe în interiorul alimentelor sau cu accesoriul său în interiorul lichidelor și veți vedea creșterea temperaturii din aplicație, până la atingerea temperaturii țintă.

Vă va ajuta să mențineți cu exactitate temperatura pentru toate tipurile de alimente. Nu o puteți utiliza când funcția de gătit asistat este activă.

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

Alegeți din aplicația hOn rețete sau programe speciale, urmăriți pas cu pas prepararea și apoi plita va seta automat parametrii pentru metoda de aleasă.

Sub vid

Tip de gătit în care alimentele sunt puse într-o pungă de vid și gătite într-o baie de apă la temperatură joasă. Măncarea preparată în acest fel va fi mai succulentă și mai fragedă și va păstra intacte proprietățile nutritive, ceea ce o va face mai sănătoasă și mai gustoasă.

Accesați aplicația hOn, selectați categoria de alimente, selectați acest tip de gătit, introduceți punga cu alimentele în oală cu apă și plita cu inducție va seta temperatura corectă de gătit, pentru un rezultat perfect.

Grill

Selectați categoria de alimente din aplicația hOn, selectați acest tip de gătit și plita cu inducție va aduce automat grill-ul la temperatura corectă, într-un timp prestabilit.

Fierbere la foc lent

Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocane, preparate fierte și toate preparatele cu un timp mediu de gătire.

Funcția automată pe care o găsiți în aplicația hOn va aduce lent alimentele la o temperatură de fierbere la foc mic, păstrând-o pe toată durata gătirii.

Gătire la aburi

Cu funcția de gătire la aburi, puteți găti la aburi alimente precum legumele, carnea sau peștele, în vase de gătit echipate cu un coș pentru gătit la aburi. Gătitul la aburi este mai rapid decât fierberea și, întrucât nu prevede scufundarea alimentelor în lichid, dispersează mai puține substanțe nutritive din alimente și le păstrează conținutul de vitamine, îmbunătățindu-le gustul și textura, care va fi mai compactă și mai plăcută.

Asistență

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat

4. Recomandări pentru gătit



Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

4.1 Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți temperatura setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

4.1.1 Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

4.1.2 Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi arome și suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

4.1.3 Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare compatibilă cu plita cu inducție.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

4.2 Detectarea articolelor mici

Atunci când un vas cu dimensiuni neadecvate sau nemagnetic (de ex., aluminiu) sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, tastă) a fost lăsat pe plită, plita intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să scadă în plita cu inducție timp de încă 1 minut.

5. Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătit pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivre
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 - 5	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
6 - 11	• clătite
12 - 13	• sotare • gătirea pastelor
14/P	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

6. Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

7. Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocati comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

8. Eroare de ecran și inspecție

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

Pentru zona 1 și 2

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E1,E2,E7,C1	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E3,E4	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
EU	Conexiunea dintre placa de afișare și placa principală este defectă	Contactați furnizorul.
EL,EH	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
C3	Senzorul de temperatură al plăcii de sticlă ceramică detectează supraîncălzire	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.
C2	Senzorul de temperatură al IGBT detectează supraîncălzire	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Pentru zona 3 și 4

1) Coduri de eroare care apar în timpul utilizării de către client și soluție;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Recuperare automată		
EL	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Verificați dacă alimentarea este normală.
EH	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
C1, C3	Temperatură ridicată la senzorul plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
C2	Temperatură ridicată a IGBT. (1#)	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
Fără recuperare automată		
E2	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E1	Defecțiune la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis.	
E7	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – nevalid.	
E4	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – scurtcircuit.	Înlocuiți placa de alimentare.
E3	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – circuit deschis.	

2) Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiune la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătire se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „U”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsați butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „U”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

9. Instalare

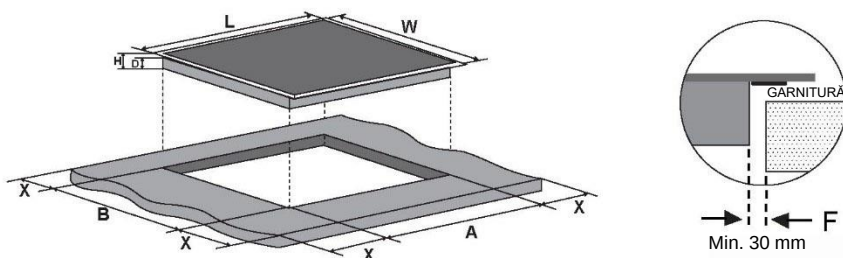
9.1 Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.

În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului. Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să alegeți un material rezistent la căldură și izolat pentru suprafața de lucru (lemnul și alte materiale fibroase sau higroscopice similare nu trebuie folosite ca material pentru suprafața de lucru, decât dacă sunt impregnate), pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Așa cum se arată mai jos:



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

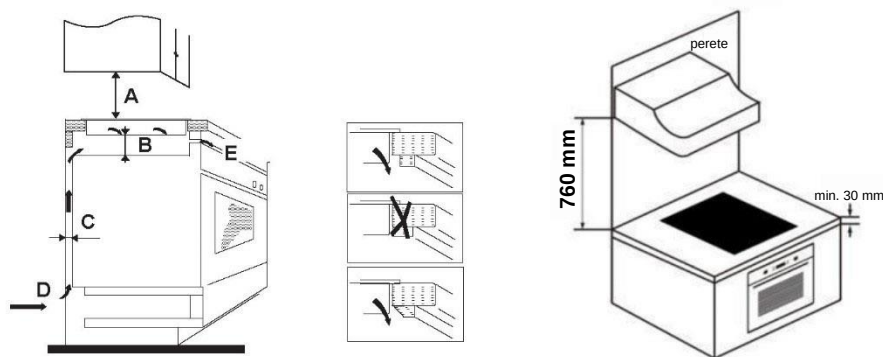


L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



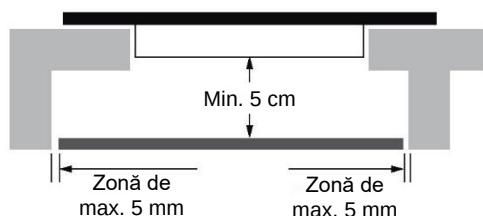
Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

AVERTIZARE: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a fundului supraîncălzit al plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să aplicați o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță de minimum 50 mm de fundul plitei. Urmăți cerințele de mai jos



Pe partea exterioară a plitei, există găuri de ventilație de jur împrejur. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când poziționați plita.



- Rețineți că adezivul care unește materialul plastic sau lemnul de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de minimum 150 °C, pentru a evita desprinderea panourilor.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să reziste la o temperatură de 90 °C.

9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

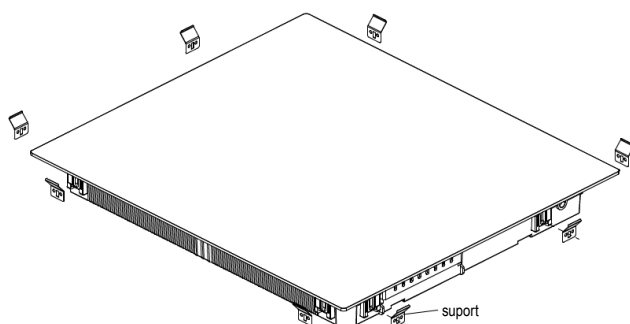
9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

9.5 Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru inserând 8 suporturi pe partea inferioară a plitei (vezi imaginea) înainte de instalare.

Reglați poziția suportului pentru a se potrivi pentru diferite grosimi ale blatului.



Sub nicio formă, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

9.6 Atenție

1. Ochiul plitei cu inducție trebuie instalat de personalul sau tehnicienii calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.

9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

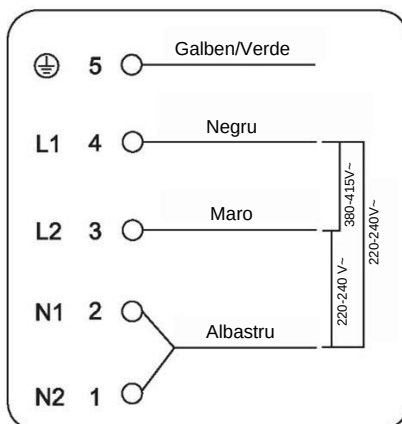


Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de către o persoană calificată. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:

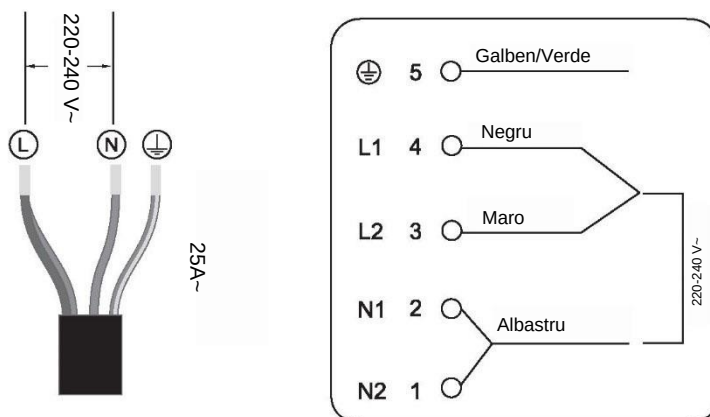
1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
 2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
 3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.
- Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.
Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.



Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări. Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.



Dacă numărul total de unități de încălzire ale aparatului pe care îl alegeți nu este mai mic de 4, aparatul poate fi conectat direct la rețea prin conexiune electrică monofazată, așa cum se arată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjuncteur omipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.



ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită.

Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Obsah

1. Predslov	345
1.1 Bezpečnostné varovania	345
1.2 Inštalácia	345
1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom	345
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania	345
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny	345
1.3 Prevádzka a údržba	346
1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom	346
1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie	347
1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu	347
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania	347
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny	347
2. Úvod k výrobku	349
2.1 Pohľad zhora	349
2.2 Ovládací panel	349
2.3 Pracovná teória	350
2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky	350
2.5 Technické špecifikácie	350
3. Prevádzka produktu	350
3.1 Dotykové ovládacie prvky	350
3.2 Výber správneho riadu na varenie	351
3.3 Spôsob použitia	352
3.3.1 Spustiť varenie	352
3.3.2 Dokončenie varenia	353
3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu	353
3.3.4 Flexibilná plocha	354
3.3.5 French Plaque	354
3.3.6 Uzamknutie ovládacích prvkov	355
3.3.7 Režim pauzy	355
3.3.8 Funkcia nastavenia napájania	355
3.3.9 Ovládač časovača	356
3.3.10 Predvolený pracovný čas	358
3.3.11 Funkcia „Cook with me“	359
3.3.12 Špeciálna funkcia	360
3.3.13 Sonda a vareška Preci Probe	361
4. Odporúčania k vareniu	363
4.1 Typy na varenie	363
4.1.1 Mierny var, varenie ryže	363
4.1.2 Pečenie steaku	363
4.1.3 Smaženie	363
4.2 Detekcia malých predmetov	364
5. Nastavenia ohrevu	364
6. Starostlivosť a čistenie	365
7. Rady a tipy	366

8. Zobrazenie poruchy a kontrola	367
9. Inštalácia	369
9.1 Výber miesta inštalácie	369
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že	370
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že.....	371
9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol	371
9.5 Nastavenie polohy konzol	371
9.6 Upozornenia.....	372
9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti.....	372

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. Predslov

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 zahriať
- 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 udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukováti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukováti 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 lezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho 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 zubkovanými 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, motelloch 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 udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

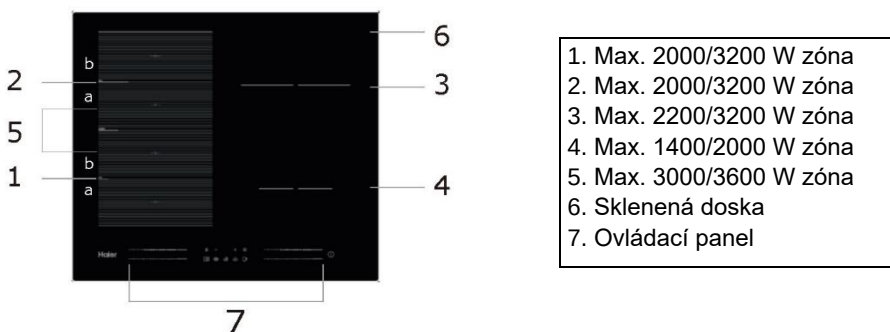
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

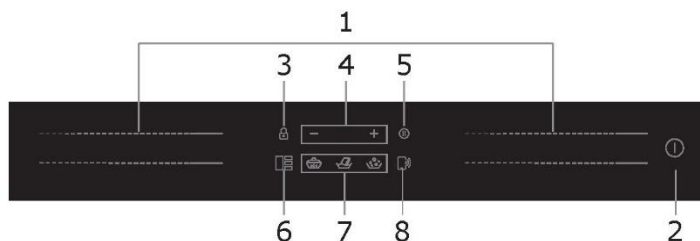
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

2. Úvod k výrobku

2.1 Pohľad zhora

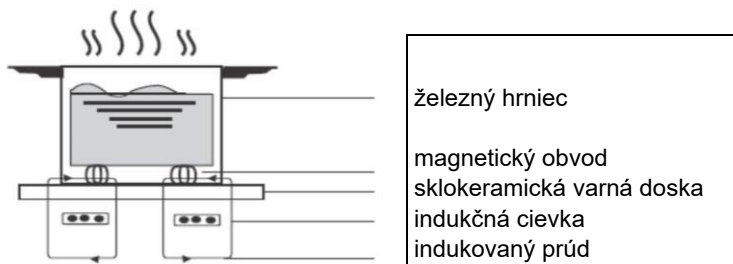


2.2 Ovládací panel



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. Sklo varnej dosky sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.



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	HAMTP64MC
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť produktu (mm)	590X520X56
Rozmery na zabudovanie (mm)	560X480

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 (mm)	Maximum (mm)
1 a 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flexibilná zóna	80*	200*400

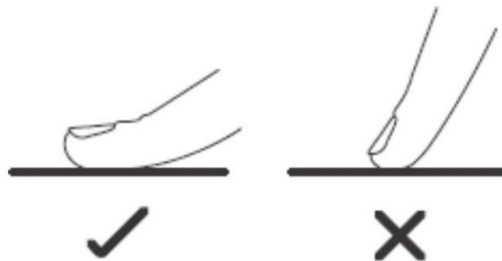
Tieto údaje môžu závisieť aj od veľkosti panvice a materiálu, z ktorého je vyrobená.

*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 začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekryva 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.

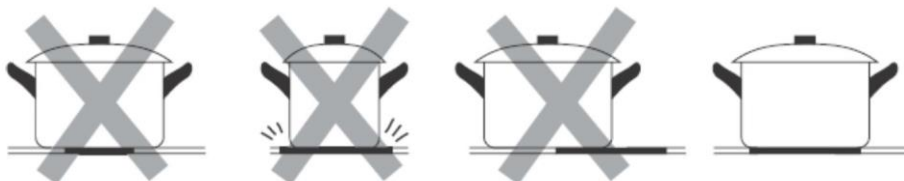
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 - Do nádoby dajte trochu vody.
 - Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nerezavajúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



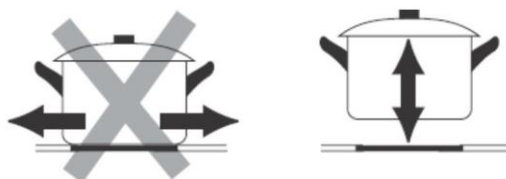
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky 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.

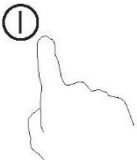
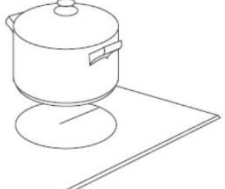
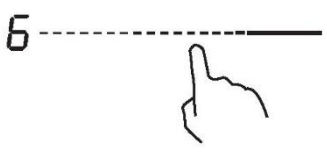
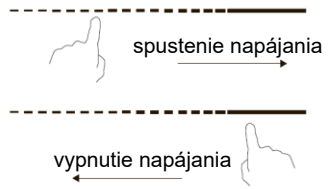


Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie

Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť 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.	

Ak na displeji striedavo blinká s nastavením ohrevu

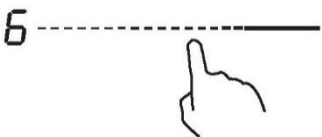
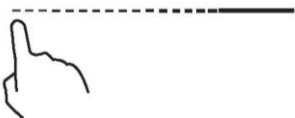
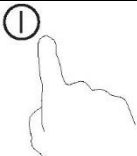
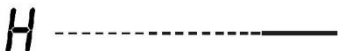
Znamená to, že:

- 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.

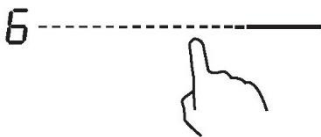
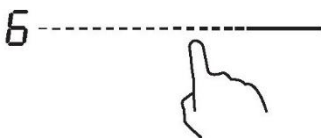
Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.

Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestnate správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.	
Varnú zónu vypnite dotykom posúvača a posunom na „ “.	
Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.	
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.	

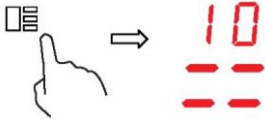
3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	
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.	
Varnú zónu vypnite dotykom posúvača a posunom na „ “.	

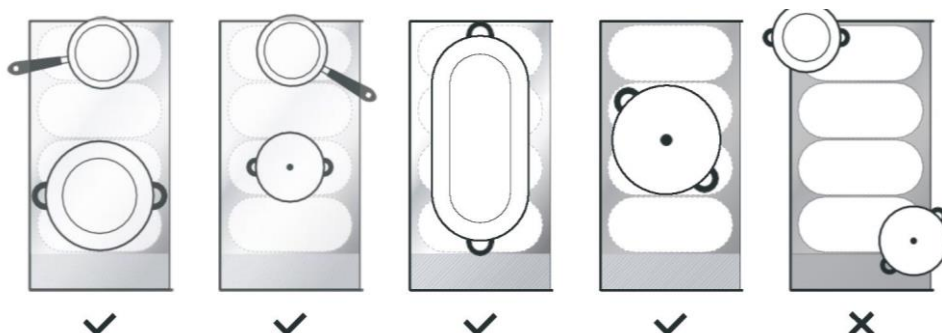
- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 14.

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.

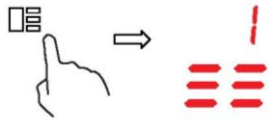
Ako veľká varná zóna	
Na aktivovanie flexibilnej plochy ako jednej veľkej varnej platne, jednoducho stlačte ovládací prvok flexibilnej plochy.	
Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách. Úroveň výkonu je jedinečná pre celú flexibilnú plochu a je možné ju vybrať len posuvným ovládačom	
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 French Plaque

- 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.

French Plaque	
Ak chcete aktivovať oblasť French Plaque, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej plochy na 2 sekundy	
Zmenou polohy varnej nádoby sa automaticky zmení výkon	
Zrušenie funkcie French Plaque	
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 zapnutia/vypnutia sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“
Odomknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. ①V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia①, 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 pauzy, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. ①V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia①. Ak režim pauzy neukončíte, varná doska sa vypne po 10 minútach.

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.

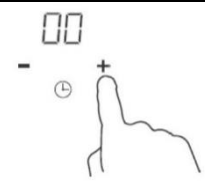
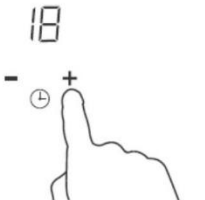
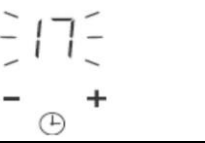
Spustenie funkcie nastavenie napájania	
Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne ovládacie prvky Pause (Pozastaviť) a Lock (Zamknúť).	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na 7,2kW.
Prepnutie na inú úroveň	
stlačte tlačidlo +/- časovača 	K dispozícii je 5 úrovní 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 7,2 kW
Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu	
Súčasne potvrdíte stlačením ovládača Pause (Pauza) a Lock Control (Uzamknutie).	Potom sa varná doska vypne.

3.3.9 Ovládač časovača

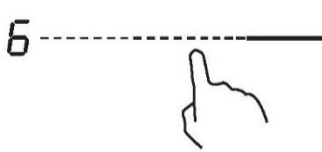
Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- 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 kuchynských minútok

Uistite sa, že je varná doska zapnutá.	
Dotknite sa ovládacích prvkov „+“ časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.	
Nastavte čas dotykom „-“ alebo „+“ časovača Rada: Jedným dotykom symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžte 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 skráťte alebo predĺžte 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.	

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 desiatinné 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 - 0 +
Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť. Zobrazené ako vpravo:	H ----- 30 6.----- - 0 + (nastavené na 30 minút)
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	
Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“, časovač sa zníži na „00“ a časovač sa zruší.	

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

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 (pásmo) [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.

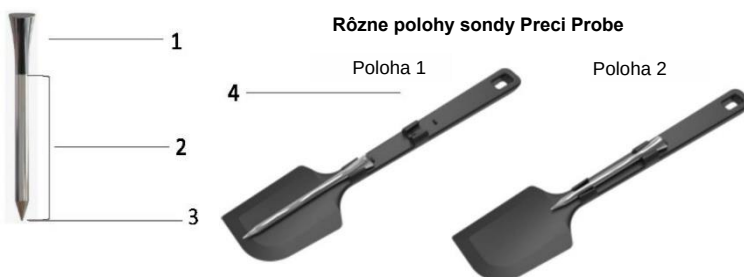
Označením tohto spotrebiča značkou CE potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt..

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. Odporúčany rozsah ponorenia
3. Snímač
4. Vareška s rôznou polohou sondy Preci Probe



Vareška

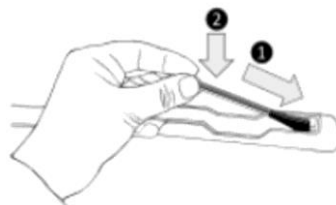
Varešku so sondou použite na miešanie jedla počas varenia.



- 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 sondy 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 (pásmo) [MHz]	2400 MHz - 2480 MHz
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 vhodnú 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 k vareniu



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 vriť, 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 vajčkami 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. Zatlčením 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 udržiajte 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

Ked' 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, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny 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 poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom 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. Vykonať 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.
Škrvny 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 nezohreje a na displeji sa zobrazí .	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.
EH	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1, C3	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte na obnovenie 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.	
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	Vymeňte napájací panel.

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 ventilátor.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíkajú „u“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie). Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;		
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

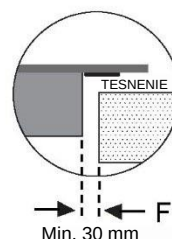
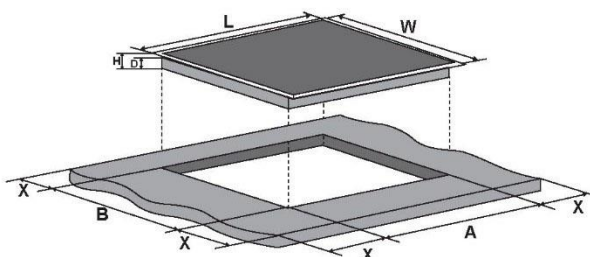
9.1 Výber miesta inštalácie

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 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 vlákňitý 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.

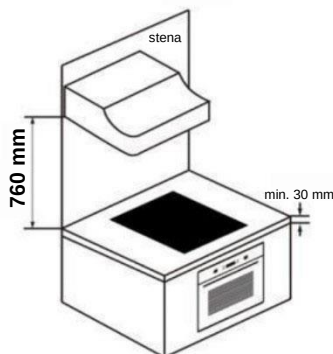
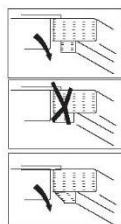
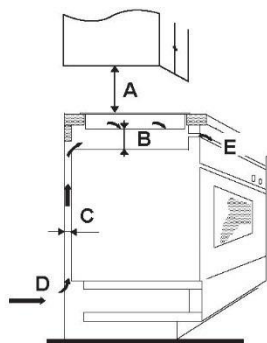


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

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



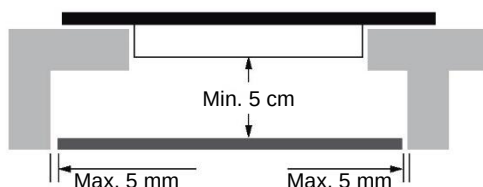
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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 dverka 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.

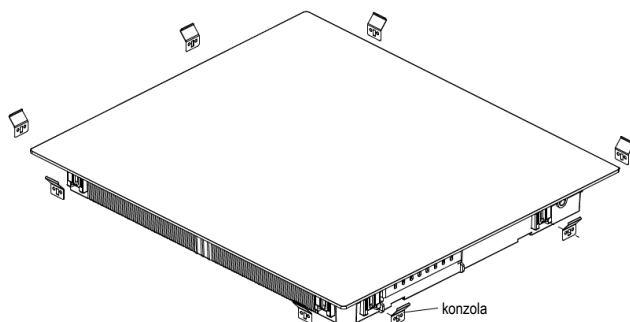
9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

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 8 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 doskou musia byť z teple 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:

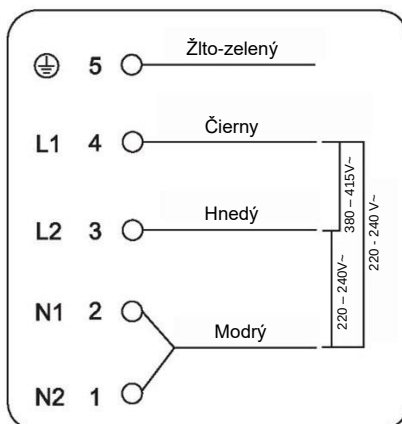
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

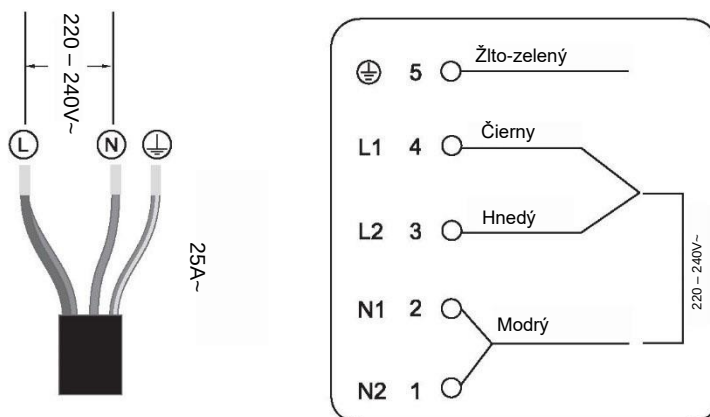
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



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.

Vsebina

1. Predgovor.....	376
1.1 Varnostna opozorila	376
1.2 Vgradnja.....	376
1.2.1 Nevarnost električnega udara	376
1.2.2 Nevarnost ureznin	376
1.2.3 Pomembna varnostna navodila.....	376
1.3 Uporaba in vzdrževanje	377
1.3.1 Nevarnost električnega udara	377
1.3.2 Nevarnost za zdravje	378
1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine.....	378
1.3.4 Nevarnost ureznin	378
1.3.5 Pomembna varnostna navodila.....	378
2. Predstavitev izdelka	380
2.1 Pogled od zgoraj	380
2.2 Upravljalna plošča.....	380
2.3 Način delovanja	381
2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče	381
2.5 Tehnične specifikacije	381
3. Delovanje izdelka.....	381
3.1 Upravljalni elementi na dotik	381
3.2 Izбира ustrezne kuhinjske posode	382
3.3 Način uporabe.....	383
3.3.1 Začetek kuhanja	383
3.3.2 Po koncu kuhanja.....	384
3.3.3 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo.....	384
3.3.4 Prilagodljivo območje	385
3.3.5 Francoska plošča	385
3.3.6 Zaklepanje upravljalnih elementov	386
3.3.7 Način premora.....	386
3.3.8 Funkcija upravljanja porabe energije	386
3.3.9 Gumb časovnika	387
3.3.10 Privzeti časi delovanja.....	389
3.3.11 Funkcija »Cook with me«	390
3.3.12 Posebne funkcije.....	391
3.3.13 Sonda Preci Probe in žlica	392
4. Napotki za kuhanje	394
4.1 Kuharski nasveti.....	394
4.1.1 Dušenje, kuhanje riža.....	394
4.1.2 Pečenje zrezkov	394
4.1.3 Praženje	394
4.2 Zaznavanje majhnih predmetov	395
5. Nastavitve toplote.....	395
6. Nega in čiščenje	396
7. Namigi in nasveti	397

8. Prikaz in odpravljanje napak	398
9. Vgradnja	400
9.1 Izbira opreme za vgradnjo	400
9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:	401
9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:	402
9.4 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev	402
9.5 Prilagoditev položaja nosilcev	402
9.6 Svarila	403
9.7 Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje	403

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

1. Predgovor

1.1 Varnostna opozorila

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

1.2 Vgradnja

1.2.1 Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.2.2 Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.2.3 Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.

1.3 Uporaba in vzdrževanje

1.3.1 Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.

- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3.2 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

1.3.4 Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.3.5 Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipenja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.

- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetenih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvih in prostorih, kot so kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja, na kmetijah in v hotelih, motelih ter drugih bivalnih in prenočitvenih objektih.
- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.

- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo za nakup nove indukcijske kuhalne plošče.

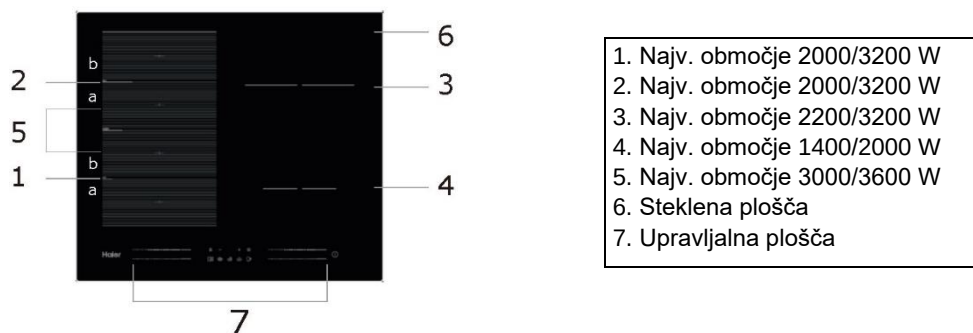
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.

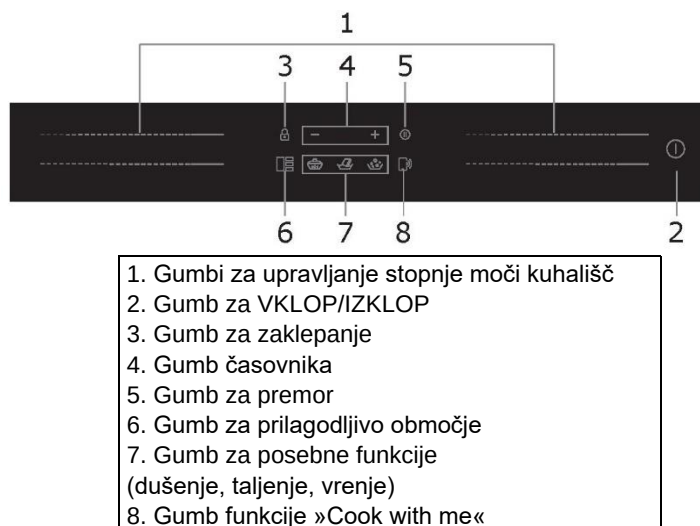
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj

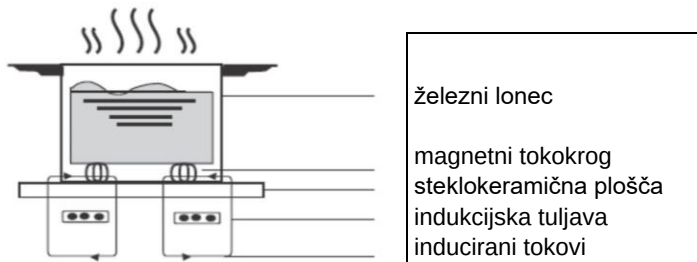


2.2 Upravljalna plošča



2.3 Način delovanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Delovanje temelji na elektromagnetnih poljih, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno s segrevanjem steklene površine. Staklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.



2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in upoštevajte zlasti razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

2.5 Tehnične specifikacije

Kuhalna plošča	HAMTP64MC
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka (mm)	590 x 520 x 56
Vgradne mere (mm)	560 x 480

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

	Premer dna indukcijske posode	
Kuhališče	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1 in 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Območje prilagoditve	80*	200*400

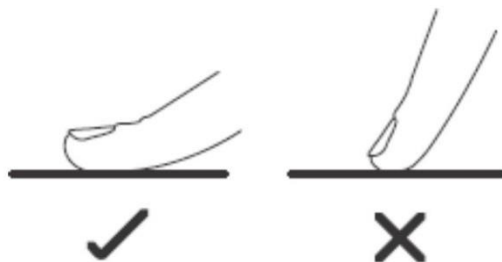
Zgornje mere se lahko razlikujejo glede na velikost posode in material, iz katerega je izdelana.

*Za pravilno zaznavanje lonca je treba lonec namestiti znotraj območja »a« ali »b« in ne med območji »a« in »b«.

3. Delovanje izdelka

3.1 Upravljalni elementi na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



3.2 Izbira ustrezne kuhinjske posode



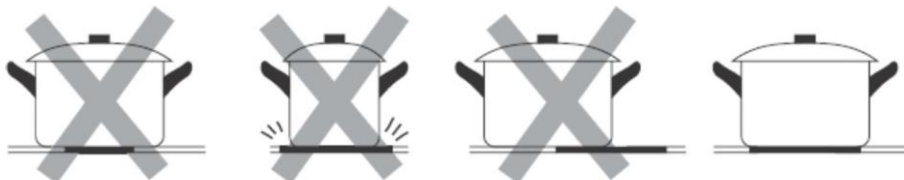
- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje.
Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.



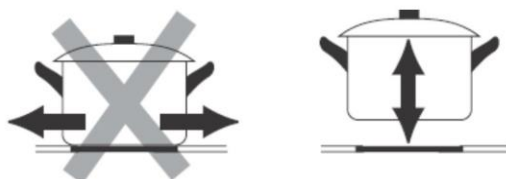
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Če je premer lonca manjši od 80 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.

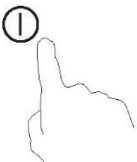
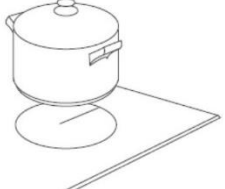
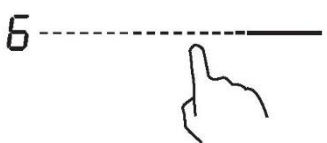
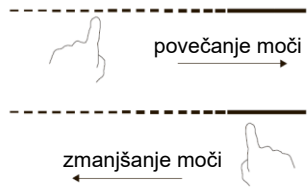


Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



3.3 Način uporabe

3.3.1 Začetek kuhanja

Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP in ga pridržite tri sekunde. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.	
Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo. • Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
Dotaknite se drsnika kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.	
Z dotikom drsnika izberite nastavev segrevanja. • Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom. • Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.	

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

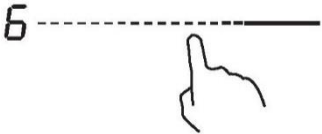
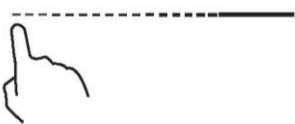
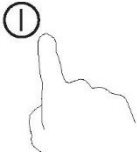
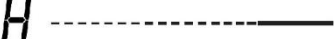
To pomeni, da:

- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

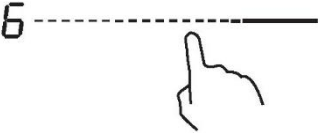
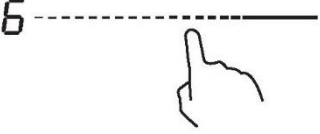
Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 2 minutah izklopi.

3.3.2 Po koncu kuhanja

Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.	
Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost » «. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	
Popolnoma izklopite kuhhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.	
Pazite se vročih površin Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhlalno ploščo.	

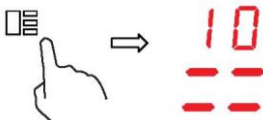
3.3.3 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Dotaknite se desnega roba drsnika. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »P«.	
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo	
Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.	
Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost » «. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	

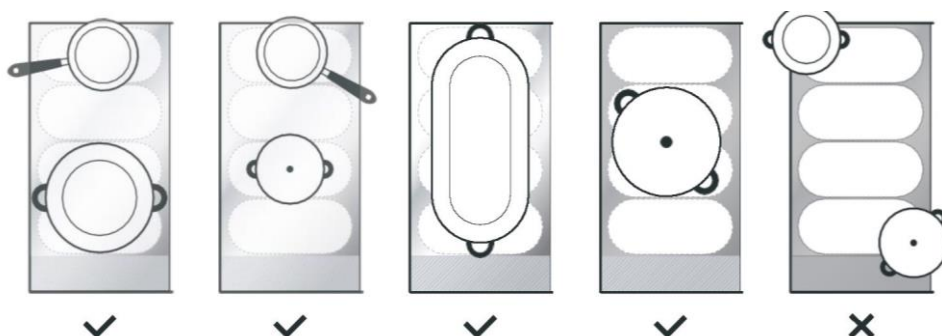
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 14.

3.3.4 Prilagodljivo območje

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot štiri samostojna kuhališča, odvisno od trenutnih potreb.
- Prilagodljivo območje je sestavljeno iz 4 samostojnih induktorjev, ki jih lahko ločeno upravljate v parih. Ko to območje uporabljate kot eno kuhališče, se območje brez nameščene posode samodejno izklopi po eni minuti.
- Za pravilno porazdelitev toplote je treba posodo pravilno namestiti:
 - na kateri koli predel prilagodljivega območja, kadar je premer posode med 80 in 200 mm;
 - na veliko območje, kadar je premer posode večji od 200 mm.

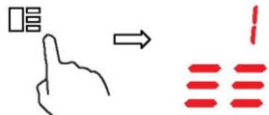
Kot eno veliko kuhališče	
Če želite prilagodljivo območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.	
Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju. Stopnja moči je enakomerna po vsem prilagodljivem območju in jo je mogoče preprosto izbrati z drsnikom.	
Če lonec premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), prilagodljivo območje samodejno zazna nov položaj in ohrani enako moč.	
Če želite dodati še en lonec, izklopite prilagodljivo območje s pritiskom namenskega gumba, da plošča zazna posodo.	
Kot štiri samostojna kuhališča	
Če želite fleksibilno območje uporabljati kot štiri ločena območja z različnimi nastavitvami moči, ne izklopite gumba za upravljanje prilagodljivega območja.	

Primeri dobrih in slabih postavitev:



3.3.5 Francoska plošča

- To območje lahko nastavi moč glede na položaj lonca.
- Če je lonec na dnu prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 1. stopnjo.
- Če je lonec na sredini prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 10. stopnjo.
- Če je lonec na vrhu prilagodljivega območja, je moč nastavljena na 14. stopnjo.

Francoska plošča	
Za vklop območja francoske plošče preprosto pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja in ga pridržite 2 sekundi.	
Če lonec premaknete, se bo moč samodejno spremenila.	
Izklop francoske plošče	
Pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja, da izklopite kuhališče.	

3.3.6 Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.	



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop ①. Indukcijsko kuhhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop ①, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

3.3.7 Način premora

- Namesto izklopa kuhalne plošče lahko uporabite premor segrevanja.
- Ko preklopite v način premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za vklop načina premora	
Na kratko se dotaknite gumba za premor	Pri indikatorjih bo prikazana oznaka »11«.
Za izklop načina premora	
Na kratko se dotaknite gumba za premor.	



Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP ①. Indukcijsko kuhhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ①. Če načina premora ne izklopite, se bo kuhhalna plošča po 10 minutah izklopila.

3.3.8 Funkcija upravljanja porabe energije

- Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
- Indukcijske kuhhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

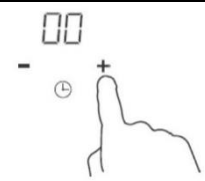
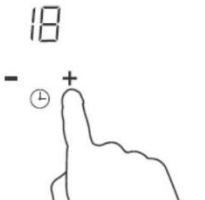
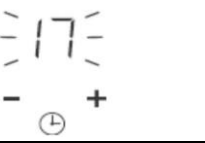
Vkllop funkcije upravljanja porabe energije	
Vklopite kuhalno ploščo in hkrati pritisnite gumb za premor ter gumb za zaklepanje.	Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči .Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW .
Preklop na drugo stopnjo	
Pritisnite časovnik »+/-«. 	Na voljo je 5 stopenj moči od »P1« do »P5«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih. P1: največja moč je 2,5 kW. P2: največja moč je 3,5 kW. P3: največja moč je 4,5 kW. P4: največja moč je 5,5 kW. P5: največja moč je 7,2 kW.
Funkcija za potrditev in izklop upravljanja porabe energije	
Za potrditev hkrati pritisnite gumb za premor in gumb za zaklepanje.	Kuhalna plošča se bo izklopila.

3.3.9 Gumb časovnika

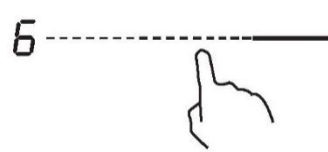
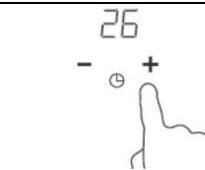
Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč. Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.	
Dotaknite se gumba časovnika »+«. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »00«.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.	
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.	

b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Nastavitev za eno kuhališče:	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika »-« ali »+«. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.	
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.	

Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.	



Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev za več kuhališč:	
Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa. Kot je prikazano spodaj:	
3.----- (nastavljen na 15 minut) 6.----- (nastavljen na 45 minut)	15 — ● +
Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:	H ----- 30 6.----- — ● + (nastavljen na 30 minut)
Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.	

c) Preklic časovnika

Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite preklicati časovnik.	
Dotaknite se gumba časovnika »-« in ga pridržite. Vrednost časovnika se zmanjša na »00« in časovnik se prekliče.	

3.3.10 Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Stopnja moči	10	11	12	13	14				
Privzeto delovanje časovnika (ura)	4	4	4	2	2				

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

3.3.11 Funkcija »Cook with me«

Najprej prenesite aplikacijo hOn in jo namestite v prenosno napravo. Nato registrirajte indukcijsko kuhalno ploščo v skladu z navodili neposredno v aplikaciji.

Za seznanjanje kuhalne plošče in APLIKACIJE izvedite ta postopek:

Pritisnite in 4 sekunde pridržite gumb »Cook with me«. Po 4 sekundah začne na prikazovalniku ČASOVNIKA utripati oznaka »PA« in sproži se postopek seznanjanja.



Ko je vmesnik Wi-Fi vklopljen: na desni strani lučke LED se prikaže pika.

Ko je vmesnik Wi-Fi izklopljen: pika se ne prikaže.

Nastavitev funkcije »Cook with me«	
Izberite eno od možnosti v meniju z recepti ali posebnimi programi v aplikaciji hOn. Upoštevajte podrobna navodila v aplikaciji. Ko končate, pošljite parametre v kuhalno ploščo, ki bo kuhala za vas.	
Ko kuhalna plošča prejme ukaz iz aplikacije, dvakrat zapiska in njena lučka eno sekundo utripa, kar označuje, da so bila navodila prejeta. Za zagon postopka recepta pritisnite gumb »Cook with me«.	
Za izklop funkcije »Cook with me« spremenite stopnjo moči kuhališča.	

a. PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2402–2480	2402–2480
Največja moč [mW]	1500	1500

b. INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

Informacije o izdelku za omrežno opremo	
Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata:	Ni podatka
Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Za vklop vmesnika Wi-Fi pritisnite in 4 sekunde pridržite gumb »Cook with me«.
Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Za izklop vmesnika Wi-Fi pritisnite in 4 sekunde pridržite gumb »Cook with me«.

3.3.12 Posebne funkcije



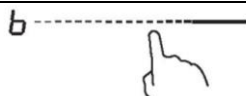
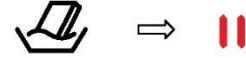
Dušenje



Topljenje



Vrenje

Nastavitev posebne funkcije	
Dotaknite se drsnika kuhališča.	
Funkcija dušenja je primerna za kuhanje omak, enolončnic in dušenih jedi. Pritisnite gumb za dušenje. Prikaže se indikator » «.	
Funkcija topljenja je primerna za topljenje čokolade in masla. To funkcijo uporabite za pripravo vseh vrst sladice ali omak. Pritisnite gumb za topljenje. Prikaže se indikator » «.	
Funkcija vrenja je primerna za zavretje vode ali katere koli tekočine. Pritisnite gumb za vrenje. Prikaže se indikator » «.	

3.3.13 Sonda Preci Probe in žlica

Inteligentni brezžični termometer za hrano

Zahvaljujemo se vam za nakup sonde Haier Preci Probe. Upoštevajte, da deluje samo z indukcijsko kuhalno ploščo Haier in pred uporabo preberite naslednja navodila in varnostne opombe, ki so v priročniku za uporabo.

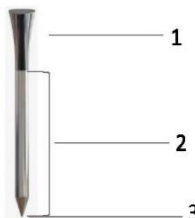
Oznaka CE na aparatu potrjuje skladnost z vsemi ustreznimi evropskimi zahtevami s področja varnosti, zdravja in okolja, ki v zakonodaji veljajo za ta izdelek.

UVOD

Sonda Preci Probe je brezžični termometer za hrano, ki domačim chefom poda trenutno temperaturo v hrani, s čimer se chefi izognejo nesrečam, kot so premalo ali preveč kuhana hrana, in tako vsakič zagotovijo popoln rezultat. Poveže se neposredno z izdelkom. Podrobnosti in stanje hrane v realnem času lahko preberete iz telefona, kar vam ponudi najboljši rezultat na doseg roke. Za več informacij o seznanjanju in uporabi preberite spodnja navodila.

Prvi koraki

1. Keramični pokrovček
2. Priporočeno območje vstavitve
3. Senzor
4. Žlica z drugačno postavitvijo sonde Preci Probe



Drugačen položaj sonde Preci Probe



Žlica

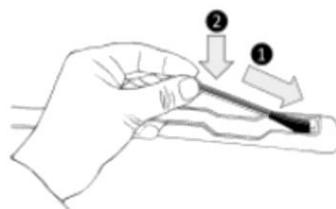
Med kuhanjem mešajte hrano z žlico s sondo.



- Pred prvo uporabo žlico očistite.
- Žlice ne uporabljajte na odprtem plamenu.
- Žlice ne prerežite.
- Žlice ne postavljajte v neposreden stik z vročimi dostopnimi deli kuhalne plošče.
- Tolerirano temperaturno območje: od -40 °C do + 220 °C

Pred uporabo napolnite sondo Preci Probe

- Sondo Preci Probe vstavite v polnilnik in zaprite pokrov.
- Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno.
- Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.



Povezovanje sonde Preci Probe z indukcijsko kuhalno ploščo

- Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena in da je sonda Preci Probe popolnoma napolnjena.
- V prenosni napravi odprite aplikacijo hOn.
- Pojdite v razdelek Recepti in izberite recept, ki uporablja sondo Preci Probe.
- Ko zaženete recept s pritiskom na gumb »Cook with me« na napravi, se bo sonda Preci Probe samodejno povezala.
- Na zaslonu kuhalne plošče bo navedeno ime sonde Preci Probe, na primer »1A«.
- Sledite navodilom v aplikaciji hOn.
- Če je ob uporabi aplikacije sonda napolnjena na manj kot 20 %, se na časovniku izpiše »CH«.



Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

Tehnologija	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2400–2480 MHz
Največja moč [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Načini kuhanja s sondo Preci Probe

Sonda Preci Probe kot termometer

V aplikaciji hOn nastavite želeno ciljno temperaturo, vstavite sondo Preci Probe v hrano ali jo z žlico postavite v tekočine. V aplikaciji boste videli, kako temperatura narašča, dokler ne doseže ciljne temperature.

Na ta način lahko natančno vzdržujete temperaturo za vse vrste hrane. Med delovanjem funkcije »Assisted Cooking« sonde ne morete uporabljati.

»Pomoč pri kuhanju«: Funkcija »Cook with me«

V aplikaciji hOn izberite recepte ali posebne programe, med pripravo sledite korakom in kuhalna plošča bo samodejno nastavila parametre za izbrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja, v katerem je hrana postavljena v vakuumsko vrečko in kuhana v vodni kopeli pri nizki temperaturi. Hrana, pripravljena na ta način, je bolj sočna in nežna ter ohrani hranilne lastnosti, zaradi česar je bolj zdrava in okusnejša.

Odprite aplikacijo hOn in izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja, v lonec z vodo vstavite vakuumsko pakirano hrano in indukcijska kuhalna plošča bo za popoln rezultat sama nastavila pravo temperaturo za kuhanje.

Žar

V aplikaciji hOn izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja in indukcijska kuhalna plošča bo samodejno segrela žar na pravo temperaturo v vnaprej določenem času.

Dušenje

Funkcija dušenja je idealna za kuhanje omak, enolončnic, dušenih jedi in vseh pripravkov s povprečno dolgim časom kuhanja.

Samodejna funkcija, ki jo najdete v aplikaciji hOn, bo hrano nežno segrela do rahlega vrenja in to vzdrževala ves čas kuhanja.

Huhanje na pari

S funkcijo kuhanja na pari lahko hrano, kot so zelenjava, meso ali ribe, kuhate v lončkih, opremljenih s košaro za paro. Kuhanje na pari je hitrejše od vrenja, saj hrana ni potopljena v tekočino, izgubi manj hranil in ohranja vsebnost vitaminov, kar izboljša okus in strukturo, ki je kompaktnejša in prijetna.

Podpora

Po potrebi se obrnite na pooblaščen servisni center.

4. Napotki za kuhanje

Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

4.1 Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

4.1.1 Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

4.1.2 Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.
4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnjši kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmechča, preden ga postrežete.

4.1.3 Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za indukcijsko kuhanje.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

4.2 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

5. Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitve bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–5	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
6–11	• peka palačink
12–13	• hitro praženje • kuhanje testenin
14/P	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

6. Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Ko je kuhalna plošča odklopljena z napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajete razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

7. Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plastí različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

8. Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

Za kuhališči 1 in 2

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E1, E2, E7, C1	Okvara senzorja temperature	Obrnite se na dobavitelja.
E3, E4	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
EU	Prekinjena povezava med ploščo prikazovalnika in glavno ploščo	Obrnite se na dobavitelja.
EL, EH	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
C3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.
C2	Senzor je zaznal previsoko temperaturo IGBT	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

Za kuhališči 3 in 4

1) Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Samodejna obnovitev		
EL	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
EH	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
C1, C3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.
C2	Previsoka temperatura IGBT. (1#)	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.
Brez samodejne obnovitve		
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	
E7	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – neveljavno.	
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E3	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	

2) Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa » <u>U</u> «.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka » <u>U</u> «.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

9. Vgradnja

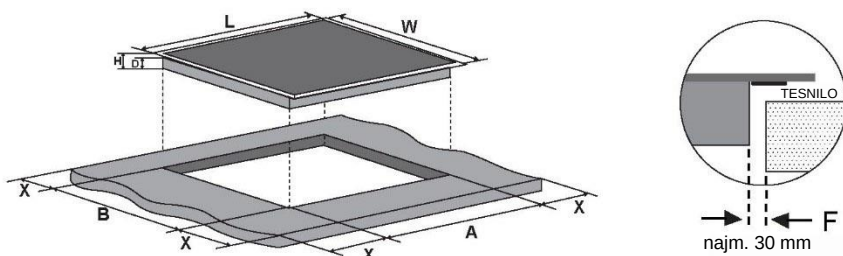
9.1 Izbira opreme za vgradnjo

Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi.

Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 5 cm prostora za vgradnjo in uporabo. Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine (lesa ali podobne vlaknate ali higroskopske materiale ni dovoljeno uporabiti kot material za delovno površino, razen če so impregnirani), da preprečite električni udar in večje deformacije, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:



Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

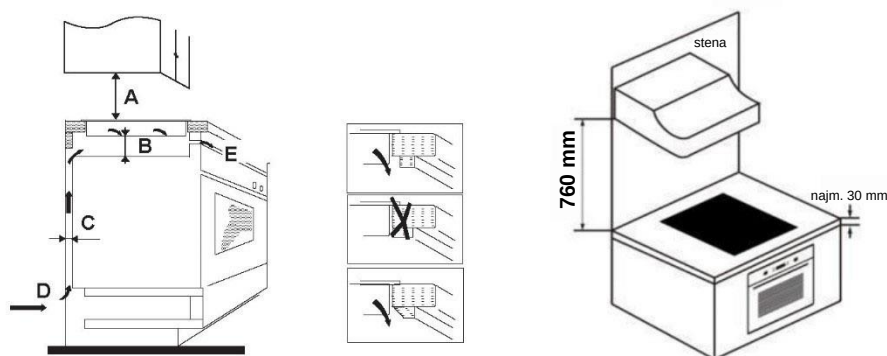


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A(mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	najm. 50	najm. 3

V vsakem primeru se prepričajte, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



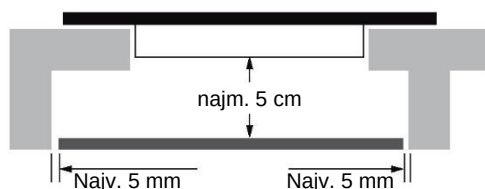
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	najm. 50	najm. 20	Vstop zraka	Izstop zraka, 5 mm

OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Prepričajte se, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Da pri delu preprečite nenameren dotik s pregretim dnom kuhalne plošče ali nepričakovan električni udar, vstavite lesen vložek na razdalji vsaj 50 mm od dna kuhalne plošče in ga pritrdite z vijaki. Upoštevajte spodnje zahteve:



Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, **SE PREPRIČAJTE**, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.



- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
- Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.

9.2 Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju;
- je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- (če imate v zvezi z vgradnjo kakršne koli pomisleke) se posvetujete z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanim s predpisi;
- so na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

9.3 Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

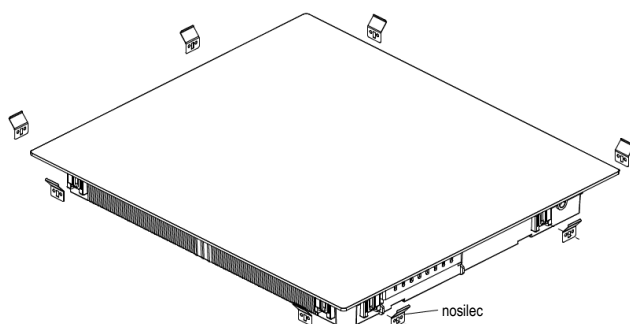
9.4 Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

9.5 Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo pred vgradnjo pritrdite na delovno površino tako, da v dno kuhalne plošče vstavite 8 nosilcev (glejte sliko).

Prilagodite položaj nosilcev tako, da ustreza debelini kuhinjskega pulta.



Po vgradnji se nosilci v nobenem primeru ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko).

9.6 Svarila

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

9.7 Priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Pred priklučitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

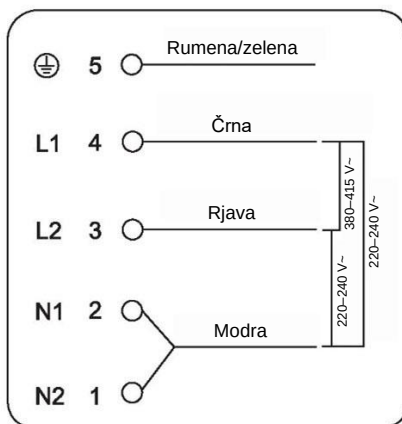
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priklučitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.

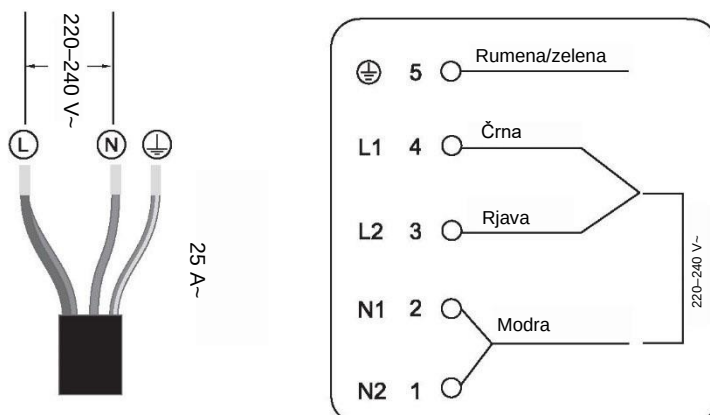
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priklučitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem. Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.



Če ima izbrani aparat skupno vsaj 4 grelne enote, ga lahko priklučite neposredno na omrežje prek enofaznega električnega priključka, kot je prikazano spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblašчени serviserji.



Spodnja površina in napajalni kabel kuhhalne plošče po vgradnji nista dostopna.



ODSTRANJEVANJE:
Tega izdelka ne odlagajte med nerazvrščene komunalne odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opre (OEEU). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

Ta aparat je treba odstraniti na poseben način. Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za natančnejše informacije o predelavi, recikliranju in ravnanju s tem izdelkom se obrnite na svoj lokalni urad, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Sadržaj

1. Predgovor.....	407
1.1 Bezbednosna upozorenja	407
1.2 Ugradnja	407
1.2.1 Opasnost od strujnog udara.....	407
1.2.2 Opasnost od posekotina	407
1.2.3 Važna bezbednosna uputstva.....	407
1.3 Rad i održavanje	408
1.3.1 Opasnost od strujnog udara.....	408
1.3.2 Opasnost po zdravlje	409
1.3.3 Opasnost od vruće površine	409
1.3.4 Opasnost od posekotina	409
1.3.5 Važna bezbednosna uputstva.....	409
2. Uvodne informacije o proizvodu	411
2.1 Prikaz odozgo	411
2.2 Kontrolni panel	411
2.3 Teorija rada.....	412
2.4 Pre upotrebe nove indukcijske ploče.....	412
2.5 Tehničke specifikacije	412
3. Rad proizvoda.....	412
3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir	412
3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa.....	413
3.3 Način upotrebe.....	414
3.3.1 Početak kuvanja	414
3.3.2 Završetak kuvanja	415
3.3.3 Upotreba funkcije za povećanje snage	415
3.3.4 Fleksibilno područje	416
3.3.5 Francuska ploča.....	416
3.3.6 Zaključavanje upravljačkih elemenata	417
3.3.7 Režim pauze	417
3.3.8 Funkcija upravljanja snagom.....	417
3.3.9 Upravljački element tajmera	418
3.3.10 Podrazumevano radno vreme.....	420
3.3.11 Funkcija „Cook with me“	421
3.3.12 Specijalna funkcija	422
3.3.13 Preci Probe sonda i kutlača	423
4. Smernice za kuvanje	425
4.1 Saveti za kuvanje.....	425
4.1.1 Dinstanje, kuvanje pirinča	425
4.1.2 Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje	425
4.1.3 Za prženje uz mešanje	425
4.2 Prepoznavanje malih predmeta	426
5. Podešavanja toplote.....	426
6. Nega i čišćenje.....	427
7. Podsetnici i saveti	428

8. Prikaz kvara i provera	429
9. Ugradnja	431
9.1 Izbor opreme za ugradnju	431
9.2 Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće	432
9.3 Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće	433
9.4 Pre lociranja pričvrsnih držača	433
9.5 Podešavanje položaja držača	433
9.6 Oprez	434
9.7 Priključivanje ploče na električnu mrežu	434

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište UKCA). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

1. Predgovor

1.1 Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

1.2 Ugradnja

1.2.1 Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.2.2 Opasnost od posekotina

- Vodite računa – ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

1.2.3 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagreјati
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.

1.3 Rad i održavanje

1.3.1 Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako se ploča za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.3.2 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje.
- U suprotnom, može doći do smrti.

1.3.3 Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje od uređaja.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

1.3.4 Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

1.3.5 Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.

- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije posuda da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim okruženjima, kao što su: – područja kuhinja za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; – na farmama; – od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim tipovima stambenih okruženja; – ugostiteljskim okruženjima koja nude noćenje sa doručkom i sličnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.

Čestitamo na kupovini nove indukcijske ploče.

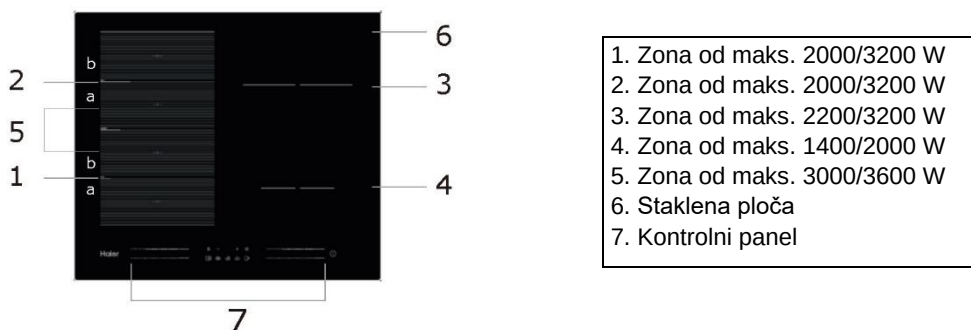
Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.

Za ugradnju, pročitajte odeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

2. Uvodne informacije o proizvodu

2.1 Prikaz odozgo

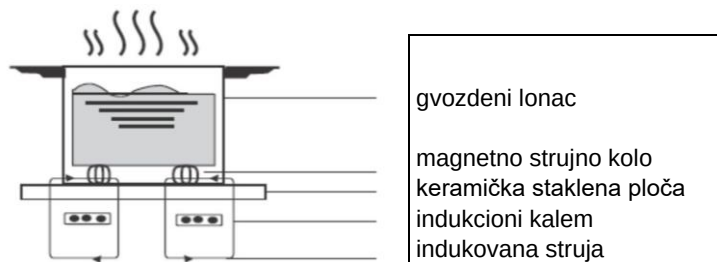


2.2 Kontrolni panel



2.3 Teorija rada

Indukciono kuvanje predstavlja bezbednu, naprednu, efikasnu i ekonomičnu tehnologiju kuvanja. Funkcioniše tako što elektromagnetna polja stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.



2.4 Pre upotrebe nove indukcionne ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj indukcionoj ploči.

2.5 Tehničke specifikacije

Ploča za kuvanje	HAMTP64MC
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda (mm)	590X520X56
Ugradne dimenzije (mm)	560X480

Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
Zona za kuvanje	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 i 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Fleksibilna zona	80*	200*400

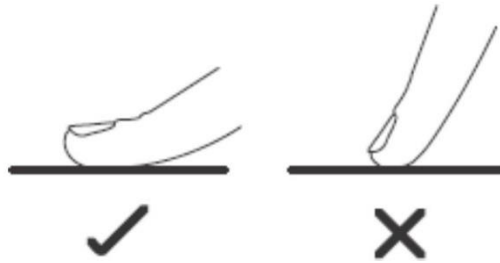
Gorenavedene vrednosti mogu da se razlikuju u zavisnosti od veličine posude i materijala od kojeg je napravljena.

*Da bi se omogućilo pravilno prepoznavanje posude, lonac treba postaviti unutar obima područja «a» ili «b», a ne između područja «a» i «b».

3. Rad proizvoda

3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir

- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak i tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.



3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa



- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.

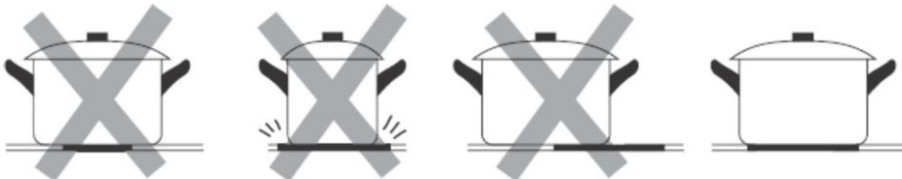
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
 - Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 - Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i grnčarija.



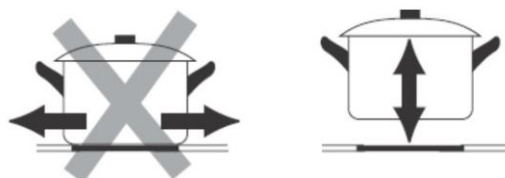
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik veliki koliko i grafika izabrane zone. Kada se koristi lonac, koristi se veća energija sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Ploča možda neće prepoznati lonce manje od 80 mm. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.

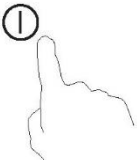
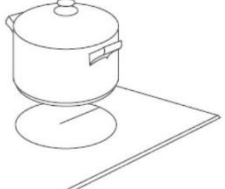
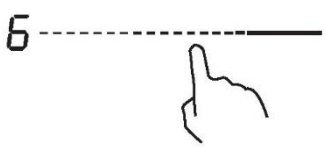
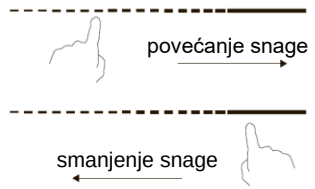


Uvek podižite posude sa indukcione ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.



3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuvanja

Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje tri sekunde. Nakon uključivanja, zujalica će se oglasiti jednom, svi displeji će prikazati „-“ ili „-“, što označava da je indukciona ploča prešla u režim pripravnosti.	
Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite. • Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.	
Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem, indikator pored tastera će početi da treperi.	
Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element sa klizačem • Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1. • Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.	

Ako na displeju treperi $\geq \sqcup \leq$ naizmenično sa podešavanjem grejanja

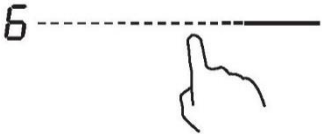
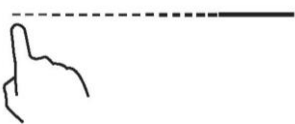
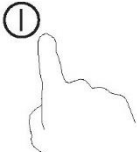
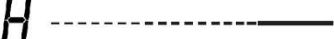
To znači:

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

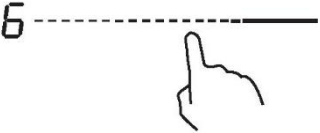
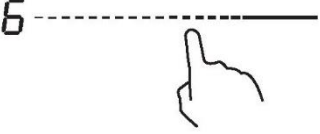
Nema zagrevanja osim ako se na zoni za kuvanje ne nalazi odgovarajuća posuda.

Displej se automatski isključuje nakon 2 minuta ako na njega ne postavite odgovarajuću posudu.

3.3.2 Završetak kuvanja

Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone koju želite da isključite.	
Isključite zonu za kuvanje tako što ćete pomeriti klizač na „ “. Uverite se da displej prikazuje „0“.	
Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirnom na upravljački element za uključivanje/isključivanje.	
Obratite pažnju na vruće površine H označava koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču koja je još uvek vruća.	

3.3.3 Upotreba funkcije za povećanje snage

Aktiviranje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem	
Dodirivanje klizača sa desne strane. Uverite se da displej prikazuje „P“.	
Otkazivanje funkcije za povećanje snage	
Dodirnite željeni upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem da biste otkazali funkciju povećanja snage.	
Isključite zonu za kuvanje tako što ćete pomeriti klizač na „ “. Uverite se da displej prikazuje „0“.	

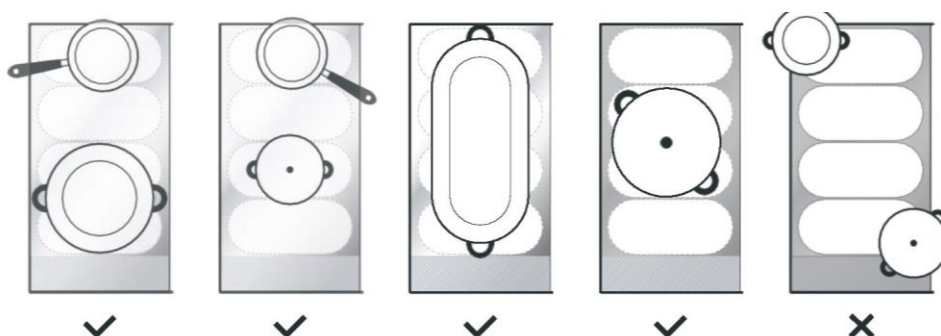
- Funkcija može da radi na bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje grejanja jednako 0, vратиće se na 14 nakon 5 minuta.

3.3.4 Fleksibilno područje

- Ovo područje može da se koristiti kao jedna zona ili kao četiri nezavisne zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Fleksibilno područje je napravljeno od 4 nezavisna induktora kojima se može zasebno upravljati dva po dva. Kada radi kao jedna zona, deo koji nije pokriven posudom se automatski isključuje nakon jednog minuta.
- Da biste omogućili ispravnu raspodelu toplote, potrebno je da pravilno postavite posuđe:
 - U bilo kom delu fleksibilne zone kada je posuđe između 80 i 200 mm.
 - Na velikom području kada je posuđe veće od 200 mm.

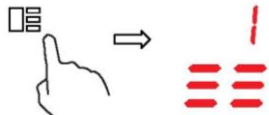
Kao velika zona	
Da biste aktivirali fleksibilno područje kao jednu veliku zonu, jednostavno pritisnite upravljački element fleksibilnog područja.	
Podešavanje snage funkcioniše kao i svako drugo područje. Nivo snage je jedinstven za sva fleksibilna područja i može se izabrati samo pomoću upravljačkog elementa klizača	
Ako se posuda pomeri sa prednjeg na zadnji deo (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektuje novu poziciju, zadržavajući istu snagu.	
Da biste dodali još jedan lonac, isključite fleksibilno područje pritiskom na namensko dugme, kako bi posuđe bilo prepoznato.	
Kao četiri nezavisne zone	
Da biste koristili fleksibilno područje kao četiri različite zone sa dva različita podešavanja snage, nemojte aktivirati upravljački element fleksibilnog područja	

Primeri za dobro i loše postavljanje posude



3.3.5 Francuska ploča

- U okviru ovog područja, snaga može da se prilagodi položaju posude.
- Ako je posuda na dnu fleksibilnog područja, snaga je podešena na nivo 1.
- Ako je posuda na sredini fleksibilnog područja, snaga je podešena na nivo 10.
- Ako je posuda na vrhu fleksibilnog područja, snaga je podešena na nivo 14.

Francuska ploča	
Da biste aktivirali područje francuske ploče, jednostavno pritisnite upravljački element fleksibilnog područja na 2 sekunde	
Pomerite položaj posude i snaga će se automatski promeniti	
Otkazivanje francuske ploče	
Pritisnite upravljački element fleksibilnog područja da biste isključili zonu za kuvanje.	

3.3.6 Zaključavanje upravljačkih elemenata

- Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).
- Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Za zaključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje neko vreme.	Indikator tajmera prikazuje „Lo“
Za otključavanje upravljačkih elemenata	
Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje neko vreme.	



Kada je ploča u zaključanom režimu – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ① – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ①, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

3.3.7 Režim pauze

- Možete da pauzirate grejanje umesto da isključite ploču.
- Kada uređaj uđe u režim pauze, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.

Ulazak u režim pauze	
Kratak dodir upravljačkog elementa za pauzu	Svi indikatori će prikazati „ 11 “
Izlazak iz režima pauze	
Kratak dodir upravljačkog elementa za pauzu.	



Kada je ploča u režimu pauze – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ①, u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje ①. Ako uređaj ne izađe iz režima pauze, ploča će se isključiti nakon 10 minuta.

3.3.8 Funkcija upravljanja snagom

- moгуće je podesiti maksimalnu potrošnju energije za indukcionu ploču odabirom različitih opsega snage.
- indukcione ploče se mogu automatski ograničiti na rad na nižem nivou snage kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

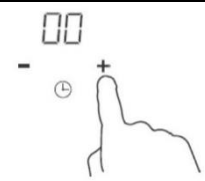
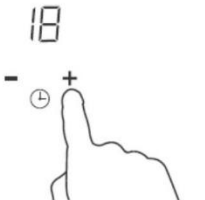
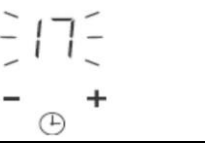
Ulazak u funkciju upravljanja snagom	
Uključite ploču, a zatim pritisnite istovremeno upravljački element za pauzu i za zaključavanje.	Indikator tajmera će pokazati „P5“ što predstavlja nivo snage 5. Podrazumevani režim je 7,2 kW.
Prelazak na drugi nivo	
pritisnite +/- tajmera 	Postoji 5 nivoa snage, od „P1“ do „p5“. Indikator tajmera prikazuje jedan od njih. „P1“: maksimalna snaga je 2,5 kW. „P2“: maksimalna snaga je 3,5 kW. „P3“: maksimalna snaga je 4,5 kW. „P4“: maksimalna snaga je 5,5 kW. „P5“: maksimalna snaga je 7,2 kW.
Potvrda i izlazak iz funkcije upravljanja snagom	
Pritisnite istovremeno upravljački element za pauzu i upravljački element za zaključavanje za potvrdu.	Ploča se zatim isključuje.

3.3.9 Upravljački element tajmera

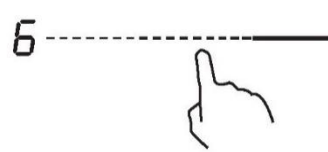
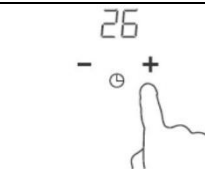
Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- Možete da ga podesite tako da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
Maksimalni tajmer je 99 minuta.

a) Upotreba tajmera kao minutni podsetnik

Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.	
Dodirnite upravljačke elemente tajmera „+“. Indikator podsetnika počinje da treperi, a na displeju tajmera se prikazuje „00“.	
Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ ili „+“ Savet: Jednom dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 1 minut. Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.	
Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi.	
Zujalica se oglašava 30 sekundi, a indikator tajmera prikazuje „- -“ kada se podešeno vreme završi.	

b) Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Podešavanje jedne zone	
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem	
Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera Savet: Jednom dodirnite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 1 minut. Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.	
Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi. NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage svetli označavajući da je zona izabrana.	

Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.	



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

Podešavanje više zona:	
Koraci za podešavanje više zona su slični koracima za podešavanje jedne zone; Kada podesite vreme za nekoliko zona za kuvanje istovremeno, uključuju se decimalne tačke relevantnih zona za kuvanje. Displej minuta prikazuje minimalni tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi. U skladu sa prikazom u nastavku:	
3.----- (podešavanje na 15 minuta) 6.----- (podešavanje na 45 minuta)	15 - 0 +
Kada tajmer odbrojanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi. U skladu sa prikazom desno:	H ----- 30 6.----- - 0 + (podešavanje na 30 minuta)
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.	

c) Otkazivanje tajmera

Dodirnite željeni upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem da biste otkazali tajmer.	
Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „-“, tajmer će se smanjiti na „00“ i tajmer će biti otkazan.	

3.3.10 Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da ugasite uređaj. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u tabeli u nastavku:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nivo snage	10	11	12	13	14				
Podrazumevani radni tajmer (sat)	4	4	4	2	2				

Kada se posuda ukloni, indukciona ploča može odmah da prestane da se greje i isključuje se automatski nakon 2 minuta.



Osobe sa srčanim pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

3.3.11 Funkcija „Cook with me“

Pre svega, trebalo bi da preuzmete i instalirate hOn aplikaciju na svoj prenosivi uređaj. Zatim registrujte svoju indukcionu ploču direktno u aplikaciji prema uputstvima.

Da biste podesili uparivanje između ploče i aplikacije, postupite na sledeći način:

Pritisnite 4 sekunde dugme „Cook with me“. Nakon isteka 4 sekunde, broj TAJMERA sa natpisom PA počinje da treperi i započinje proces uparivanja.



Kada je Wi-Fi UKLJUČEN: Jedna tačka se pojavljuje na desnoj strani LED diode.

Kada je Wi-Fi ISKLJUČEN: Neće se pojaviti tačka

Podešavanje funkcije „Cook with me“	
U aplikaciji hOn, izaberite meni za recepte ili meni za specijalne programe. Pratite uputstva u aplikaciji korak po korak i na kraju pošaljite parametre na ploču koja će kuvati za vas.	
Kada ploča primi komandu iz aplikacije, oglašava se zvučni signal 2 puta i ploča treperi jednu sekundu kako bi označila da su uputstva primljena. Da biste pokrenuli recept, pritisnite dugme „Cook with me“.	
Ako želite da izađete iz funkcije „Cook with me“, promenite nivo snage zone.	

a. PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA

Tehnologija	Wi-Fi	BLE
Standardno	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2402 – 2480	2402 – 2480
Maksimalna snaga [mW]	1500	1500

b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA UMREŽENU OPREMU

Informacije o proizvodu za umreženu opremu	
Potrošnja energije proizvoda u umreženom stanju pripravnosti kada su svi kablovski mrežni portovi povezani i svi portovi bežične mreže aktivirani:	N/P
Kako aktivirati bežični mrežni port:	Za aktivaciju Wi-Fi veze pritisnite 4 sekunde dugme „Cook with me“
Kako deaktivirati bežični mrežni port:	Za deaktiviranje Wi-Fi mreže, pritisnite 4 sekunde dugme „Cook with me“

3.3.12 Specijalna funkcija



Dinstanje



Topljenje



Ključanje

Podešavanje specijalne funkcije	
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem.	
Funkcija ključanja je idealna za kuvanje sosova, variva, dinstanih jela. Pritisnite taster za dinstanje, prikazaće se indikator „ “	
Funkcija topljenja je idealno rešenje za topljenje čokolade, maslaca. Ova funkcija vam pomaže da pripremite sve vrste deserta ili sosova. Pritisnite taster za topljenje, prikazaće se indikator „ “	
Funkcija ključanja je idealna za kuvanje vode ili bilo koje tečnosti. Pritisnite taster za ključanje, pokazaće se indikator „ “	

3.3.13 Preci Probe sonda i kutlača

Inteligentni bežični termometar za hranu

Hvala vam što ste kupili sondu Haier Preci Probe. Imajte na umu da radi samo sa Haier indukcionom pločom, a pre upotrebe pročitajte sledeća uputstva i bezbednosne napomene uključene u uputstvo za upotrebu.

Postavljanjem oznake CE na ovaj uređaj, potvrđujemo usklađenost sa svim relevantnim evropskim zahtevima po pitanju bezbednosti, zdravlja i zaštite životne sredine koji se primenjuju u zakonima za ovaj proizvod.

Uvod

Preci Probe je bežični termometar za hranu koji kuvarima kod kuće pruža informacije o statusu unutar hrane u realnom vremenu kako bi izbegli nedovoljno kuvane ili prekuwane neuspehe i osigurali savršen rezultat svaki put. Povezuje se direktno sa proizvodom. Detalji i status hrane u realnom vremenu mogu da se pročitaju na vašem telefonu, što vam daje najbolji rezultat na dodir prsta. Dodatne informacije o uparivanju i savetima za upotrebu potražite u uputstvima u nastavku.

Prvi koraci

1. Keramički poklopac
2. Preporučeni opseg potapanja
3. Senzor
4. Kutlača sa različitim položajem sonde Preci Probe



Kutlača

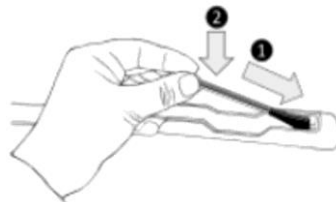
Koristite kutlaču sa sondom za mešanje hrane tokom kuvanja.



- Operite kutlaču pre prve upotrebe.
- Nemojte koristiti kutlaču na otvorenom plamenu.
- Ne secite kutlaču.
- Ne stavljajte kutlaču u direktan kontakt sa vrućim dostupnim delovima ploče za kuvanje.
- Prihvatljivi temperaturni opseg: -40 °C + 220 °C

Napunite sondu Preci Probe pre upotrebe

- Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac.
- Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja
- LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključuje se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.



Uparite Preci Probe sa indukcionom pločom

- Proverite da li je ploča za kuvanje uključena i da li je sonda Preci Probe potpuno napunjena.
- Idite na hOn aplikaciju preko prenosnog uređaja
- Idite u odeljak „Recepti“ i izaberite recept koji koristi Preci Probe.
- Kada pokrenete recept pritiskom na dugme „Cook with me“ na uređaju, sonda Preci Probe će se automatski povezati.
- Displej ploče za kuvanje će navesti naziv sonde Preci Probe, na primer „1A“
- Sada pratite uputstva iz aplikacije hOn.
- Ako je sonda ispod 20% napunjenosti kada koristite aplikaciju, ekran tajmera će pokazati „CH“



Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište UKCA). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

Tehnologija	BLE
Standardno	BT 4.0
Frekventni opsezi [MHz]	2400 MHz – 2480 MHz
Maksimalna snaga [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metode kuvanja sa sondom Preci Probe

Preci Probe kao termometar

U hOn aplikaciji podesite ciljnu temperaturu, ubacite sondu Preci Probe u hranu ili uz dodatnu opremu u tečnosti i preko aplikacije ćete videti kako se temperatura podiže sve dok ne dostigne ciljnu temperaturu.

To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu za sve vrste hrane. Ne možete je koristiti kada radi funkcija „Pomoć pri kuvanju“.

Pomoć pri kuvanju: Funkcija „Cook with me“

Odaberite neki od recepata ili posebnih programa u aplikaciji hOn, pratite uputstvo za pripremu korak po korak i zatim će ploča za kuvanje automatski da podesi parametre za odabrani metod kuvanja.

Sous Vide

Vrsta kuvanja u kojoj se hrana stavlja u vakumsku kesu i kuva potopljena u vodi na niskoj temperaturi. Hrana pripremljena na ovaj način je sočnija i nežnija i održava nenarušena nutritivna svojstva, zbog čega je hrana zdravija i ukusnija.

Idite na aplikaciju hOn, izaberite kategoriju hrane, izaberite ovu vrstu kuvanja, ubacite posudu sa hranom u lonac sa vodom i indukciona ploča će podesiti tačnu temperaturu kuvanja kako bi se dobili savršeni rezultati.

Roštilj

Izaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, izaberite ovu vrstu kuvanja i indukciona ploča će automatski zagrejati roštilj na odgovarajuću temperaturu u unapred određenom vremenskom periodu.

Dinstanje

Funkcija dinstanja je idealna za kuvanje soseva, paprikaša, pirjanih jela i svih priprema sa prosečno dugim vremenom kuvanja.

Automatska funkcija koju možete da nađete u aplikaciji hOn lagano će dovesti hranu do temperature laganoog ključanja i održavati je tokom celog kuvanja.

Kuvanje na pari

Pomoću funkcije kuvanja na pari možete da kuvate hranu na pari, kao što je povrće, meso ili riba u posudama koje su opremljene korpama za paru. Kuvanje na pari je brže od ključanja. Pošto se hrana ne potapa u tečnost, raspršuje manje hranljivih sastojaka u hrani i čuva sadržaj vitamina, čime se poboljšavaju ukus i struktura koja će biti kompaktnija i prijatnija.

Podrška

Ako je potrebno, obratite se ovlašćenom servisnom centru

4. Smernice za kuvanje



Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite PowerBoost. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

4.1 Saveti za kuvanje

- Kada hrana prokluča, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

4.1.1 Dinstanje, kuvanje pirinča

- Dinstanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i blage čorbe jer se ukusi razvijaju bez prekućavanja hrane. Sosove na bazi jaja i sosove zgusnute brašnom takođe treba kuvati ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati višu postavku od najniže kako bi se osiguralo da se hrana pravilno skuva u preporučenom vremenu.

4.1.2 Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripremanja.
2. Zagrejte tiganj sa čvrstom podlogom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripremanja. Tačno vreme pečenja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme može da varira od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to je bolje „pečen“.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se omekšao pre posluživanja.

4.1.3 Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok sa ravnim dnom ili veliki tiganj za prženje koji su kompatibilni za indukciono kuvanje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz mešanje treba da se odvija brzo. Ako pripremate velike količine, pripremite hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte ga toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz mešanje. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

4.2 Prepoznavanje malih predmeta

Ako ostavite na ploči neodgovarajuću ili nemagnetnu posudu (npr. od aluminijuma) ili drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), zona će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti nakon 1 minuta. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču još 1 minut.

5. Podešavanja toplote

Podešavanja u nastavku predstavljaju samo smernice. Tačno podešavanje zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom kako biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Podesnost
1 – 2	• blago zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano dinstanje • sporo zagrevanje
3 – 5	• podgrevanje • brzo dinstanje • kuvanje pirinča
6 – 11	• palačinke
12 – 13	• sotiranje • pripremanje testenine
14/P	• prženje uz mešanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje supe do ključanja • ključanje vode

6. Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. • Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcione staklene površine za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje. 3. Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. • Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
Prelivanja na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite prelivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunderom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključi, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.

7. Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je indukciona ploča priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje indukcione ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte odeljak „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

8. Prikaz kvara i provera

Indukciona ploča je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovaj test omogućava tehničaru da proveri rad više komponenti bez rastavljanja ploče za kuvanje ili uklanjanja sa radne površine.

Rešavanje problema

Za zonu 1 i 2

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
E1, E2, E7, C1	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E3, E4	Kvar senzora temperature za IGBT.	Obratite se dobavljaču.
EU	Veza između ploče displeja i glavne ploče je neuspešna	Obratite se dobavljaču.
EL, EH	Neuobičajen napon napajanja	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
C3	Senzor temperature keramičke staklene ploče je visok	Ponovo pokrenite kada se indukciona ploča ohladi.
C2	Senzor temperature za IGBT je visok	Ponovo pokrenite kada se indukciona ploča ohladi.

Za zonu 3 i 4

1) Kodovi kvara koji se mogu javiti tokom upotrebe i potencijalna rešenja;

Kôd kvara	Problem	Rešenje
Automatski oporavak		
EL	Napon napajanja je iznad nominalnog napona.	Proverite da li je napajanje uobičajeno.
EH	Napon napajanja je ispod nominalnog napona.	Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
C1, C3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.
C2	Visoka temperatura IGBT-a. (1#)	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati na uobičajenu. Dodirnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu. Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.
Bez automatskog oporavka		
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratki spoj.	Proverite vezu ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – prekid strujnog kola.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče – neispravan senzor.	
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a – kratki spoj.	Zamenite ploču za napajanje.
E3	Kvar senzora temperature IGBT – otvoreno kolo.	

2) Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je uređaj priključen na napajanje.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnicu i da li utičnica radi.	
	Kvar povezane dodatne ploče za napajanje i ploče displeja.	Proverite povezivanje.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Neki tasteri ne rade ili je LED displej neispravan.	Ploča displeja je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje se ne pokreće.	Visoka temperatura ploče.	Temperatura okruženja je možda previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi nesmetano; ukoliko to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje naglo prestaje tokom rada i na displeju treperi „ <u>U</u> “.	Posuda nije odgovarajuća.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu).	Strujno kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Šporet je pregrejan;	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati na uobičajenu. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	
Na grejnim zonama na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „ <u>U</u> “.	Kvar povezane ploče za napajanje i ploče displeja;	Proverite povezivanje.	
	Ploča displeja dela za komunikaciju je oštećena.	Zamenite ploču displeja.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neobično.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu kako biste izbegli opasnost i oštećenje indukcione ploče.

9. Ugradnja

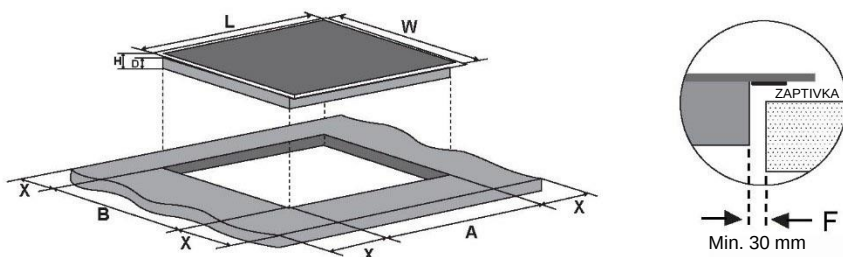
9.1 Izbor opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal otporan na toplotu i izolovan materijal radne površine (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopski materijal se ne smeju koristiti kao materijali radne površine osim ako nisu impregnirani) kako biste izbegli strujni udar i veće deformacije izazvane zračenjem toplote iz grejne ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:



Napomena: Bezbedno rastojanje između bočnih strana ploče i unutrašnjih površina radne površine treba da bude najmanje 3 mm.

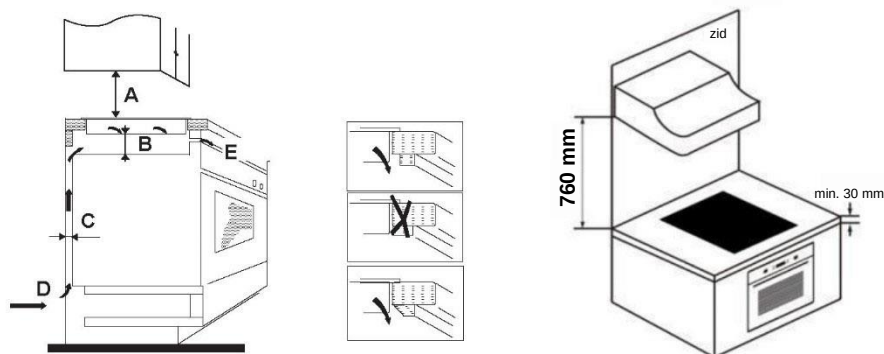


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

U svakom slučaju, uverite se da se indukciona ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. U skladu sa prikazom u nastavku



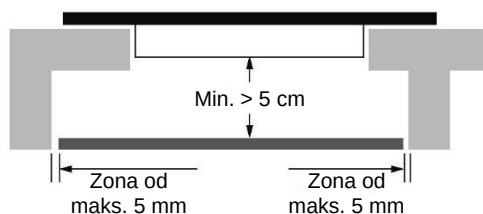
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

UPOZORENJE: Obezbedite adekvatnu ventilaciju

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Da biste izbegli slučajan dodir sa preterano zagrejanom dnom ploče ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je staviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalno 50 mm udaljenosti od dna ploče. Pridržavajte se dolenađenih zahteva



Postoje ventilacione rupe oko spoljašnjosti ploče. MORATE osigurati da ove rupe ne budu blokirane radnom pločom kada postavljate ploču na mesto.



- Imajte na umu da lepak koji povezuje plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu koja nije ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloga.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90 °C.

9.2 Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće

- Radna površina je kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- Radna površina je izrađena od izolovanog materijala koji je otporan na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerne ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Ugradnja je u skladu sa svim zahtevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- Da je odgovarajući izolacioni prekidač, koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Tip izolacionog prekidača mora da bude odobren i da obezbediti razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu kada se ugradi ploča.
- Ako imate sumnje u vezi sa ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim organima i pogledajte lokalne zakone.
- Da koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

9.3 Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće

- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji odgovarajući protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

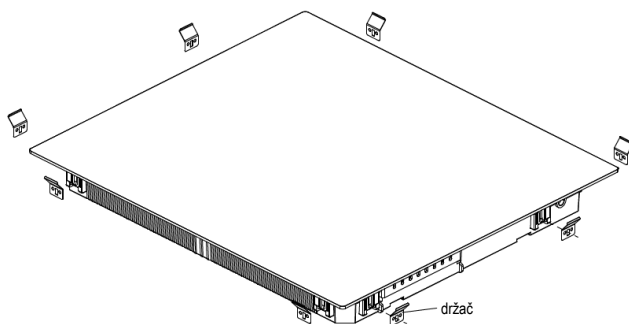
9.4 Pre lociranja pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

9.5 Podešavanje položaja držača

Pričvrstite ploču na radnu površinu tako što ćete umetnuti 8 držača na dno ploče (pogledajte sliku) pre ugradnje.

Podesite položaj držača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



Ni u kom slučaju, držači ne mogu da se dodiruju sa unutrašnjim površinama radne površine nakon instalacije (pogledajte sliku).

9.6 Oprez

1. Indukcionu ploču mora da ugradi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
2. Ploča se ne ugrađuje direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može da ošteti elektroniku ploče
3. Indukciona vruća ploča treba da se ugradi tako da se obezbedi bolje zračenje toplote radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad površine stola moraju da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

9.7 Priključivanje ploče na električnu mrežu



Samo odgovarajuća kvalifikovana osoba sme da priključi ovu ploču na električnu mrežu. Pre priključivanja ploče na električnu mrežu, proverite da li:

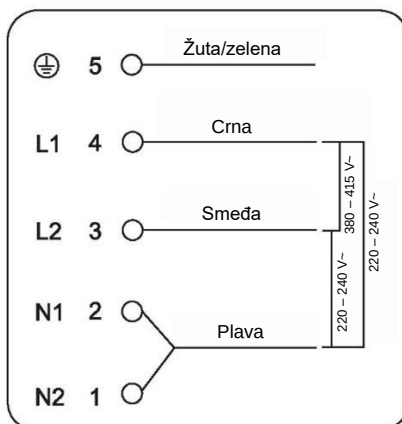
1. je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši ploča.
2. napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Da biste ploču priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu da izazovu pregrevanje i požar.

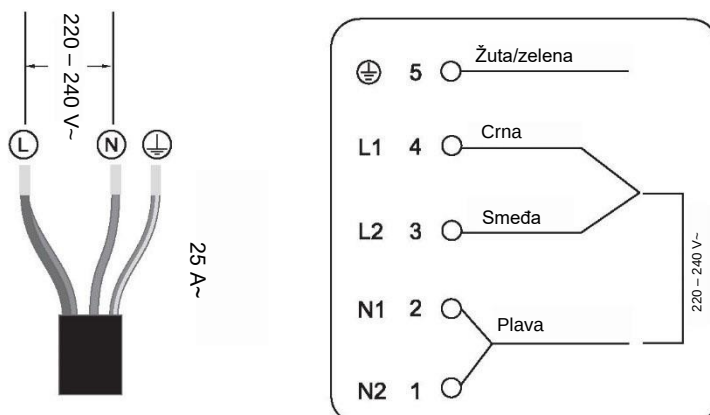
Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.



Proverite sa električarem da li kućni sistem ožičenja odgovara bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.



Ako ukupan broj grejnih jedinica uređaja koji ste izabrali nije manji od 4, uređaj se može spojiti direktno na mrežu jednofaznim električnim priključkom, kao što je prikazano u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, postupak mora da obavi agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namenskih alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
- Kablovi moraju redovno da se proveravaju i smeju da ih menjaju samo ovlašćeni tehničari.



Donja površina i kabl za napajanje ploče nisu dostupni nakon instalacije.



**ODLAGANJE NA
OTPAD: Nemojte
odlagati ovaj proizvod
kao nesortirani
komunalni otpad. Radi
posebne obrade,
neophodno je obaviti
zasebno prikupljanje
takvog otpada.**

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe.

Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

İçerik

1. Önsöz.....	438
1.1 Güvenlik Uyarıları	438
1.2 Kurulum.....	438
1.2.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi.....	438
1.2.2 Kesilme Tehlikesi	438
1.2.3 Önemli güvenlik talimatları	438
1.3 Çalıştırma ve bakım	439
1.3.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi.....	439
1.3.2 Sağlık Tehlikesi	440
1.3.3 Sıcak Yüzey Tehlikesi	440
1.3.4 Kesilme Tehlikesi	440
1.3.5 Önemli güvenlik talimatları	440
2. Ürün Tanıtımı	442
2.1 Üstten Görünüm.....	442
2.2 Kumanda Paneli.....	442
2.3 Çalışma Teorisi	443
2.4 Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı kullanmadan önce	443
2.5 Teknik Özellikler.....	443
3. Ürünün Çalıştırılması	443
3.1 Dokunmatik Kontroller.....	443
3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi	444
3.3 Kullanımı	445
3.3.1 Pişirmeye başlayın	445
3.3.2 Pişirmeyi bitirin	446
3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma.....	446
3.3.4 Esnek Alan	447
3.3.5 Fransız Pişirme Sacı	447
3.3.6 Kontrolleri Kilitleme	448
3.3.7 Duraklatma Modu	448
3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi	448
3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü.....	449
3.3.10 Varsayılan çalışma süreleri	451
3.3.11 “Cook with me” işlevi	452
3.3.12 Özel işlev.....	453
3.3.13 Preci Probe ve Kepçe	454
4. Pişirme Yönergeleri	456
4.1 Pişirme İpuçları	456
4.1.1 Hafif kaynatma, pirinç pişirme	456
4.1.2 Biftek mühürleme	456
4.1.3 Tavada kızartma için	456
4.2 Küçük Eşyaların Algılanması	457
5. Isı Ayarları	457
6. Bakım ve Temizlik.....	458
7. İpuçları ve Püf Noktaları.....	459

8. Hata Ekranı ve İnceleme	460
9. Kurulum	462
9.1 Kurulum ekipmanı seçimi	462
9.2 Ocağı kurmadan önce, aşağıdakilerden emin olun	463
9.3 Ocağı kurduktan sonra, aşağıdakilerden emin olun:	464
9.4 Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce	464
9.5 Braket konumunu ayarlama	464
9.6 Uyarılar	465
9.7 Ocağın şebeke güç kaynağına bağlanması	465

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. Önsöz

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, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmıř veya deneyim ve bilgi eksiklięi olan kiřiler tarafından, cihazın güvenli bir řekilde kullanımına iliřkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdięi tehlikeleri anlıyorlarsa kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı yetiřkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer vasıflı kiřiler tarafından deęiřtirilmelidir.
- Uyarı: Yüklü parçaları koruyan cam-seramik veya benzeri malzemeden yapılmıř ocak yüzeyleri için, yüzey atlamıřsa, elektrik çarpması olasılıęını önlemek üzere cihazı kapatın
- Bıçak, atal, kařık ve kapak gibi metalik nesneler ısınabilecekleri için ocak yüzeyine konulmamalıdır
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Piřirme yüzeyinizi temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıřtırılmak üzere tasarlanmamıřtır.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Piřirme yüzeylerinde eřya bulundurmayın.
- Piřirme iřlemi denetlenmelidir. Kısa süreli bir piřirme iřlemi sürekli olarak denetlenmelidir.
- UYARI: Ocakta katı veya sıvı yaę ile gözetimsiz bir biçimde yemek piřirmek tehlike teřkil edebilir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Yangını ASLA suyla söndürmeye çalıřmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneęin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.

1.3 alıřtırma ve bakım

1.3.1 Elektrik arpması Tehlikesi

- Kırılmıř veya çatlamıř bir piřirme yüzeyinde piřirme iřlemi yapmayın. Piřirme yüzeyinin kırılması veya çatlaması durumunda, cihazı hemen ana güç kaynaęından (duvar anahtarı) kapatın ve vasıflı bir teknisyene bařvurun.
- Temizlik veya bakım öncesinde piřirme 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 ıltmak 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 sınırlandıran 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 indüksiyonlu ocağınızı güzel günlerde kullanmanızı dileriz.

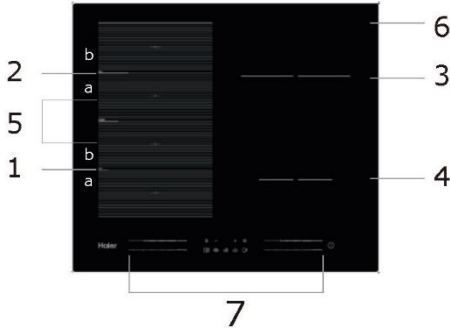
Ürünün doğru şekilde nasıl kurulacağını ve çalıştırılacağını tam olarak anlamak için bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu okumaya biraz zaman ayırmanızı öneririz.

Kurulum için lütfen kurulum bölümünü okuyun.

Kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayın.

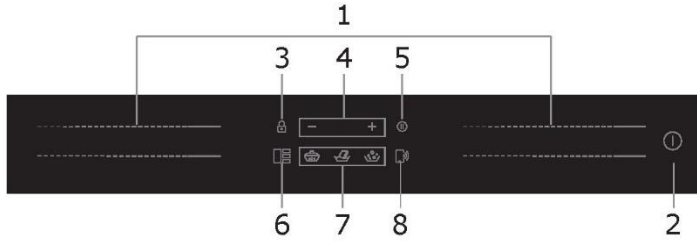
2. Ürün Tanıtımı

2.1 Üstten Görünüm



1. Maks. 2000/3200 W bölgesi
2. Maks. 2000/3200 W bölgesi
3. Maks. 2200/3200 W bölgesi
4. Maks. 1400/2000 W bölgesi
5. Maks. 3000/3600 W bölgesi
6. Cam tabak
7. Kumanda paneli

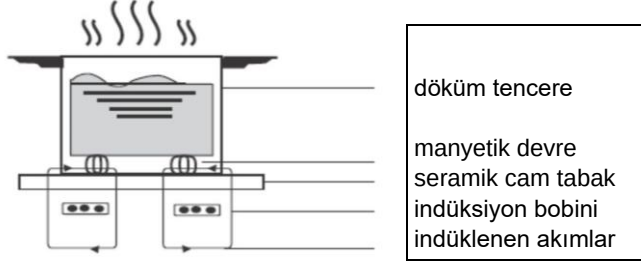
2.2 Kumanda Paneli



1. Isıtma bölgesi güç kontrolleri
2. AÇMA/KAPAMA kontrolü
3. Tuş kilidi kontrolü
4. Zamanlayıcı kontrolü
5. Duraklatma kontrolü
6. Esnek Alan kontrolü
7. Özel işlev kontrolü
(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

Piştirme Ocağı	HAMTP64MC
Piştirme Bölgeleri	4 Bölge
Besleme Gerilimi	220-240V~ 50Hz veya 60Hz
Kurulu Elektrik Gücü	7200W
Ürün Boyutu (mm)	590X520X56
Dahili Montaj Ölçüleri (mm)	560X480

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

	İndüksiyon piştirme kabının taban çapı	
Piştirme bölgesi	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 ve 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Esnek bölge	80*	200 - 400

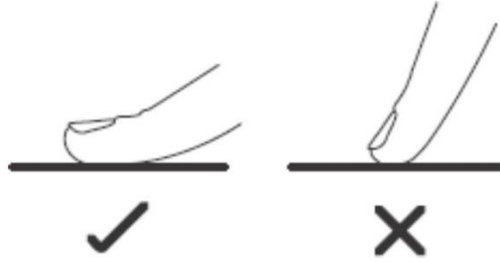
Yukarıdakiler, tavanın boyutuna ve yapıldığı malzemeye göre değişebilir.

*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.



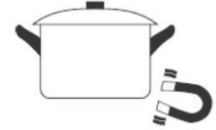
3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi



- Sadece indüksiyonlu pişirmeye uygun tabanlı olan pişirme kapları kullanın.

Ambalajın üzerinde veya tencerenin altında indüksiyon sembolü bulunup bulunmadığına bakın.

- Bir mıknatıs testi yaparak pişirme kaplarınızın uygun olup olmadığını 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.

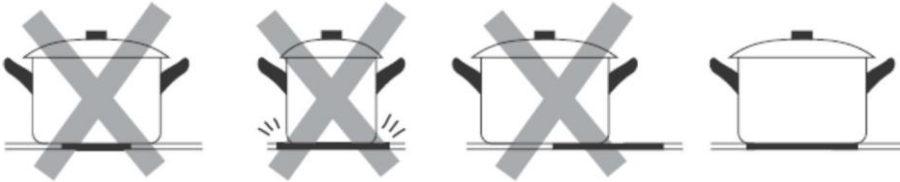
2. Eğer  ekranda yanıp sönmüyor ve su ısınıyorsa, tava uygundur.

- Şu malzemelerden yapılmış pişirme kapları uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanlı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.

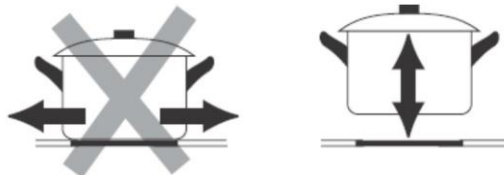
Pürüzlü kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın.



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.

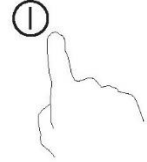
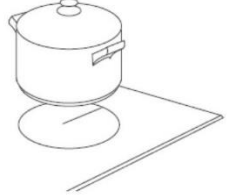
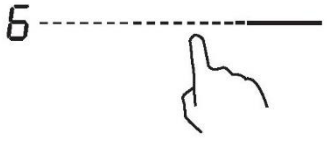
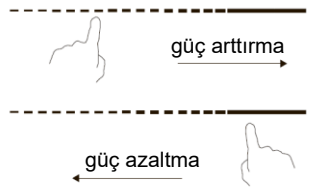


Tencereleri her zaman indüksiyonlu ocaktan yukarı doğru kaldırarak ayırın - kaydırmayın, aksi takdirde cam çizilebilir.



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.	

Ekranda ısı ayarı ile sırayla $\Rightarrow \Leftarrow$ yanıp sönüyorsa

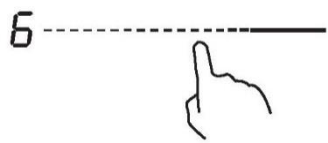
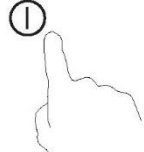
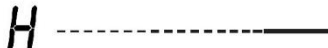
Bu, şu anlama gelir:

- doğru pişirme bölgesine bir tava yerleştirmediniz veya
- kullandığınız tava indüksiyonlu pişirmeye uygun değil veya
- tava çok küçük veya pişirme bölgesinde tam olarak ortalanmamış.

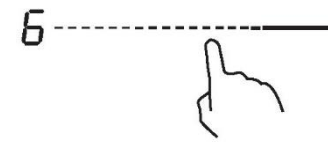
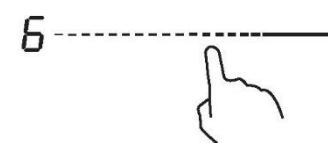
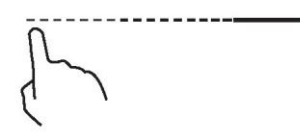
Pişirme bölgesinde uygun bir tava olmadığı sürece ısıtma gerçekleşmez.

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 "0" konumuna gelecek şekilde dokunarak pişirme bölgesini kapatın. Ekranda "0" simgesinin gösterildiğinden 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.	

3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma

Güçlendirme işlevini etkinleştirin	
Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak	
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.	
Kaydırıcıyı "" " konumuna gelecek şekilde dokunarak pişirme bölgesini kapatın. Ekranda "0" simgesinin gösterildiğinden emin olun.	

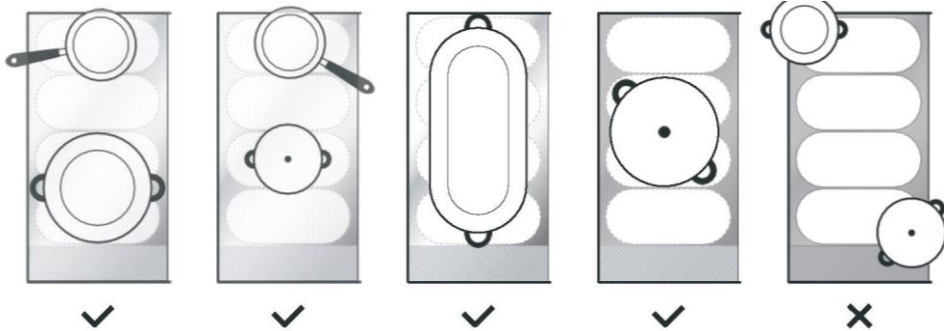
- İşlev, herhangi bir pişirme bölgesinde çalışabilir.
- Pişirme bölgesi 5 dakika sonra orijinal ayarına döner.
- Orijinal ısı ayarı 0'a eşitse, 5 dakika sonra 14'a dönecektir.

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.

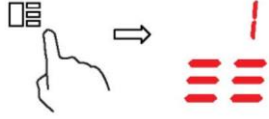
Büyük bölge olarak	
Esnek alanı tek bir büyük bölge olarak etkinleştirmek için Esnek Alan kontrolüne basmanız yeterlidir.	
Güç ayarı diğer normal alanlar gibi çalışır. Güç seviyesi, tüm esnek alan için benzersizdir ve sadece bir kaydırıcı kontrolü kullanılarak seçilebilir	
Tencere önden arkaya doğru (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 Fransız Pişirme Sacı

- 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.

Fransız Pişirme Sacı	
Fransız Pişirme Sacı alanını etkinleştirmek için Esnek Alan kontrolüne 2 saniye basmanız yeterlidir	
Tencerenin konumunu değiştirin, güç otomatik olarak değişecektir	
Fransız Pişirme Sacını İptal Et	
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 dokununuz ve basılı tutunuz.	Zamanlayıcı göstergesinde "Lo" görüntülenecektir
Kontrollerin kilidini açmak için	
Kilit kontrolüne bir süre dokununuz ve basılı tutunuz.	



Ocak kilitli moddayken, AÇMA/KAPAMA ① dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA ① kontrolüyle induksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz ancak bir sonraki işlemde ilk 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 dokununuz	Tüm göstergeler "11" sayısını gösterecektir
Duraklatma modundan çıkmak için	
Kısa dokunuşla Duraklatma kontrolü.	



Ocak duraklatılmış moddayken, AÇMA/KAPAMA ① dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA ① kontrolüyle induksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Duraklatma modundan çıkmazsanız ocak 10 dakika sonra kapanacaktır.

3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi

- Farklı güç aralıklarına kadar seçim yaparak induksiyonlu 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.

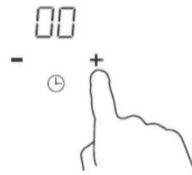
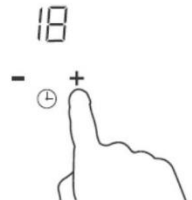
Güç Yönetimi Fonksiyonuna girmek için	
Ocağı açın, ardından Duraklatma kontrolü ve Kilit kontrolüne aynı anda basın.	Zamanlayıcı göstergesinde, güç seviyesi 5 anlamına gelen "P5" görüntülenecektir. Varsayılan mod 7.2kW'dır.
Başka bir seviyeye geçmek için	
zamanlayıcının +/- düğmesine basın 	"P1" ile "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 7,2 kW'dır.
Onay ve Çıkış Güç Yönetimi Fonksiyonu	
Doğrulamak için Duraklatma kontrolü ve Kilitleme kontrolüne aynı anda basın.	Ardından ocak kapatılacaktır.

3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü

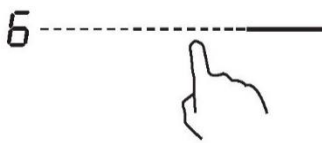
Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

- 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 "+" ögesine dokununuz. Uyarı göstergesi yanıp sönmeye başlayacak ve zamanlayıcı ekranında "00" görünecektir.	
Zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın İpucu: 1 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne bir kez dokununuz. 10 dakika azaltmak veya artırmak için zamanlayıcının "-" veya "+" kontrolüne dokununuz ve basılı tutunuz.	
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	
Zamanlayıcıya 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.	

Piştirme zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili piştirme bölgesi otomatik olarak kapatılacaktır.



Diğer piştirme 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 piştirme bölgesi için zaman ayarı yaptığınızda, ilgili piştirme 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
- 0 +

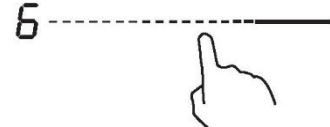
Geri sayım zamanlayıcısının süresi dolduğunda ilgili bölge kapanacaktır. Sonra yeni dakika zamanlayıcısı gösterilecek ve ilgili bölgenin noktası yanıp sönecektir. Sağdaki gibi gösterilir:

H ----- 30
6.----- - 0 +
(30 dakikaya ayarlanmış)

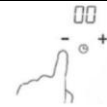
Isıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunun, ilgili zamanlayıcı, zamanlayıcı göstergesinde gösterilecektir.

c) Zamanlayıcıyı iptal edin

Zamanlayıcıyı iptal etmek istediğiniz ısıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunarak



“ - ” zamanlayıcı kontrolüne dokunup basılı tutun, zamanlayıcı “00” değerine düşer ve zamanlayıcı iptal edilir.



3.3.10 Varsayılan çalışma süreleri

Otomatik kapanma, indüksiyonlu ocağınız için bir güvenlik koruma işlevidir. Piştirmeyi 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.



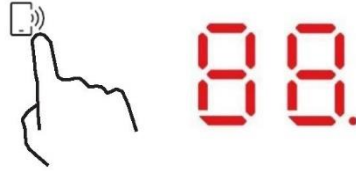
Kalp pili kullanan kişiler bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

3.3.11 “Cook with me” işlevi

Öncelikle hOn uygulamasını indirip taşınabilir cihazınıza kurmalısınız. Ardından, doğrudan Uygulamadaki talimatları izleyerek induksiyonlu 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

“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 aldığı anda, 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" işlevinden 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

3.3.12 Özel işlev



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.	

3.3.13 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.

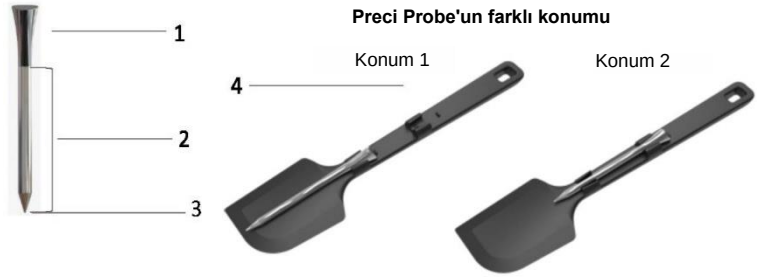
Cihaza CE işaretini yerleştirerek, bu ürün için mevzuatta geçerli olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğu teyit etmekteyiz.

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



Kepçe

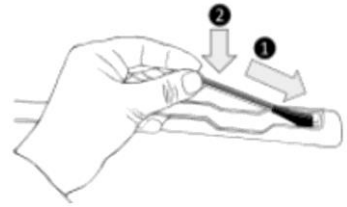
Pişirme sırasında yiyecekleri karıştırmak için probu kepçeyi kullanın.



- 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 kablusuyla 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]	2.5mW (4dBm)

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 sıyrıcıdaki 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 açılmıyor.	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 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.
EH	Besleme gerilimi, anma geriliminin altında.	Güç beslemesi normal hale geldikten sonra gücü açın.
C1, C3	Seramik plaka sensörünün sıcaklığı yüksek.	Seramik plakanın sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Üniteyi yeniden başlatmak için "AÇMA/KAPAMA" düğmesine dokununuz.
C2	IGBT'nin sıcaklığı yüksek. (1#)	IGBT sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Üniteyi yeniden başlatmak için "AÇMA/KAPAMA" düğmesine dokununuz. 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 prizini 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; değilse, fanı değiştirin.	
	Güç kartı hasarlıdır.	Güç kartını değiştirin.	
Çalışma sırasında ısıtma aniden duruyor ve ekranda "u" yanıp sönüyor.	Tava Tipi yanlışır.	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 Kurulum ekipmanı seçimi

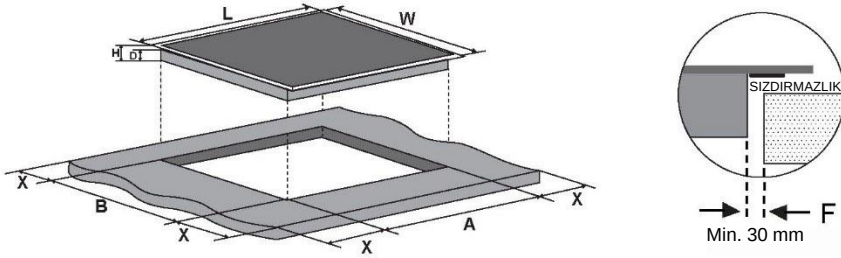
Çalışma yüzeyini çizimde gösterilen boyutlara göre kesin.

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.

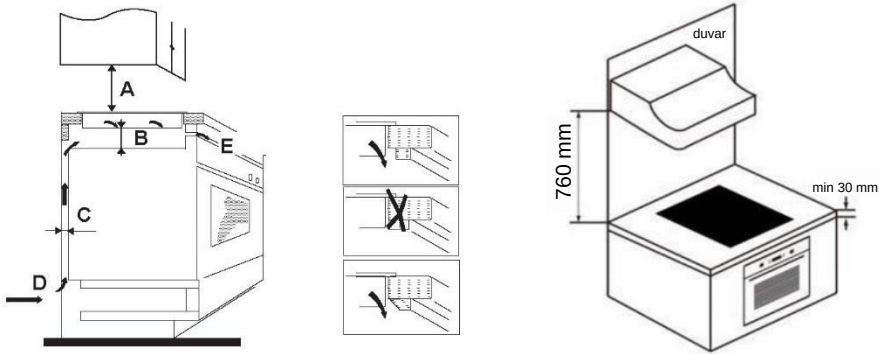


U (mm)	G (mm)	Y (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 dak.	3 dak.

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



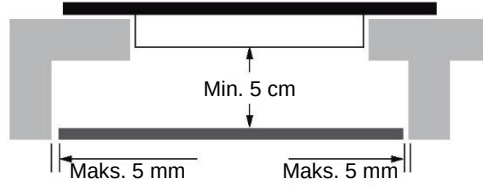
Not: Ocak gözü ile ocak gözünün üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.



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 takılıken müşteri tarafından kolayca erişilebilir olacaktır.
- Kurulumla ilgili şüphenez 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:

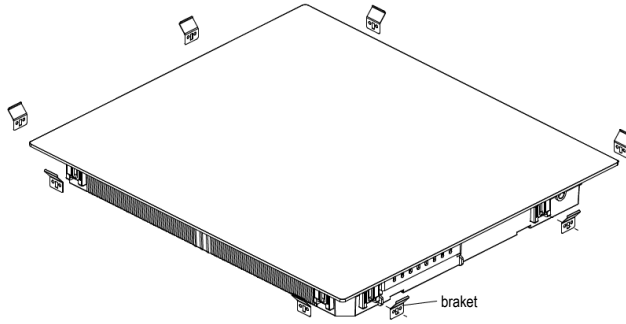
- Güç kaynağı kablosuna dolap kapıları veya çekmecelerden erişilemez.
- Dolabın dışından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı mevcuttur.
- Ocak bir çekmece veya dolap boşluğunun üzerine kurulursa, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri kuruludur.
- İzolasyon anahtarına müşteri tarafından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

Kurulmadan önce ocağın altına 8 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

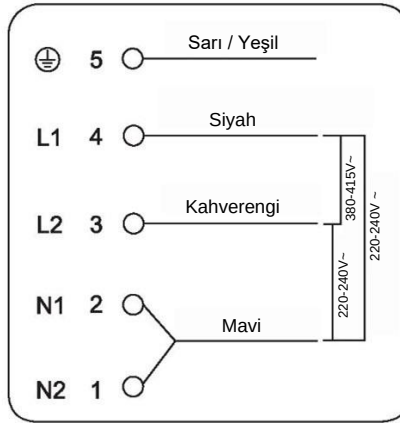


Bu ocak, yalnızca uygun, vasıflı bir kişi tarafından ana güç kaynağına bağlanmalıdır. Ocağı elektrik şebekesine bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:

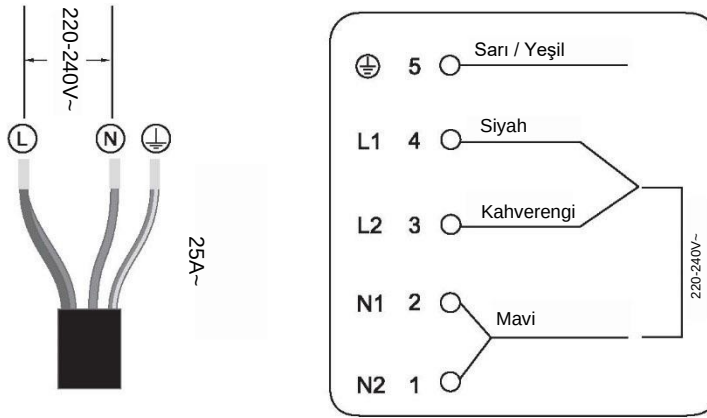
1. Ev kablolama sistemi, ocağın çektiği güce uygundur.
 2. Voltaj, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelir
 3. Güç kaynağı kablosu bölümleri, anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanabilir.
- Aşırı ısınmaya ve yangına neden olabileceğinden ocağı şebeke güç kaynağına bağlamak için adaptörler, 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.

Зміст

1. Передмова.....	469
1.1 Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки	469
1.2 Установлення	469
1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом	469
1.2.2 Небезпека порізів	469
1.2.3 Важливі інструкції з техніки безпеки	469
1.3 Експлуатація та обслуговування.....	470
1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом	470
1.3.2 Небезпека для здоров'я.....	471
1.3.3 Небезпека гарячої поверхні.....	471
1.3.4 Небезпека порізів	471
1.3.5 Важливі інструкції з техніки безпеки	471
2. Вступна інформація про виріб.....	473
2.1 Вигляд зверху	473
2.2 Панель керування	473
2.3 Принцип роботи.....	474
2.4 Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі	474
2.5 Технічні характеристики.....	474
3. Експлуатація виробу.....	474
3.1 Сенсорні елементи керування	474
3.2 Вибір правильного кухонного посуду.....	475
3.3 Правила експлуатації.....	476
3.3.1 Початок приготування	476
3.3.2 Завершення приготування.....	477
3.3.3 Використання функції Boost (Прискорений нагрів) ...	477
3.3.4 Гнучка зона	478
3.3.5 Французька плита.....	478
3.3.6 Блокування елементів керування	479
3.3.7 Режим призупинення роботи	479
3.3.8 Функція управління потужністю	480
3.3.9 Керування таймером.....	480
3.3.10 Значення часу роботи за замовчуванням	482
3.3.11 Функція Cook with me	483
3.3.12 Спеціальна функція.....	484
3.3.13 Термощуп Preci Probe і лопатка	485
4. Рекомендації з приготування	487
4.1 Поради з приготування їжі.....	487
4.1.1 Приготування на повільному вогні, приготування рису	487
4.1.2 Підсмажування м'яса	487
4.1.3 Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням	488

4.2	Виявлення дрібних предметів	488
5.	Налаштування нагріву	488
6.	Догляд та очищення	489
7.	Поради й підказки	490
8.	Відображення несправності й перевірка.....	491
9.	Установлення	493
9.1	Вибір обладнання для встановлення	493
9.2	Перед установленням варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови	494
9.3	Після встановлення варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови	495
9.4	Перед установленням фіксувальних кронштейнів	495
9.5	Регулювання положення кронштейна	495
9.6	Застереження	496
9.7	Під'єднання варильної панелі до електромережі	496

Цим компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014 / 53 / EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

1. Передмова

1.1 Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки

Ми піклуємося про вашу безпеку. Перед експлуатацією варильної панелі прочитайте цю інформацію.

1.2 Установлення

1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- Надзвичайно важливим та обов'язковим є під'єднання приладу до правильно влаштованого захисного заземлення.
- Будь-які зміни до побутової системи електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

1.2.2 Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

1.2.3 Важливі інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції, перш ніж встановлювати цей прилад або користуватися ним.
- Не кладіть на прилад будь-які займисті матеріали або речі з таких матеріалів.
- Передайте цю інформацію особам, відповідальним за встановлення приладу, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Для запобігання небезпечним ситуаціям прилад слід встановлювати із дотриманням цих інструкцій з монтажу.
- Встановлення та заземлення цього приладу має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією.
- Цей прилад слід підключати до мережі, обладнаної роз'єднувачем, який забезпечує повне від'єднання приладу від мережі електроживлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або претензій зі страхування цивільної відповідальності.

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особа з аналогічною кваліфікацією.
- Увага! Якщо поверхня (варильних панелей зі склокераміки або подібного матеріалу, що закриває деталі під напругою) тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Не слід залишати на поверхні варильної панелі металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Заборонено використовувати паровий очищувач.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі паровий очищувач.
- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- **УВАГА! Небезпека пожежі:** не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Потрібно стежити за процесом приготування. Стан страв, що готуються швидко, потрібно контролювати безперервно.
- **УВАГА! Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю є небезпечним і може спричинити пожежу. ЗАБОРОНЕНО гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь – наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.**

1.3 Експлуатація та обслуговування

1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо поверхня варильної панелі розбилася або тріснула, відразу від'єднайте прилад від електромережі (за допомогою

настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного фахівця.

- Перед очищенням або обслуговуванням вимикайте варильну панель за допомогою настінного вимикача.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

1.3.2 Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам стандартів електромагнітної безпеки.
- Однак особи з імплантованими серцевими водіями ритму чи іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами), мають звернутися за консультацією до свого лікаря або виробника імплантату, перш ніж користуватися цим приладом, щоб пересвідчитися в тому, що електромагнітне поле не буде негативно впливати на роботу імплантатів.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до смерті.

1.3.3 Небезпека гарячої поверхні

- Під час експлуатації приладу його доступні частини нагріваються до високої температури і можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту частин свого тіла, одягу чи будь-яких інших предметів, окрім придатного кухонного посуду, з індукційною варильною поверхнею до того, як вона охолоне.
- Не допускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки кухонного посуду можуть сильно нагріватися. Перевірте, чи ручки кухонного посуду не нависають над іншими ввімкненими зонами приготування. Ручки посуду мають бути недоступними для дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.

1.3.4 Небезпека порізів

- Після втягування захисної кришки стає доступним дуже гостре лезо шкребка варильної панелі. Користуйтеся шкребок надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
- Недотримання відповідних застережень може призвести до порізів та інших травм.

1.3.5 Важливі інструкції з техніки безпеки

- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Потрапляння на варильну панель киплячих рідин може призвести до утворення диму, а жирні бризки можуть загорітися.

- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню чи поверхню для зберігання речей.
- Не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети чи кухонне начиння.
- Не кладіть і не залишайте поряд із приладом будь-які намагнічувані предмети (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) чи електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-програвачі), оскільки електромагнітне поле може негативно вплинути на них.
- Ніколи не використовуйте прилад для нагрівання чи опалювання приміщення.
- Після використання обов'язково вимикайте зони приготування та варильну панель згідно з описом у цьому посібнику (тобто з використанням сенсорних елементів керування). Коли ви прибираєте каструлі чи сковорідки, для вимкнення зон нагрівання не покладайтеся на функцію виявлення посуду на варильній панелі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти або лізти на нього.
- Не зберігайте у шафках над варильною панеллю предмети, цікаві для дітей. Діти, що намагатимуться залізти на варильну панель, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей на самоті чи без нагляду поблизу варильної панелі, що використовується.
- Дітей чи осіб з обмеженими можливостями щодо використання приладу має проінструктувати відносно експлуатації приладу відповідальна та компетентна особа. Інструктор повинен пересвідчитися, що вони здатні користуватися приладом безпечно для себе та для оточення.
- Не виконуйте ремонт чи заміну будь-яких частин приладу за винятком випадків, коли це дозволено в даному посібнику. Усі інші операції з обслуговування приладу має виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не ставте й не кидайте на варильну панель важкі предмети.
- Не ставайте на варильну панель.
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями й не пересувайте посуд по індукційній скляній поверхні, щоб не подряпати скло.
- Не використовуйте для миття варильної панелі металічні губки чи будь-які інші жорсткі абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати індукційну поверхню.
- Цей прилад призначений для використання в побуті й подібних сферах застосування, як-от: - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих

- приміщеннях; - у житлових будинках на фермах;
- для клієнтів у готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; - у готелях типу «ночівля та сніданок».
- **УВАГА! Виріб і його частини, яких може торкатися користувач, сильно нагріваються під час використання.**
- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.

Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної панелі.

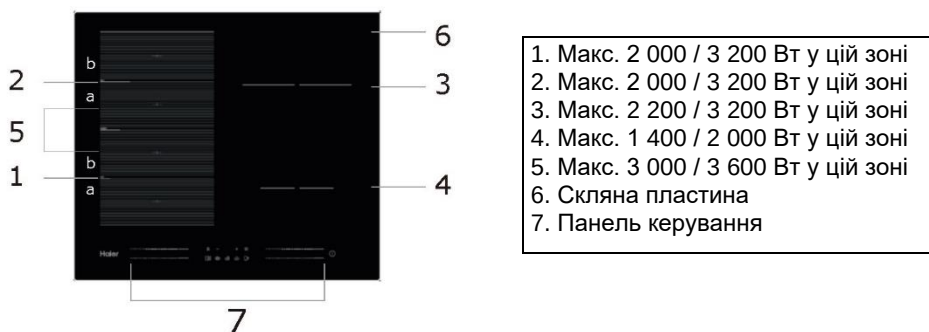
Радимо приділити час ознайомленню із цими інструкціями / посібником з установлення, щоб отримати повну інформацію щодо належних процесів монтажу й експлуатації приладу.

Для встановлення приладу прочитайте розділ про встановлення.

Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте ці інструкції/посібник зі встановлення для подальшого використання.

2. Вступна інформація про виріб

2.1 Вигляд зверху



2.2 Панель керування



2.3 Принцип роботи

Приготування їжі на індукційній варильній панелі — це безпечна, сучасна, ефективна й заощадлива технологія. Вона базується на використанні електромагнітних полів, що генерують тепло безпосередньо в кухонному посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки внаслідок контакту з нагрітим посудом.



2.4 Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, приділивши особливу увагу розділу «Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки».
- Зніміть з індукційної варильної панелі всі захисні плівки.

2.5 Технічні характеристики

Варильна панель	НАМТР64МС
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220—240 В ~ 50 або 60 Гц
Установлена електрична потужність	7 200 Вт
Габарити виробу (мм)	590 × 520 × 56
Розміри отвору для вбудовування (мм)	560 × 480

Маса й габаритні розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо до вдосконалення нашої продукції, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн виробів без попереднього повідомлення.

Зона приготування	Діаметр дна посуду для індукційних панелей	
	Мінімум (мм)	Максимум (мм)
1 і 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Гнучка зона	80*	200 * 400

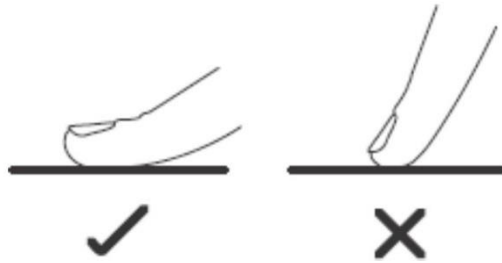
Зазначені вище характеристики залежать від розміру посуду й матеріалу, з якого цей посуд виготовлено.

* Для гарантування правильного виявлення посуду слід розташовувати в межах периметра зони а або b, а не між ними.

3. Експлуатація виробу

3.1 Сенсорні елементи керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно тиснути на них із зусиллям.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли панель реєструватиме дотик.
- Перевіряйте, щоб засоби управління були чистими, сухими, а також їх не закривали будь-які предмети (наприклад, кухонне приладдя чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління варильною панеллю.



3.2 Вибір правильного кухонного посуду



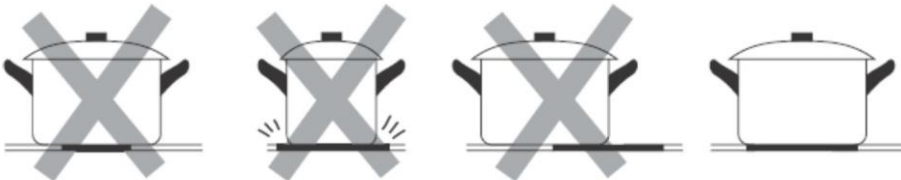
- Використовуйте тільки кухонний посуд, придатний для готування на індукційній варильній панелі.
На дні посудини або на її пакунку має бути символ індукції.
- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
 - Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 - Якщо  не блимає на дисплеї, водночас вода нагрівається, каструля придатна для використання на індукційній варильній панелі.
- Заборонено використовувати посуд, виготовлений із таких матеріалів: чиста неіржавна сталь, алюміній або мідь без намагнічуваного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка й глина.



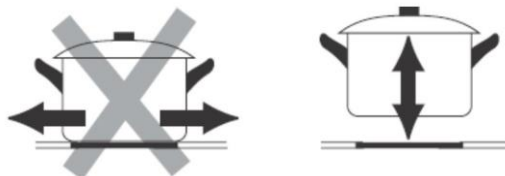
Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



Пересвідчіться, що дно посуду є гладким і рівно прилягає до скляної поверхні, а його розмір збігається з розміром зони приготування. Використовуйте посуд, діаметр дна якого збігається з позначеною зоною приготування, яку ви вибрали. Якщо дно посуду буде трохи більшим за розмір зони приготування, енергія використовуватиметься максимально ефективно. Використання посуду меншого розміру може негативно вплинути на ефективність роботи приладу. Панель може не виявляти посуд діаметром менше 80 мм. Завжди ставте посуд у центр зони приготування.

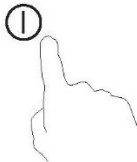
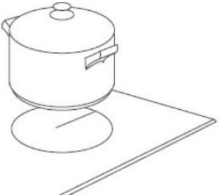
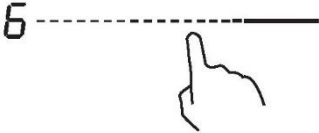
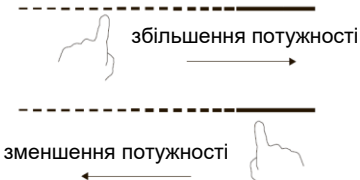


Знімаючи посуд з індукційної варильної панелі, обов'язково піднімайте його – не тягніть, оскільки посуд може подряпати скло.



3.3 Правила експлуатації

3.3.1 Початок приготування

Торкніться кнопки УВІМК./ВИМК., тримаючи її натиснутою протягом трьох секунд. Після ввімкнення приладу пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться «-» або «- -», що свідчить про перехід індукційної варильної панелі до режиму очікування.	
Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати. Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.	
Торкніться повзункового регулятора нагріву для зони приготування; індикатор поряд із кнопкою почне блимати.	
Виберіть рівень нагріву, торкаючись повзункового регулятора нагріву для зони приготування. - Якщо ви не виберете налаштування нагріву впродовж 1 хвилини, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1. - Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.	

Якщо на дисплеї почергово блимають символ $\geq \cup \leq$ і налаштування нагріву,

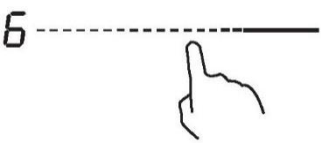
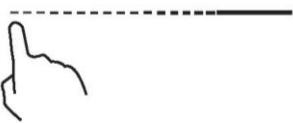
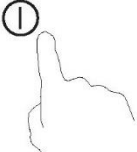
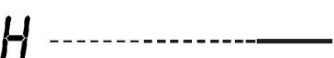
це означає, що:

- ви не поставили посуд на правильну зону приготування, або
- використовуваний посуд не придатний для індукційного приготування, або
- посуд надто малий чи неправильно центрований на зоні приготування.

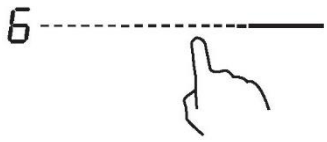
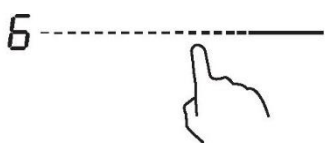
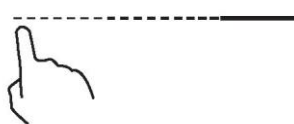
Нагрівання не відбуватиметься, поки на зону приготування не буде встановлено правильний посуд.

Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на панель не буде поставлено придатний посуд.

3.3.2 Завершення приготування

Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.	
Вимкніть зону приготування, перемкнувши повзунковий регулятор у положення « ». Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення «0».	
Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки «УВІМК. / ВИМК.».	
Будьте обережні: поверхні гарячі Символ "Н" відображатиметься, коли зона приготування надто гаряча для торкання. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд – скористайтесь гарячою варильною поверхнею.	

3.3.3 Використання функції Boost (Прискорений нагрів)

Активация функції Boost (Прискорений нагрів)	
Торкніться повзункового регулятора зони нагріву	
Торкніться повзункового регулятора й переведіть його в крайнє праве положення. Переконайтеся, що на дисплеї відображається символ «Р».	
Скасування функції Boost (Прискорений нагрів)	
Торкніться повзункового регулятора зони нагріву для скасування функції Boost (Прискорений нагрів).	
Вимкніть зону приготування, перемкнувши повзунковий регулятор у положення « ». Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення «0».	

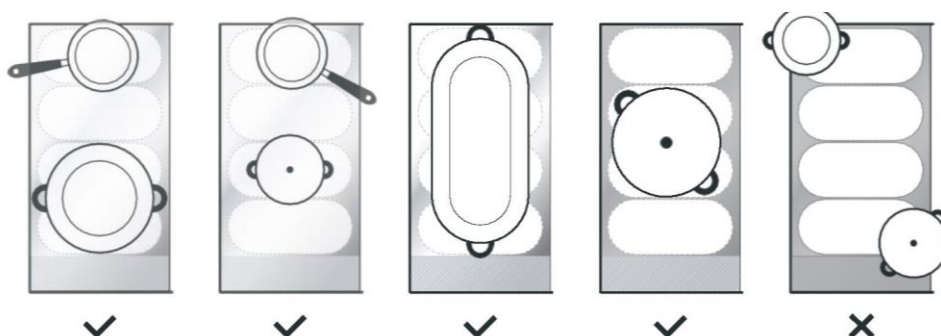
- Функцію можна вмикати для будь-якої зони приготування.
- Зона приготування повернеться до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початкове налаштування нагріву дорівнює 0, вона повернеться до налаштування 14 через 5 хвилин.

3.3.4 Гнучка зона

- Цю область можна використовувати як одну зону або як чотири окремі зони з огляду на поточні потреби приготування.
- Гнучка зона містить 4 незалежні індукційні котушки, якими можна керувати попарно. У режимі єдиної зони та частина, де немає посуду, автоматично вимикається через одну хвилину.
- Для рівномірного розподілу тепла всі посудини мають бути розташовані належним чином:
 - на будь-якій частині гнучкої зони, якщо діаметр посуду становить від 80 до 200 мм;
 - на великій частині, якщо діаметр посуду становить понад 200 мм.

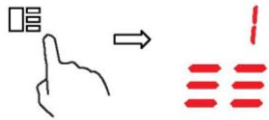
Як велика зона	
Щоб активувати гнучку зону як єдину велику поверхню, просто натисніть елемент керування гнучкою зоною.	
Налаштування потужності здійснюється так само, як і для будь-якої іншої звичайної зони. Єдиний рівень потужності для всієї гнучкої зони можна вибрати за допомогою повзункового регулятора	
Якщо пересунути посудину з передньої на задню частину (або навпаки), гнучка зона автоматично визначить її нове положення, не змінюючи налаштування потужності.	
Щоб установити ще одну посудину, вимкніть функцію гнучкої зони, натиснувши відповідну кнопку, після чого прилад виявить новий посуд.	
Як чотири незалежні зони	
Щоб використовувати гнучку зону як чотири окремі поверхні з двома різними налаштуваннями потужності, не активуйте елемент керування гнучкою зоною.	

Приклади належного й неправильного розташування посуду



3.3.5 Французька плита

- У цій зоні потужність може встановлюватися відповідно до положення посудини.
- Якщо посудина розташована на нижній частині гнучкої зони, потужність буде встановлено на рівні 1.
- Якщо посудина розташована посередині гнучкої зони, потужність буде встановлено на рівні 10.
- Якщо посудина розташована на верхній частині гнучкої зони, потужність буде встановлено на рівні 14.

Французька плита	
Щоб активувати зону «Французька плита», просто натисніть кнопку керування гнучкою зоною та втримуйте її впродовж 2 секунд.	
Якщо пересунути посудину, потужність зміниться автоматично	
Скасування режиму «Французька плита»	
Натисніть на елемент керування гнучкою зоною, щоб вимкнути зону приготування їжі.	

3.3.6 Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон нагріву).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК./ВИМК.

Блокування органів управління	
Торкніться кнопки блокування керування та втримуйте її деякий час.	Індикатор таймера відобразить значення «Lo».
Розблокування елементів керування	
Торкніться кнопки блокування керування та втримуйте її деякий час.	



Якщо варильна панель перебуває в режимі блокування, буде деактивовано всі елементи керування, крім кнопки «УВІМК. / ВИМК.» ①. Якщо потрібно негайно вимкнути індукційну варильну панель, скористайтеся кнопкою «УВІМК. / ВИМК.» ①, проте для подальших операцій слід спочатку розблокувати панель.

3.3.7 Режим призупинення роботи

- Ви можете призупинити нагрівання, не вимикаючи варильну панель.
- Коли на панелі ввімкнено режим призупинення роботи, всі органи управління не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК./ВИМК.

Для ввімкнення режиму призупинення роботи	
Торкніться кнопки призупинення роботи й одразу відпустіть її	На всіх індикаторах відобразиться значення «11»
Вихід із режиму призупинення роботи	
Торкніться кнопки призупинення роботи й одразу відпустіть її.	



Якщо варильна панель перебуває в режимі призупинення роботи, буде деактивовано всі елементи керування, крім кнопки «УВІМК. / ВИМК.» ①. Якщо потрібно негайно вимкнути індукційну варильну панель, скористайтеся кнопкою «УВІМК. / ВИМК.» ①. Якщо ви не вийдете з режиму призупинення роботи, варильна панель вимкнеться автоматично через 10 хвилин.

3.3.8 Функція управління потужністю

- Можна вибрати максимальний рівень споживання потужності для варильної панелі серед кількох діапазонів потужності.
- Індукційні варильні панелі можуть автоматично обмежувати свої параметри для роботи на нижчому рівні потужності з метою уникнення ризику перевантаження.

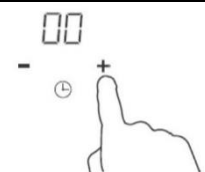
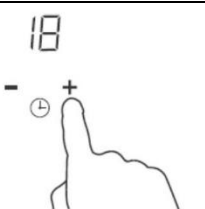
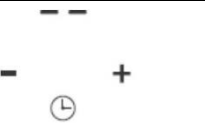
Активація функції керування потужністю	
Увімкніть варильну панель, а потім одночасно натисніть кнопку призупинення роботи та кнопку блокування.	Індикатор таймера відобразить значення «P5», що означає 5-й рівень потужності. Режим за замовчуванням — 7,2 кВт.
Перемикання на інший рівень	
Натискайте кнопку таймера «+» або «-» 	Є 5 рівнів потужності: від «P1» до «P5». Індикатор таймера відображатиме один із них. «P1»: максимальна потужність становить 2,5 кВт. «P2»: максимальна потужність становить 3,5 кВт. «P3»: максимальна потужність становить 4,5 кВт. «P4»: максимальна потужність становить 5,5 кВт. «P5»: максимальна потужність становить 7,2 кВт.
Підтвердження вибору й вихід із меню функції керування потужністю	
Для підтвердження натисніть одночасно кнопку призупинення роботи та кнопку блокування.	Після цього варильна панель вимкнеться.

3.3.9 Керування таймером

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його для вимикання однієї чи кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
Максимальний встановлюваний час для таймера – 99 хвилин.

а) Використання таймера зворотного відліку

Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.	
Торкніться кнопки «+» таймера. Індикатор зворотного відліку почне блимати, і на дисплеї таймера відобразиться значення «00».	
Установіть час за допомогою кнопок таймера «+» або «-». Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину. Якщо ж торкнутися кнопки таймера «-» або «+» і втримати її, період часу зменшиться або збільшиться на 10 хвилин.	
Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.	
Щойно встановлений час мине, пролунає 30-секундний звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення «- -».	

б) Налаштування таймера для вимкнення однієї чи кількох зон приготування

Налаштування однієї зони	
Торкніться повзункового регулятора зони нагріву	
Установіть час за допомогою кнопок таймера Порада. Якщо просто торкнутися кнопки таймера «-» або «+», період часу зменшиться або збільшиться на 1 хвилину. Якщо ж торкнутися кнопки таймера «-» або «+» і втримати її, період часу зменшиться або збільшиться на 10 хвилин.	
Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд. ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світлитиметься, указуючи на вибрану зону.	

Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.	



Інша зона приготування продовжить функціонувати, якщо її було ввімкнено раніше.

Встановлення кількох зон:

Дії з встановлення кількох зон аналогічні діям з встановлення однієї зони.

У разі одночасного встановлення часу для кількох зон приготування активуватимуться відповідні десяткові крапки. На дисплеї хвилин відображається таймер часу у хвилинах. Крапки відповідних зон блимають. Це показано нижче:

с) Скасування таймера

Торкніться повзункового регулятора зони нагріву, для якої хочете скасувати таймер	
Торкніться кнопки «-» таймера й утримуйте її, доки його значення не зменшиться до «00». Після цього функціонування таймера буде скасовано.	

3.3.10 Значення часу роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення – це захисна функція вашої варильної панелі. Вона автоматично вимикається, навіть якщо ви забули про страву, що готується. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Рівень потужності	10	11	12	13	14				
Таймер роботи за замовчуванням (години)	4	4	4	2	2				

Якщо прибрати посуд, індукційна варильна панель може відразу припинити нагрівання та вимкнутися автоматично через 2 хвилини.



Особи з водіями серцевого ритму мають звернутися за консультацією до лікаря, перш ніж користуватися цим виробом.

3.3.11 Функція Cook with me

Насамперед слід завантажити додаток hOn і встановити його на своєму мобільному пристрої. Потім потрібно зареєструвати індукційну варильну панель, дотримуючись інструкцій безпосередньо в додатку.

Для встановлення з'єднання між варильною панеллю та додатком виконайте зазначену нижче процедуру. Натисніть кнопку функції Cook with me і втримуйте її впродовж 4 секунд. Через 4 секунди цифри ТАЙМЕРА почнуть блимати зі значенням «РА», після чого розпочнеться процес з'єднання пристроїв.



Коли Wi-Fi увімкнено: праворуч на світлодіодному індикаторі з'явиться одна крапка.

Коли Wi-Fi вимкнено: крапка не з'явиться

Порядок налаштування функції Cook with me	
У додатку hOn виберіть меню рецептів або спеціальних програм. Дотримуйтеся покрокових указівок у додатку. Після завершення всіх потрібних дій передайте параметри на варильну панель, що буде використовуватися для приготування страв.	
Коли варильна панель отримає команду від додатка, двічі пролунає її звуковий сигнал, водночас дисплей приладу блимне одну секунду, що підтверджує отримання вказівок. Щоб почати приготування за рецептом, натисніть кнопку функції Cook with me.	
Щоб вийти з розділу налаштувань функції Cook with me, змініть рівень потужності зони.	

а. ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО ЗВ'ЯЗКУ

Технологія	Wi-Fi	BLE
Стандарт	IEEE 802.11 b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Частотні діапазони [МГц]	2 402—2 480	2 402—2 480
Максимальна потужність [мВт]	1 500	1 500

б. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ДЛЯ МЕРЕЖЕВОГО ОБЛАДНАННЯ

Інформація про виріб для мережевого обладнання	
Енергоспоживання виробу в мережевому режимі очікування, якщо всі порти дротової мережі під'єднано, водночас усі порти бездротової мережі активовано:	Н/Д
Порядок активації порту бездротової мережі	Для активації Wi-Fi натисніть кнопку функції Cook with me і втримуйте її 4 секунди
Порядок деактивації порту бездротової мережі	Для деактивації Wi-Fi натисніть кнопку функції Cook with me і втримуйте її 4 секунди

3.3.12 Спеціальна функція



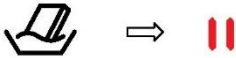
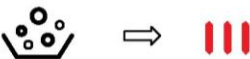
Приготування на повільному вогні



Розтоплювання



Кип'ятіння

Порядок налаштування спеціальної функції	
Торкніться повзункового регулятора зони нагріву.	
Функція приготування на повільному вогні є ідеальним рішенням для готування соусів, рагу, тушкованих страв. Натисніть кнопку функції приготування на повільному вогні, після чого з'явиться індикатор « »	
Функція розтоплювання є ідеальним рішенням для перетворення твердого шоколаду або вершкового масла на рідку масу. Ця функція допомагає готувати всі можливі десерти й соуси. Натисніть кнопку функції розтоплювання, після чого з'явиться індикатор « »	
Функція кип'ятіння є ідеальним рішенням для доведення води або будь-якої іншої рідини до кипіння. Натисніть кнопку функції кип'ятіння, після чого з'явиться індикатор « »	

3.3.13 Термощуп Preci Probe і лопатка

Інтелектуальний бездротовий кулінарний термометр

Дякуємо, що придбали термощуп Haier Preci Probe. Зверніть увагу, що він призначений для використання тільки з індукційною варильною панеллю Haier. Перед експлуатацією прочитайте наведену нижче інструкцію, а також ознайомтеся з примітками з техніки безпеки, що містяться в посібнику користувача.

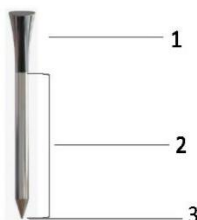
Нанесенням маркування CE на цей прилад ми підтверджуємо його відповідність усім законним європейським вимогам щодо техніки безпеки, охорони здоров'я та захисту довкілля, що є актуальними для цього виробу.

Вступ

Preci Probe — побутовий бездротовий кулінарний термометр, який дає змогу дізнаватися стан внутрішньої частини страви в режимі реального часу, щоб уникати недостатнього або надто довгого приготування та щоразу досягати відмінного результату. Він з'єднується безпосередньо з виробом. Докладну інформацію та стан страви можна отримувати в режимі реального часу на телефоні. Це максимально зручно для забезпечення оптимальних результатів. Щоб отримати додаткову інформацію про з'єднання пристроїв і поради щодо використання, див. наведені нижче інструкції.

Початок роботи

1. Керамічний ковпачок
2. Секція рекомендованого занурення
3. Датчик
4. Лопатка з різними положеннями термощупа Preci Probe



Різні положення термощупа Preci Probe



Лопатка

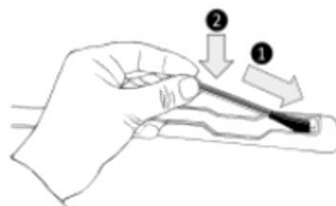
Використовуйте лопатку з термощупом для перемішування їжі під час приготування.



- Перед першим використанням очистьте лопатку.
- Не використовуйте лопатку під час приготування страв на відкритому вогні.
- Не підрізайте лопатку.
- Не допускайте безпосереднього контакту лопатки з гарячими доступними частинами варильної панелі.
- Допустимий температурний діапазон: $-40 \dots +220 \text{ }^{\circ}\text{C}$

Перед використанням зарядіть термощуп Preci Probe

- Уставте термощуп Preci Probe у зарядний пристрій і закрийте кришку.
- Під'єднайте зарядний пристрій до джерела живлення USB, зокрема до USB-адаптера або USB-роз'єма ПК чи ноутбука, за допомогою USB-кабелю. Зарядний пристрій може не працювати належним чином разом із портативним зовнішнім акумулятором з огляду на наявну функцію автоматичного вимкнення.
- Світлодіодний індикатор зарядного пристрою ввімкнеться та блиматиме під час заряджання. Після повного заряджання термощупа Preci Probe цей індикатор вимкнеться.



Установіть з'єднання між термощупом Preci Probe та індукційною варильною панеллю

- Переконайтеся, що варильна панель увімкнена, а термощуп Preci Probe повністю заряджений.
- Перейдіть у додаток hOn на портативному пристрої.
- Перейдіть до розділу «Рецепти» й виберіть рецепт, що передбачає використання термощупа Preci Probe.
- Коли ви почнете приготування за рецептом, натиснувши на приладі кнопку Cook with me, термощуп Preci Probe під'єднається автоматично.
- На дисплеї варильної панелі відобразиться назва пристрою Preci Probe, наприклад «1A».
- Після цього дотримуйтесь інструкцій у додатку hOn.
- Якщо під час використання додатка рівень заряду термощупа знизиться до позначки менше 20 %, на дисплеї таймера відобразиться «CH».



Ця компанія Candy Hoover Group Srl заявляє, що обладнання радіозв'язку відповідає нормам Директиви 2014 / 53 / EU й актуальним законодавчим вимогам для ринку Великої Британії. Повний текст декларації щодо відповідності доступний на вебсайті: www.candy-group.com

Технологія	BLE
Стандарт	BT 4.0
Частотні діапазони [МГц]	Від 2 400 до 2 480 МГц
Максимальна потужність [мВт]	2,5 мВт (4 дБм)

Способи приготування з термощупом Preci Probe

Термощуп Preci Probe як термометр

Установіть у додатку hOn цільову температуру, якої ви хочете досягти, уставте термощуп Preci Probe усередину страви або разом із приладдям занурте його в рідину, після чого в додатку ви зможете відстежувати підвищення температури до досягнення цільового значення. Це дає змогу підтримувати точну температуру будь-якої їжі. Цей режим не можна використовувати, якщо активна допоміжна функція приготування їжі.

Допомога під час приготування: функція Cook with me

У додатку hOn виберіть рецепти або спеціальні програми, крок за кроком дотримуйтесь указівок щодо приготування, після чого варильна панель автоматично встановить параметри для вибраного способу приготування.

Сувід

Це метод приготування, коли їжу кладуть у вакуумний пакет і доводять до готовності за низької температури на водяній бані. Приготована в такий спосіб страва буде соковитішою та ніжнішою, а також збереже поживні властивості, тобто буде кориснішою для здоров'я та смачнішою.

Перейдіть у додаток hOn, виберіть категорію харчового продукту, після чого виберіть цей спосіб приготування та покладіть пакет із їжею в каструлю з водою. Індукційна варильна панель установить правильну температуру приготування для досягнення відмінного результату.

Гриль

У додатку hOn виберіть категорію харчового продукту, після чого виберіть цей спосіб приготування. Індукційна варильна панель автоматично розігріє гриль до потрібної температури протягом попередньо встановленого часу.

Приготування на повільному вогні

Функція приготування на повільному вогні є ідеальною для соусів, рагу, тушкованих страв і всіх продуктів із середньою / довгою тривалістю готування.

Ця автоматична функція, що доступна в додатку hOn, повільно доведе їжу до температури на межі кипіння та підтримуватиме її впродовж усього часу приготування.

Пропарювання

Завдяки функції пропарювання можна готувати різні продукти, як-от овочі, м'ясо або рибу, у каструлях із паровим кошиком. Приготування за допомогою пари відбувається швидше, ніж кип'ятіння, оскільки продукти не занурюються в рідину, що дає змогу зберегти в їжі більше поживних речовин, зокрема вітамінів, а також поліпшити смак страви й забезпечити її щільнішу консистенцію.

Підтримка

У разі потреби зверніться до авторизованого сервісного центру

4. Рекомендації з приготування



Обсмажуючи їжу, будьте обережні, оскільки жир та олія дуже швидко нагріваються, особливо в разі використання режиму PowerBoost. Коли температура жиру та олії стає дуже високою, вони можуть спалахнути, що може призвести до серйозного ризику пожежі.

4.1 Поради з приготування їжі

- Коли страва закипить, зменште налаштування температури.
- Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Зменште до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати з високою потужністю та зменште її налаштування, коли страва повністю прогріється.

4.1.1 Приготування на повільному вогні, приготування рису

- Приготування на повільному вогні відбувається за температури приблизно 85°C, коли пухирці пари починають підніматися до поверхні рідини в каструлі. Це корисний метод отримання смачних супів та ніжних страв із тушкованого м'яса, оскільки дає можливість отримати смачну та ароматну, але не переварену страву. Також можна готувати соуси на основі яєць та із загущенням борошном за температури нижче точки кипіння.
- Для готування деяких страв, зокрема з рису методом поглинання рідини, імовірно, буде потрібно встановити значення вище мінімального. Це забезпечить належне приготування їжі за рекомендований час.

4.1.2 Підсмажування м'яса

Порядок приготування соковитих ароматних стейків.

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо протягом 20 хвилин за кімнатної температури.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Пензлем змастіть обидва боки стейка олією. Додайте трохи олії на гарячу сковороду, а потім покладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини шматка, а також потрібного ступеню приготування. Час приготування може становити 2-8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його готовність, – чим він жорсткіший, тим ближчий до ступеню "well done".
5. Покладіть стейк "відпочити" на кілька хвилин на теплу тарілку, щоб м'ясо стало ніжнішим перед подачею.

4.1.3 Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням

1. Виберіть сумісні з індукційними варильними панелями вок із пласким дном або велику сковорідку.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням має бути швидким. Якщо потрібно приготувати велику кількість продуктів, обсмажуйте їх кількома маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте дві столових ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, зніміть його зі сковороди і зберігайте теплим.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменште температуру зони приготування, поверніть у сковороду приготоване м'ясо та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно нагрілися.
7. Подавайте на стіл відразу ж.

4.2 Виявлення дрібних предметів

У разі розташування посуду непридатного розміру або без намагнічуваного матеріалу (наприклад, посуду з алюмінію) або за наявності будь-яких інших дрібних предметів (зокрема, ножів, виделок чи ключів) варильна панель через 1 хвилину автоматично перейде в режим очікування. Вентилятор продовжуватиме охолоджувати індукційну варильну панель упродовж ще 1 хвилини.

5. Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є тільки рекомендованими. Фактичні налаштування залежатимуть від низки факторів, включно з кухонним посудом та кількістю продуктів, що готуються. Для визначення найкращих налаштувань слід поекспериментувати з варильною панеллю.

Налаштування нагріву	Придатність
1—2	• делікатне нагрівання невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають • варіння на повільному вогні • повільне підігрівання
3—5	• розігрівання їжі • швидке кип'ятіння • приготування рису
6—11	• млинці
12—13	• пасерування • приготування паст
14/P	• обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням • підрум'янювання • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

6. Догляд та очищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення скла (сліди від дотику пальців та інші залишки, плями від їжі або рідин, що не містять цукру, на склі)	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть на варильну панель засіб для чищення, поки скло ще тепле (але не гаряче)! 3. Змийте водою та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення варильної панелі.	• Якщо живлення варильної панелі вимкнено, індикатор гарячої поверхні не світитиметься, проте зона приготування може залишатися гарячою! Будьте максимально обережні. • Жорсткі губки, деякі нейлонові губки для миття посуду та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення або губка для скляних поверхонь, обов'язково читайте етикетку. • У жодному разі не залишайте залишки засобу на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.
Бризки та краплі рідини, що містить цукор, на скляній поверхні	Негайно видаляйте ці залишки за допомогою ножа для оброблення риби чи шкребка з гострим лезом, придатного для чищення індукційних скляних варильних панелей; будьте обережні, щоб не обпектися у разі контакту з гарячими зонами приготування: 1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настіного вимикача. 2. Тримавши лезо чи шкребок під кутом 30°, зніміть забруднення в напрямку холодної зони варильної панелі. 3. Видаліть забруднення рушником для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 до 4 параграфа "Щоденні забруднення скла" вище.	• Якомога швидше видаляйте плями, що утворилися в результаті виливання на скло їжі, зокрема, такої, що містить цукор. Якщо вони застигнуть на склі, то можуть виникнути проблеми з видаленням таких плям, або ж вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізів: після знімання захисної кришки зі шкребка відкривається дуже гостре лезо. Користуйтеся шкребком надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління	1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Вберіть розливу рідину. 3. Витріть зону засобів сенсорного управління чистою вологою губкою чи тканиною. 4. Витріть цю зону насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення варильної панелі.	• У разі потрапляння рідини може пролунати звуковий сигнал, після чого варильна панель вимкнеться, а сенсорні елементи керування не будуть функціонувати. Перш ніж знову вмикати варильну панель, обов'язково витріть насухо зону сенсорного керування.

7. Поради й підказки

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Пересвідчіться, що індукційна варильна панель під'єднана до джерела електроживлення та ввімкнена. Перевірте наявність електроживлення у вашому будинку чи районі. Якщо ви перевірили усе, але проблему не усунуто, зателефонуйте кваліфікованому технічному спеціалісту.
Сенсорні кнопки не реагують на торкання.	Засоби управління заблоковано.	Розблокуйте засоби управління. Див. інструкції в розділі «Експлуатація індукційної варильної панелі».
Сенсорні кнопки погано реагують на торкання.	Можливо, на поверхні панелі управління є тонка плівка води, або ж ви торкаєтеся кнопок кінчиком пальця, а не подушечкою.	Пересвідчіться, що панель управління суха, і торкайтеся кнопок подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд із нерівними краями. Використовуються непідходящі абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладеньким і пласким дном. Див. розділ "Вибір правильного посуду". Див. розділ "Догляд та очищення".
Під час використання певного посуду чути тріск або клацання.	Причиною може бути конструкція цього посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормальна властивість посуду і не вказує на несправність приладу.
Коли ввімкнено інтенсивний нагрів, індукційна варильна панель видає негучне гудіння.	Це пов'язано з особливостями індукційного приготування.	Це нормальне явище, однак шум має зменшуватися чи повністю зчезнути після зменшення рівня нагріву.
Під час роботи індукційної варильної панелі чути шум вентилятора.	Для запобігання перегріванню електроніки в індукційну варильну панель вбудовано охолоджувальний вентилятор. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної варильної панелі.	Це нормальне явище, яке не потребує втручання. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі настінним вимикачем, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї відображається відповідна позначка.	Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного нагрівання. Індукційна варильна панель не може виявити посуд, оскільки він надто малий для зони приготування або стоїть не в центрі зони.	Використовуйте кухонний посуд, придатний для приготування на індукційній варильній панелі. Див. розділ «Вибір правильного кухонного посуду». Поставте посуд у центрі зони приготування та пересвідчіться, що його дно відповідає розміру зони.
Індукційна варильна панель або зона приготування неочікувано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай з однієї чи двох цифр на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть буквено-цифровий код помилки, вимкніть живлення індукційної варильної панелі за допомогою настінного вимикача і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.

8. Відображення несправності й перевірка

Індукційна варильна панель оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування кількох компонентів без розбирання варильної панелі або її демонтажу зі стільниці.

Пошук і усунення несправностей

Для зон 1 і 2

Проблема	Можливі причини	Що робити
E1, E2, E7, C1	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
E3, E4	Несправність датчика температури БТІЗ.	Зверніться до постачальника.
EU	Не вдалося встановити з'єднання між платою дисплея та основною платою	Зверніться до постачальника.
EL, EH	Неналежне значення напруги живлення	Перевірте електропостачання. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
C3	Занадто високе значення на датчику температури склокерамічної плити	Щойно індукційна варильна панель охолоне, знову увімкніть її.
C2	Занадто високе значення на датчику температури БТІЗ	Щойно індукційна варильна панель охолоне, знову увімкніть її.

Для зон 3 й 4

1) Код несправності, що з'являється під час експлуатації, і рішення.

Код несправності	Проблема	Рішення
Автоматичне відновлення		
EL	Напруга живлення перевищує номінальне значення напруги.	Перевірте електропостачання.
EH	Напруга живлення нижча за номінальне значення напруги.	Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
C1, C3	Висока температура на датчику керамічної плити.	Зачекайте, поки температура керамічної плити повернеться до норми. Торкніться кнопки «УВІМК. / ВИМК.», щоб перезапустити прилад.
C2	Висока температура БТІЗ. (№ 1)	Зачекайте, поки температура БТІЗ повернеться до норми. Торкніться кнопки «УВІМК. / ВИМК.», щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.
Без автоматичного відновлення		
E2	Несправність датчика температури керамічної поверхні: коротке замикання.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної плити.
E1	Несправність датчика температури керамічної плити: розімкнутий контур.	
E7	Несправність датчика температури керамічної плити: вихід із ладу.	
E4	Несправність датчика температури БТІЗ: коротке замикання.	Замініть плату живлення.
E3	Несправність датчика температури БТІЗ: розімкнутий контур.	

2) Специфічні несправності й рішення

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіодний індикатор не вмикається після під'єднання приладу до електромережі.	Відсутність живлення.	Перевірте, чи надійно вставлено вилку в розетку електромережі, і чи справна розетка.	
	Несправність з'єднання допоміжної плати живлення і плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Допоміжна плата живлення пошкоджена.	Замініть допоміжну плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей працює неналежним чином.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, проте нагрівання не розпочинається.	Висока температура варильної панелі.	Температура доквілля надто висока. Можливо, повітрязабірники або вентиляційні отвори заблоковано.	
	Виникла несправність вентилятора.	Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть його.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає символ « <u>Ц</u> ».	Неправильний тип посуду.	Використовуйте правильний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Плата визначення посуду пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр посуду замалий.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Натисніть кнопку «УВІМК. / ВИМК.», щоб перезапустити прилад.	
	Плита перегріта.		
Для зон нагріву з одного боку (зокрема, для першої та другої зон) відображається символ « <u>Ц</u> ».	Помилка під'єднання плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея для пов'язаної деталі пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Робота двигуна вентилятора супроводжується незвичними звуками.	Двигун вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Вище наведено опис виявлення та усунення найпоширеніших несправностей.

Щоб уникнути будь-яких небезпек і пошкоджень, пов'язаних з індукційною варильною панеллю, не розбирайте її самостійно.

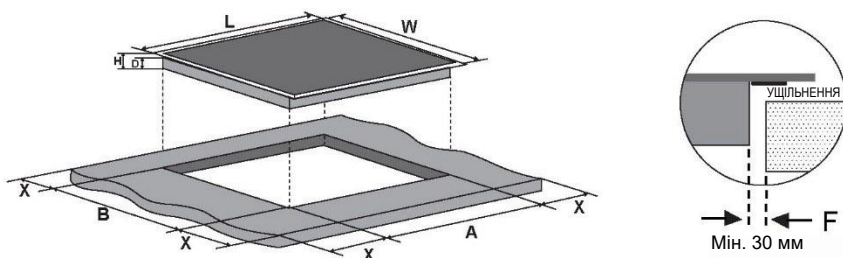
9. Установлення

9.1 Вибір обладнання для встановлення

Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні. Для встановлення та експлуатації навколо отвору слід залишити мінімум 5 см простору. Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Виберіть термостійкий та ізолюючий матеріал для робочої поверхні (не слід використовувати для робочої поверхні дерево та інші волокнисті чи гігроскопічні матеріали, якщо їх не було просочено спеціальними речовинами), щоб уникнути ураження електричним струмом і значної деформації через тепло, випромінюване варильною панеллю. Як показано нижче:



Примітка. Безпечна відстань між бічними поверхнями варильної панелі та внутрішніми поверхнями стільниці має становити щонайменше 3 мм.

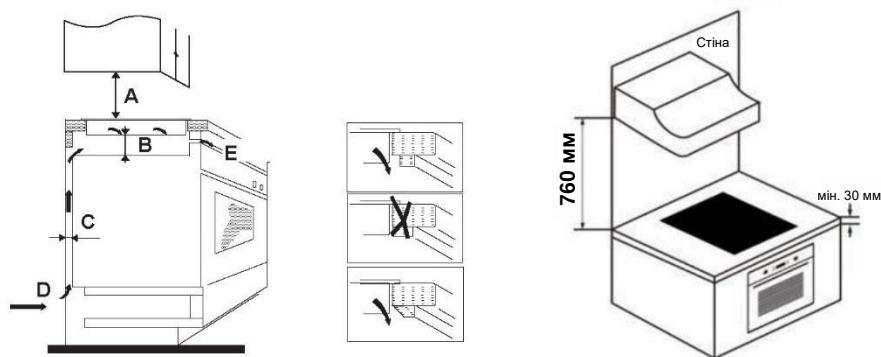


Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)	F (мм)
590	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 хв	3 хв

Обов'язково пересвідчіться, що для індукційної варильної панелі забезпечено належну вентиляцію, а впускні й випускні отвори для повітря не заблоковані. Пересвідчіться, що індукційна варильна панель у нормальному робочому стані. Як показано нижче:



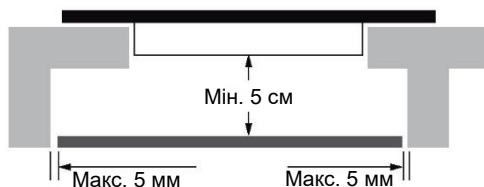
Примітка. З міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 хв	20 хв	Повітрязабірник	Отвір для випуску повітря (5 мм)

УВАГА! Забезпечення належної вентиляції

Пересвідчіться, що індукційна варильна панель має хорошу вентиляцію, а повітрязабірні та вентиляційні отвори не заблоковано. Щоб уникнути випадкового торкання нагрітого низу варильної панелі чи отримання неочікуваного ураження електричним струмом під час роботи, потрібно встановити дерев'яну вставку та закріпити її гвинтами на відстані щонайменше 50 мм від низу варильної панелі. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.



Зовні варильної панелі є вентиляційні отвори. Установлюючи варильну панель на місце, ВИ ЗОБОВ'ЯЗАНІ пересвідчитися, що ці отвори не перекриті стільницею.



- Будьте уважні: клей, що скріплює пластиковий або дерев'яний матеріал із меблями, має бути стійким до температури не нижче 150 °C, щоб уникнути розклеювання облицювання.
- Таким чином, задня стінка, а також прилеглі й навколишні поверхні мають витримувати температуру 90 °C.

9.2 Перед установленням варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови

- Робоча поверхня прямокутна й плоска, а конструкційні елементи відповідають усім вимогам щодо потрібного простору для встановлення.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу з ізоляцією.
- Якщо варильну панель установлюють над духовою шафою, ця шафа має бути обладнана вбудованим охолоджувальним вентилятором.
- Установлення має бути виконане згідно з усіма вимогами щодо зазорів, а також із дотриманням застосовних стандартів і норм.
- Постійна проводка має бути обладнана придатним роз'єднувачем, установленим згідно з місцевими правилами й нормами електромонтажу для можливості повного від'єднання приладу від мережі живлення.
- Це має бути роз'єднувач схваленого типу з повітряним проміжком між контактами, що дорівнює 3 мм на всіх полюсах або на всіх активних (фазних) провідниках, якщо такий варіант дозволено згідно з місцевими вимогами щодо електропроводки.
- Після встановлення варильної панелі до роз'єднувача має бути зручний доступ.
- Якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться за консультацією до місцевої служби технічного нагляду в галузі будівництва й ознайомтеся з постановами органів місцевої влади.
- Для облицювання поверхні стін навколо варильної панелі слід використовувати термостійкі й легко очищувані оздоблювальні матеріали (наприклад, керамічну плитку).

9.3 Після встановлення варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови

- До кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята й висувні ящики кухонної шафи.
- Забезпечено достатній потік свіжого повітря ззовні кухонних меблів до основи варильної панелі.
- Якщо варильну панель встановлено над висувним ящиком або шафою, під основою панелі має бути розташований термозахисний бар'єр.
- Роз'єднувач живлення легкодоступний для користувача.

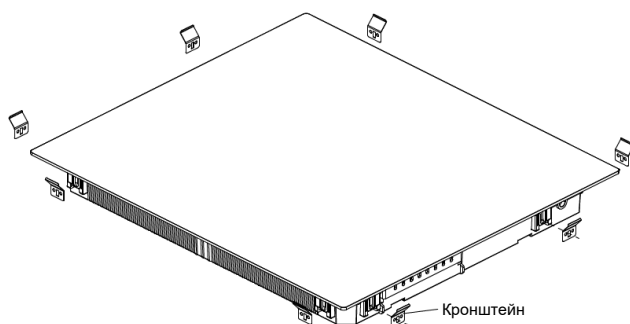
9.4 Перед установленням фіксувальних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійкій та рівній поверхні (використайте упаковку). Не застосовуйте силу до засобів управління, що виступають з поверхні панелі.

9.5 Регулювання положення кронштейна

Перед установленням закріпіть варильну панель на робочій поверхні за допомогою 8 кронштейнів у нижній частині панелі (див. зображення).

Відрегулюйте положення кронштейнів з огляду на різну товщину стільниці.



Після встановлення кронштейни за жодних обставин не мають контактувати з внутрішніми поверхнями стільниці (див. зображення).

9.6 Застереження

1. Індукційну варильну панель має встановлювати лише кваліфікований персонал або технічний фахівець. У нас є спеціалісти, які можуть надати вам цю послугу. У жодному разі не виконуйте встановлення самостійно.
2. Індукційну варильну панель не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильником, пральною або сушильною машиною, оскільки вологість може спричинити пошкодження електронних компонентів варильної панелі.
3. Для високої надійності під час експлуатації індукційну варильну панель потрібно встановити так, щоб забезпечити оптимальне тепловиділення.
4. Стіна та зона над варильною поверхнею мають витримувати дію тепла.
5. Для запобігання пошкодженням багатoshарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
6. Заборонено використовувати паровий очищувач.

9.7 Під'єднання варильної панелі до електромережі



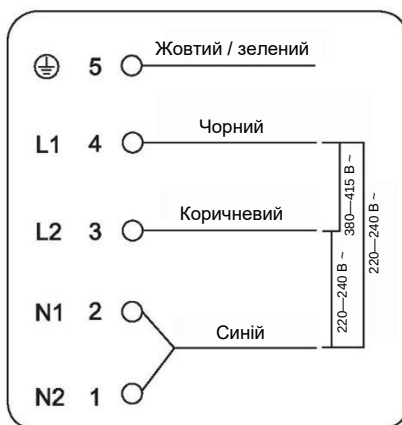
Підключення цієї варильної панелі до джерела електроживлення має виконувати тільки особа з належною кваліфікацією. Перед підключенням варильної панелі до джерела електроживлення перевірте наступне:

1. проводка в оселі розрахована на робочу потужність варильної панелі;
2. напруга електромережі відповідає значенню в паспортній таблиці приладу;
3. перетин кабелю живлення розрахований на навантаження, зазначене в паспортній таблиці приладу.

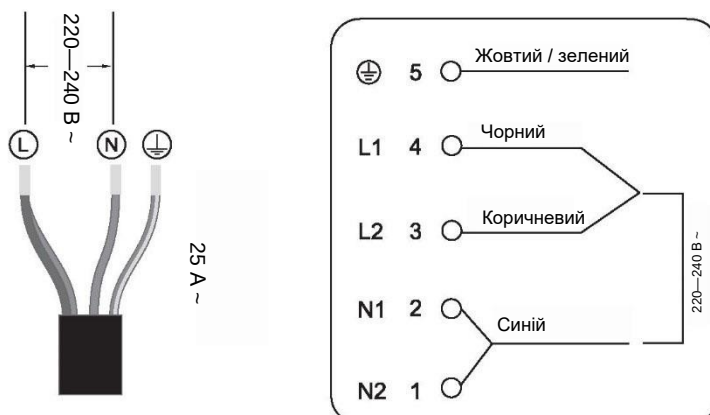
Для під'єднання варильної панелі до електромережі не використовуйте адаптери, понижувальні перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі. Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин; його слід прокладати так, щоб температура кабелю не перевищувала 75°C у будь-якій точці.



Зверніться до електрика й перевірте, чи можна використовувати електропроводку в вашому житлі без змін. Будь-які зміни до електропроводки може вносити лише кваліфікований електрик.



Якщо загальна кількість нагрівальних елементів вибраного вами приладу становить не менше 4, його можна підключити безпосередньо до електромережі за допомогою однофазного електричного з'єднання, як показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений або його потрібно замінити, відповідну операцію має виконати представник із післяпродажного обслуговування за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо прилад під'єднано напряму до джерела електроживлення, слід встановити всеполюсний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.
- Особа, що виконує встановлення, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно і відповідає вимогам техніки безпеки.
- Заборонено згинати чи затискати кабель.
- Регулярну перевірку та можливу заміну кабелю можуть проводити лише уповноважені технічні спеціалісти.



Нижня поверхня та кабель живлення варильної панелі будуть недоступні після встановлення.



УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб як несортоване побутове сміття. Такі відходи потрібно збирати окремо для подальшої спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви допомагаєте уникнути шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може бути заподіяна в разі недотримання відповідних правил.

Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Inhalt

1. Vorwort	500
1.1 Sicherheitshinweise	500
1.2 Installation	500
1.2.1 Gefahr von Stromschlägen	500
1.2.2 Gefahr durch Schneiden	500
1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise.....	500
1.3 Betrieb und Wartung	501
1.3.1 Gefahr von Stromschlägen	501
1.3.2 Gesundheitsrisiko.....	502
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen.....	502
1.3.4 Gefahr durch Schneiden	502
1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise.....	502
2. Einführung in das Produkt	504
2.1 Ansicht von oben	504
2.2 Bedienfeld	504
2.3 Funktionsprinzip.....	505
2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen.....	505
2.5 Technische Merkmale	505
3. Betrieb des Produkts	505
3.1 Touch-Steuerung	505
3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	506
3.3 Verwendung.....	507
3.3.1 Mit dem Kochen starten	507
3.3.2 Kochen beenden.....	508
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion.....	508
3.3.4 Flexible Zone.....	509
3.3.5 French Plaque.....	509
3.3.6 Tastensperre	510
3.3.7 Pausenmodus	510
3.3.8 Energieverwaltungsfunktion	510
3.3.9 Timer-Steuerung	511
3.3.10 Standardbetriebszeiten	513
3.3.11 Funktion „Cook with me“	514
3.3.12 Sonderfunktionen	515
3.3.13 Preci Probe und Schöpfkelle.....	516
4. Kochleitfaden.....	518
4.1 Kochtipps	518
4.1.1 Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis.....	518
4.1.2 Schnell angebratenes Steak	518
4.1.3 Für Rührbraten.....	518
4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen.....	519
5. Temperatureinstellungen.....	519
6. Pflege und Reinigung.....	520
7. Hinweise und Tipps.....	521

8. Ausfallanzeige und Inspektion	522
9. Installation.....	524
9.1 Vorbereitung der Installation	524
9.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass.....	525
9.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass	526
9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden	526
9.5 Ausrichtung der Position der Halterung	526
9.6 Vorsicht	527
9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz	527

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkanlagen der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entsprechen. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

1. Vorwort

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 einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

1.2.2 Gefahr durch Schneiden

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

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- 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 zum 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. Die 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 einen 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 den 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 einen Stromschlag oder den 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.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung 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.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Ein 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 Kochelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

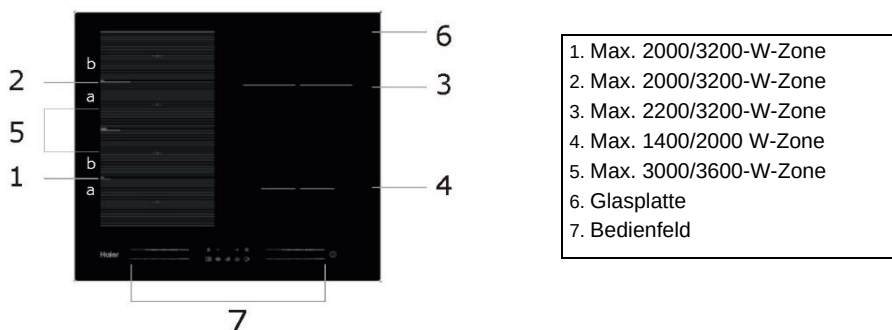
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

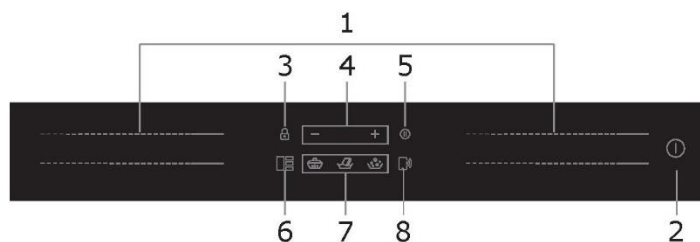
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

2. Einführung in das Produkt

2.1 Ansicht von oben



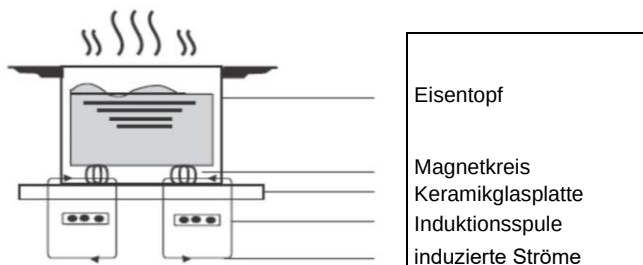
2.2 Bedienfeld



1. Leistungsregelung der Kochzonen
2. EIN/AUS-Steuerung
3. Sperrfunktion
4. Timer-Steuerung
5. Pausensteuerung
6. Steuerung des flexiblen Bereichs
7. Steuerung von Sonderfunktionen (Köcheln, Schmelzen, Kochen)
8. Steuerung der Funktion „Cook with me“

2.3 Funktionsprinzip

Das 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	HAMTP64MC
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Abmessungen des Kochfelds (mm)	590 x 520 x 56
Einbaugröße (mm)	560 x 480

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

Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 und 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flex-Zone	80*	200*400

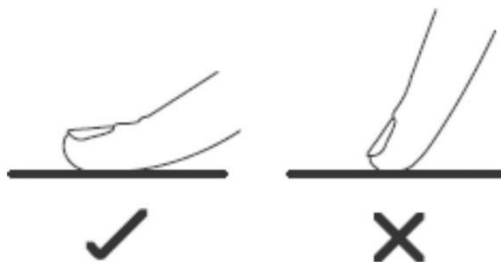
Die oben genannten Werte können je nach Größe der Pfanne und dem Material, aus dem sie hergestellt ist, variieren.

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

3. Betrieb des Produkts

3.1 Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie müssen keinen Druck anwenden.
- 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-Steuerung erschweren.



3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



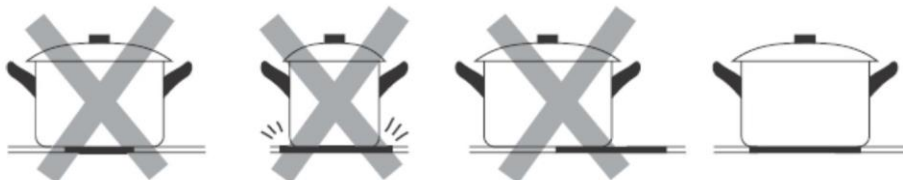
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden.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



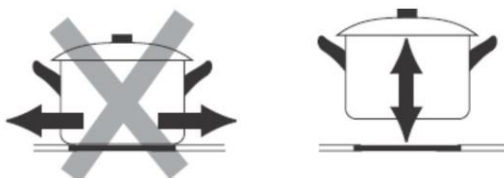
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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

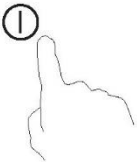
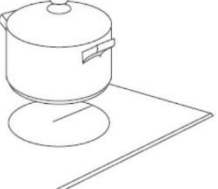
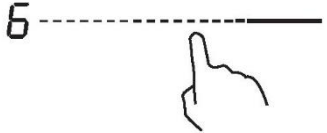
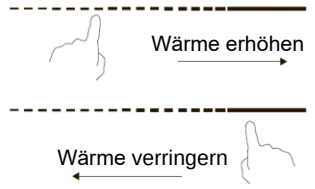


Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



3.3 Verwendung

3.3.1 Mit dem Kochen starten

Berühren Sie die AN/AUS-Steuerung drei Sekunden lang. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „-“ an 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 Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.	

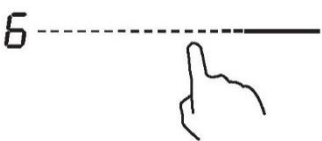
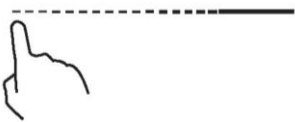
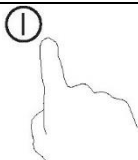
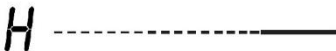
Die Anzeige blinkt abwechselnd mit der Wärmeeinstellung

Das bedeutet:

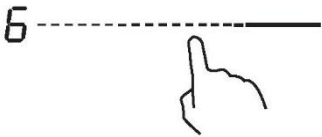
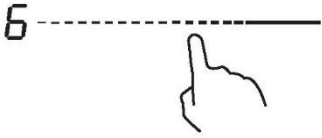
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder die verwendete Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder keine geeignete Pfanne aufgestellt wird.

3.3.2 Kochen beenden

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.	
Schalten Sie die Kochzone aus: Stellen Sie den Regler auf „ “. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.	
Schalten Sie die gesamte 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. Sie kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.	

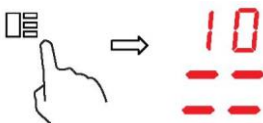
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers	
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.	
Schalten Sie die Kochzone aus: Stellen Sie den Regler auf „ “. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.	

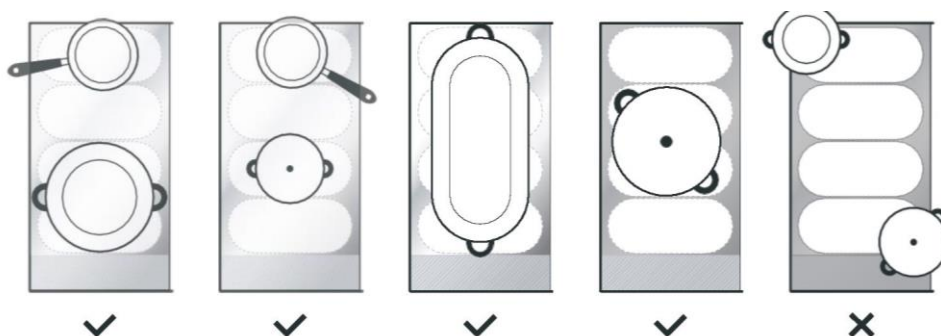
- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 5 Minuten auf den Wert 14 zurück.

3.3.4 Flexible Zone

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als vier verschiedene Zonen genutzt werden, je nach 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.

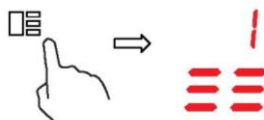
Als große Zone	
Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach das Bedienelement der Flex-Zone.	
Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie in allen anderen normalen Bereichen. Die Leistungsstufe gilt für den gesamten flexiblen Bereich und kann über den Schieberegler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

Beispiele: gutes und schlechtes Aufstellen von Töpfen



3.3.5 French Plaque

- 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.

French Plaque	
So schalten Sie den French-Plaque-Kochbereich ein: Drücken Sie einfach zwei Sekunden lang auf die Steuerung des Flex-Bereichs.	
Wenn Sie den Topf verschieben, ändert sich die Kochleistung automatisch.	
Abschalten des French Plaque-Kochbereichs	
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 ① gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung ① jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten das Kochfeld aber 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.	



Im Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter gesperrt ①. Im Notfall können Sie dort das Induktionskochfeld ① immer ausschalten. Wenn Sie den Pausenmodus nicht verlassen, schaltet sich das Kochfeld nach zehn Minuten aus.

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.

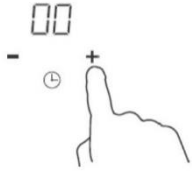
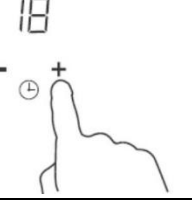
So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf	
Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Pausentaste und die Sperrtaste.	Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,2 kW eingestellt.
Umschalten zu einer anderen Stufe	
Drücken Sie +/- am Timer. 	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 7,2 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

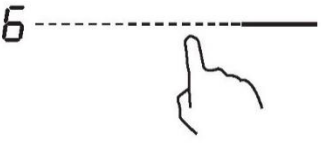
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- 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 Minuten 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.	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „-“ oder „+“ ein. Hinweis: Die 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 ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und auf der Timer-Anzeige wird „-“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

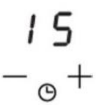
b) Timer-Einstellung zum Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone einstellen	
Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers	
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein. Hinweis: Die 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 verkürzen oder zu verlängern.	
Sobald die Zeit eingestellt ist, 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.	

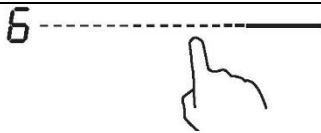
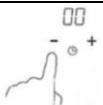
Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.	



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 hier unten gezeigt:	
3 ----- (Einstellung auf 15 Minuten) 6 ----- (Einstellung auf 45 Minuten)	
Nach Ablauf des Timers 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 hier rechts angezeigt:	(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.	
Berühren und halten Sie die Timer-Steuerung „-“ gedrückt, der Timer wird auf „00“ zurückgesetzt und abgebrochen.	

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 Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle hier 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 das Erhitzen 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 Smartphone 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.

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. Drücken Sie zum Beginnen eines Rezeptes 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



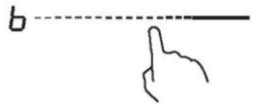
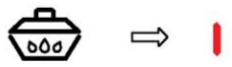
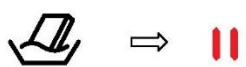
Köcheln



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 „Schmelzen“-Taste: Die Anzeige zeigt „ “ an.	
Die Kochfunktion ist ideal zum Kochen von Wasser und anderen Flüssigkeiten. Drücken Sie die Kochtaste: Die Anzeige zeigt „ “ an.	

3.3.13 Preci Probe und Schöpfkelle

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.

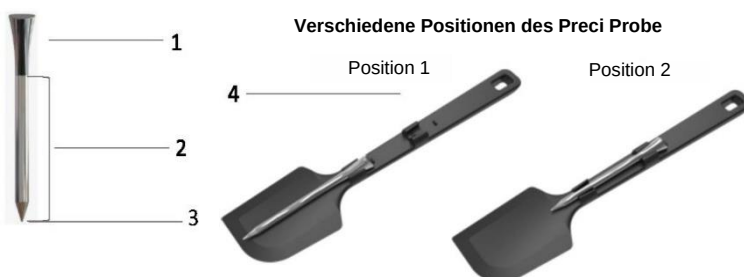
Durch das CE-Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden EU-Sicherheits-, Gesundheits- und Umwelтанforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

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 Smartphone 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 verschiedenen Positionen



Schöpfkelle

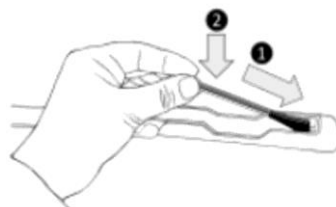
Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.



- 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 vollständig aufgeladen 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 gekoppelt.
- Das Kochfelddisplay zeigt den Namen des Preci Probe an (zum Beispiel „1A“.
- Folgen Sie nun den Anweisungen der hOn APP.
- Wenn der Temperaturfühler 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 Funkanlagen der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entsprechen. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

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

Kochmethoden mit dem Preci Probe

Preci Probe als Thermometer

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 Ihnen 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 der Sonderprogramme 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 Vakuumbbeutel 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 Lebensmittel 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 Dampfkorb dämpfen. Das Garen im Dampf ist schneller als das Kochen. 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 zu kochen beginnt, 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 zu:

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, desto „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 dann 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?	Abhilfe	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 Verschmutzungen 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 angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er bzw. sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er bzw. sie 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 die 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

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

2) Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Displayplatine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet zwar 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>U</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 „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Die Heizzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „ <u>U</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 ungewöhnlich 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.

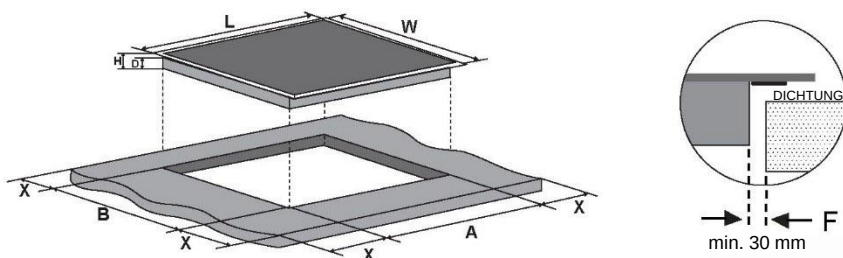
9. Installation

9.1 Vorbereitung der Installation

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.

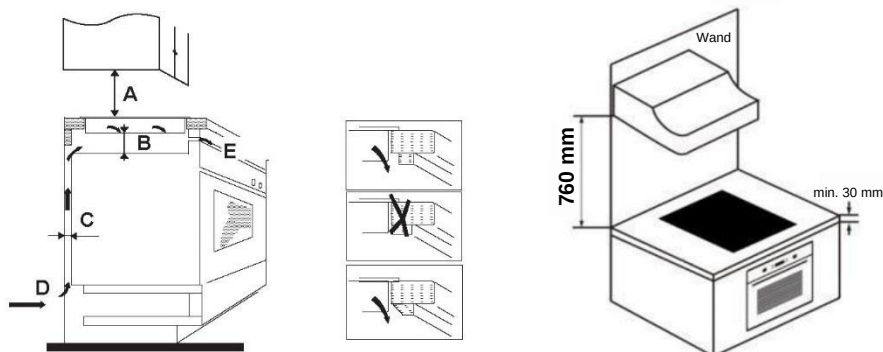


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



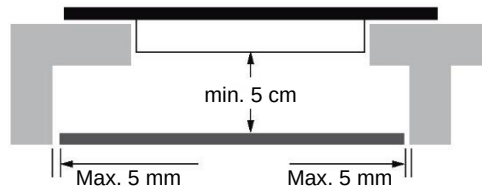
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



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, der in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung montiert und positioniert ist.
- 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 muss für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich sein.
- 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.
- Ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wird, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

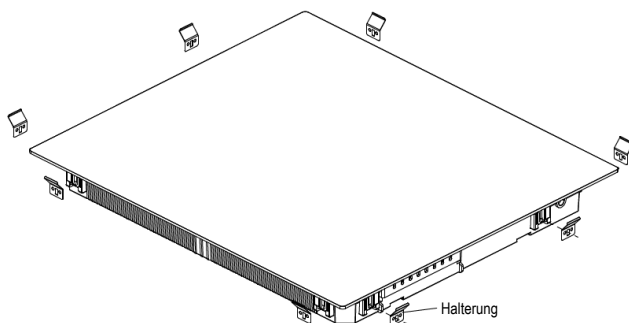
9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

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

9.5 Ausrichtung der Position der Halterung

Befestigen Sie das Kochfeld vor der Installation an der Arbeitsfläche, indem Sie 8 Halterungen am Kochfeld-Boden einfügen (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 Abbildung).

9.6 Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem 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 Kochzone 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:

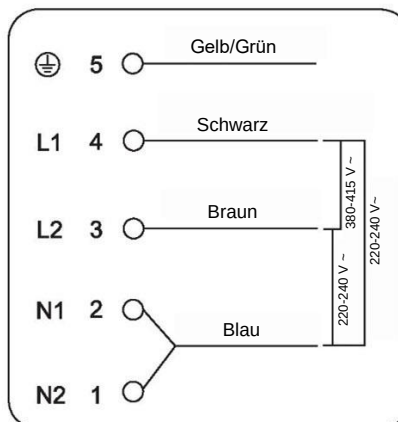
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

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

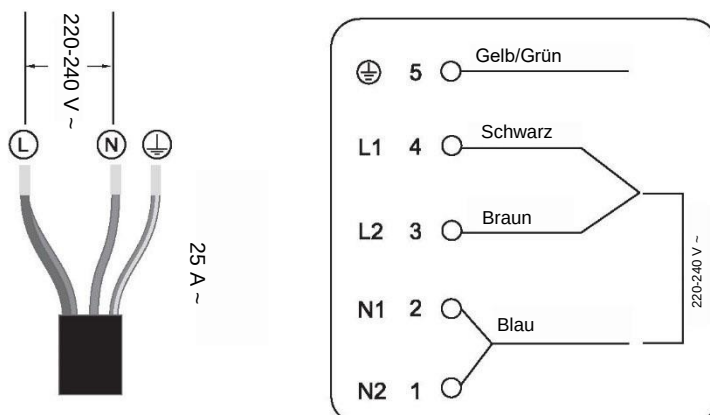
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75 °C ansteigen kann.



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 über einen einphasigen Stromanschluss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, 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 bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

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 zuständige Behörde vor Ort, 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 zuständige Behörde vor Ort, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Inhoud

1. Voorwoord.....	531
1.1 Waarschuwingen voor de veiligheid	531
1.2 Installatie	531
1.2.1 Gevaar voor elektrische schok	531
1.2.2 Snijgevaar	531
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies	531
1.3 Bediening en onderhoud	532
1.3.1 Gevaar voor elektrische schok	532
1.3.2 Gezondheidsrisico.....	533
1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken	533
1.3.4 Snijgevaar	533
1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies	533
2. Productintroductie	535
2.1 Bovenaanzicht	535
2.2 Bedieningspaneel	535
2.3 Werkingstheorie	536
2.4 Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt.....	536
2.5 Technische specificatie	536
3. Werking van het product	536
3.1 Tiptoetsen	536
3.2 Het juiste kookgerei kiezen	537
3.3 Hoe te gebruiken.....	538
3.3.1 Beginnen met koken	538
3.3.2 Klaar met koken	539
3.3.3 Gebruik van de Boost-functie	539
3.3.4 Flexibel gebied	540
3.3.5 Franse kookplaat.....	540
3.3.6 De bedieningselementen vergrendelen	541
3.3.7 Pauzmodus	541
3.3.8 Vermogensbeheerfunctie	541
3.3.9 Timerregeling	542
3.3.10 Standaard werktijden	544
3.3.11 Cook with me-functie.....	545
3.3.12 Speciale functie.....	546
3.3.13 Preci Probe en lepel.....	547
4. Bereidingsrichtlijnen	549
4.1 Kooktips	549
4.1.1 Sudderen, rijst koken	549
4.1.2 Biefstuk aanbraden	549
4.1.3 Voor roerbakken.....	549
4.2 Detectie van kleine voorwerpen	549
5. Warmte-instellingen	550
6. Onderhoud en reiniging	551
7. Tips en trucs	552

8. Weergave van storing en inspectie	553
9. Installatie	555
9.1 Keuze van installatiematerialen	555
9.2 Voordat u de kookplaat installeert, moet u het volgende controleren	556
9.3 Nadat de kookplaat is geïnstalleerd, moet u het volgende controleren	557
9.4 Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst	557
9.5 De positie van de beugels aanpassen	557
9.6 Voorzorgsmaatregelen.....	558
9.7 De kookplaat aansluiten op de netvoeding	558

1. Voorwoord

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 letsels 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 verwijderd.

- 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.

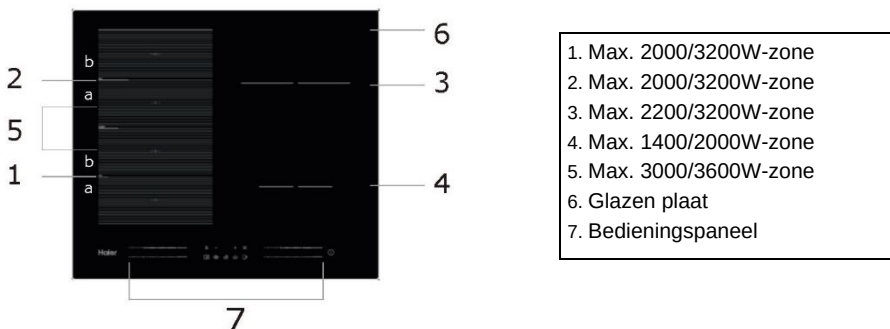
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.

Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.

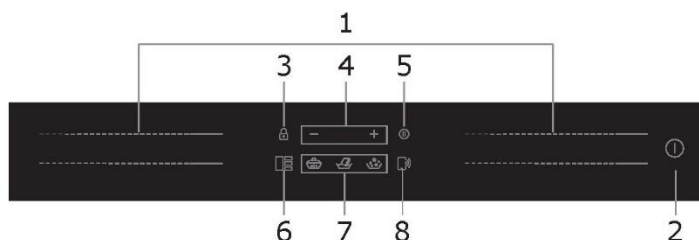
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

2. Productintroductie

2.1 Bovenaanzicht

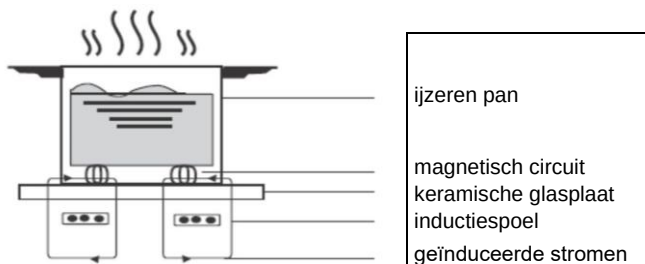


2.2 Bedieningspaneel



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	HAMTP64MC
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	~220–240 V / 50 Hz of 60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7200 W
Afmetingen product (mm)	590 x 520 x 56
Inbouwafmetingen (mm)	560 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.

Kookzone	De basisdiameter van inductiekookgerei	
	Minimaal (mm)	Maximaal (mm)
1 en 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Flexzone	80*	200*400

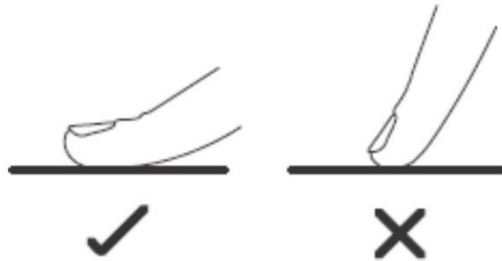
Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan deze is gemaakt.

*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 ze 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.

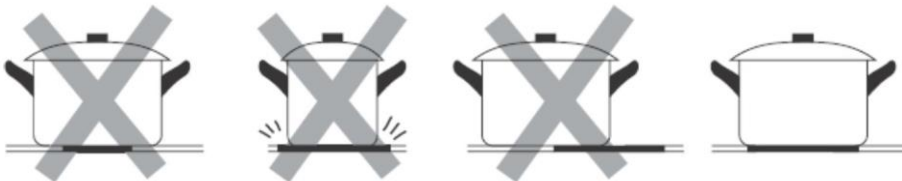
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij wordt aangetrokken tot de pan, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als  niet 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.



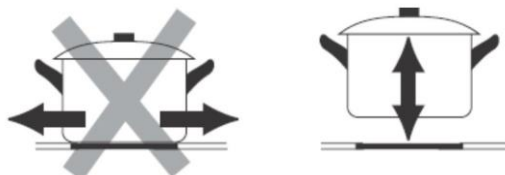
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



Controleer of de onderkant van uw pan glad is, plat op het glas staat en is net zo groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is 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.

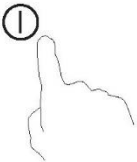
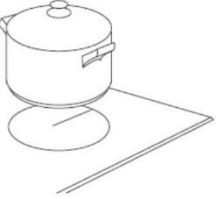
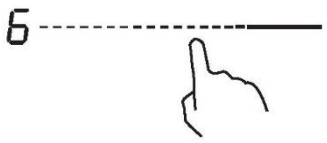
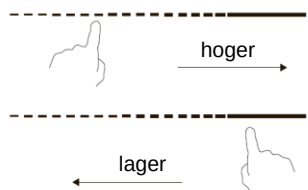


Til pannen altijd van de inductiekookplaat – niet verschuiven, hierdoor kan het glas krassen.



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 'E' of 'E' 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.	

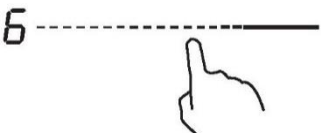
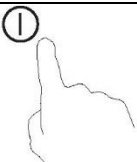
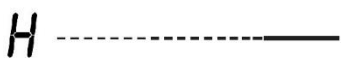
Als op het display $\geq \leq$ afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

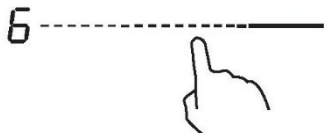
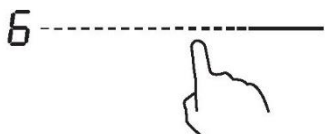
- u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken met inductie, of
- de pan is te klein of is niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

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 'I' 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.	

3.3.3 Gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan	
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.	
Zet de kookzone uit door de schuifregelaar op 'I' te zetten. Zorg ervoor dat het display '0' weergeeft.	

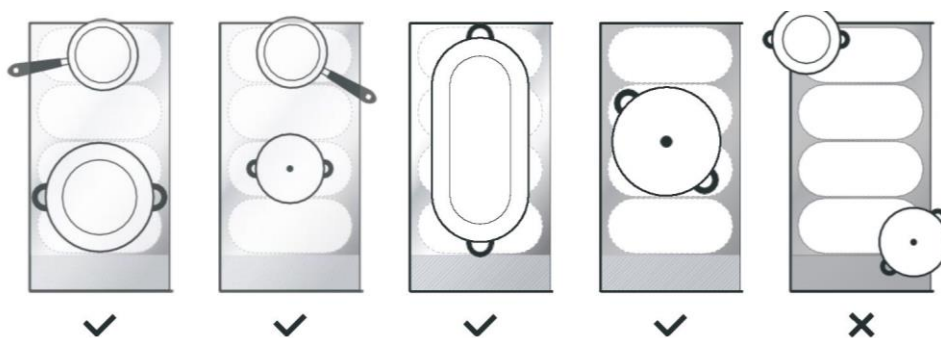
- De functie werkt in elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de originele warmte-instelling gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar 14.

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.

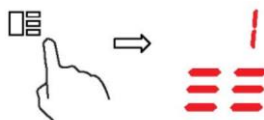
Als één grote zone	
Om het flexibele gebied te activeren als één enkele grote zone drukt u op de toets voor een flexibel gebied.	
De vermogensinstelling werkt als bij elk ander normaal gebied. Het vermogensniveau is uniek voor het gehele flexibele gebied en kan alleen met behulp van een schuifbediening 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 toets, 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 Franse kookplaat

- 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.

Franse kookplaat	
Om de Franse kookplaat te activeren, drukt u 2 seconden lang op de toets voor het flexibele gebied	
Verplaats de pan van positie, het vermogen zal automatisch veranderen	
Franse kookplaat 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 Pauzmodus

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

Naar de pauzmodus gaan	
Druk kort op de pauzetoets	Alle indicatoren tonen '11'
De pauzmodus verlaten	
Druk kort op de pauzetoets.	



Wanneer de kookplaat in de pauzestand staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets . U kunt de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets . De kookplaat zal na 10 minuten uitschakelen als u de pauzestand niet verlaat.

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.

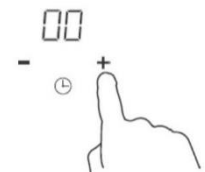
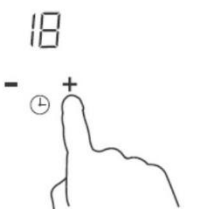
Naar de vermogensbeheerfunctie gaan	
Zet de kookplaat aan en druk dan tegelijkertijd op de pauzetoets en de vergrendelingstoets.	Op de timer-indicator wordt 'P5' weergegeven, wat vermogensniveau 5 betekent. De standaardmodus staat op 7,2 kW.
Overschakelen naar een ander niveau	
Druk op +/- bij de timer. +  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 7,2 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

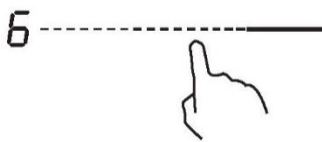
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een minutenherinnering. In dat geval schakelt de timer geen kookzone 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.	
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.	

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. 6. (ingesteld op 15 minuten) (ingesteld op 45 minuten)	
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.	
Raak de timerregelingstoets '-' aan en houd vast, de timer neemt af tot '00' en de timer wordt geannuleerd.	

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'-toets. 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 op de led-display.

Als wifi UIT staat: Er verschijnt geen stip.

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'-toets.	
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'-toets.
Een draadloze netwerkpoort deactiveren:	Druk voor de deactivering van wifi 4 seconden op de 'Cook with me'-toets.

3.3.12 Speciale functie



Sudder



Smelten



Koken

De speciale functie instellen	
Raak de schuifbediening van de verwarmingszone aan.	
De functie Sudder 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.

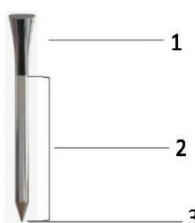
Door het CE-merk op het apparaat te plaatsen, bevestigen we dat het voldoet aan alle relevante Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die van toepassing zijn in de wetgeving voor dit product.

Inleiding

Preci Probe is een draadloze voedselthermometer die thuishokks 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

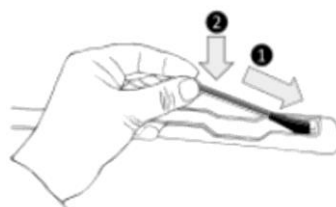
Gebruik de lepel met de sonde om tijdens het bereiden het voedsel te roeren.



- 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

- Plaats 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'-toets 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.

Suddereren

De functie Suddereren 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 ingedik 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. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Doe een kleine beetje olie in de hete pan en laat het vlees vervolgens 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	• bakken • 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 kookplatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af en droog af 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 [X] verschijnt 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 waarschuwingston 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 toetsen 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 draait; 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

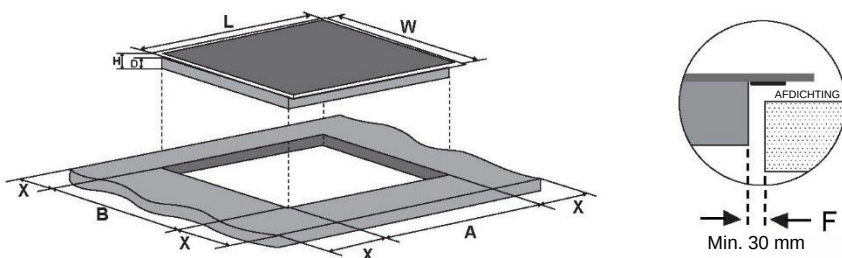
9.1 Keuze van installatiematerialen

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.

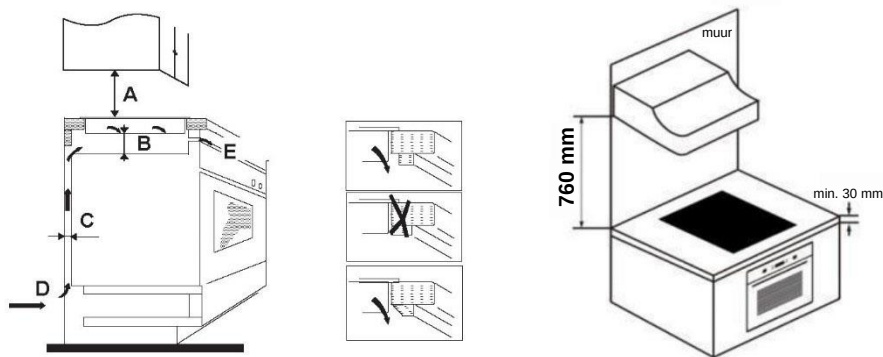


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	56	52	560 ±1	480 ±1	50 min.	3 min.

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



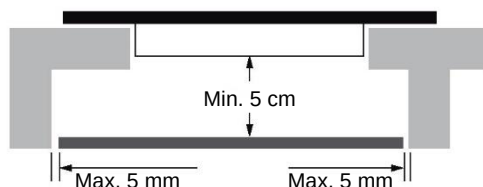
Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luchtinlaat	Luchttuitlaat 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 scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

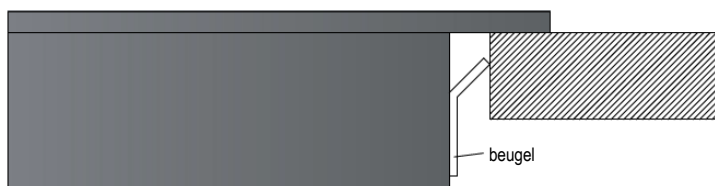
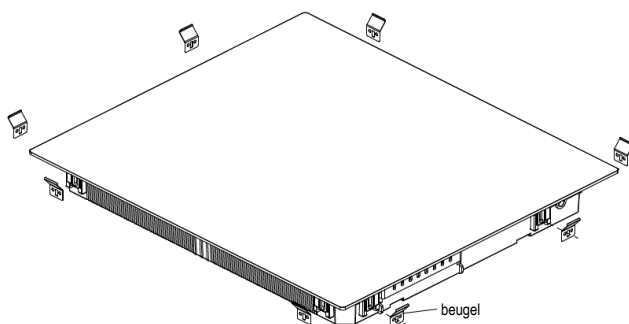
9.4 Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

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 8 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

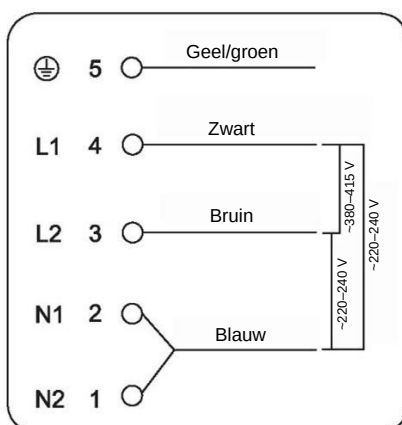
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting.

Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

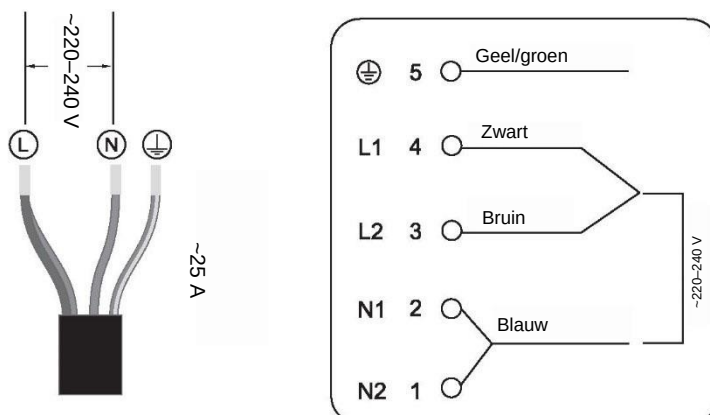
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.



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 meerpolige 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.

