

Haier

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per il piano di cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instrucciones de la encimera de inducción	ESPAÑOL
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Návod na obsluhu indukčneje varnej dosky	SLOVENČINA
Manual de Instruções para Placa de Indução	PORTUGUÊS
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Инструкции за употреба за индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manual de instrucțiuni pentru plita cu inducție	ROMÂNĂ
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhavno ploščo	SLOVENŠČINA
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
İndüksiyonlu Ocak Kullanım Kılavuzu	TÜRKÇE
Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі	УКРАЇНСЬКА



HA2MTSJ58MB1

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.

Power Board: TP3-HD4-02

Main Control Board: TM-HD4-01ST

Display Board: D-IF7242C

WIFI Module: ESP32-SOLO-1

Frequency bands: 2.412-2.472GHz

Maximum output power: +20dBm

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	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 Flexible Area	12
3.3.5 French Plaque	14
3.3.6 Locking the Controls	14
3.3.7 Pause Mode	15
3.3.8 Power Management Function	15
3.3.9 Timer control	16
3.3.10 Default working times	18
3.3.11 Cook with me function	19
3.3.12 Special function	20
4. Cooking Guidelines	20

4.1	Cooking Tips	20
4.1.1	Simmering, cooking rice.....	20
4.1.2	Searing steak	21
4.1.3	For stir-frying	21
4.2	Detection of Small Articles	21
5.	Heat Settings.....	21
6.	Care and Cleaning.....	22
7.	Hints and Tips.....	23
8.	Failure Display and Inspection	24
9.	Installation.....	26
9.1	Selection of installation equipment.....	26
9.2	Before installing the hob, make sure that.....	27
9.3	After installing the hob, make sure that	28
9.4	Before locating the fixing brackets	28
9.5	Adjusting the bracket position	28
9.6	Cautions	29
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	29

1. Foreword

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

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

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

MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

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

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

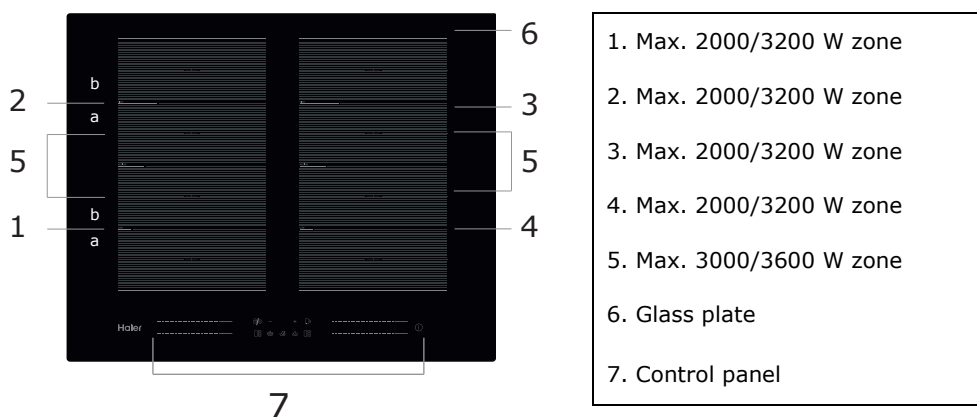
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

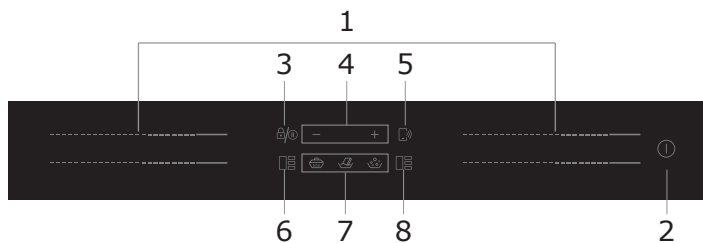
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



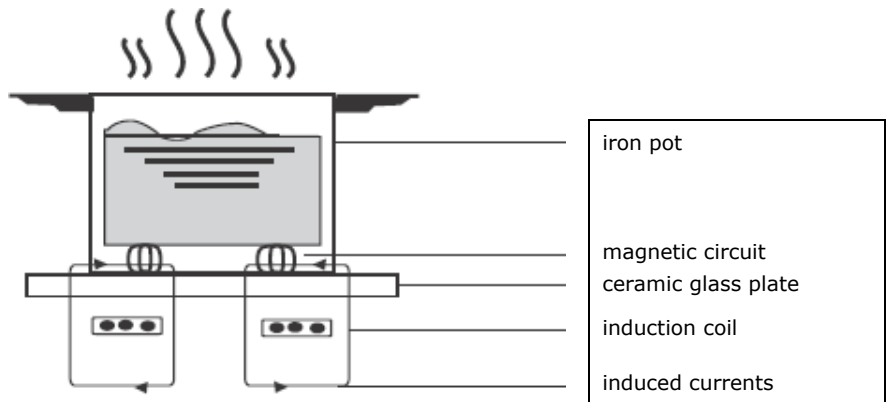
2.2 Control Panel



- | | |
|----|-----------------------------|
| 1. | Heating zone power controls |
| 2. | ON/OFF control |
| 3. | Keylock control |
| 4. | Timer control |
| 5. | Cook with me control |
| 6. | Left Flexible Area control |
| 7. | Simmering, Melting, Boiling |
| 8. | Right Flexible Area 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	HA2MTSJ58MB1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (mm)	650X520X56
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.

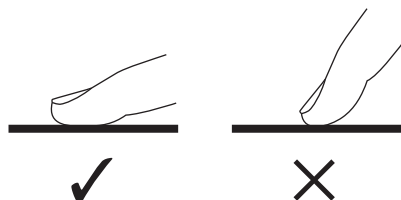
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexing zone	80*	200*400

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

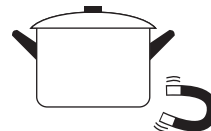
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



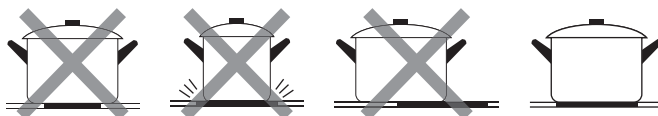
- Only use cookware with a base suitable for Induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



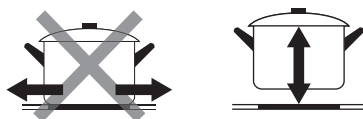
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

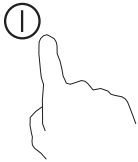
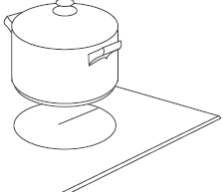

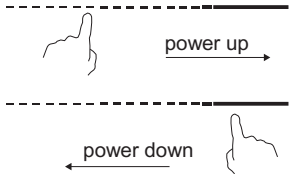


Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking



<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-" or "—", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

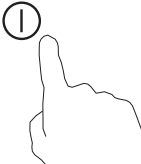

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:





- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

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

3.3.3 Using the Boost function

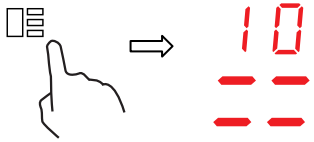
Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Choose any power level of the touch control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

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

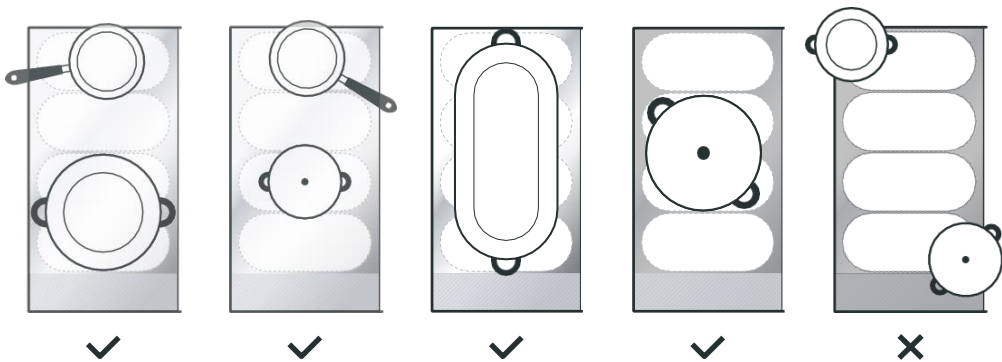
3.3.4 Flexible Area

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

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

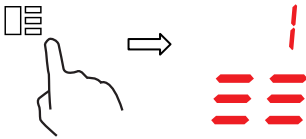
As big zone	
<p>To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.</p>	
<p>The power setting works as any other normal area.</p>	
<p>The power level is unique for all the flexible area and it can be selected just using a slider control</p>	
<p>If the pot is moved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

Examples for good and bad pot placement



3.3.5 French Plaque

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

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

3.3.6 Locking the Controls

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

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



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

3.3.7 Pause Mode

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



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



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

3.3.8 Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

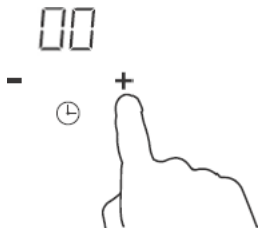
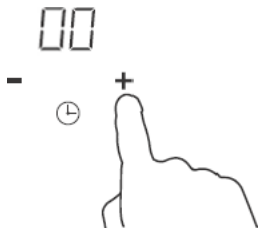
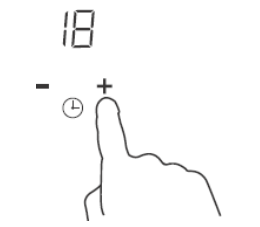


To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then press at the same time the Lock control and the Cook with me button.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2kW,,
To switch to another level	
Press +/- of the timer <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>+</p>  </div> <p>or</p> <div style="text-align: center;"> <p>-</p>  </div> </div>	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 the Lock control and the Cook with me button.	Then the hob will be turned off.

3.3.9 Timer control



You can use the timer in two different ways:



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


a) Using the Timer as a Minute Minder

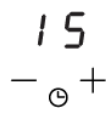
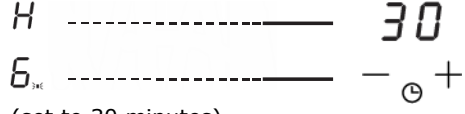
<p>Make sure the cooktop is turned on.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or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

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



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

<p>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.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

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

Set more zone :	
<p>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 :</p>	
<p>3_{DEC} ----- (set to 15 minutes)</p> <p>6_{DEC} ----- (set to 45 minutes)</p>	
<p>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:</p>	
<p style="text-align: center;">Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

c) Cancel the timer

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

3.3.10 Default working times

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

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

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



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

3.3.11 Cook with me function

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



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

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



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

When WIFI OFF: No dot will appear

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

a. WIRELESS PARAMETERS

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

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

3.3.12 Special function





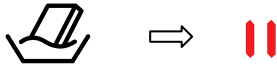
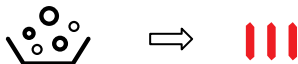
Simmering



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 " "	

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and 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.
- 8.

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and don't appear 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.	
EU	The connection between the display board and the main board is fail	
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	

For zone 3 & 4

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

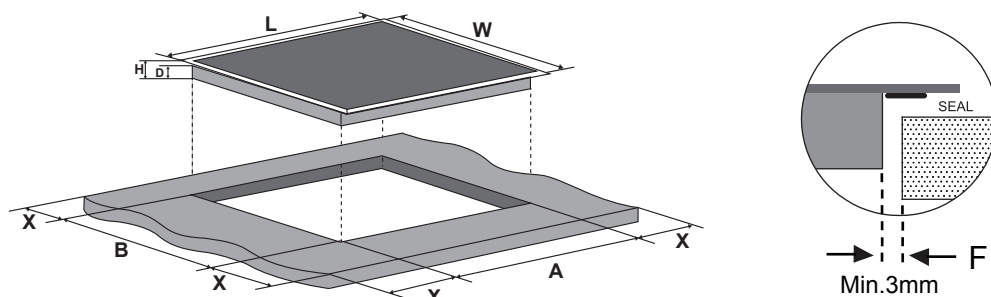
9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

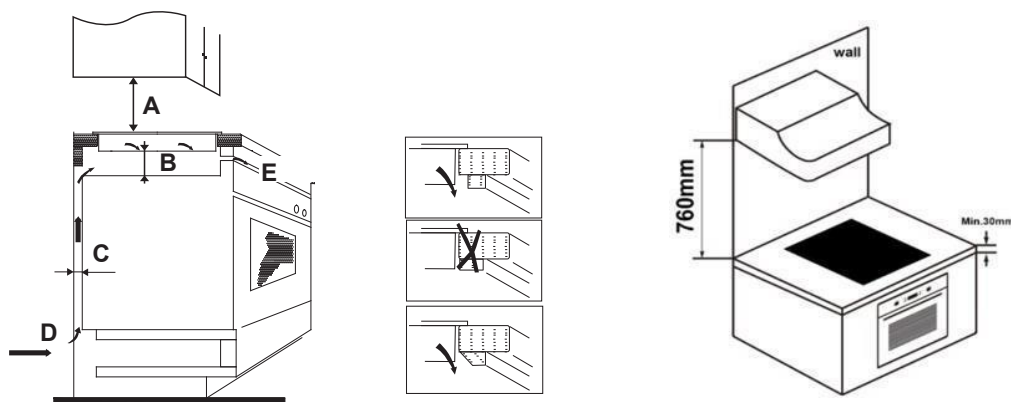


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



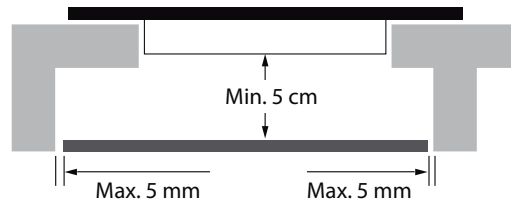
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

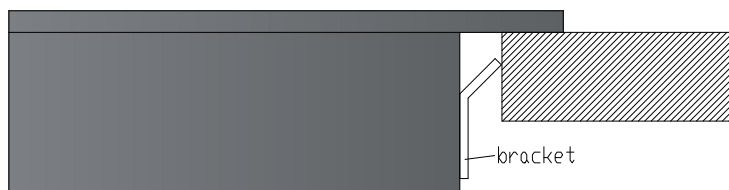
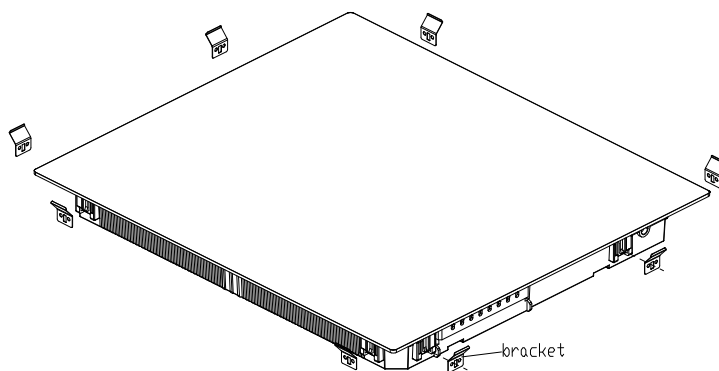
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

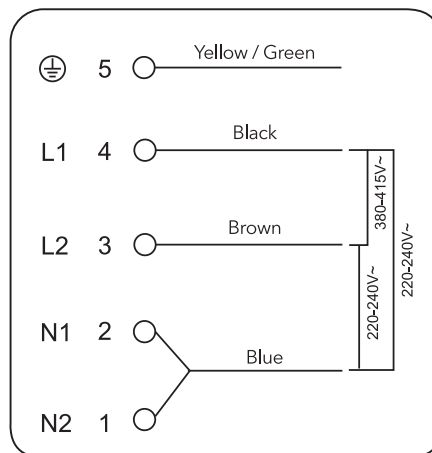
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

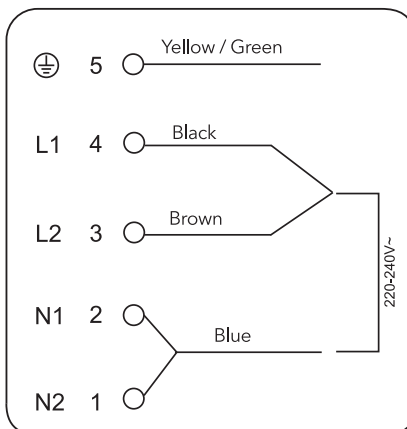
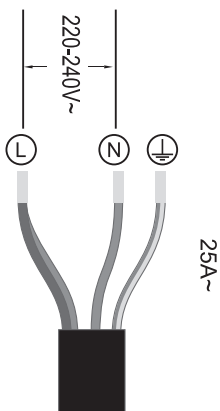
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

1. Premessa	33
1.1 Avvertenze di sicurezza	33
1.2 Installazione	33
1.2.1 Rischio di elettrocuzione	33
1.2.2 Rischio di lesioni da taglio	33
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza	33
1.3 Funzionamento e manutenzione	35
1.3.1 Rischio di elettrocuzione	35
1.3.2 Rischi per la salute	35
1.3.3 Pericolo: superficie surriscaldata	35
1.3.4 Rischio di lesioni da taglio	35
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza	36
2. Introduzione al prodotto	38
2.1 Vista dall'alto	38
2.2 Pannello comandi	38
2.3 Teoria di funzionamento	38
2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione	39
2.5 Specifiche tecniche	39
3. Funzionamento del prodotto	39
3.1 Comandi a sfioro	39
3.2 Scelta dei recipienti di cottura più appropriati	40
3.3 Modo d'uso	40
3.3.1 Per iniziare la cottura	40
3.3.2 Per terminare la cottura	41
3.3.3 Utilizzo della funzione boost	42
3.3.4 Area flessibile	43
3.3.5 Piastra di cottura	44
3.3.6 Blocco dei comandi	44
3.3.7 Modalità Pausa	45
3.3.8 Funzione gestione potenza	45
3.3.9 Comando timer	46
3.3.10 Tempi di funzionamento di default	48
3.3.11 Funzione Cook with me	49
3.3.12 Funzione speciale	50
4. Guida alla cottura	50

4.1	Consigli di cottura	50
4.1.1	Ebollizione lenta, cottura del riso	50
4.1.2	Cottura a fuoco vivo di bistecche	51
4.1.3	Frittura al salto	51
4.2	Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni.....	51
5.	Impostazioni di riscaldamento	51
6.	Cura e pulizia.....	52
7.	Consigli e accorgimenti.....	53
8.	Display di anomalie e controllo.....	54
9.	Installazione	56
9.1	Scelta delle attrezzature di installazione.....	56
9.2	Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che	57
9.3	Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che	58
9.4	Prima di posizionare le staffe di fissaggio	58
9.5	Regolazione della posizione della staffa.....	58
9.6	Avvertenza.....	59
9.7	Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica.....	59

1. Premessa

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

1.1 Avvertenze di sicurezza

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

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di elettrocuzione

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

1.2.2 Rischio di lesioni da taglio

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

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

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

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

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischio di elettrocuzione

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

1.3.2 Rischi per la salute

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

1.3.3 Pericolo: superficie surriscaldata

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

1.3.4 Rischio di lesioni da taglio

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

- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti a sfioro). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

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

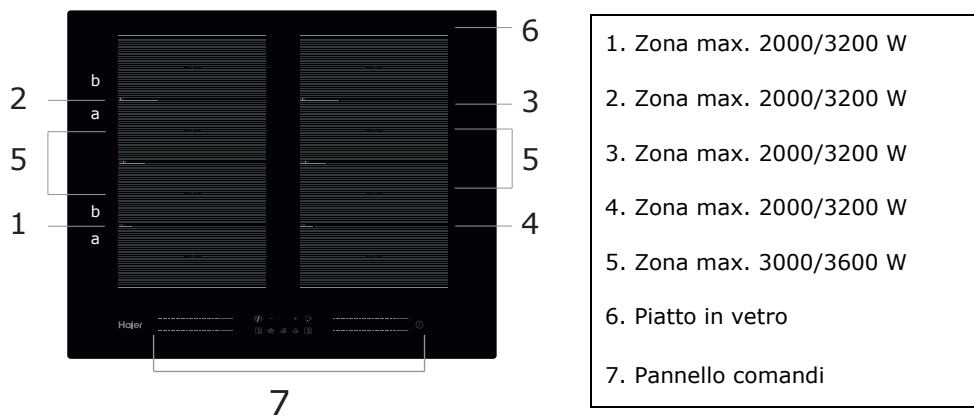
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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

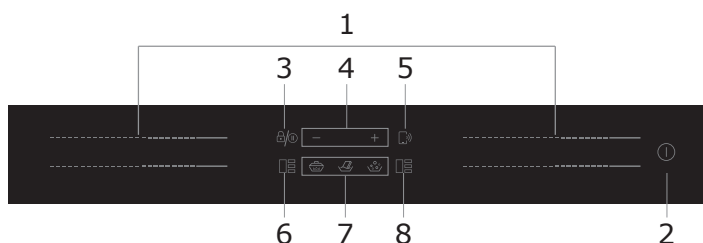
Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista dall'alto



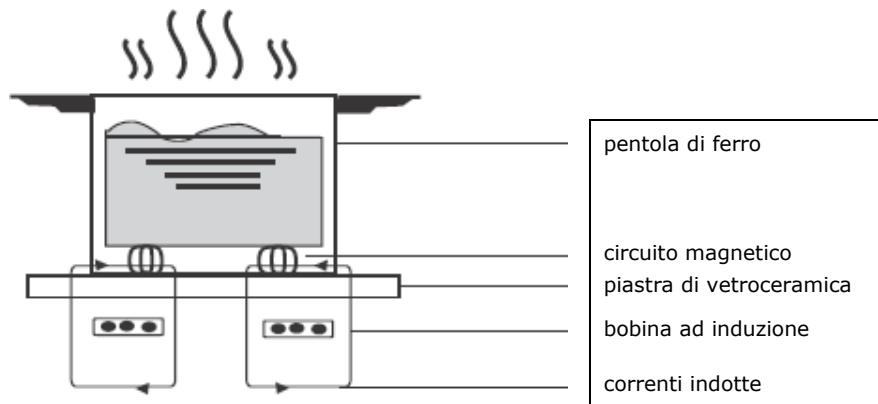
2.2 Pannello comandi



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

2.3 Teoria di funzionamento

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



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

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

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HA2MTSJ58MB1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensione del prodotto (mm)	650X520X56
Dimensioni di incasso (mm)	560x480

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

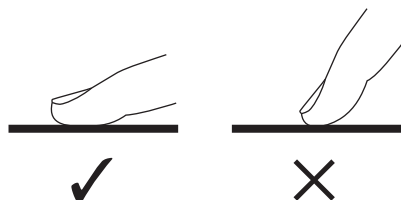
Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima	Massima
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexing zone	80*	200*400

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

3. Funzionamento del prodotto

3.1 Comandi a sfioro

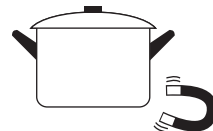
- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti)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



3.2 Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



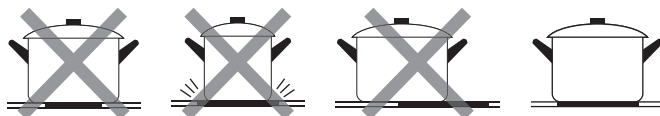
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo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



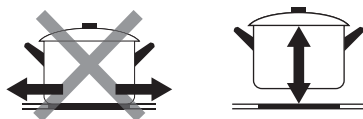
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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

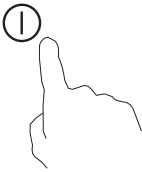
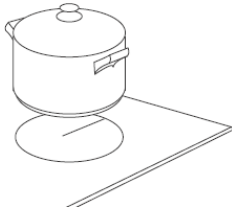
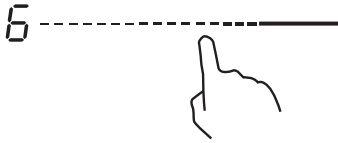
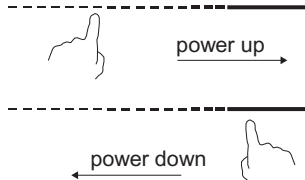



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura ad induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



3.3 Modo d'uso

3.3.1 Per iniziare la cottura

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

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


Questo significa quanto segue:


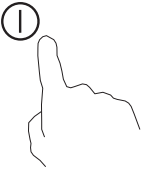

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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




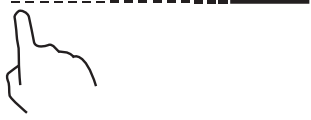
Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionato un recipiente idoneo.

3.3.2 Per terminare la cottura

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

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

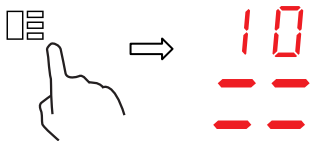
3.3.3 Utilizzo della funzione boost

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

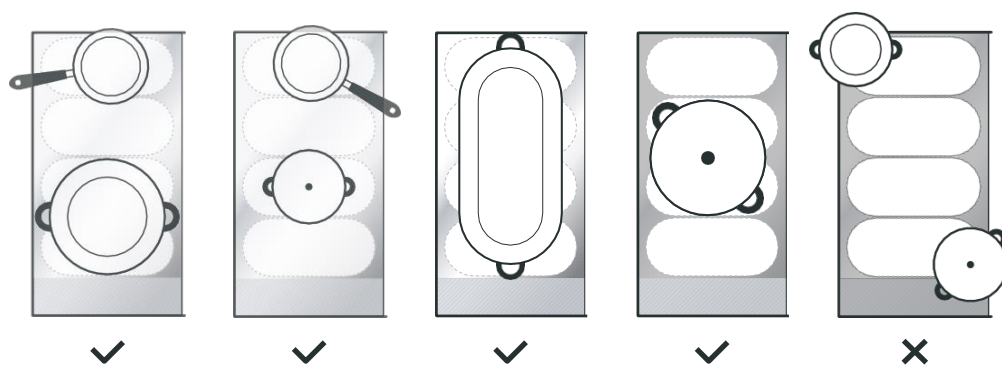
- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di potenza originale è pari a 0, decresce a 14 dopo 5 minuti.

3.3.4 Area flessibile

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

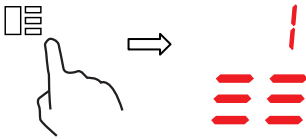
Come zona grande	
Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il comando area flessibile.	
L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.	
Il livello di potenza è unico per tutta l'area flessibile e può essere selezionato semplicemente utilizzando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

Esempi di posizionamento giusto e sbagliato delle pentole



3.3.5 Piastra di cottura

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



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

3.3.6 Blocco dei comandi

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

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





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

3.3.7 Modalità Pausa

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





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



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

3.3.8 Funzione gestione potenza

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

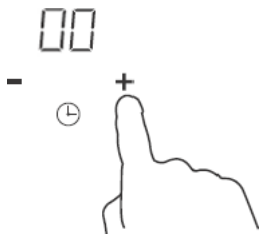
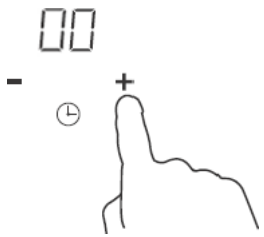
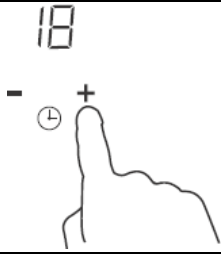
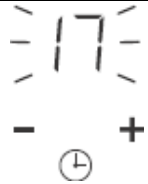
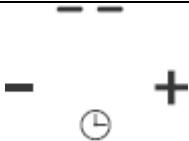
Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente il comando di blocco e il tasto "Cook with me".	L'indicatore del timer mostrerà "P5" che significa livello di potenza 5. La modalità predefinita è su 7,2 kW
Per passare ad un altro livello	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

3.3.9 Comando timer

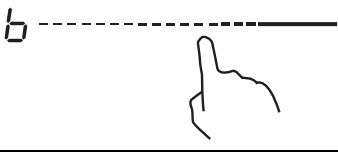

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:



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

a) Utilizzo del timer come contaminuti

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

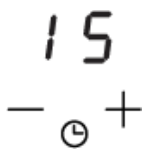
b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

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

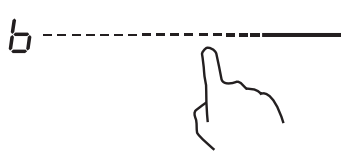
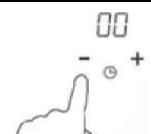
<p>Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.</p> <p>NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.</p>	
<p>Allo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



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

<p align="center">Impostare più zone:</p>	
<p>Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta il tempo per diverse zone di cottura contemporaneamente, sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante:</p>	
<p>3_{dec} ----- (impostato a 15 minuti)</p> <p>6_{dec} ----- (impostato a 45 minuti)</p>	
<p>Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà. Vedere la visualizzazione a destra:</p>	<p>H ----- 30</p> <p>6_{dec} ----- - 0 +</p> <p>(impostato a 30 minuti)</p>
<p>Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.</p>	

c) Annullamento del timer

<p>Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer</p>	
<p>Tenere premuto il tasto "-" del timer, il timer scende a "00" e viene annullato.</p>	

3.3.10 Tempi di funzionamento di default

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

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

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



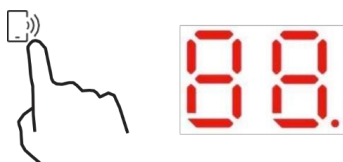
Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

3.3.11 Funzione Cook with me

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

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

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



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

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

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

a. PARAMETRI WIRELESS

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

b. INFORMAZIONI SUI PRODOTTI PER APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

3.3.12 Funzione speciale



Cottura a fuoco lento



Fusione



Bollitura

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

4. Guida alla cottura



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

4.1 Consigli di cottura

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

4.1.1 Ebollizione lenta, cottura del riso

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

4.1.2 Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere bistecche saporite:

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

4.1.3 Frittura al salto

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

4.2 Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

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

5. Impostazioni di riscaldamento

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

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

6. Cura e pulizia

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

7. Consigli e accorgimenti

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

8. Display di anomalie e controllo

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

Qualcosa non funziona?

Per le zone 1 e 2

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

Per le zone 3 e 4

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo dei guasti comuni. Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

9. Installazione

9.1 Scelta delle attrezzature di installazione

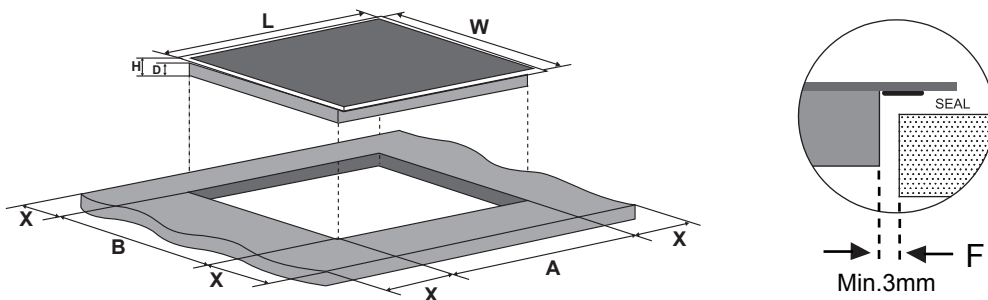
Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

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

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



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

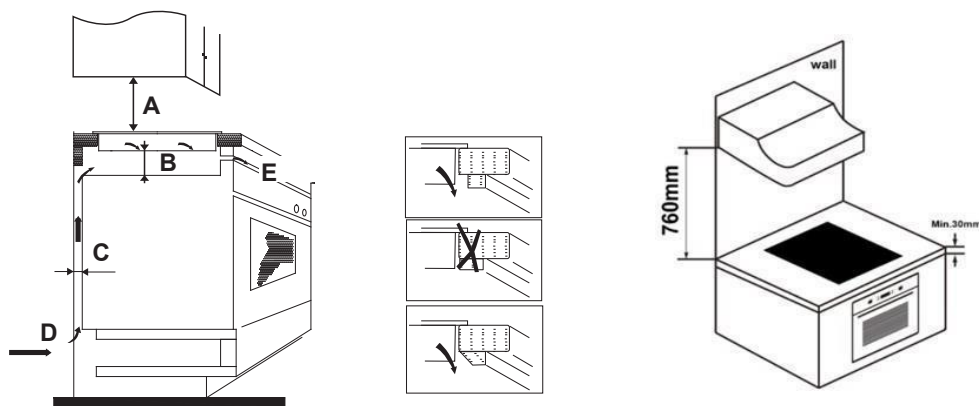


L (mm)	L (mm)	A (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



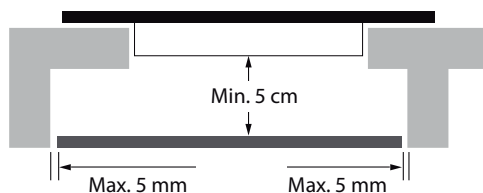
Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

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



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



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

9.2 Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

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

9.3 Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

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

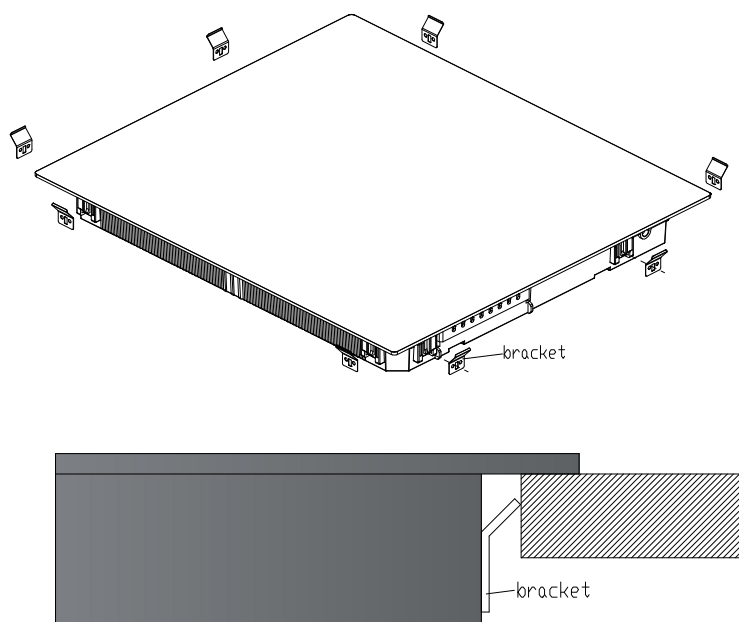
9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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

9.5 Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 8 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) prima del montaggio.

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



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

9.6 Avvertenza

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

9.7 Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



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

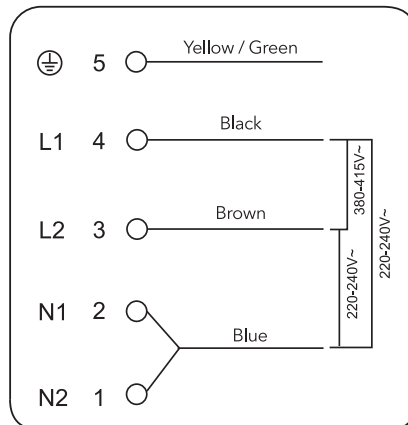
1. Il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. Le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle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

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

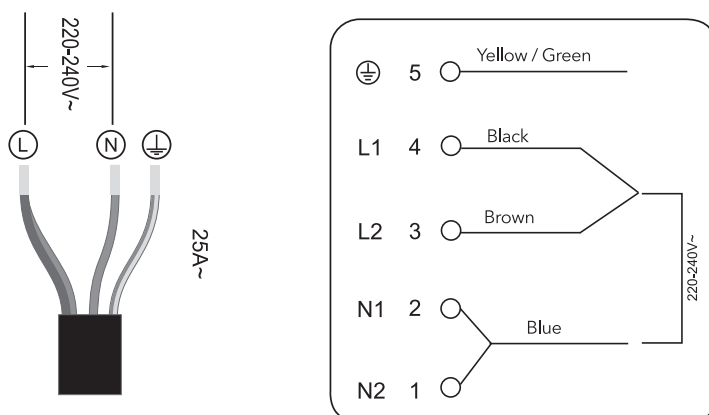
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



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



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



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



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



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

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

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

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

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

1. Prólogo	63
1.1 Advertencias de seguridad	63
1.2 Instalación	63
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica	63
1.2.2 Riesgo de corte	63
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes	63
1.3 Operación y mantenimiento	64
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica	65
1.3.2 Riesgo de muerte	65
1.3.3 Peligro, superficie caliente	65
1.3.4 Riesgo de corte	65
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes	66
2. Presentación del producto	68
2.1 Vista superior	68
2.2 Panel de control	68
2.3 Teoría de funcionamiento	68
2.4 Antes de utilizar la nueva encimera de inducción	69
2.5 Especificaciones técnicas	69
3. Funcionamiento del producto	69
3.1 Mandos táctiles	69
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados	70
3.3 Modo de empleo	70
3.3.1 Empezar a cocinar	70
3.3.2 Terminar de cocinar	71
3.3.3 Uso del modo Boost	72
3.3.4 Área flexible	72
3.3.5 Placa de cocción eléctrica	74
3.3.6 Bloqueo de los mandos	74
3.3.7 Modo de Pausa	75
3.3.8 Función de gestión de potencia	75
3.3.9 Mando del temporizador	76
3.3.10 Tiempos de trabajo por defecto	78
3.3.11 Función "Cook with me"	79
3.3.12 Función especial	80
4. Pautas de cocción	80

4.1	Consejos de cocción	80
4.1.1	Cocción a fuego lento, preparación de arroz.....	80
4.1.2	Preparación de carne	81
4.1.3	Salteado	81
4.2	Detección de objetos pequeños.....	81
5.	Ajustes de temperatura	81
6.	Cuidado y limpieza	82
7.	Consejos y sugerencias	83
8.	Indicador de fallo e inspección	84
9.	Instalación	86
9.1	Selección del equipo de instalación.....	86
9.2	Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera	87
9.3	Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera	88
9.4	Antes de colocar las abrazaderas de fijación	88
9.5	Ajuste de la posición de las abrazaderas	88
9.6	Precauciones	89
9.7	Conexión de la encimera a la red eléctrica.....	89

1. Prólogo

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

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

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

1.2.2 Riesgo de corte

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

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

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

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

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

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

1.3.2 Riesgo de muerte

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

1.3.3 Peligro, superficie caliente

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

1.3.4 Riesgo de corte

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

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

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

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

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

técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.

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

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

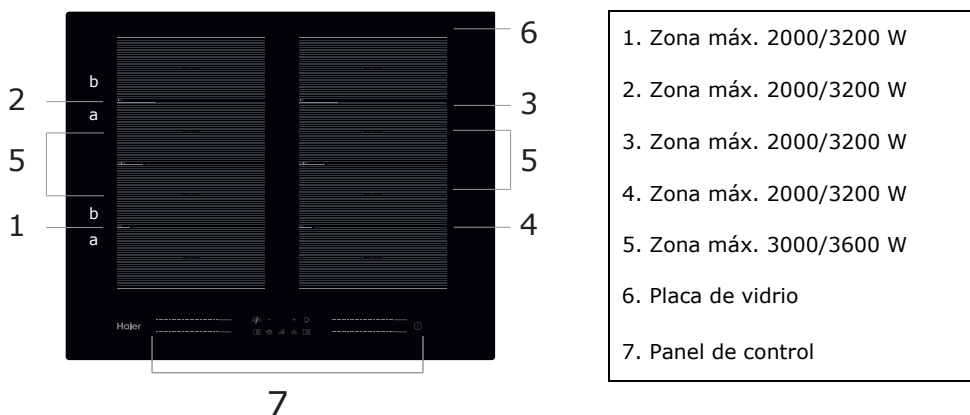
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

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

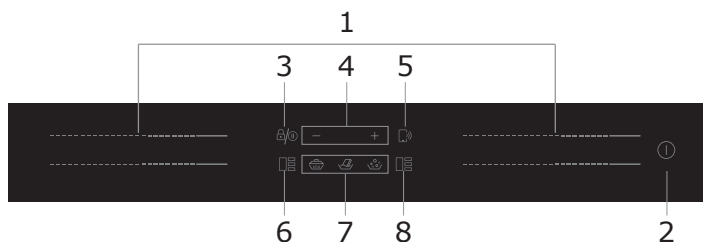
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



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

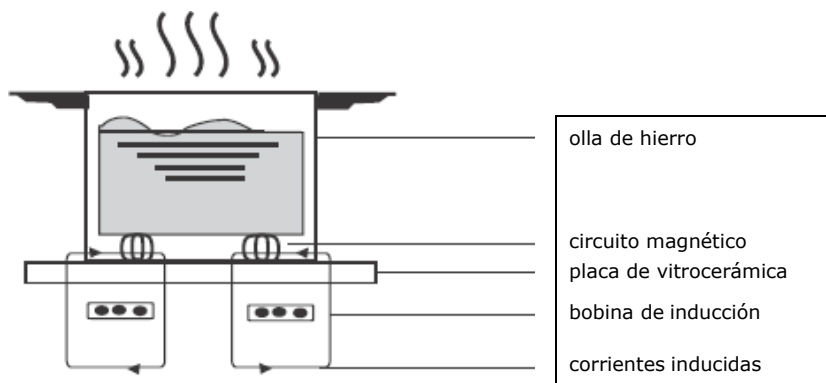
2.2 Panel de control



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

2.3 Teoría de funcionamiento

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



- olla de hierro
- circuito magnético
- placa de vitrocerámica
- bobina de inducción
- corrientes inducidas

2.4 Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

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

2.5 Especificaciones técnicas

Encimera de cocción	HA2MTSJ58MB1
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de suministro	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Tamaño del producto (mm)	650X520X56
Medidas de instalación (mm)	560x480

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

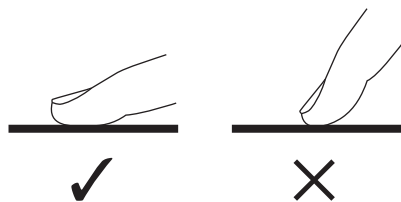
Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Zona flexible	80*	200x400

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




3. Funcionamiento del producto

3.1 Mandos táctiles

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



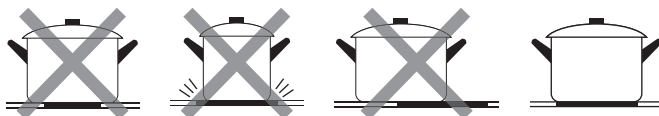
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados

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

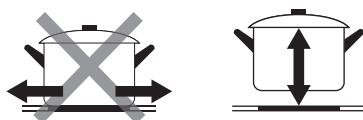
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



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

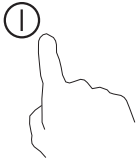
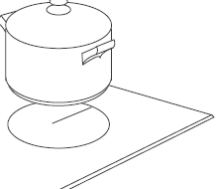

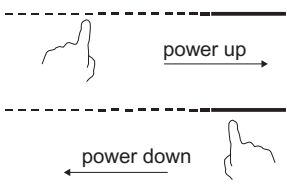


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar



<p>Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "—" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. 	
<p>Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.</p>	
<p>Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si no elige un ajuste de temperatura en un minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. 	

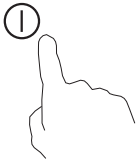

Si el visor parpadea y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:





- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
 - El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
 - El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
- No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.
El visor se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

3.3.2 Terminar de cocinar

<p>Touchar el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.</p>	
<p>Para apagar la zona de cocción, coloque el mando deslizante en "1". Asegúrese de que aparece "0" en la pantalla.</p>	

<p>Para apagar la encimera de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.</p>	

3.3.3 Uso del modo Boost

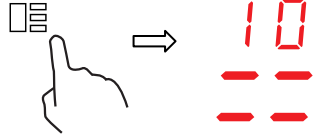
<p>Activación de la función Boost</p>	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando deslizante del extremo derecho. Asegúrese de que la pantalla indique "P".</p>	
<p>Cancelar el modo Boost</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera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

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

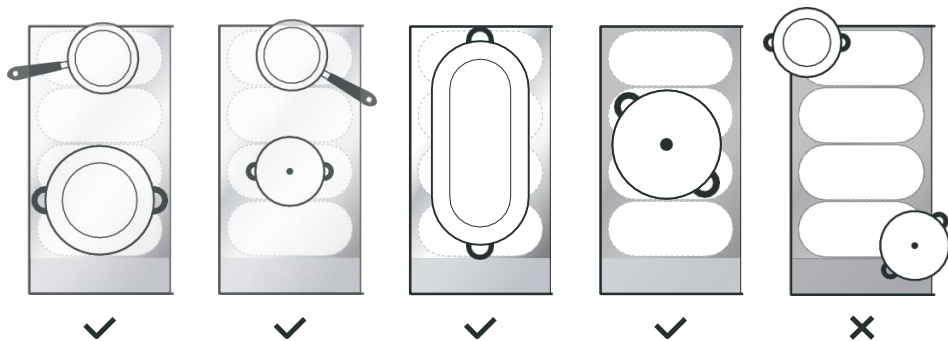
3.3.4 Área flexible

- Esta área puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades de cocción.
- El área flexible consta de 4 inductores independientes que pueden controlarse por separado de dos en dos. Cuando se trabaja como una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocción se apaga automáticamente después de un minuto.
- Para asegurar una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocción deben colocarse correctamente:

- En cualquier parte de la zona flexible cuando los utensilios de cocina están entre 80 y 200 mm.
- En el área grande cuando los utensilios de cocina de cocción son más grandes de 200 mm.

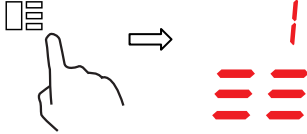
Uso como zona grande	
Para activar el área flexible como una sola gran zona, simplemente pulse el control del área flexible.	
El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.	
El nivel de potencia es único para toda el área flexible y se puede seleccionar con un control deslizante	
Si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

Ejemplos de buena y mala colocación de la olla



3.3.5 Placa de cocción eléctrica

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

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

3.3.6 Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los mandos	
Toque y mantén el control de Bloqueo por un rato.	En el indicador del temporizador aparecerá "Lo" (bajo)
Para desbloquear los mandos	
Toque y mantén el control de Bloqueo por un rato.	





Cuando la encimera está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado ①. Este mando ① permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

3.3.7 Modo de Pausa

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






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



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

3.3.8 Función de gestión de potencia

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

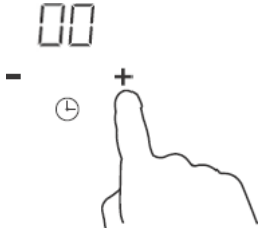
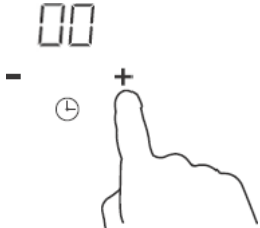
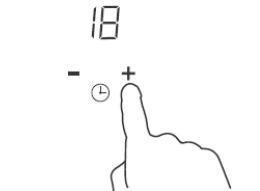


Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la encimera y pulse el mando el Bloqueo y Cook with me al mismo tiempo.	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,2 kW.
Para activar otro nivel	
Pulse +/- en el temporizador <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div>	Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "P5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles. "P1": la potencia máxima es 2,5 kW. "P2": la potencia máxima es 3,5 kW. "P3": la potencia máxima es 4,5 kW. "P4": la potencia máxima es 5,5 kW. "P5": la potencia máxima es 7,2 kW
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
Pulse el mando el Bloqueo y Cook with me al mismo tiempo para confirmar.	La encimera se apaga.

3.3.9 Mando del temporizador



El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:


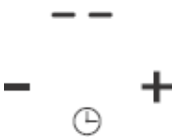
- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido. Se puede programar en un tiempo máximo de 99 minutos.


a) Uso del temporizador como minuterero

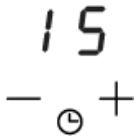
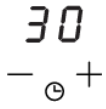
<p>Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará "00" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo Consejo: Para reducir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

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


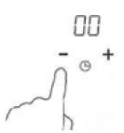
Elija una zona	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador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

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

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

<p align="center">Elija otra zona:</p>	
<p>El procedimiento para elegir varias zonas es similar al de selección de una zona. Cuando se programa el tiempo de varias zonas de cocción al mismo tiempo, se encienden los puntos decimales de las zonas en cuestión. En el visor de minutos se indica el tiempo en minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea. Consulte las ilustraciones abajo:</p>	
<p>3. ----- (tiempo programado de 15 minutos)</p> <p>6. ----- (tiempo programado de 45 minutos)</p>	
<p>La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Consulte las ilustraciones de la derecha:</p>	<p>H -----</p> <p>6. ----- (tiempo programado de 30 minutos)</p> 
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción; el tiempo correspondiente aparecerá en el indicador del temporizador.</p>	

c) Cancelar el temporizador

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

3.3.10 Tiempos de trabajo por defecto

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

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

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



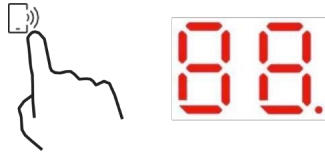
Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

3.3.11 Función "Cook with me"

En primer lugar, deberías descargar el App hOn e instalarlo en tu dispositivo portátil. Entonces inscribe tu encimera de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.

Para hacer el emparejamiento entre la encimera y el APP use el siguiente proceso:

Pulse 4 segundos el mando "Cook with me". Una vez pasados los 4 segundos, el dígito del TEMPORIZADOR comienza a parpadear con la escrita PA y comienza el proceso de emparejamiento.



Cuando el Wi-Fi se encienda: un punto aparecerá en el lado derecho del LED.

Cuando el Wi-Fi está apagado: No aparecerá ningún punto

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

a. PARÁMETROS INALÁMBRICOS

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

b. INFORMACIÓN DE PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

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

3.3.12 Función especial



Cocción a fuego lento



Fusión



Ebullición

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

4. Pautas de cocción



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

4.1 Consejos de cocción

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

4.1.1 Cocción a fuego lento, preparación de arroz

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

4.1.2 Preparación de carne

Para preparar filetes jugosos y sabrosos:

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

4.1.3 Salteado

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

4.2 Detección de objetos pequeños

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

5. Ajustes de temperatura

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

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

6. Cuidado y limpieza

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

7. Consejos y sugerencias

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

8. Indicador de fallo e inspección

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

Solución de problemas

Para las zonas 1 y 2

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

Para las zonas 3 y 4

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

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

2) Fallo específico y solución

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

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

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

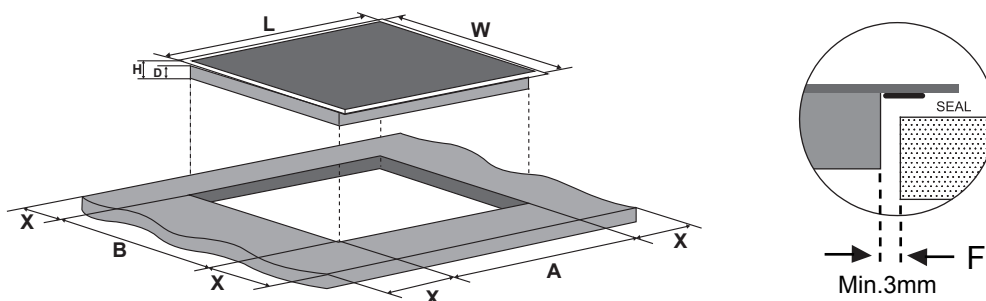
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

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



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

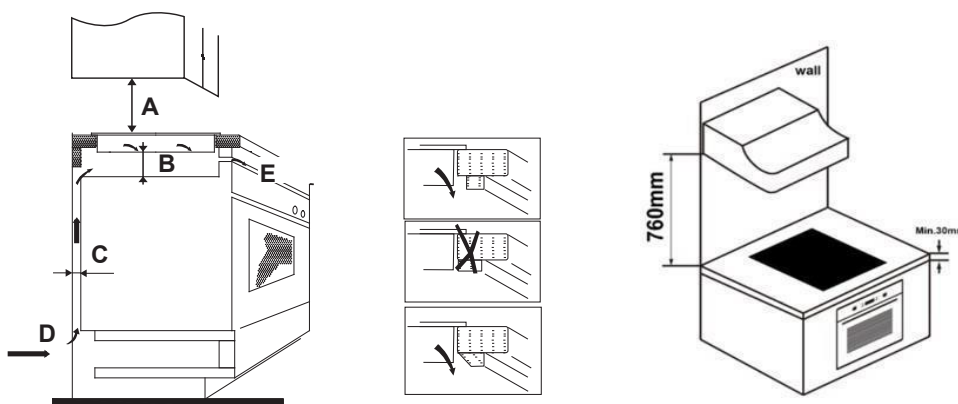


L(mm)	A(mm)	A(mm)	P(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min	3 min

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



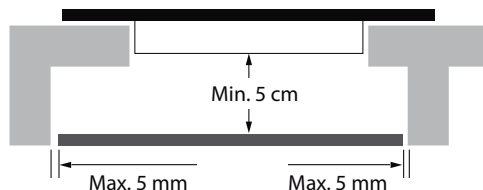
Nota: Entre la encimera de inducción y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

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



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



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

9.2 Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

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

9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

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

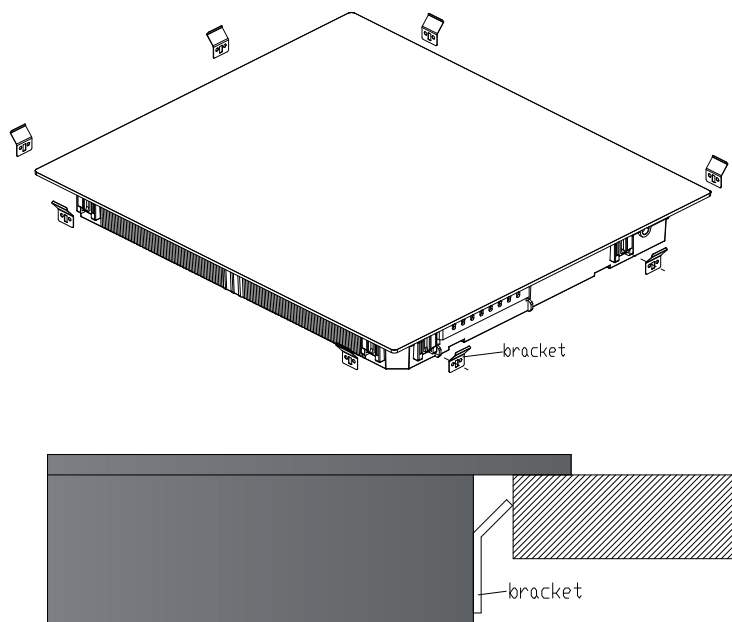
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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

9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la superficie de trabajo, atornille las 8 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) antes la instalación.

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



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

9.6 Precauciones

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

9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica



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

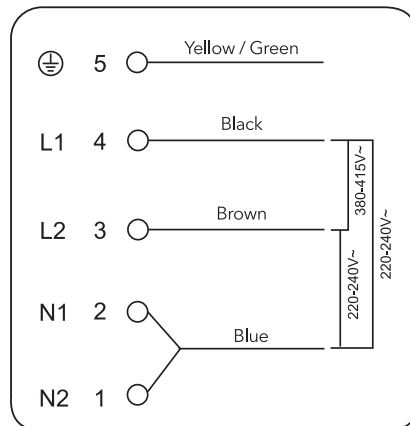
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

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

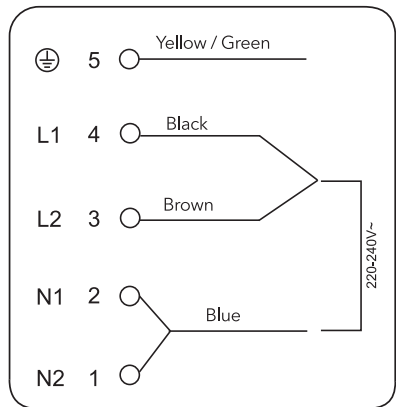
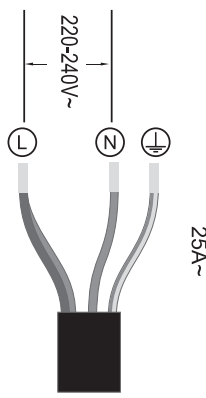
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



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



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



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



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



ELIMINACIÓN DE DESECHOS: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. La recogida de esos desechos por separado para un tratamiento especial es necesaria.

Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto póngase en contacto con el servicio de recogida de basuras municipal o el establecimiento donde lo adquirió.

1. Předmluva	93
1.1 Bezpečnostní upozornění	93
1.2 Instalace.....	93
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	93
1.2.2 Nebezpečí pořezání.....	93
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	93
1.3 Obsluha a údržba.....	94
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	94
1.3.2 Zdravotní riziko.....	94
1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu	95
1.3.4 Nebezpečí pořezání.....	95
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	95
2. Představení výrobku.....	97
2.1 Pohled shora	97
2.2 Ovládací panel	97
2.3 Funkční princip	97
2.4 Před použitím nové indukční varné desky.....	98
2.5 Technické specifikace	98
3. Provoz spotřebiče.....	98
3.1 Dotykové ovladače.....	98
3.2 Výběr správné nádoby	99
3.3 Jak varnou desku používat.....	99
3.3.1 Jak začít vaření	99
3.3.2 Konec vaření	100
3.3.3 Použití funkce zesilovače výkonu	101
3.3.4 Flexibilní oblast	101
3.3.5 Francouzská pánev	103
3.3.6 Zablokování ovládání	103
3.3.7 Režim pauzy	104
3.3.8 Funkce řízení výkonu	104
3.3.9 Ovladač časovače.....	105
3.3.10 Výchozí provozní časy	107
3.3.11 Funkce Cook with me (Vařte se mnou).....	108
3.3.12 Speciální funkce	109
4. Pokyny pro vaření.....	109

4.1	Kuchařské tipy.....	109
4.1.1	Dušení, vaření rýže.....	109
4.1.2	Steaky	110
4.1.3	Pro osmahnutí	110
4.2	Detekce malých předmětů	110
5.	Nastavení teploty	110
6.	Péče a čištění	111
7.	Rady a tipy	112
8.	Zobrazení závad a kontrola.....	113
9.	Instalace	115
9.1	Výběr zařízení pro instalaci.....	115
9.2	Před instalací varné desky zkontrolujte, zda	116
9.3	Po instalaci varné desky zkontrolujte zda	117
9.4	Před umístěním upevňovacích držáků	117
9.5	Seřízení polohy držáku	117
9.6	Upozornění	118
9.7	Připojení varné desky do elektrické sítě	118

1. Předmluva

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

1.1 Bezpečnostní upozornění

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

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

1.2.2 Nebezpečí pořezání

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

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly

poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.

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

1.3 Obsluha a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

1.3.2 Zdravotní riziko

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

1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu

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

1.3.4 Nebezpečí pořezání

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

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.

- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespolehejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

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

Pro instalaci si prosím přečtete návod k instalaci.

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

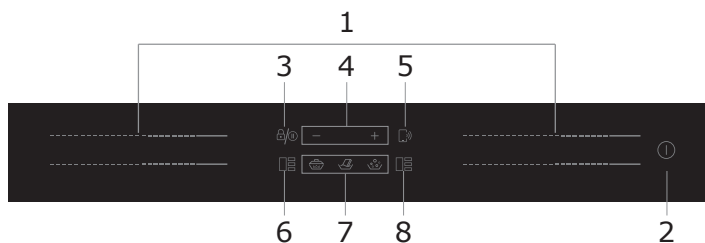
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



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

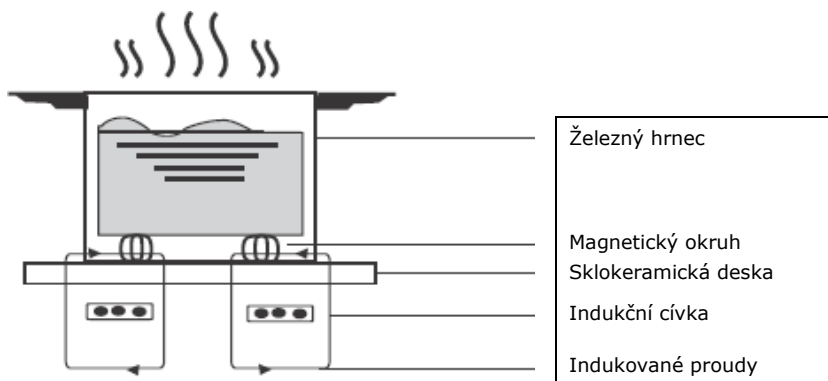
2.2 Ovládací panel



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

2.3 Funkční princip

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technické specifikace

Varná deska	HA2MTSJ58MB1
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240V~ 50Hz nebo 60Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost produktu (mm)	650X520X56
Rozměry pro vestavbu (mm)	560X480

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

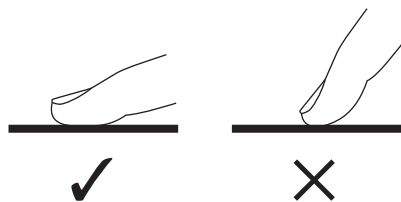
Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexibilní zóna	80*	200*400

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

3. Provoz spotřebiče

3.1 Dotykové ovladače

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

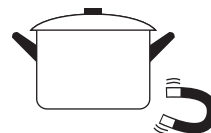



3.2 Výběr správné nádoby



- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Zda je vaše nádoba vhodná můžete zkontrolovat testem pomocí magnetu.

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

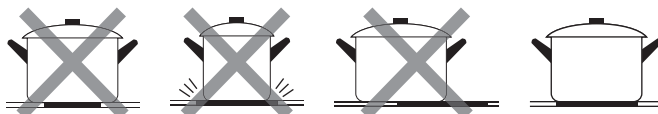


- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

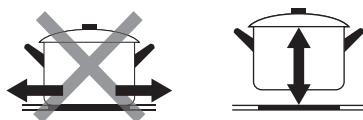
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



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

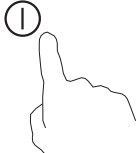
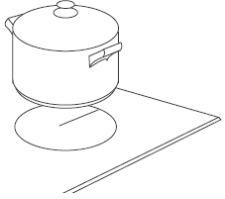

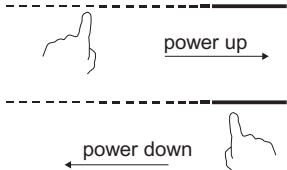


Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



3.3 Jak varnou desku používat

3.3.1 Jak začít vaření

<p>Dotkněte se ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.</p>	
<p>Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché. 	
<p>Při dotyku posuvného ovladače varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.</p>	
<p>Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1. • Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu. 	

Jestliže displej bliká střídavě s tepelným výkonem


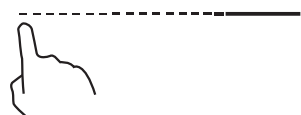
To znamená, že:

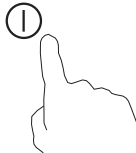
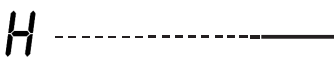
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.





Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutě.

3.3.2 Konec vaření

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

<p>Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).</p>	
<p>Pozor na horké povrchy Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.</p>	

3.3.3 Použití funkce zesilovače výkonu

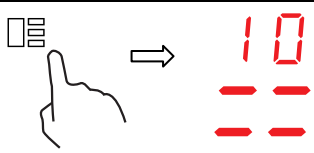
<p style="text-align: center;">Zapnutí funkce zesilovače výkonu</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače na pravém konci. Ujistěte se, že na displeji je uvedeno „P“.</p>	
<p style="text-align: center;">Vypnutí funkce zesilovače výkonu</p>	
<p>Dotkněte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

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

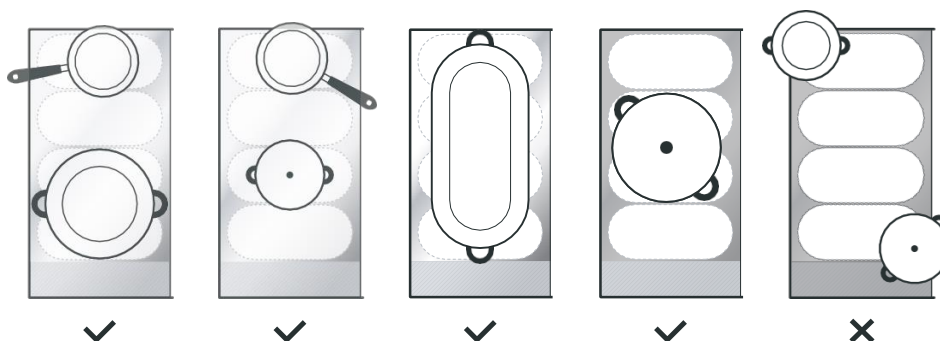
3.3.4 Flexibilní oblast

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

- Na velké oblasti, když je nádobí větší než 200 mm.

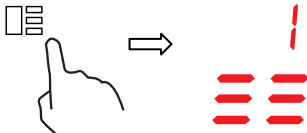
Jako velká zóna	
<p>Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte ovladač flexibilní oblasti.</p>	
<p>Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.</p>	
<p>Úroveň výkonu je jedinečná pro všechny flexibilní oblasti a lze ji vybrat pouze pomocí posuvného ovladače</p>	
<p>Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.</p>	
<p>Chcete-li přidat další hrnec, deaktivujte flexibilní oblast stisknutím vyhrazeného tlačítka, abyste zjistili nádobí.</p>	
Jako čtyři nezávislé zóny	
<p>Chcete-li flexibilní oblast používat jako čtyři různé zóny se dvěma různými nastaveními výkonu, neaktivujte ovládání flexibilní oblasti.</p>	

Příklady správného a nesprávného umístění hrnce



3.3.5 Francouzská pánev

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

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

3.3.6 Zablokování ovládání

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

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



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ON/OFF (ZAP/VYP) ① jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ovladače ON/OFF (ZAP/VYP) ①, ale při dalším použití ji musíte nejprve odblokovat.

3.3.7 Režim pauzy

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



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



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

3.3.8 Funkce řízení výkonu

- Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy.
- Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

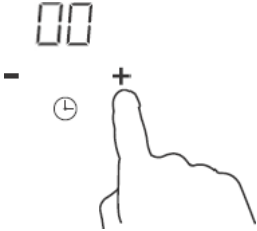
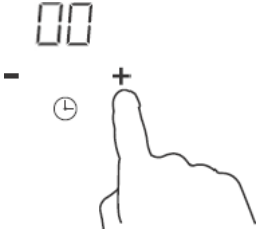
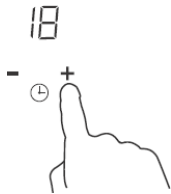
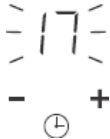

Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a současně stiskněte ovladač zámku a Cook with me .	Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW.
Chcete-li přepnout na jiný výkon	
Stiskněte na časovači „+/-“ <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> <p>+</p>  </div> <p style="margin: 0 10px;">nebo</p> <div style="text-align: center; margin-left: 20px;"> <p>-</p>  </div> </div>	Existuje 5 úrovní výkonu, od „P1“ do „P5“. Indikátor časovače zobrazí jednu z nich. „P1“: maximální výkon je 2,5 kW. „P2“: maximální výkon je 3,5 kW. „P3“: maximální výkon je 4,5 kW. „P4“: maximální výkon je 5,5 kW. „P5“: maximální výkon je 7,2 kW
Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu	
Stiskněte současně ovladač zámku a Cook with me pro potvrzení.	Varná deska se poté vypne.

3.3.9 Ovladač časovače



Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:


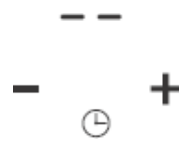
- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Použití časovače jako minutky

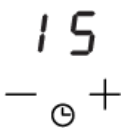
Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.	
Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.	
Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o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

b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón


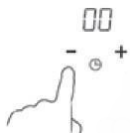
Nastavení jedné zóny	
Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.	
Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Při jednom dotyku ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se bude čas snižovat, resp. zvyšovat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

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

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

<p style="text-align: center;">Nastavení více zón:</p>	
<p>Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno:</p>	
<p>3_{3:00} ----- (nastaveno na 15 minut)</p> <p>6_{6:00} ----- (nastaveno na 45 minut)</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat. Viz zobrazení vpravo:</p>	<p>H ----- 30</p> <p>6_{6:00} ----- - ⊙ +</p> <p>(nastaveno na 30 minut)</p>
<p style="text-align: center;">Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.</p>	

c) Zrušení časovače

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

3.3.10 Výchozí provozní časy

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

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

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



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

3.3.11 Funkce Cook with me (Vařte se mnou)

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

Pro párování mezi varnou deskou a aplikací použijte následující postup:

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



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

Při VYPNUTÉ Wi-Fi: neobjeví se žádná tečka.

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

a. PARAMETRY BEZDRÁTOVÉ SÍTĚ

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

b. INFORMACE O PRODUKTU PRO ZAŘÍZENÍ V SÍTI

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

3.3.12 Speciální funkce



Mírné vaření



Rozmrazení



Var

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

4. Pokyny pro vaření



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

4.1 Kuchařské tipy

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

4.1.1 Dušení, vaření rýže

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

4.1.2 Steaky

Jak připravit šťavnaté steaky:

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

4.1.3 Pro osmahnutí

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

4.2 Detekce malých předmětů

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

5. Nastavení teploty

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

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

6. Péče a čištění

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

7. Rady a tipy

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

8. Zobrazení závad a kontrola

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

Odstraňování problémů

Pro zóny 1 a 2

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

Pro zóny 3 a 4

1) Zobrazený poruchový kód během používání zákazníkem a řešení

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

2) Konkrétní porucha a řešení

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

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

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

9. Instalace

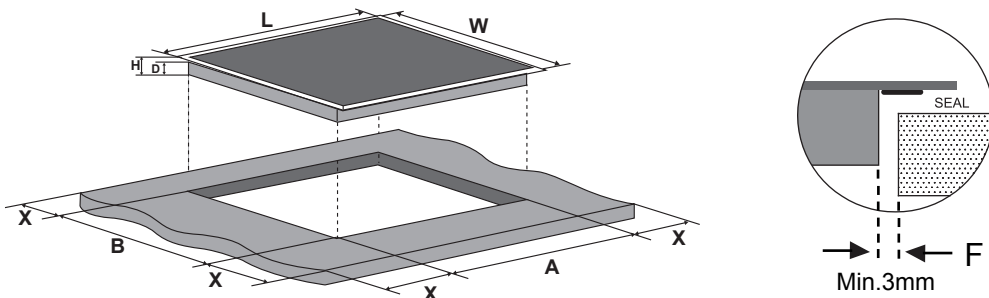
9.1 Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

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



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

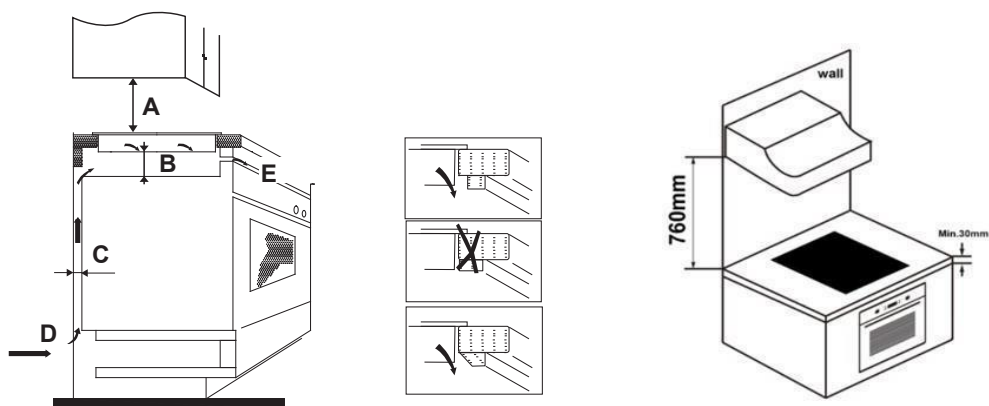


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



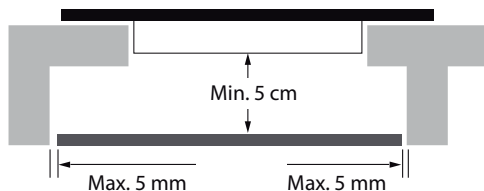
Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňky nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



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

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

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



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



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

9.2 Před instalací varné desky zkontrolujte, zda:

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

9.3 Po instalaci varné desky zkontrolujte zda:

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

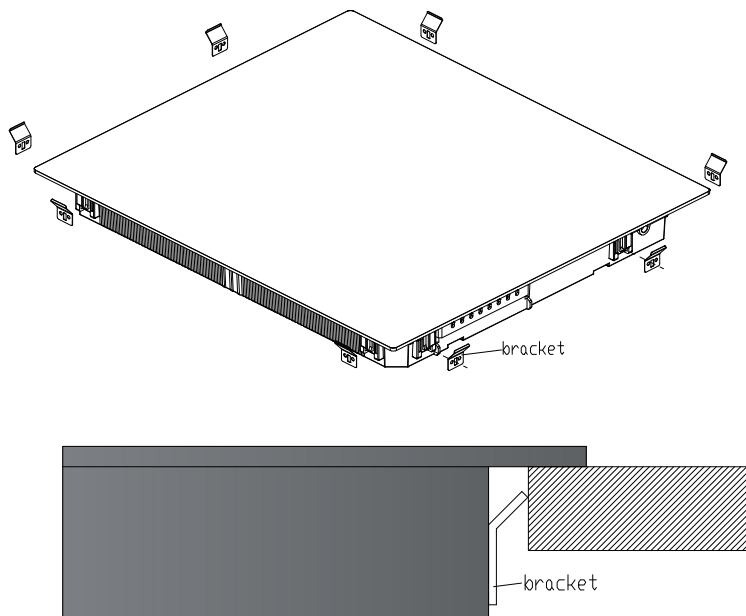
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Seřízení polohy držáku

Před instalací připevněte varnou desku na pracovní plochu vložení 8 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).

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



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

9.6 Upozornění

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

9.7 Připojení varné desky do elektrické sítě



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

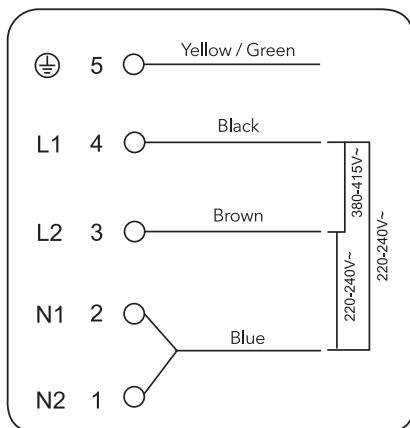
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

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

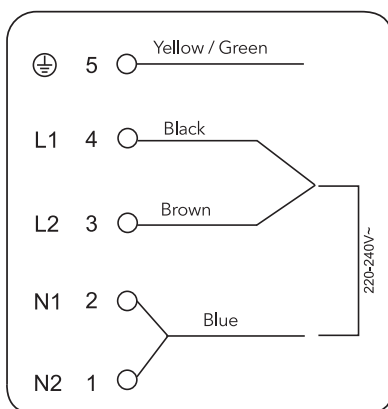
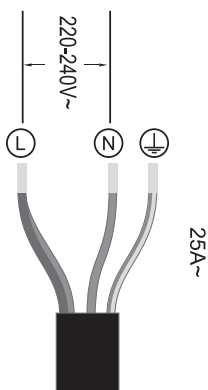
Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



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



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



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



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



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Odpad je nutné roztřídit pro speciální zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na příložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, rekuraci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, rekuraci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

1. Úvod	122
1.1 Bezpečnostné upozornenia	122
1.2 Inštalácia	122
1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	122
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania	122
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny	122
1.3 Prevádzka a údržba	123
1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom	123
1.3.2 Ohrozenie zdravia	124
1.3.3 Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom	124
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania	124
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny	124
2. Údaje o výrobku	126
2.1 Pohľad zhora	126
2.2 Ovládací panel	126
2.3 Teória fungovania	126
2.4 Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku	127
2.5 Technické údaje	127
3. Prevádzka výrobku	127
3.1 Dotykové ovládače	127
3.2 Výber vhodného riadu	128
3.3 Spôsob použitia	128
3.3.1 Začatie varenia	128
3.3.2 Ukončenie varenia	129
3.3.3 Používanie funkcie Boost	130
3.3.4 Flexibilná oblasť	130
3.3.5 Francúzska doska	132
3.3.6 Uzamykanie ovládačov	132
3.3.7 Režim pozastavenia	133
3.3.8 Funkcia riadenia výkonu	133
3.3.9 Ovládač časovača	134
3.3.10 Predvolený čas prevádzky	136
3.3.11 Funkcia „Cook with me“ (Var so mnou)	137
3.3.12 Špeciálna funkcia	138
4. Usmernenia k vareniu	138

4.1	Tipy pre varenie.....	138
4.1.1	Slabé vrenie, varenie ryže	138
4.1.2	Prudké opečenie steaku	139
4.1.3	Pri smažení.....	139
4.2	Detekcia malých predmetov	139
5.	Nastavenia teplotného stupňa	139
6.	Starostlivosť a čistenie	140
7.	Rady a tipy	141
8.	Zobrazenie chýb a kontrola	142
9.	Inštalácia	144
9.1	Výber miesta inštalácie.....	144
9.2	Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že.....	145
9.3	Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že	146
9.4	Pred umiestnením upevňovacích držiakov	146
9.5	Upravenie polohy držiakov	146
9.6	Upozornenia	147
9.7	Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	147

1. Úvod

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

1.1 Bezpečnostné upozornenia

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

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

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

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

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

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadenie môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zahriať.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

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

1.3.2 Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

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

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

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

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.

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

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

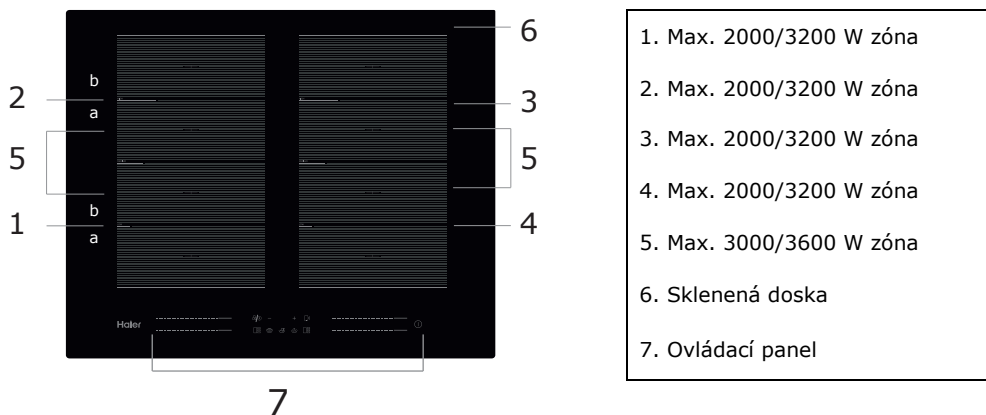
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

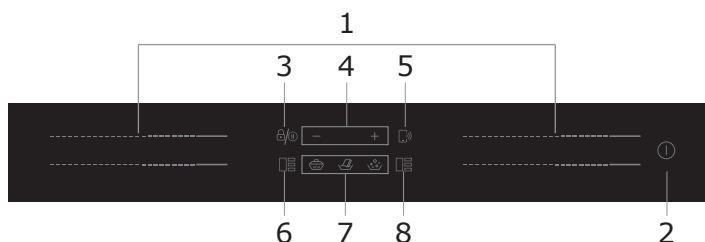
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

2. Údaje o výrobku

2.1 Pohľad zhora



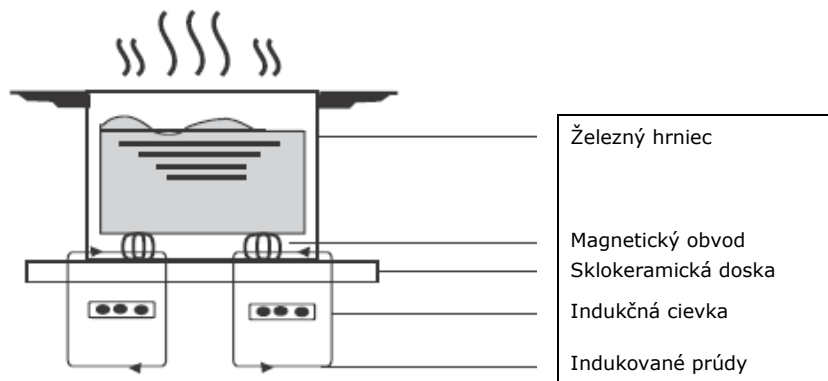
2.2 Ovládací panel



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

2.3 Teória fungovania

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



2.4 Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

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

2.5 Technické údaje

Varná doska	HA2MTSJ58MB1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220–240V~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalované elektrické napájanie	7200 W
Veľkosť produktu (mm)	650X520X56
Inštalačné rozmery (mm)	560X480

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

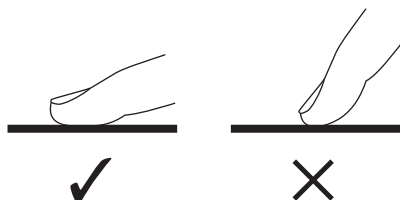
Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexibilná zóna	80*	200*400

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

3. Prevádzka výrobku

3.1 Dotykové ovládače

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

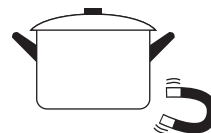


3.2 Výber vhodného riadu



- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu.

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

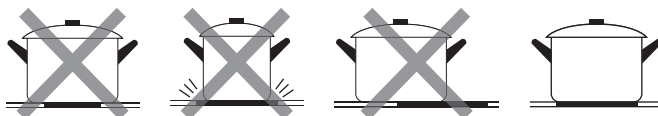


- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíkajú a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

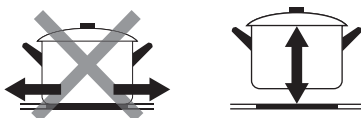
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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

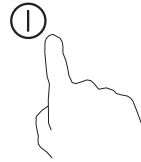
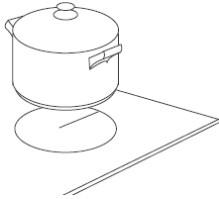
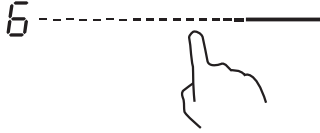
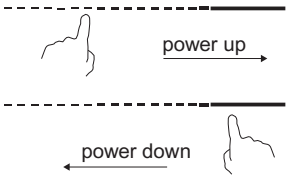


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Začatie varenia

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

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

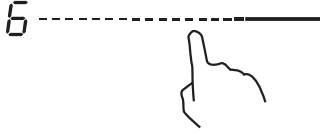

Znamená to, že:

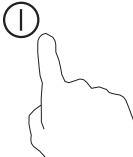

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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





Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

3.3.2 Ukončenie varenia

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

Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).	
Dávajte pozor na horúce povrchy. Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.	

3.3.3 Používanie funkcie Boost

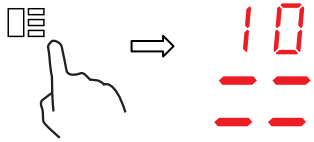
Aktivácia funkcie posilňovača	
Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Dotknite sa posuvného ovládača na pravom konci. Uistite sa, že na displeji je zobrazené „P“.	
Zrušenie funkcie posilňovača	
Dotykom posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.	
Zvoľte ľubovoľnú úroveň výkonu a zosilňovač sa deaktivuje.	

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

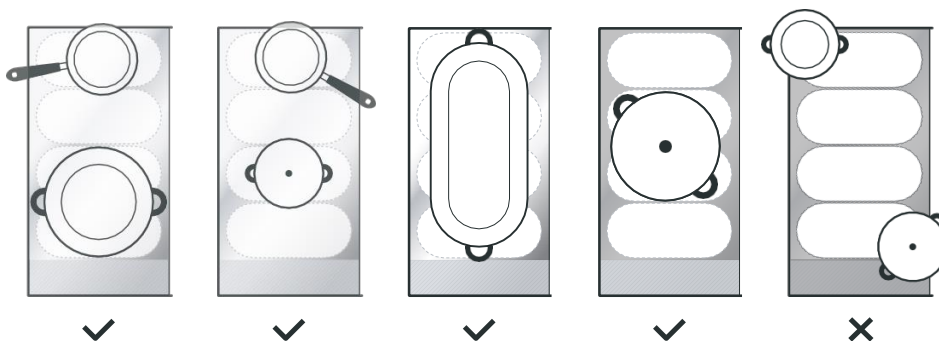
3.3.4 Flexibilná oblasť

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

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

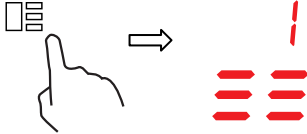
Veľká zóna	
<p>Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako samostatnú veľkú zónu, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej zóny.</p>	
<p>Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.</p>	
<p>Úroveň výkonu je jedinečná pre všetky flexibilné oblasti a možno ju vybrať len pomocou posuvného ovládača.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

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca



3.3.5 Francúzska doska

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

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

3.3.6 Uzamykanie ovládačov

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

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





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

3.3.7 Režim pozastavenia

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





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



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

3.3.8 Funkcia riadenia výkonu

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

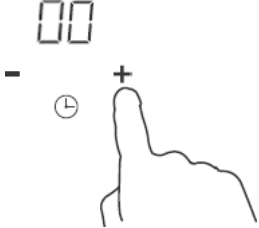
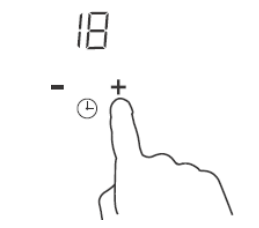


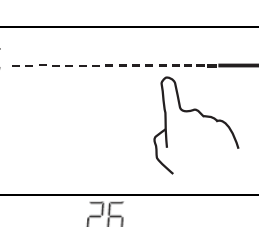
Spustenie funkcie riadenia výkonu	
Zapnite varnú dosku a súčasne stlačte ovládač uzamknutia a "Cook with me" .	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je zapnutý na 7,2 kW.
Prepnutie na inú úroveň	
Stlačte „+/-“ časovača  alebo   	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“.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

3.3.9 Ovládač časovača



Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:


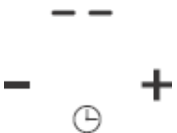
- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času. Maximálny limit časovača je 99 min.


a) Používanie časovača ako minútky

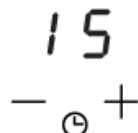
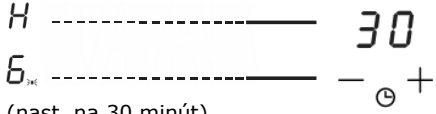
Uistite sa, či je varná doska zapnutá.	
Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa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

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón


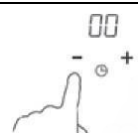
Nastavenie jednej zóny	
Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ dôjde k zníženiu alebo zvýšeniu o 1 minútu. Dotyk a podržanie ovládača časovača „-“ alebo „+“ zníži alebo zvýši o 10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

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

 Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie viacerých zón:	
<p>Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné ako pri krokoch nastavenia jednej zóny. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny blikať. Nižšie je znázornené:</p>	
<p>3_{ME} (nast. na 15 minút)</p> <p>6_{ME} (nast. na 45 minút)</p>	
<p>Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať. Zobrazenie ako vpravo:</p>	
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.</p>	

c) Zrušenie časovača

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

3.3.10 Predvolený čas prevádzky

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

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

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



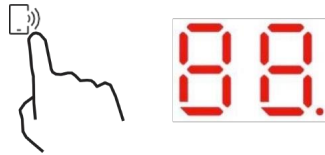
Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

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

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

Na spárovanie aplikácie a varnej dosky postupujte nasledovne:

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



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

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

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

a. BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

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

b. PRODUKTOVÉ INFORMÁCIE O PREPOJENOM ZARIADENÍ

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

3.3.12 Špeciálna funkcia



Mierne varenie



Roztápanie



Var

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

4. Usmernenia k vareniu



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

4.1 Tipy pre varenie

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

4.1.1 Slabé vrenie, varenie ryže

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

4.1.2 Prudké opečenie steaku

Pre prípravu šťavnatých steakov:

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

4.1.3 Pri smažení

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

4.2 Detekcia malých predmetov

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

5. Nastavenia teplotného stupňa

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

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

6. Starostlivosť a čistenie

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

7. Rady a tipy

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

8. Zobrazenie chýb a kontrola

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

Riešenie problémov

Pre zóny 1 a 2

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

Pre zónu 3 a 4

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

Kód chyby	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
EL	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
EH	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	
C1, C3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne.	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na reštartovanie jednotky.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
Bez automatickej obnovy		
E2	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
E1	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod.	
E7	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – chybné.	
E4	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – skrat.	Vymeňte elektrickú dosku.
E3	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – otvorený obvod.	

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

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

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

9. Inštalácia

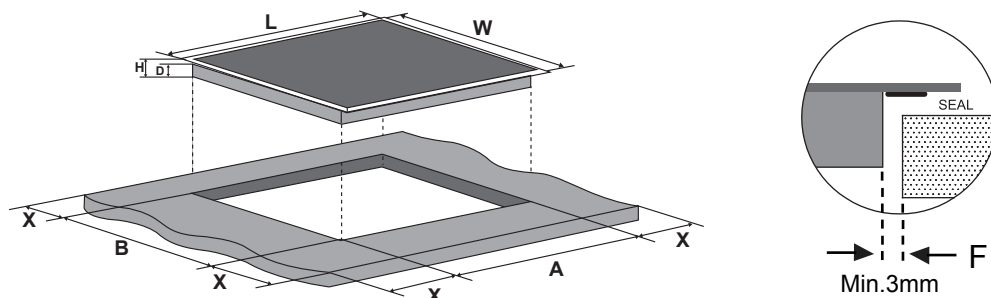
9.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

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



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

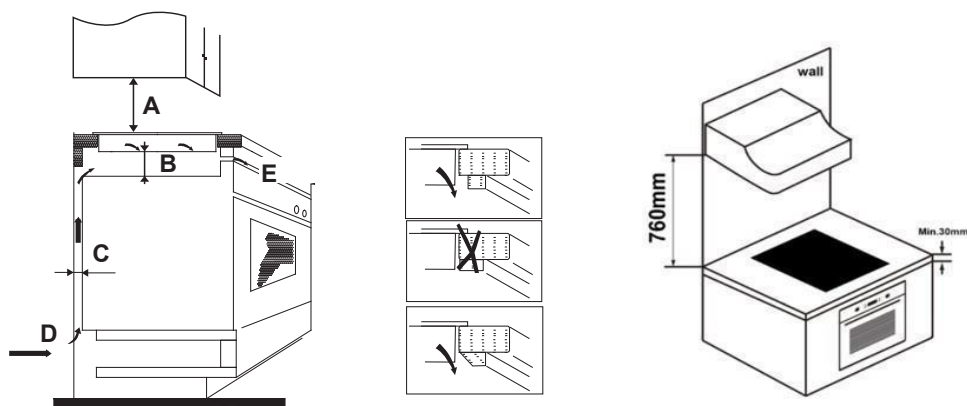


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



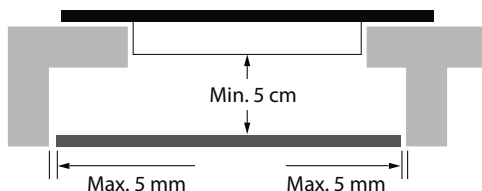
Poznámka: bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



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

VAROVANIE: Zaistenie primeraného odvetrávania

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



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



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

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

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

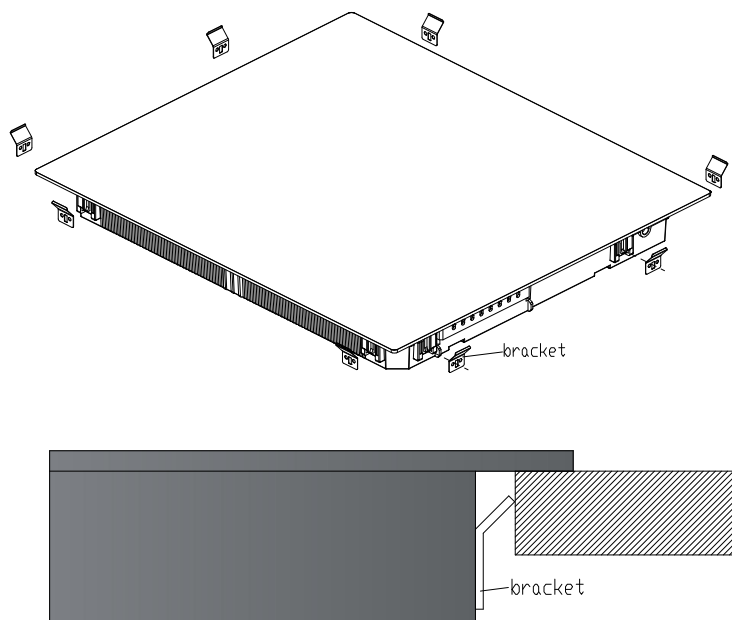
9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

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

9.5 Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú plochu vložением 8 konzol na spodnú časť varnej dosky (pozri obrázok) pred inštaláciou.

Polohu držiakov upravte podľa hrúbky pracovnej dosky.



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

9.6 Upozornenia

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

9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



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

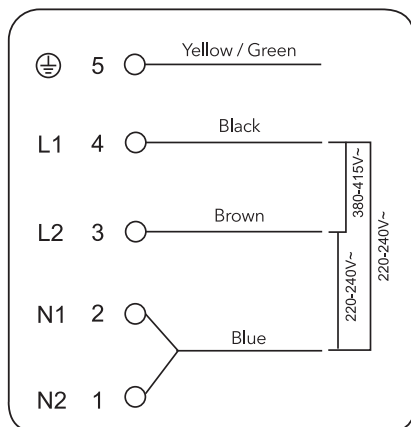
1. Elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

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

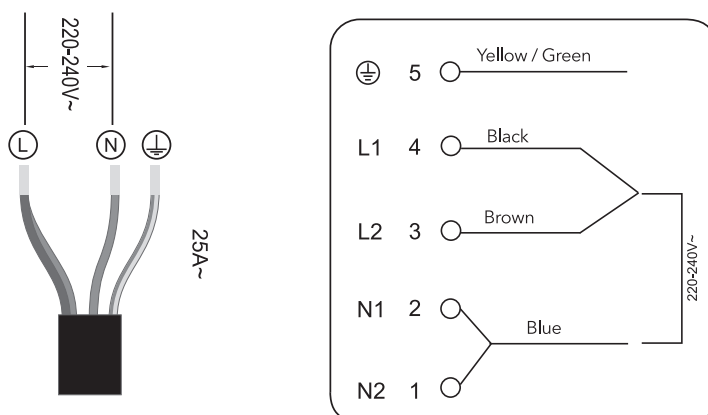
Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



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



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



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



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



LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebne je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.

Toto zariadenie je označené podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.

Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Ak potrebujete podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na mestskú samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

1. Prefácio	151
1.1 Avisos de segurança.....	151
1.2 Instalação	151
1.2.1 Perigo de choque elétrico	151
1.2.2 Risco de cortes	151
1.2.3 Instruções de segurança importantes.....	151
1.3 Operação e manutenção	153
1.3.1 Perigo de choque elétrico	153
1.3.2 Perigo para a saúde.....	153
1.3.3 Perigo de superfície quente.....	153
1.3.4 Risco de cortes	153
1.3.5 Instruções de segurança importantes.....	154
2. Apresentação do produto	156
2.1 Vista superior	156
2.2 Painel de controlo	156
2.3 Funcionamento	157
2.4 Antes de usar a sua placa de indução	157
2.5 Especificação técnica	157
3. Operação do produto	157
3.1 Controlos táteis	157
3.2 Selecionar as painelas adequadas.....	158
3.3 Como usar	159
3.3.1 Começar a cozinhar	159
3.3.2 Terminar de cozinhar	160
3.3.3 Usar a função Boost.....	160
3.3.4 Área flexível	161
3.3.5 Placa francesa.....	162
3.3.6 Bloquear os controlos	162
3.3.7 Modo Pausa	162
3.3.8 Função de gestão de energia	163
3.3.9 Controlo temporizador	163
3.3.10 Períodos de trabalho por defeito.....	166
3.3.11 Função «Cook with me»	167
3.3.12 Função especial.....	168

4. Instruções para cozinhar	168
4.1 Dicas para cozinhar	168
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz	168
4.1.2 Selar bife	169
4.1.3 Para refogar	169
4.2 Detetar pequenos itens	169
5. Ajustes de calor	169
6. Cuidados e limpeza	170
7. Dicas e sugestões	171
8. Visor de falhas e inspeção	172
9. Instalação	174
9.1 Seleção do equipamento de instalação	174
9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que	175
9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que	176
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação	176
9.5 Ajustar a posição da braçadeira	176
9.6 Cuidados	177
9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica	177

1. Prefácio

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

1.1 Avisos de segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de choque elétrico

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

1.2.2 Risco de cortes

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

1.2.3 Instruções de segurança importantes

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

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

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

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

1.3.2 Perigo para a saúde

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

1.3.3 Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixar que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegas das 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 eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Não usar o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligar sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confiar no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retirar as panelas.
- Não deixar as crianças brincar com o equipamento ou que se sentem ou subam para cima da placa.
- Não guardar itens que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem estar sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do equipamento. Essa pessoa deve sempre confirmar que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não reparar ou substituir o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não colocar ou deixar cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não subir para cima da superfície da sua placa.

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

Parabéns pela compra da sua nova Placa de Indução.

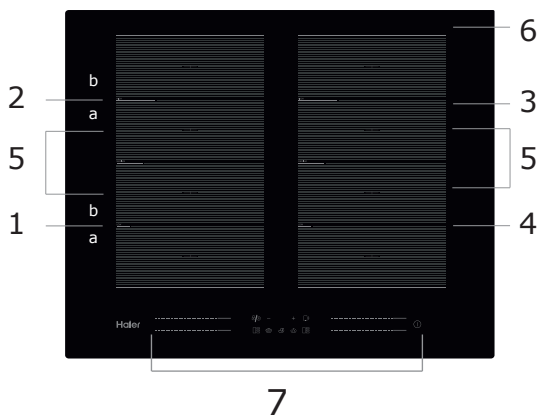
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

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

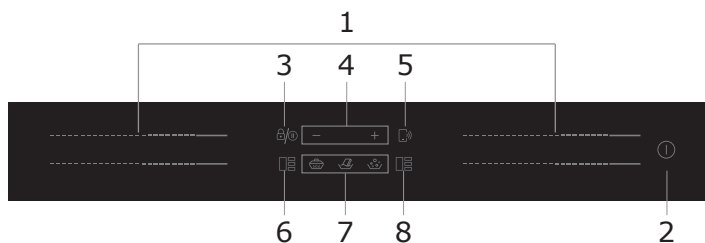
2. Apresentação do produto

2.1 Vista superior



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

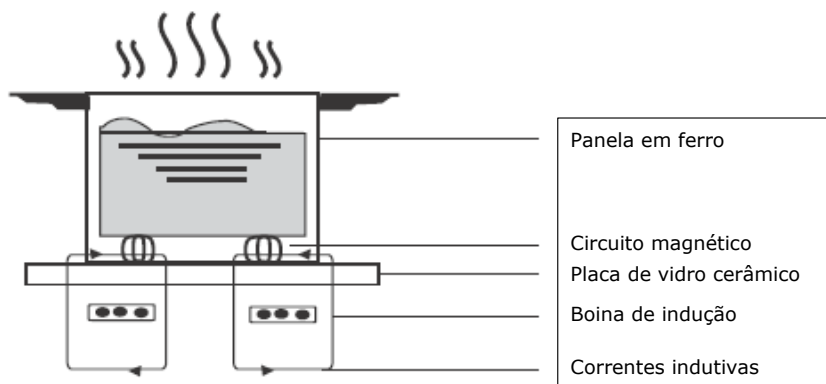
2.2 Painel de controlo



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

2.3 Funcionamento

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



2.4 Antes de usar a sua placa de indução

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

2.5 Especificação técnica

Placa de indução	HA2MTSJ58MB1
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto (mm)	650X520X56
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.

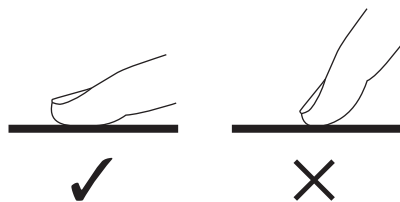
Zona de indução	Diâmetro da base das panelas de indução	
	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Zona de flexão	80*	200*400

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

3. Operação do produto


3.1 Controlos táteis

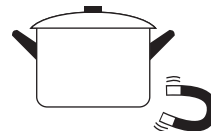
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos.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



3.2 Selecionar as panelas adequadas



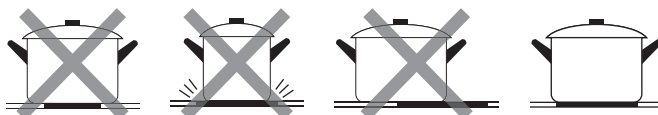
- Usar apenas panelas com uma base adequada para cozinha por indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas panelas são as adequadas, através de um teste magnético.
Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela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



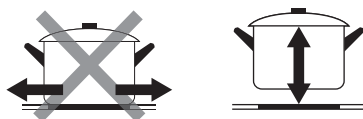
Não usar panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



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

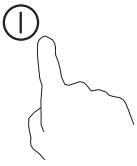
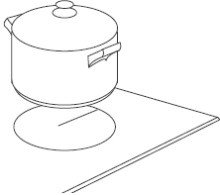

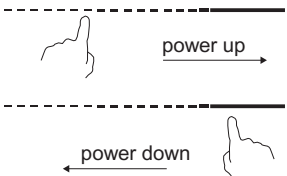


Retirar sempre as panelas da placa de indução - não as deslizando porque podem riscar o vidro.



3.3 Como usar

3.3.1 Começar a cozinhar

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



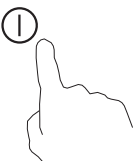

Isto significa que:

- 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

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

3.3.3 Usar a função Boost

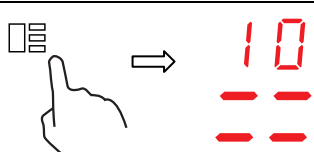
Ativar a função Boost	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Tocar no deslizante para a extremidade direita. Certifique-se que o visor mostra "P".</p>	
Cancelar a função Boost	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de calor onde pretende cancelar a função Boost.</p>	
<p>Escolha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

- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.

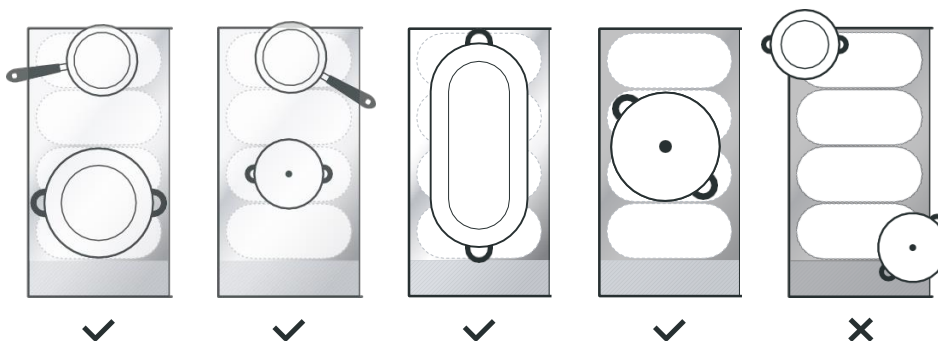
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

3.3.4 Área flexível

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

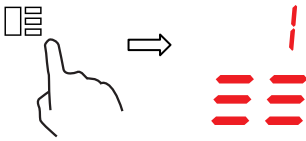
Como zona grande	
Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	
O nível de potência é único para toda a área flexível e pode ser selecionado apenas com um controlo deslizante	
Se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

Exemplos de colocação de panelas corretas e erradas



3.3.5 Placa francesa

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



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

3.3.6 Bloquear os controlos

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

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





Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  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 , sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF  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.

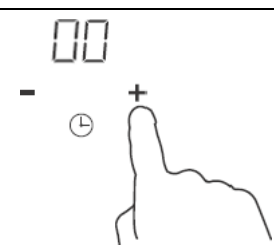
Entrar na função de gestão de energia	
Ligar a placa e, em seguida, premir ao mesmo tempo o controlo Bloqueio e Cook with me.	O indicador do temporizador mostra " P5", o que significa nível 5 de potência. O modo padrão está em 7,2 kW.
Para mudar para outro nível	
Pressionar +/- do temporizador 	Existem 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 Bloqueio e Cook with me.	Agora a placa será desligada.

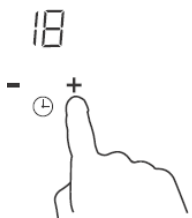

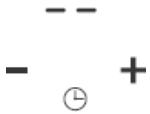
3.3.9 Controlo temporizador

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.	
Touchar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "00" no visor do temporizador.	

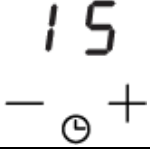
<p>Definir o tempo tocando o controlo “-” ou “+” do temporizador. Dica: Tocar o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “- -” quando o tempo ajustado terminar.</p>	

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


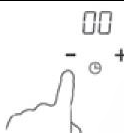
Definir uma zona	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo ou o temporizador. Dica: Tocar o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos. NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “- -” quando o tempo ajustado terminar.</p>	
<p>Quando o temporizador de cozedura termina, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	



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

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

c) Cancelar o temporizador

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

3.3.10 Períodos de trabalho por defeito

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

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

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



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

3.3.11 Função «Cook with me»

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

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

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



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

Quando WI-FI está OFF: Não aparece nenhum ponto

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

a. PARÂMETROS SEM FIOS

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

b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

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

3.3.12 Função especial



Manter quente



Derreter



Ferver

Como definir a função especial	
<p>Tocar o controlo deslizante da zona de indução</p>	
<p>A função Manter quente é ideal para manter os cozinhados a uma temperatura constante. Pressionar a tecla Manter quente, até o indicador mostrar " "</p>	
<p>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 " "</p>	
<p>A função Ferver é ideal para ferver água ou qualquer outro líquido. Pressionar a tecla Ferver, até o indicador mostrar " "</p>	

4. Instruções para cozinhar



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

4.1 Dicas para cozinhar

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

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

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

4.1.2 Selar bife

Para cozinhar bifos suculentos:

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

6. Cuidados e limpeza

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

7. Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirmar se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção "Usar a placa de indução" para mais 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.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Usar panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas". Consultar "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando a temperatura diminui.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e não 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.	Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as panelas 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 escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números do erro, desligar a placa de indução no quadro elétrico e contactar um técnico qualificado.

8. Visor de falhas e inspeção

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

Resolução de problemas

Para as zonas 1 e 2

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

Para as zonas 3 e 4

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

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

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B	
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.		
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.		
	A placa de potência auxiliar está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar.		
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.		
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.		
	O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueadas.	
		Existe algum problema com o ventilador.	Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, 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

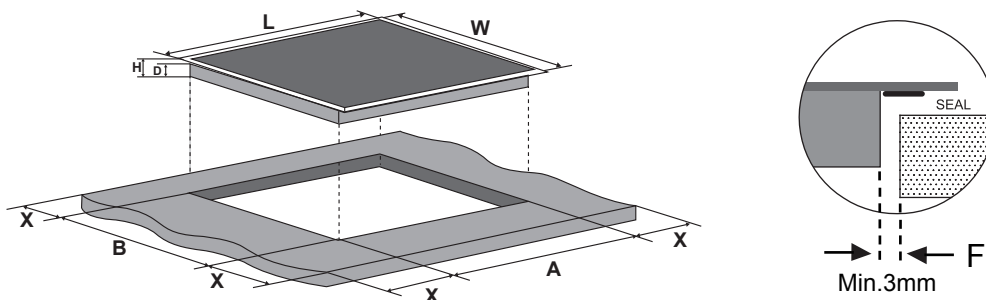
9.1 Seleção do equipamento de instalação

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.

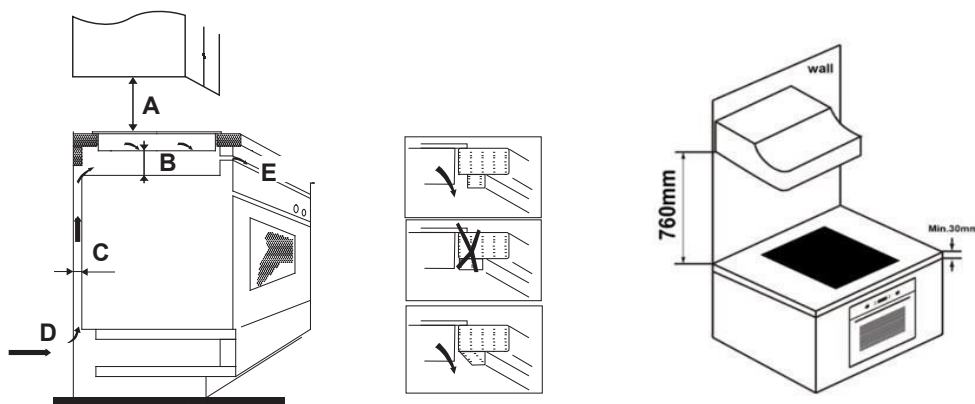


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min	3 min

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



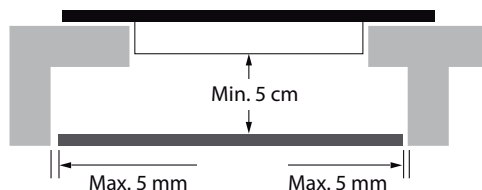
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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.

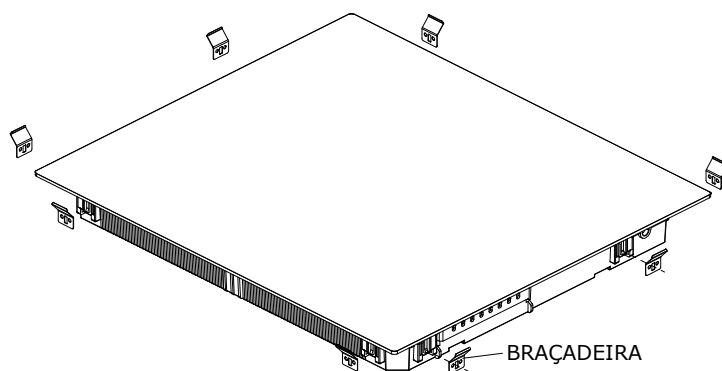
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

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:

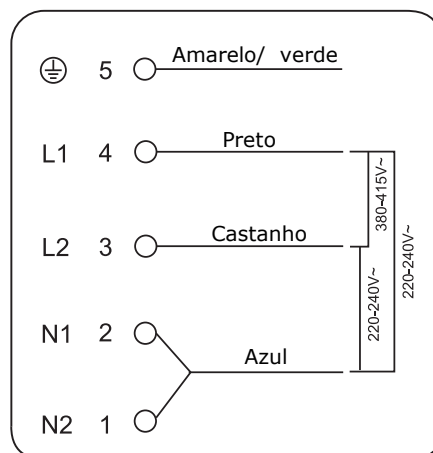
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

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.

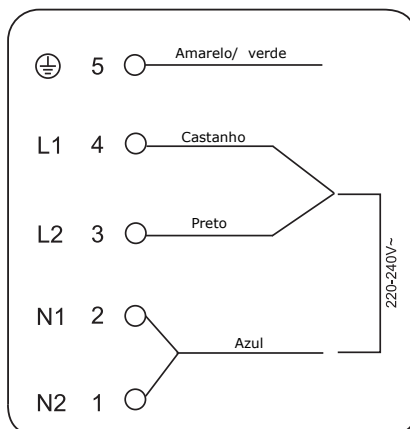
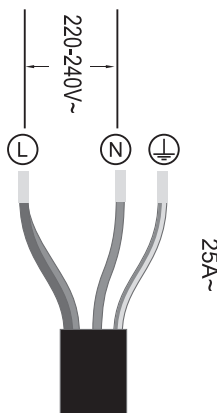
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



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



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



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



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



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 Eléctricos e Equipamento Eléctrico (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 eléctricos e electrónicos.

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.

1. Słowo wstępne	181
1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	181
1.2 Instalacja.....	181
1.2.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym	181
1.2.2 Ryzyko skaleczenia	181
1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	181
1.3 Obsługa i konserwacja	182
1.3.1 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym	182
1.3.2 Zagrożenie zdrowia	183
1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią.....	183
1.3.4 Ryzyko skaleczenia	183
1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	183
2. Wprowadzenie do produktów	185
2.1 Widok z góry	185
2.2 Panel sterowania.....	185
2.3 Teoria działania.....	186
2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej	186
2.5 Specyfikacja techniczna.....	186
3. Działanie produktu	186
3.1 Panel obsługi dotykowej.....	186
3.2 Wybór odpowiedniego naczynia.....	187
3.3 Użycie	188
3.3.1 Rozpocznij pieczenie	188
3.3.2 Zakończ gotowanie.....	189
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost.....	189
3.3.4 Elastyczny obszar.....	190
3.3.5 French Plaque	191
3.3.6 Blokowanie kontroli.....	191
3.3.7 Tryb wstrzymania	192
3.3.8 Funkcja zarządzania energią.....	192
3.3.9 Przycisk minutnika	193
3.3.10 Domyślne czasy pracy.....	195

3.3.11	Funkcja Gotuj ze mną.....	196
3.3.12	Funkcje specjalne.....	197
4.	Wskazówki dotyczące gotowania.....	197
4.1	Porady dotyczące gotowania	197
4.1.1	Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu.....	197
4.1.2	Pieczony stek	198
4.1.3	Do smażenia metodą stir-frying	198
4.2	Wykrywanie małych przedmiotów	198
5.	Ustawienia ogrzewania	198
6.	Pielęgnacja i czyszczenie	199
7.	Wskazówki i porady.....	200
8.	Wyświetlanie i kontrola awarii	201
9.	Instalacja	203
9.1	Dobór sprzętu instalacyjnego	203
9.2	Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że.....	204
9.3	Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że	205
9.4	Przed umieszczeniem uchwytów mocujących.....	205
9.5	Regulacja położenia wspornika.....	205
9.6	Uwagi	206
9.7	Podłączanie płyty do zasilania sieciowego.....	206

1. Słowo wstępne

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

1.1 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 grzejącą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń 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.

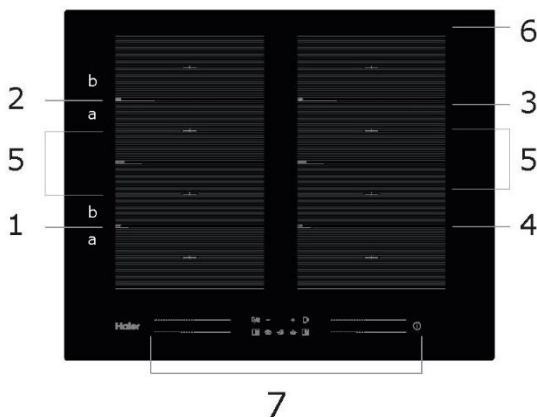
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

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

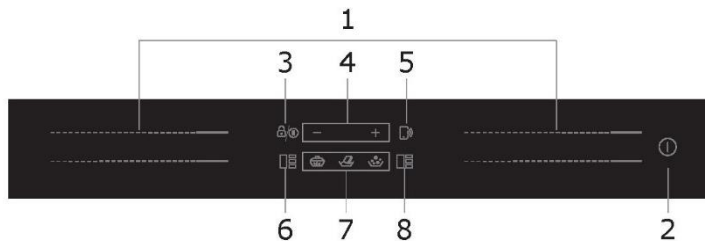
2. Wprowadzenie do produktów

2.1 Widok z góry



1. Maks. 2000/3200 W
2. Maks. 2000/3200 W
3. Maks. 2000/3200 W
4. Maks. 2000/3200 W
5. Maks. 3000/3600 W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

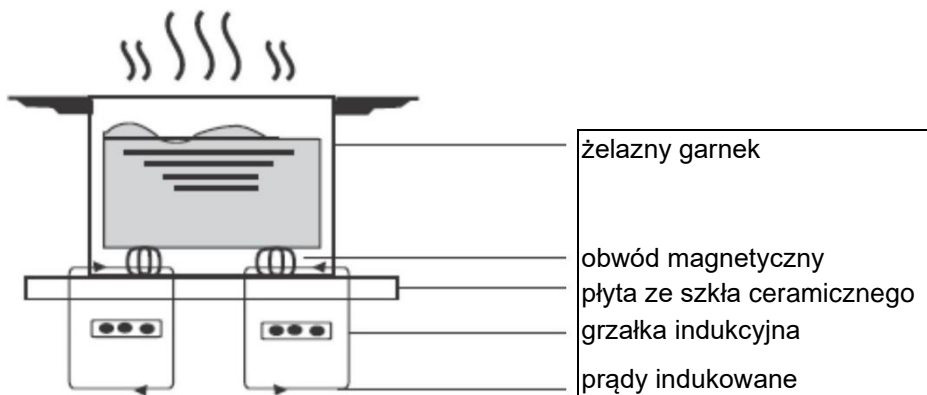
2.2 Panel sterowania



1. Sterowanie mocą strefy grzewczej
2. Kontrola WŁ./WYŁ.
3. Przycisk Blokady
4. Przycisk minutnika
5. Sterowanie opcją Gotuj ze mną
6. Sterowanie lewym obszarem elastycznym
7. Gotowanie na wolnym ogniu, topienie, gotowanie
8. Sterowanie prawym obszarem elastycznym

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	HA2MTSJ58MB1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu (mm)	650X520X56
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.

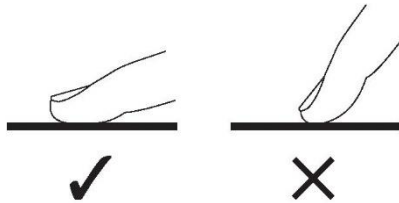
	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
Strefa gotowania	Minimum	Maksimum
1 i 2 i 3 i 4	80*	200
Strefa Flexing	80*	200*400

*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

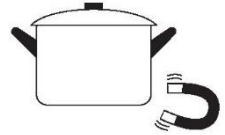
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszczonego palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory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



3.2 Wybór odpowiedniego naczynia



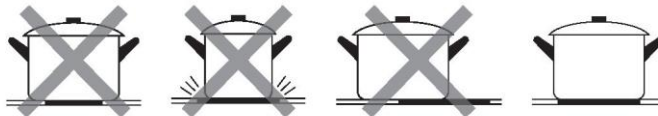
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu.
Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia 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.

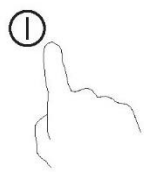
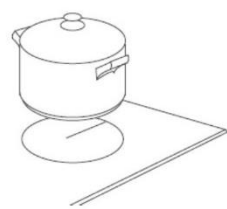
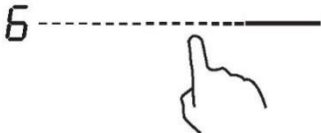
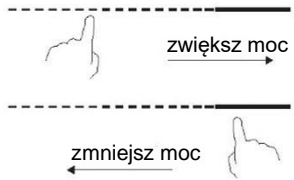


Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



3.3 Użycie

3.3.1 Rozpocznij pieczenie

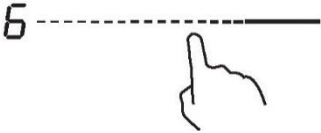
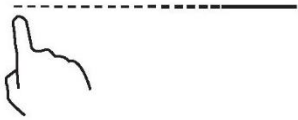
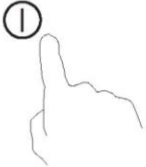

<p>Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „—”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche. 	
<p>Dotknięcie suwaka strefy grzewczej spowoduje miganie wskaźnika obok klawisza.</p>	
<p>Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

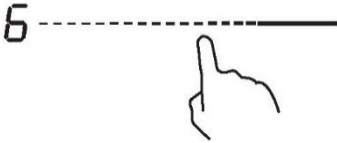

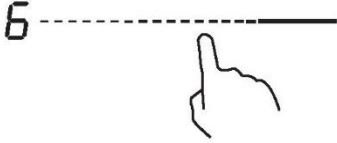

To znaczy że:

- 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 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczone odpowiednie naczynie.

3.3.2 Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć	
Wyłącz strefę grzewczą, dotykając suwaka „1”. 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.	

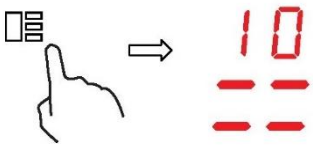
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję 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	
Wybierz dowolny poziom mocy sterowania dotykowego, a funkcja Boost zostanie wyłączona.	

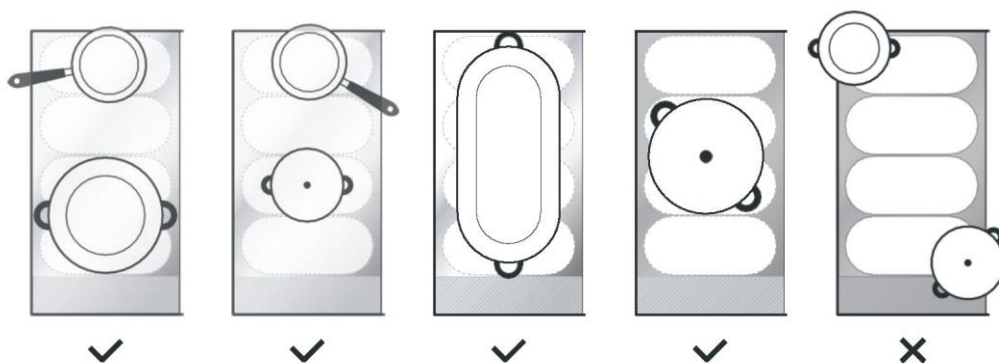
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie mocy jest równe 0, po 5 minutach zmniejszy się do 14.

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.

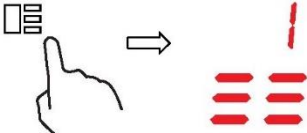
Jako jedna duża strefa	
Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.	
Ustawienie mocy działa jak każdy inny normalny obszar.	
Poziom mocy jest unikalny dla wszystkich elastycznych obszarów i można go wybrać za pomocą suwaka	
Jeśli garnek zostanie przesunięty 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 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.

3.3.8 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.

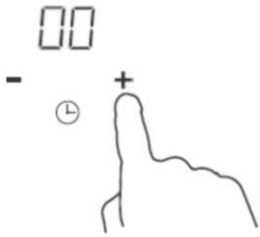
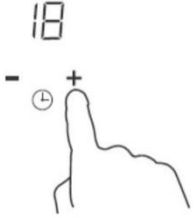

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią	
Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk blokady i przycisk Gotuj ze mną.	Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,2 kW.
Aby przejść na inny poziom	
Naciśnij +/- minutnika 	Istnieje 5 poziomów 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	
Nacisnąć jednocześnie przycisk blokady i przycisk Gotuj ze mną.	Następnie płyta zostanie wyłączona.

3.3.9 Przycisk minutnika

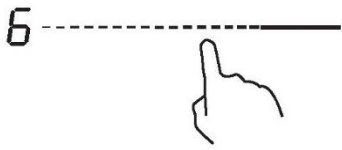

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:



- 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

<p>Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.</p>	
<p>Dotknij „+” elementów sterujących minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.</p>	
<p>Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.</p>	

b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzejnych

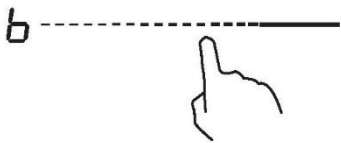
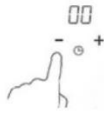
<p style="text-align: center;">Ustaw jedną strefę</p>	
<p>Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej</p>	
<p>Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.</p>	

<p>Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.</p> <p>UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.</p>	
<p>Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.</p>	

 Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustaw więcej stref:	
<p>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:</p>	
<p>3_{..} ----- (ustawione na 15 minut)</p> <p>6_{..} ----- (ustawione na 45 minut)</p>	<p>15</p> <p>- ⊖ +</p>
<p>Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.</p> <p>Wyświetlanie jak po prawej:</p>	<p>H ----- 30</p> <p>6_{..} ----- - ⊖ +</p> <p>(ustawione na 30 minut)</p>
<p>Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.</p>	

c) Anuluj minutnik

<p>Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik.</p>	
<p>Dotknij i przytrzymaj przycisk minutnika " - ", minutnik zmniejszy się do „00” i minutnik zostanie anulowany.</p>	

3.3.10 Domyślne czasy pracy

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

3.3.11 Funkcja Gotuj ze mną

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
Pasma(-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 Melting, wskaźnik pokaże " "	
Funkcja gotowania jest idealna do gotowania wody lub dowolnego płynu. Naciśnij klawisz Boiling, wskaźnik pokaże " "	

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 zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

4.1 Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie 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:

- Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
- Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
- 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”.
- 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 ciepłe.
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.
- 8.

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	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne ocieplenie
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"> • smażenie • gotowanie makaronu
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
<p>Codziennie zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub resztki inne niż od cukru na szkłe)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 poplamieć.
<p>Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkłe</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkłe 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 w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
<p>Przecieki na dotykowe elementy sterujące</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 opuszką 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 grzejnego 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.	
UE	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną jest uszkodzone.	
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	

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.
EH	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
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. Poczekaj, 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 uszkodzona.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

9. Instalacja

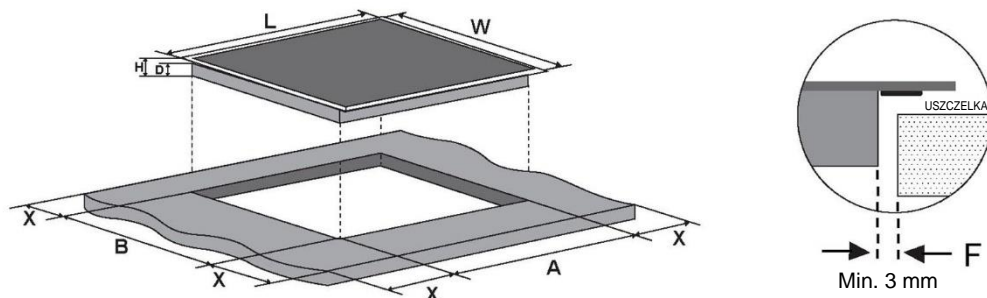
9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

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 ciepłym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

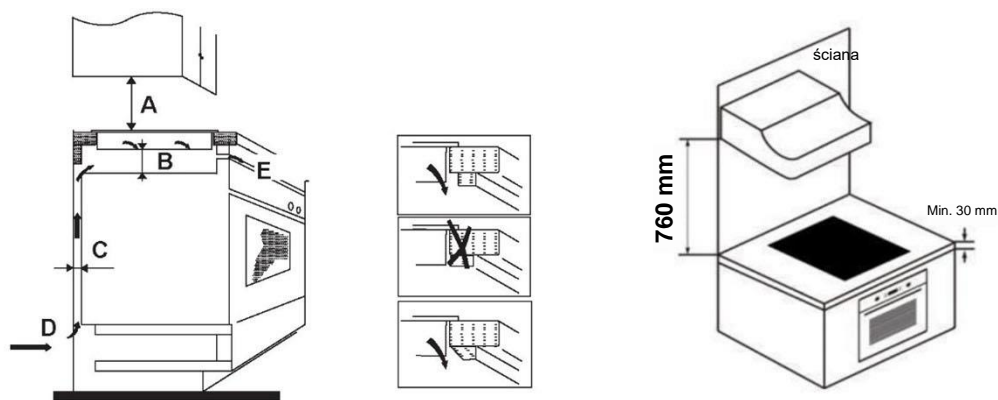


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



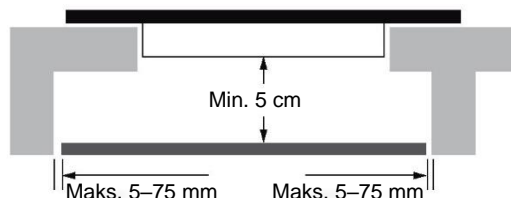
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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 przegrzanym 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, przylegające i otaczające 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

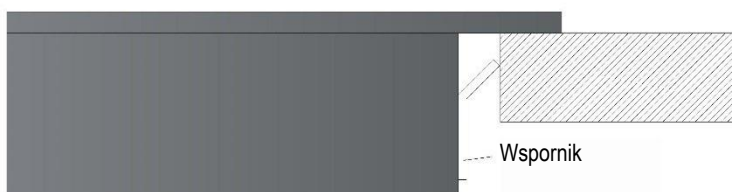
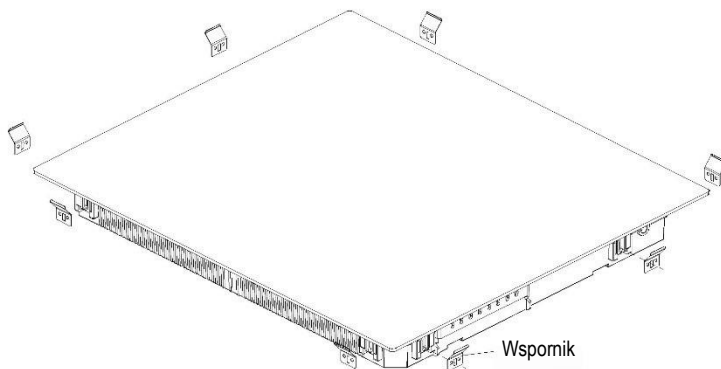
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna
- Wyłącznik jest łatwo dostępny 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 myjki parowej.

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:

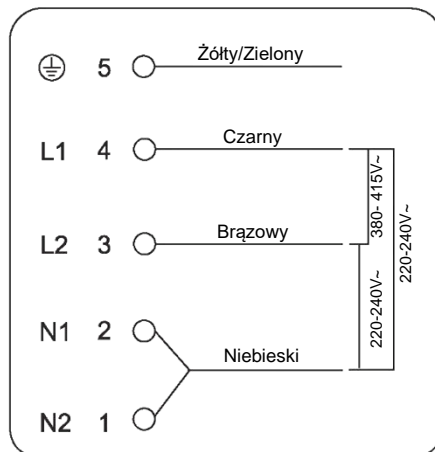
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

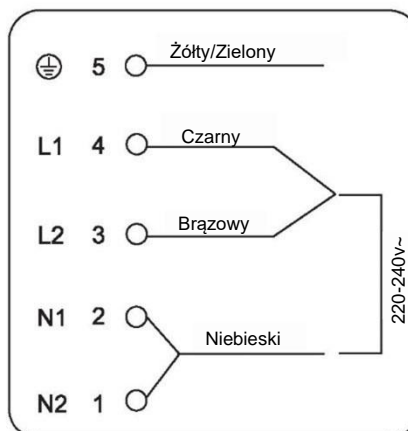
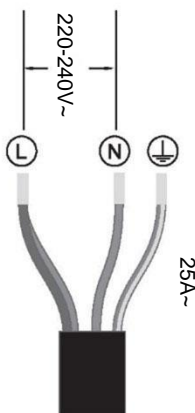
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



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.

1. Предговор.....	210
1.1 Предупреждения за безопасност	210
1.2 Монтиране	210
1.2.1 Опасност от токов удар	210
1.2.2 Опасност от порязване	210
1.2.3 Важни инструкции за безопасност	210
1.3 Експлоатация и поддръжка	211
1.3.1 Опасност от токов удар	211
1.3.2 Опасност за здравето	212
1.3.3 Опасност от гореща повърхност	212
1.3.4 Опасност от порязване	212
1.3.5 Важни инструкции за безопасност	212
2. Представяне на продукт	214
2.1 Изглед отгоре	214
2.2 Контролен панел	214
2.3 Работна теория	215
2.4 Преди да използвате вашия нов индукционен плот	215
2.5 Техническа спецификация	215
3. Работа с продукта	215
3.1 Сензорни контроли	215
3.2 Избор на подходящ съд за готвене	216
3.3 Начин на употреба	217
3.3.1 Започнете да готвите	217
3.3.2 Завършете готвенето	217
3.3.3 Използване на функцията Boost	218
3.3.4 Гъвкава зона	219
3.3.5 French Plaque	220
3.3.6 Заклучване на контролите	220
3.3.7 Режим на пауза	221
3.3.8 Функция за управление на храненето	221
3.3.9 Контрол за таймера	222
3.3.10 Работно време по подразбиране	224
3.3.11 Функция Cook with me	225
3.3.12 Специални функции	226
4. Насоки за готвене	226
4.1 Готварски съвети	226

4.1.1	Къкрене, приготвяне на ориз	226
4.1.2	Запържване на пържола	227
4.1.3	За пържене с разбъркване.....	227
4.2	Разпознаване на малки предмети	227
5.	Степени на нагряване	227
6.	Грижа и почистване	228
7.	Подсказки и съвети	229
8.	Показване на повреда и проверка	230
9.	Монтиране	232
9.1	Избор на оборудването за монтаж	232
9.2	Преди да монтирате плота, се уверете, че.....	233
9.3	След като монтирате плота, уверете се, че.....	234
9.4	Преди да поставите фиксиращите скоби	234
9.5	Регулиране на позицията на скобата	234
9.6	Предупреждения.....	235
9.7	Свързване на плота към електрическата мрежа	235

1. Предговор

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

1.1 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 вероятността 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. Дръжете 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, MP3 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 седат, 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 заобикалящата 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.

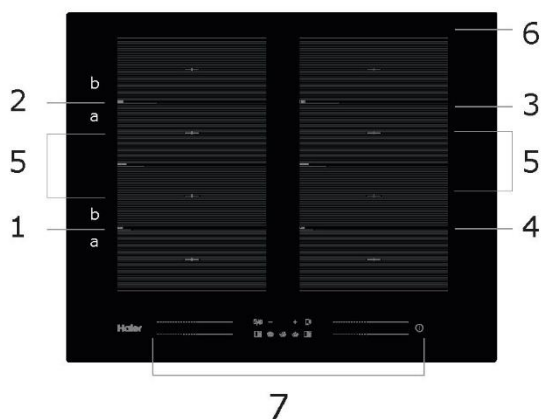
Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете тези инструкции/това ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него.

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.

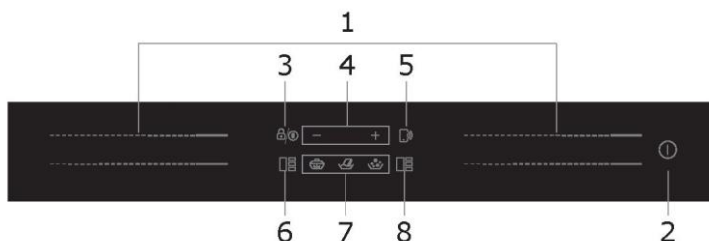
2. Представяне на продукт

2.1 Изглед отгоре



1. Макс. 2000/3200 W зона
2. Макс. 2000/3200 W зона
3. Макс. 2000/3200 W зона
4. Макс. 2000/3200 W зона
5. Макс. 3000/3600 W зона
6. Стъклена плоча
7. Контролен панел

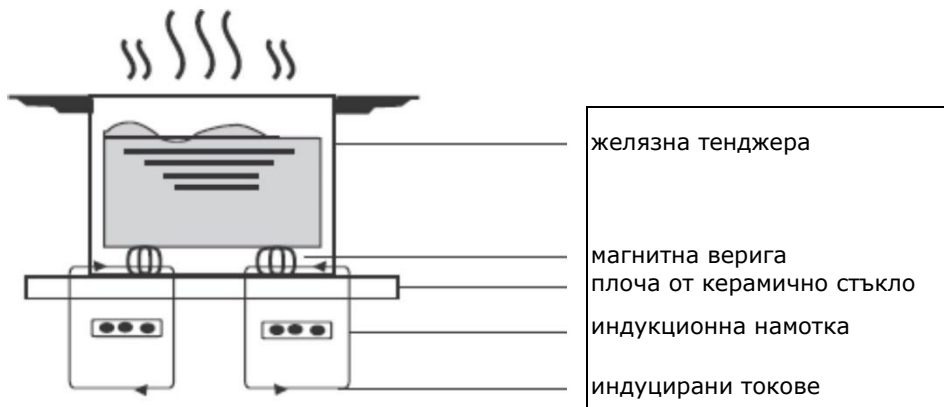
2.2 Контролен панел



1. Контроли за мощността на нагревателната зона
2. Контрол ВКЛ./ИЗКЛ.
3. Контрол за заключване
4. Контрол за таймера
5. Контрол Cook with me
6. Контрол на лявата гъвкава зона
7. Къкрене, топене, варене
8. Контрол на дясната гъвкава зона

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.



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	HA2MTSJ58MB1
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Монтирана електрическа мощност	7200 W
Размер на продукта (мм)	650 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.

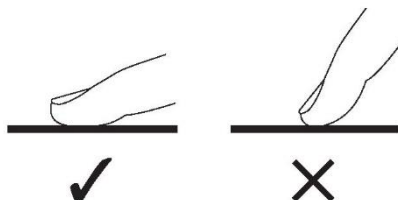
Зона за готвене	Основният диаметър на индукционните съдове за готвене	
	Минимум	Максимум
1 и 2 и 3 и 4	80*	200
Гъвкава зона	80*	200*400

*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.

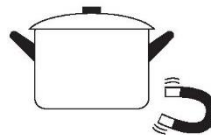



3.2 Избор на подходящ съд за готвене



- Използвайте само съдове с основа, подходяща за индукционно готвене.

Потърсете символа за индукционно готвене на опаковката или на дъното на готварския съд.

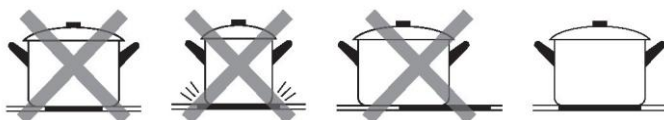


- Можете да проверите дали вашият съд за готвене е подходящ, като извършите тест с магнит.
Приближете магнит към основата на готварския съд. Ако се привлича, готварският съд е подходящ за индукционно готвене.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
 2. 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.

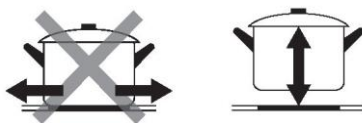
Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.



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.

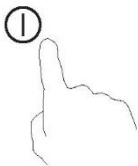
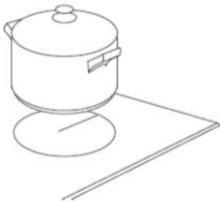
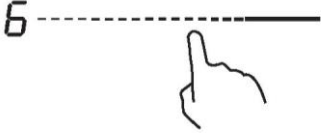



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото може да надраскат стъклото.



3.3 Начин на употреба

3.3.1 Започнете да готвите

<p>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.</p>	
<p>Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.</p> <ul style="list-style-type: none">Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.	
<p>Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона и индикаторът до бутона ще светне.</p>	
<p>Изберете степен на нагряване, като докоснете плъзгача.</p> <ul style="list-style-type: none">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 $\cong \cup \cong$, редуващо се със степента на нагряване

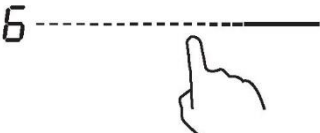
Това означава, че:

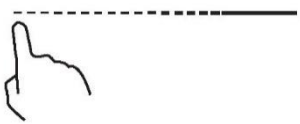
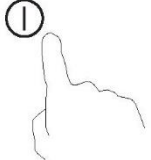

- не сте поставили готварския съд на правилната зона за готвене, или
- готварският съд, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене, или
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно спрямо зоната за готвене.

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

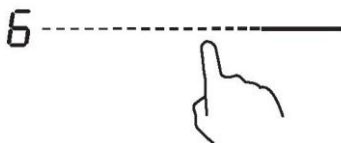

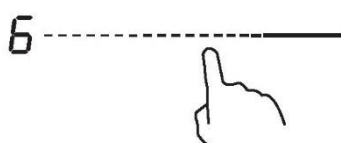

Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

3.3.2 Завършете готвенето

<p>Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, която искате да изключите.</p>	
---	--

<p>Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до „1“ Уверете се, че дисплеят показва „0“.</p>	
<p>Изключете целия готварски плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.</p>	
<p>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.</p>	

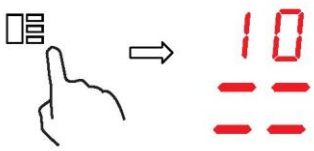
3.3.3 Използване на функцията Boost

<p>Активирайте функцията Boost</p>	
<p>Докосване на контрола на плъзгача на нагревателната зона</p>	
<p>Докосване на плъзгача до десния край. Уверете се, че дисплеят показва „P“.</p>	
<p>Отмяна на функцията Boost</p>	
<p>Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона, когато искате да отмените функцията Boost.</p>	
<p>Изберете произволно ниво на мощност на сензорния контрол и функцията Boost ще бъде деактивирана.</p>	

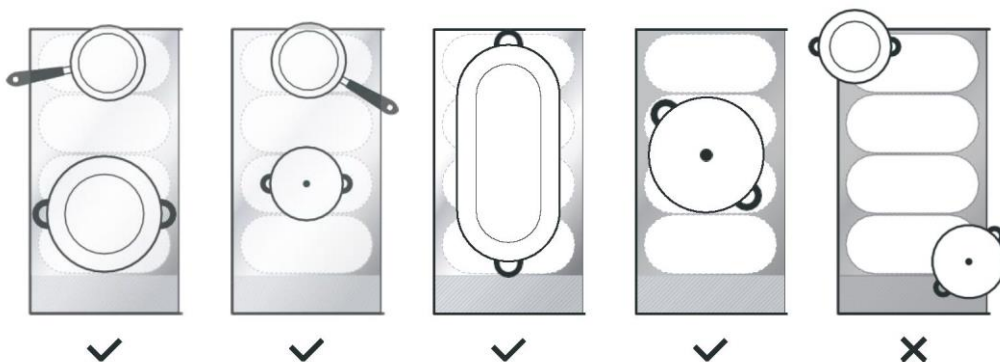
- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на мощността е равна на 0, тя ще се намали до 14 след 5 минути.

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.

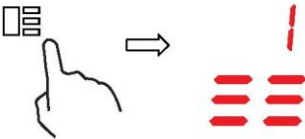
Като голяма зона	
За да активирате гъвкавата зона като една голяма зона, просто натиснете контрола за гъвкава зона.	
Настройката на мощността работи като при всяка друга нормална зона.	
Нивото на мощност е уникално за цялата гъвкава зона и може да се избира просто с помощта на плъзгача	
Ако тенджерата 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.

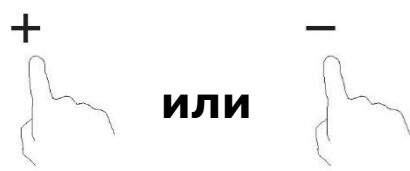
За да влезете в режим на пауза	
Докоснете за кратко бутона за пауза	Всички индикатори ще показват „11“
За да излезете от режим на пауза	
Докоснете за кратко контрола за пауза.	



Когато плотът е в 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.

3.3.8 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.

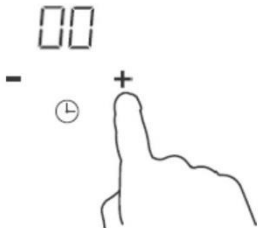
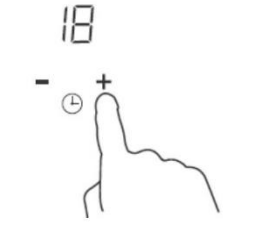
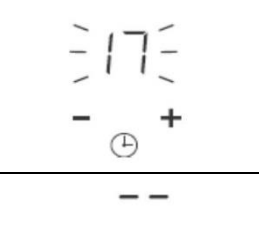

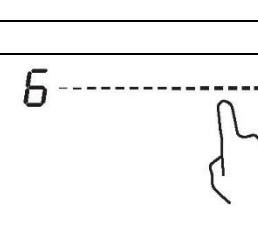
За да влезете във функцията за управление на захранването	
Включете плота, след което натиснете едновременно контрола за заключване и бутона Cook with me.	Индикаторът на таймера ще покаже „P5“, което означава ниво на мощност 5. Режимът по подразбиране е на 7,2 kW.
За да преминете към друго ниво	
Натиснете +/- на таймера 	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 захранването	
Натиснете едновременно контрола за заключване и бутона Cook with me.	След това плотът ще се изключи.

3.3.9 Контрол за таймера

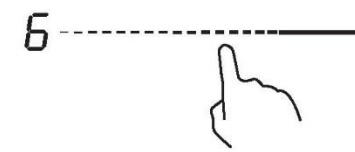
Можете да използвате таймера по два различни начина:



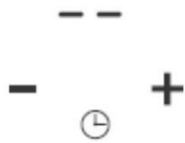
- Можете да го използвате като хронометър. В този случай таймерът няма да изключи нито една зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
Максималното време за таймера е 99 минути.

а) Използване на таймера като хронометър

<p>Уверете се, че готварският плот е включен.</p>	
<p>Докоснете „+“ на контрола за таймера. Индикаторът за хронометър ще започне да свети и на дисплея на таймера ще се покаже „00“.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Зумерът ще издава звуков сигнал в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато зададеното време приключи.</p>	

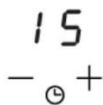

б) Настройка на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

Задайте една зона	
<p>Докосване на контрола на плъзгача на нагревателната зона</p>	

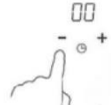
<p>Задайте времето, като докоснете контрола „-“ или „+“ на таймера Съвет: Докоснете веднъж контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжете контрола „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.</p>	
<p>Когато времето е зададено, то ще 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.</p>	
<p>Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.</p>	



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

<p align="center">Задайте повече зони:</p>	
<p>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:</p>	
<p>3.к. ----- (настроен на 15 минути)</p> <p>6. ----- (настроен на 45 минути)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(настроен на 30 минути)</p>
<p align="center">Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.</p>	

с) Отмяна на таймера

<p>Докоснете контрола на плъзгача на нагревателната зона, когато искате да отмените таймера</p>	
<p>Докоснете и задръжете контрола на таймера „ - “, таймерът намалява до „00“ и се отменя.</p>	

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 hOp 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 PA 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 hOp. 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 клавиша за топене, индикаторът ще покаже „ “	
Функцията за кипене е идеална за кипене на вода или друга течност. Натиснете бутона за кипене, индикаторът ще покаже „ “	

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. Поръсете малко олио в горещия тиган и след това сложете и 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 потвърда 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 нагриване

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 нагриване	Пригодност
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• леко затопляне за малки количества храна• топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят• леко къкрене• бавно затопляне
3 – 5	<ul style="list-style-type: none">• претопляне• бързо къкрене• приготвяне на ориз
6 – 11	<ul style="list-style-type: none">• палачинки
12 – 13	<ul style="list-style-type: none">• сотиране• приготвяне на паста
14/P	<ul style="list-style-type: none">• 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 незехарни остатъци върху стъклото)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Съгласо 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 излезне 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.
Съдовете не се нагорещават и не се показват 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.	
EU	Връзката между платката на дисплея и основната платка е неуспешна	
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	

За зони 3 и 4

1) Кодът на грешката 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

Поведа	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.	
	Поведа 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 нагриването 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.	
Нагриването спира внезапно по време на работа и на дисплея светва „ <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> “.	Поведа 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

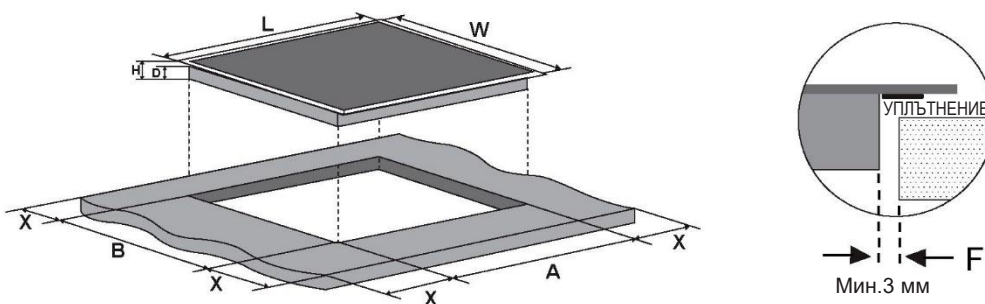
9.1 Избор на оборудването за монтаж

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.

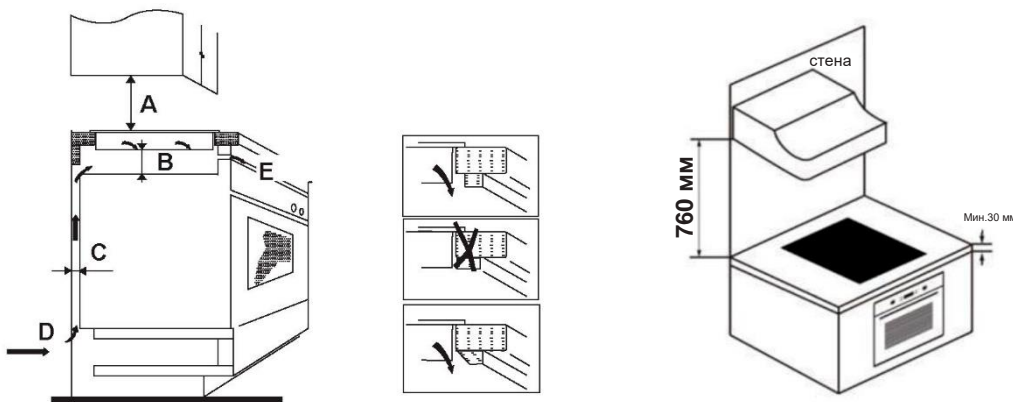


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
650	520	56	52	560±1	480±1	Мин. 50	Мин. 3

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



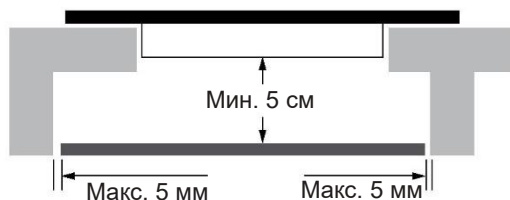
Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



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°С.

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

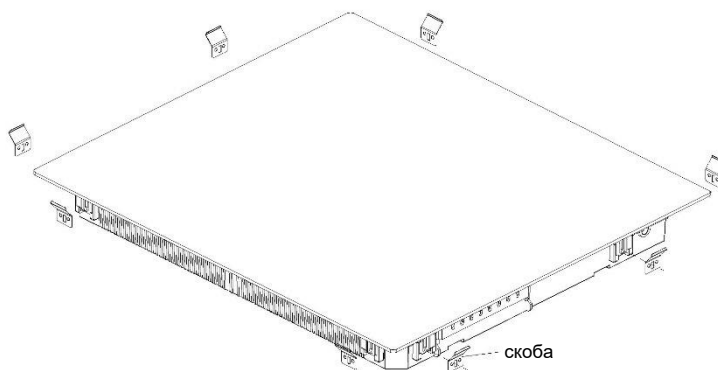
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- Има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен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



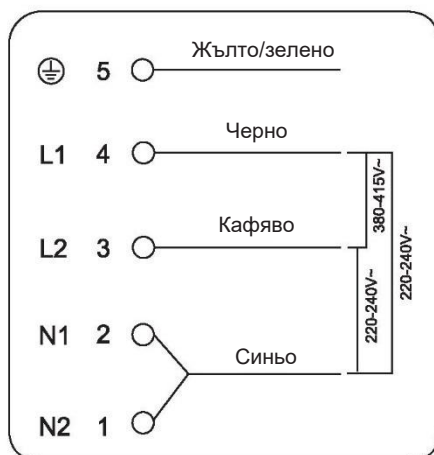
Този плот трябва да се свързва към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, уверете се, че:

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.

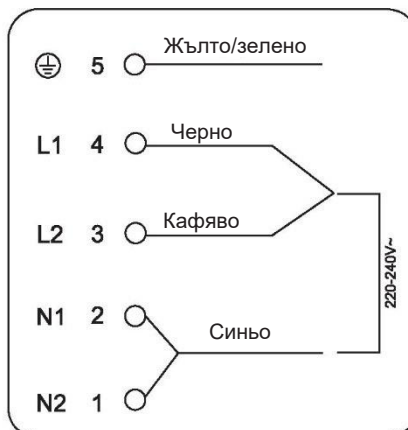
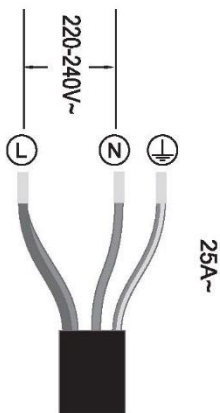
За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонителни устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар. Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C в никой момент.



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 (OEEO). 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.

1. Predgovor.....	239
1.1 Sigurnosna upozorenja	239
1.2 Ugradnja	239
1.2.1 Opasnost od električnog udara.....	239
1.2.2 Opasnost od nastanka porezotina.....	239
1.2.3 Važne sigurnosne upute.....	239
1.3 Rad i održavanje.....	240
1.3.1 Opasnost od električnog udara.....	240
1.3.2 Opasnost po zdravlje.....	241
1.3.3 Opasnost od vruće površine.....	241
1.3.4 Opasnost od nastanka porezotina.....	241
1.3.5 Važne sigurnosne upute.....	241
2. Uvodno o proizvodu.....	243
2.1 Prikaz odozgo.....	243
2.2 Upravljačka ploča.....	243
2.3 Teorija rada	244
2.4 Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje.....	244
2.5 Tehničke specifikacije	244
3. Upotreba proizvoda	244
3.1 Tipke osjetljive na dodir.....	244
3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje.....	245
3.3 Način upotrebe	246
3.3.1 Početak kuhanja	246
3.3.2 Završetak kuhanja	246
3.3.3 Uporaba funkcije za povećanje snage.....	247
3.3.4 Fleksibilno područje.....	247
3.3.5 Francuska ploča.....	249
3.3.6 Blokiranje tipki	249
3.3.7 Način rada za stanku	250
3.3.8 Funkcija regulacije snage	250
3.3.9 Upravljanje vremenskim programatorom.....	251
3.3.10 Zadana vremena rada.....	253
3.3.11 Funkcija „Cook with me”	254
3.3.12 Posebne funkcije.....	255
4. Smjernice za pripremanje hrane	255
4.1 Savjeti za pripremanje hrane.....	255

4.1.1	Pirjanje, pripremanje riže	255
4.1.2	Pečenje odreska do poprivanja smeđe boje	256
4.1.3	Za prženje uz miješanje	256
4.2	Otkrivanje malih predmeta	256
5.	Postavke topline	256
6.	Njega i čišćenje	257
7.	Savjeti i trikovi	258
8.	Prikaz kvara i provjera	259
9.	Ugradnja	261
9.1	Odabir opreme za ugradnju	261
9.2	Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće.....	262
9.3	Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće	263
9.4	Prije lociranja nosača za pričvršćenje	263
9.5	Podšavanje položaja nosača	263
9.6	Oprez	264
9.7	Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže.....	264

1. Predgovor

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

1.1 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 trebata 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 električnog 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 prestano 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 prikladno 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.

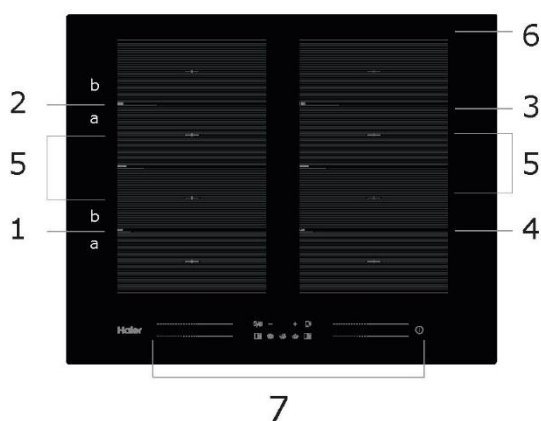
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

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.

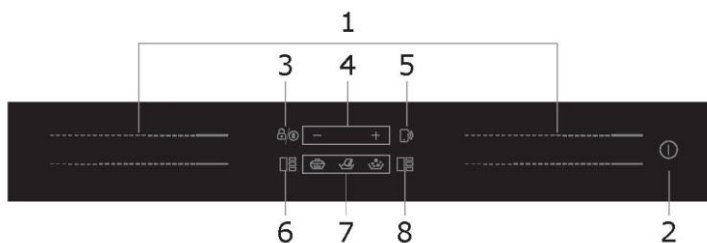
2. Uvodno o proizvodu

2.1 Prikaz odozgo



1. Maksimalna Zona 2000/3200 W
2. Maksimalna Zona 2000/3200 W
3. Maksimalna Zona 2000/3200 W
4. Maksimalna Zona 2000/3200 W
5. Maksimalna Zona 3000/3600 W
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča

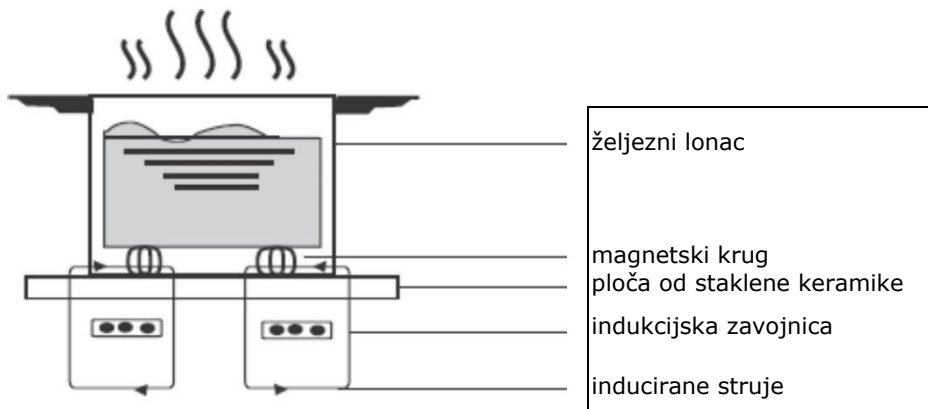
2.2 Upravljačka ploča



1. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
2. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
3. Tipka za zaključavanje tipki
4. Upravljanje vremenskim programatorom
5. Upravljanje za „Cook with me“
6. Upravljački element lijevog fleksibilnog područja
7. Pirjanje, otapanje, kuhanje
8. Upravljački element desnog fleksibilnog područja

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	HA2MTSJ58MB1
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 - 240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda (mm)	650X520X56
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.

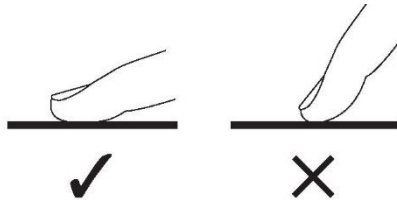
Zona za kuhanje	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
	Najmanji	Najveći
1, 2, 3 i 4	80*	200
Fleksibilna zona	80*	200*400

*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

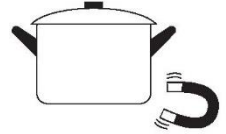
- Ne morate primjenjivati pritisak jer se tipkama upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode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




3.2 Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



- Upotrebljavajte samo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.

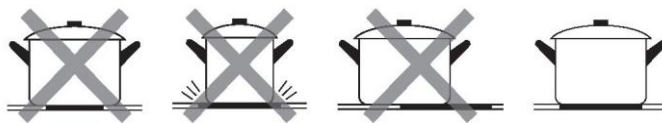


- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda 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.

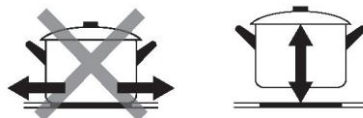
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pazite da je dno tave glatko, da se leži ravno na staklu i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude jednakog promjera kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte 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.

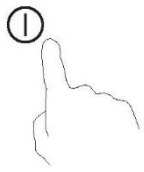
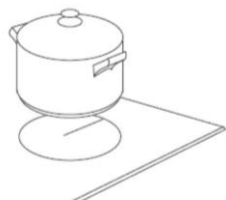
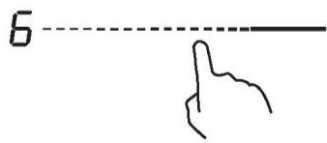



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsti staklo.



3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuhanja

<p>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.</p>	
<p>Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi. 	
<p>Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja s klizačem, pokazivač pored tipke treperi.</p>	
<p>Odaberite postavku topline dodirivanjem tipke s klizačem.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 $\cong \underline{\quad} \cong$ naizmjenice s postavkom topline


To znači:


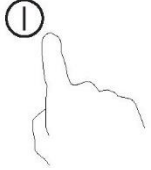

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

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

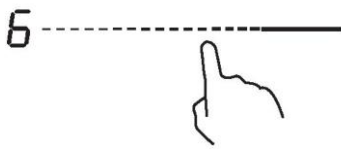

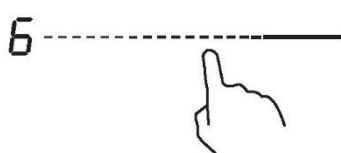

Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna tava.

3.3.2 Završetak kuhanja

<p>Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti.</p>	
--	--

<p>Isključite polje za kuhanje dodiranjem klizača na " 1 Provjerite prikazuje li se na pokazivaču "0".</p>	
<p>Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Uporaba funkcije za povećanje snage

<p>Uključite funkciju za povećanje snage</p>	
<p>Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem</p>	
<p>Dodirivanje klizača s desne strane. Provjerite prikazuje li se na zaslonu „P”.</p>	
<p>Poništavanje funkcije za povećanje snage</p>	
<p>Dodirnite željenu tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem kako biste poništili funkciju za povećanje snage.</p>	
<p>Odaberite bilo koju razinu snage kontrole dodira i funkcija Boost će biti isključena.</p>	

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

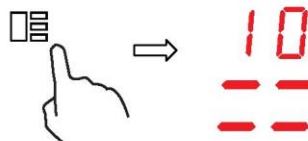
3.3.4 Fleksibilno područje

- 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

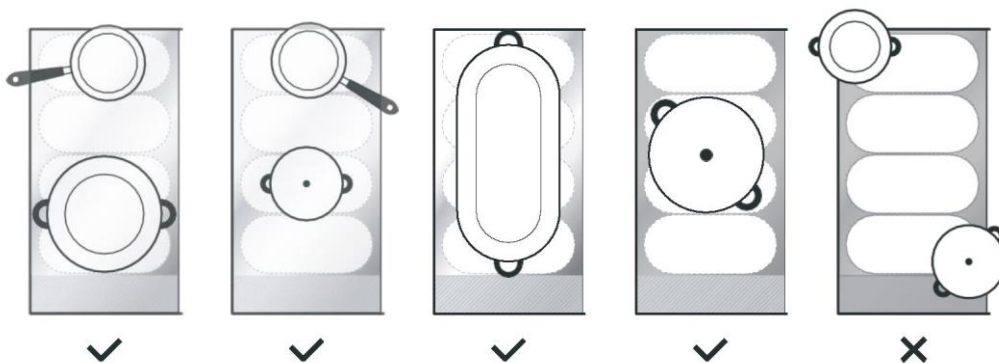
Ako se lonac premješta s prednjeg na stražnji dio (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektira novi položaj i zadržava istu snagu.

Za još jednog dodatnog lonca, isključite fleksibilno područje pritiskom na namjensku tipku kako biste prepoznali posuđe.

Kao četiri neovisne zone

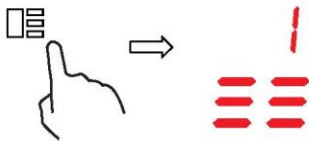
Za uporabu fleksibilnog područja kao četiri različite zone s dvije različite postavke snage, nemojte aktivirati kontrolu fleksibilnog područja.

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.	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „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 , u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje tipkom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem , 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.



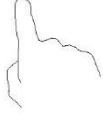

Ulazak u pauzirani način rada	
Kratko dodirnite tipku Pauza	Svi pokazivači će prikazivati „11“
Izlazak iz pauziranog načina rada	
Kratko dodirnite tipku Pauza.	



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

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.

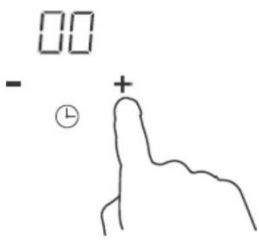
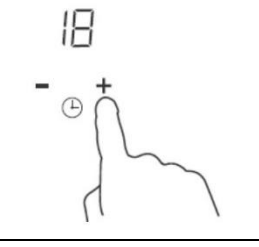
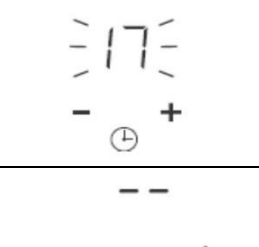

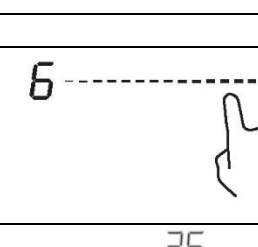
Pristupanje funkciji za regulaciju snage	
Uključite ploču za kuhanje, zatim istodobno pritisnite tipku Upravljanje zaključavanjem i tipku „Cook with me“.	Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P5“, što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW„
Prijelaz na drugu razinu	
Pritisnite +/- vremenskog programatora    ili 	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 za zaključavanje upravljanja i tipku funkcije „Cook with me“.	Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.

3.3.9 Upravljanje vremenskim programatorom

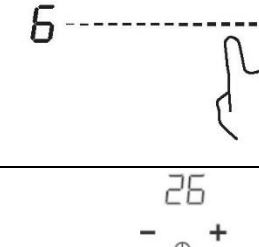
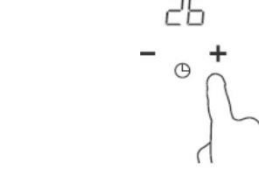
Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:


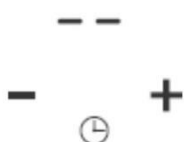
- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
Najveća vrijednost vremenskog programatora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

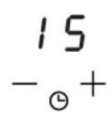

b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

Postavljanje jedne zone	
Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem	
Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa 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.	

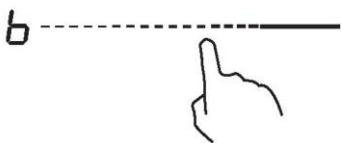
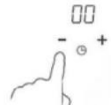
<p>Odmah nakon postavljanja vremena započnje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator trepće 5 sekundi. NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.</p>	
<p>Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.</p>	



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

<p align="center">Postavljanje više zona:</p>	
<p>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:</p>	
<p>3. ----- (podešeno na 15 minuta)</p> <p>6. ----- (podešeno na 45 minuta)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(postavljeno na 30 minuta)</p>
<p align="center">Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.</p>	

c) Otkazivanje vremenskog programatora

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

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 " "	

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 tavu, a zatim spustite meso na vruću tavu.
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 posude 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	<ul style="list-style-type: none"> • blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 – 5	<ul style="list-style-type: none"> • podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
6 – 11	<ul style="list-style-type: none"> • palačinke
12 i 13	<ul style="list-style-type: none"> • naglo pečenje • pripremanje tjestenine
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

6. Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 doticaja djece.
Prelijevanja na tipkama na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 indukcijska 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 indukcijske 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 indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i ne prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko 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 indukcijsko 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 brojke greške, isključite napajanje indukcijske 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.	
EU	Veza između zaslonske ploče i glavne ploče nije uspjela	
EL, EH	Neprotivna 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	

Za zonu 3 i 4

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

Kod kvara	Problem	Rješenje
Automatski oporavak		
EL	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
EH	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	
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) Konkretni kvar i rješenje

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 mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „ <u>u</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>u</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

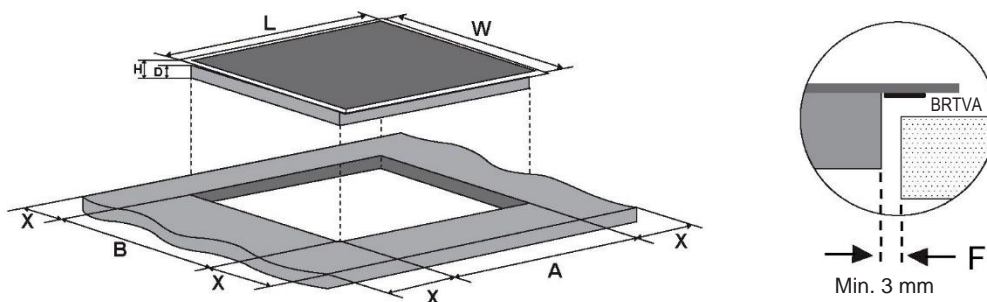
9.1 Odabir opreme za ugradnju

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.

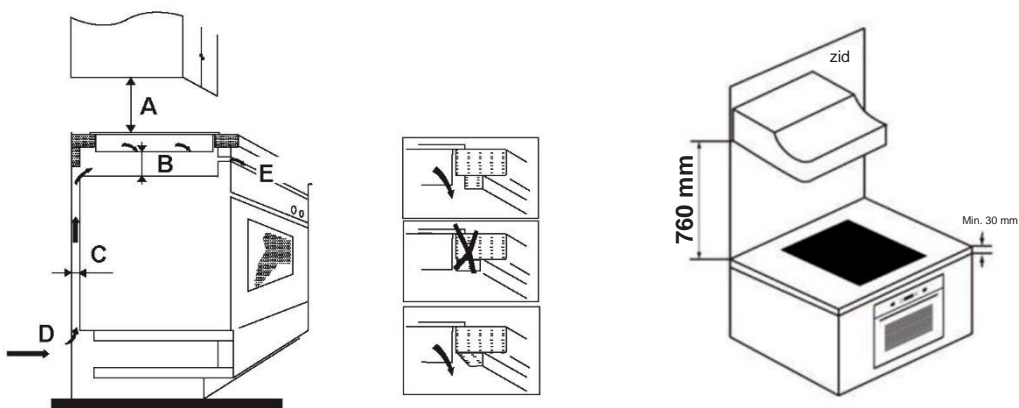


L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	min. 50	min. 3

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



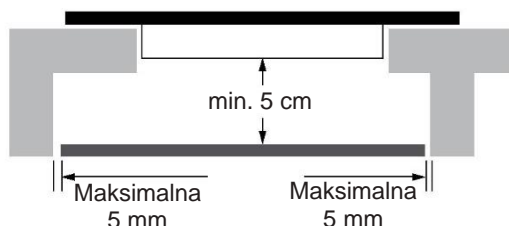
Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



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

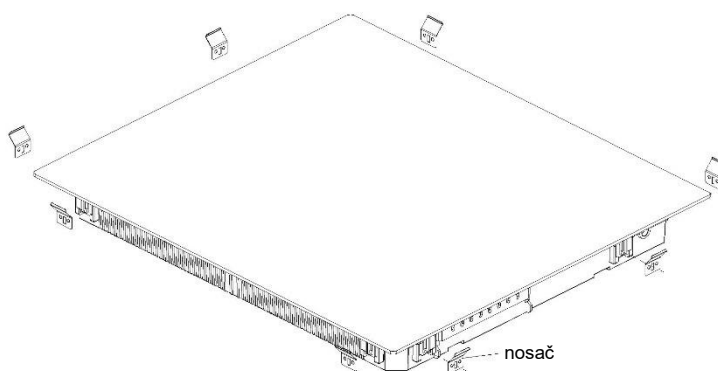
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad 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 s donje strane ploče za kuhanje (pogledajte sliku) prije ugradnje. Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



Ni pod kojim se 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:

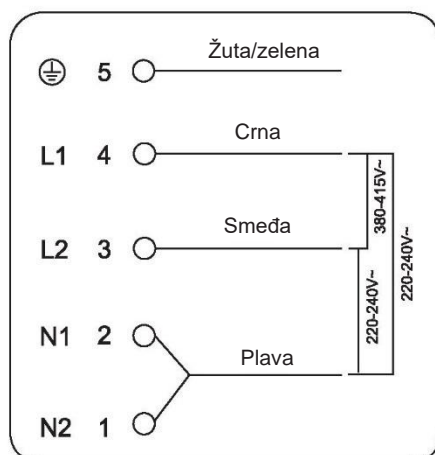
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

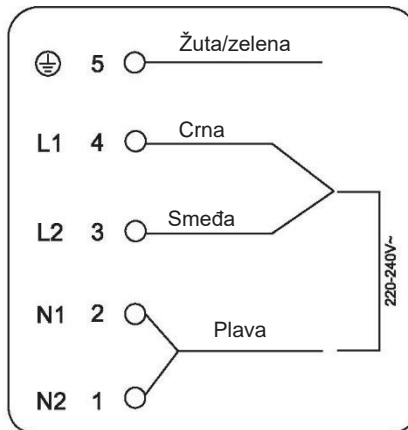
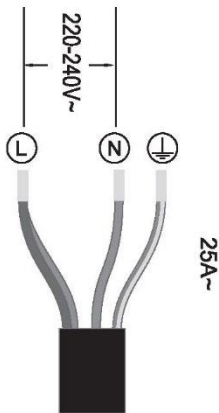
Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



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 ovlašteni 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 (OEEO). 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.

1. Előszó	268
1.1 Biztonsági figyelmeztetések	268
1.2 Telepítés	268
1.2.1 Elektromos áramütés veszélye	268
1.2.2 Vágási sérülés veszélye	268
1.2.3 Fontos biztonsági utasítások	268
1.3 Üzemeltetés és karbantartás	269
1.3.1 Elektromos áramütés veszélye	269
1.3.2 Egészségügyi veszélyek	270
1.3.3 Forró felület által jelentett veszély	270
1.3.4 Vágási sérülés veszélye	270
1.3.5 Fontos biztonsági utasítások	270
2. Termékre vonatkozó bevezető	272
2.1 Felső nézet	272
2.2 Vezérlőpanel	272
2.3 Működési elv	273
2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt	273
2.5 Műszaki jellemzők	273
3. A termék működése	273
3.1 Érintő kezelőszervek	273
3.2 Megfelelő főzőedény választása	274
3.3 A használat módja	275
3.3.1 Főzés indítása	275
3.3.2 Főzés befejezése	275
3.3.3 A teljesítménynövelés funkció használata	276
3.3.4 Rugalmas terület	277
3.3.5 Francia főzőlap	278
3.3.6 A gombok lezárása	278
3.3.7 Szünet mód	279
3.3.8 Teljesítménykezelési funkció	279
3.3.9 Időzítésvezérlés	280
3.3.10 Alapértelmezett üzemidők	282
3.3.11 „Cook with me” funkció	283
3.3.12 Speciális funkció	284
4. Főzési irányelvek	284
4.1 Főzési tippek	284

4.1.1	Párolás, rizs főzése.....	284
4.1.2	Steak készítése.....	285
4.1.3	Dobva-rázva pirításhoz	285
4.2	Apró tárgyak észlelése.....	285
5.	Hőbeállítások	285
6.	Ápolás és karbantartás.....	286
7.	Javaslatok és tippek	287
8.	Kijelzett hiba és vizsgálat.....	288
9.	Telepítés.....	290
9.1	Telepített berendezések kiválasztása	290
9.2	A főzőlap üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy	291
9.3	A főzőlap üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy	292
9.4	A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt.....	292
9.5	A konzol pozíciójának a módosítása	292
9.6	Óvintézkedések	293
9.7	A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz	293

1. Előszó

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

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

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

1.2 Telepítés

1.2.1 Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat 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 villanyszerelő 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 fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat 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.

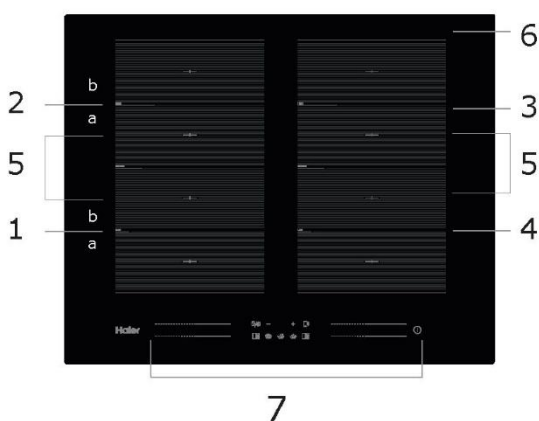
A készülék megfelelő beszerelése és használata érdekében javasoljuk, hogy fordítson időt jelen utasítások / beszerelési kézikönyv elolvasására.

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.

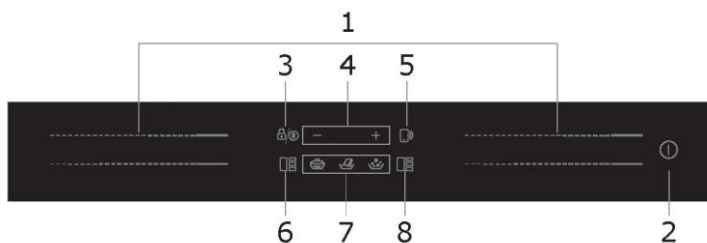
2. Termékre vonatkozó bevezető

2.1 Felső nézet



1. Max. 2000/3200 W-os zóna
2. Max. 2000/3200 W-os zóna
3. Max. 2000/3200 W-os zóna
4. Max. 2000/3200 W-os zóna
5. Max. 3000/3600 W-os zóna
6. Üveglap
7. Vezérlőpult

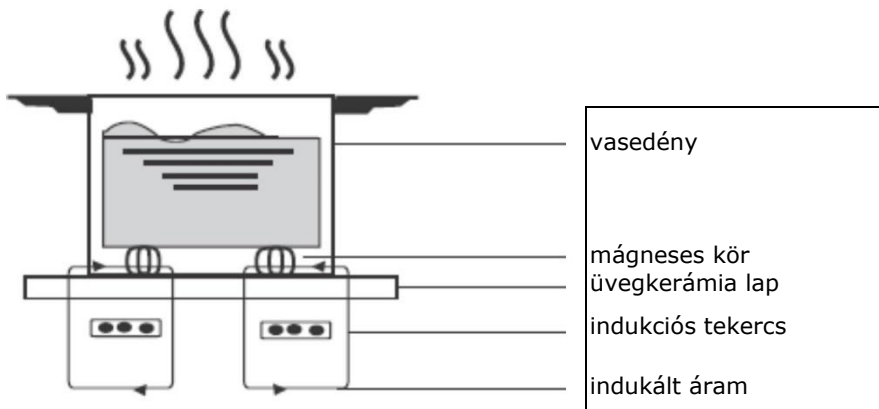
2.2 Vezérlőpanel



1. Főzőzóna teljesítményvezérlők
2. BE/KI gomb
3. Billentyűzár
4. Időzítésvezérlés
5. „Cook with me” vezérlőgomb
6. Bal rugalmas terület vezérlőgomb
7. Párolás, olvasztás, forralás
8. Jobb rugalmas terület vezérlőgomb

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	HA2MTSJ58MB1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltakozó áram 50 Hz vagy 60 Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete (mm)	650X520X56
Méreték beépítéshez (mm)	560X480

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

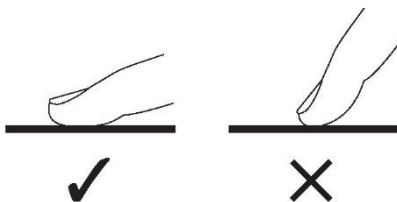
	Indukciós edények alapi részének az átmérője	
Főzőzóna	Minimum	Maximum
1 és 2 és 3 és 4	80*	200
Rugalmas zóna	80*	200*400

*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 kifejtenie a gombokra.
- Ne az ujja 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.

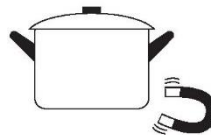



3.2 Megfelelő főzőedény választása



- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon.

Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

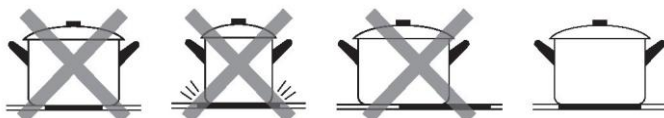


- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Ha a  nem villog a kijelzőn,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

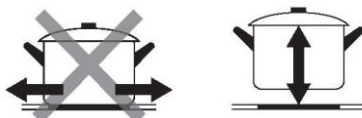
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



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.

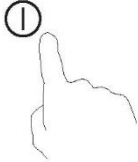
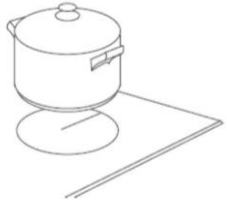
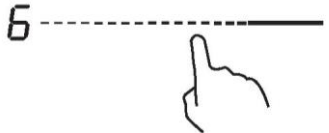
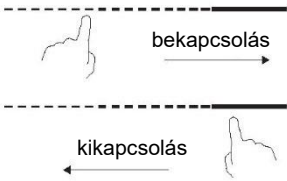


Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



3.3 A használat módja

3.3.1 Főzés indítása

<p>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.</p>	
<p>Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.</p> <ul style="list-style-type: none">Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.	
<p>A főzőzóna csúszkájának megérintése után a gomb melletti jelzőfény villogásba kezd.</p>	
<p>Válassza ki a hőbeállítást a csúszka vezérlőgomb megérintésével.</p> <ul style="list-style-type: none">Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.	

Ha a kijelzőn $\cong \text{U} \cong$ villog váltakozva a hőfok beállítással

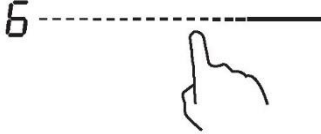
Ez azt jelenti, hogy:

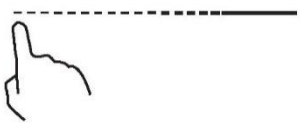
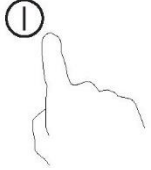

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

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

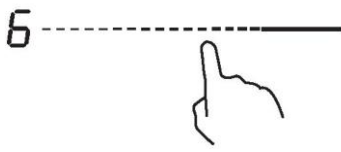

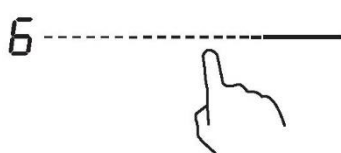

A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

3.3.2 Főzés befejezése

<p>Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választókapcsolót.</p>	
---	--

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.	

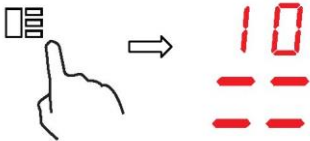
3.3.3 A teljesítménynövelés funkció használata

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.	
Válassza ki az érintésvezérlés bármely teljesítményszintjét, és a teljesítménynövelés funkció kikapcsol.	

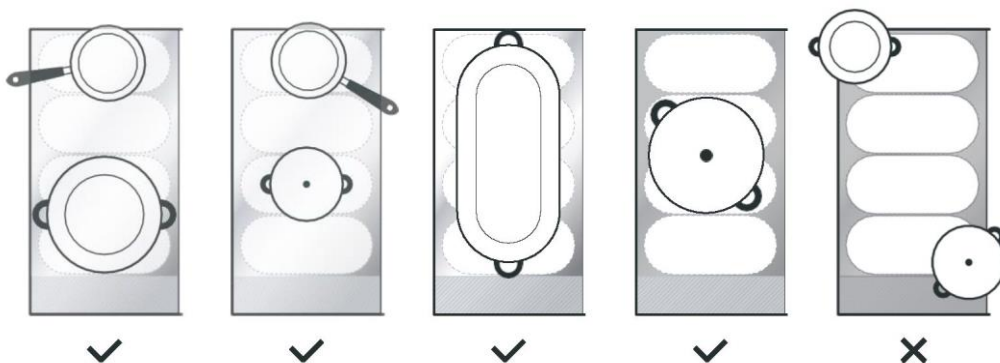
- A funkció bármelyik főzőzóna esetében használható.
- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti teljesítménybeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 14-re.

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.

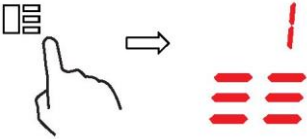
Egyetlen nagy zónaként	
A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként való használatához egyszerűen érintse meg a rugalmas terület vezérlést.	
A teljesítménybeállítások ugyanúgy működnek, mint bármelyik normál terület esetében.	
A teljesítményszint egyedülálló a teljes rugalmas területen, és egyszerűen kiválasztható 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 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.

3.3.8 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.

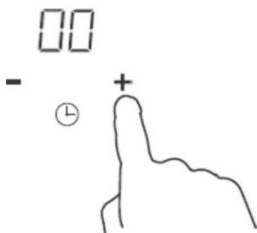
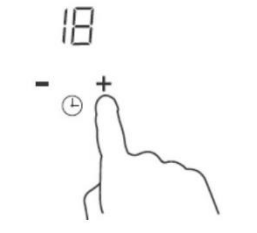


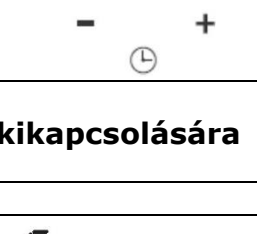
Teljesítménykezelési funkció elérése	
Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a Billentyűzár gombot és a „Cook with me” gombot.	Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely 5-ös teljesítményszintet jelöl. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.
Másik szintre kapcsolás	
Nyomja meg az időzítő +/- 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	
Nyomja meg egyszerre a Billentyűzár gombot és a „Cook with me” gombot.	Ekkor a főzőlap kikapcsol.

3.3.9 Időzítésvezérlés



Az időzítőt kétféleképpen használhatja:


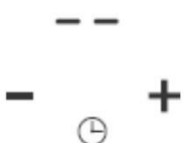
- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után. Az időzítő maximális beállítható ideje 99 perc.

a) Az időzítő használata visszaszámlálóként

<p>Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.</p>	
<p>Érintse meg az időzítő „+” kezelőszervét. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „00” jelenik meg.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.</p>	
<p>A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „- -” jel, amikor lejárt a beállított idő.</p>	




b) Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Egy zóna beállítása	
<p>A főzőzóna csúszkájának a megérintése</p>	
<p>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.</p>	

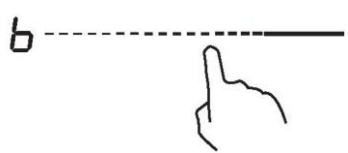

<p>Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig. MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.</p>	
<p>A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.</p>	



A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

További zónák beállítása:	
<p>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:</p>	
<p>3_{min} ----- (15 percre állítva)</p>	
<p>6_{min} ----- (45 percre állítva)</p>	
<p>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:</p>	 <p>(30 percre állítva)</p>
<p>Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.</p>	

c) Az időzítő törlése

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

3.3.10 Alapértelmezett üzemiidők

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

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemiidő időzítő (óra)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Teljesítményszint	10	11	12	13	14				
Alapértelmezett üzemiidő 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 megkezdi 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, pörköltök, 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 szószok 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: „ ”	

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 zsiradék 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 túlfőzné a levest. A tojásalapú és liszttel 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 süsse 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	<ul style="list-style-type: none">• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése• csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek• óvatos párolás• lassú melegítés
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• újramelegítés• gyors párolás• rizsfőzés
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• palacsinta
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• gyors sütés• tésztafélék főzése
14/P	<ul style="list-style-type: none">• dobva-rázva pirítás• hússütés• leves felfőzése• vízfőzés

6. Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
<p>Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 törülőkendővel vagy papírtörülővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen</p>	<p>Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható üvegfelületű indukciós főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 törülőkendővel vagy papírtörülővel. 4. Kövesse a fenti, Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen rész 2-4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törülőkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörülővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 jelenlétükről nem tájékoztat a kijelző.	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 főzésidőzítő 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 szétzerelés 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.	
EU	A kijelző kártya és alaplappal közötti csatlakozás nem megfelelő	
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	

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. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
EH	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	
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 működőképese-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 járása megfelelő-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

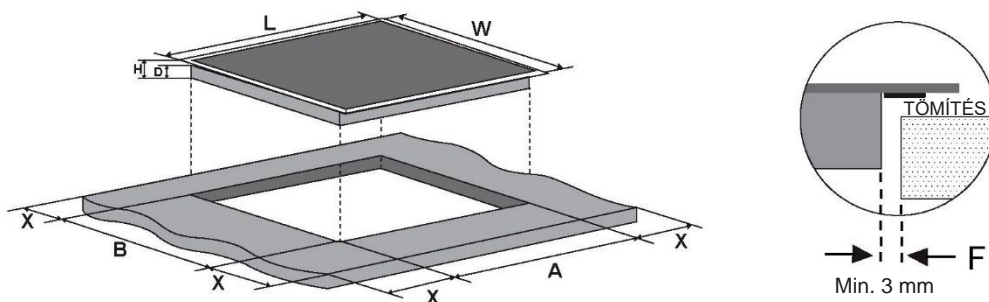
9.1 Telepített berendezések kiválasztása

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 nagyobb alakváltozást. Amint az alábbiakban látható:



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

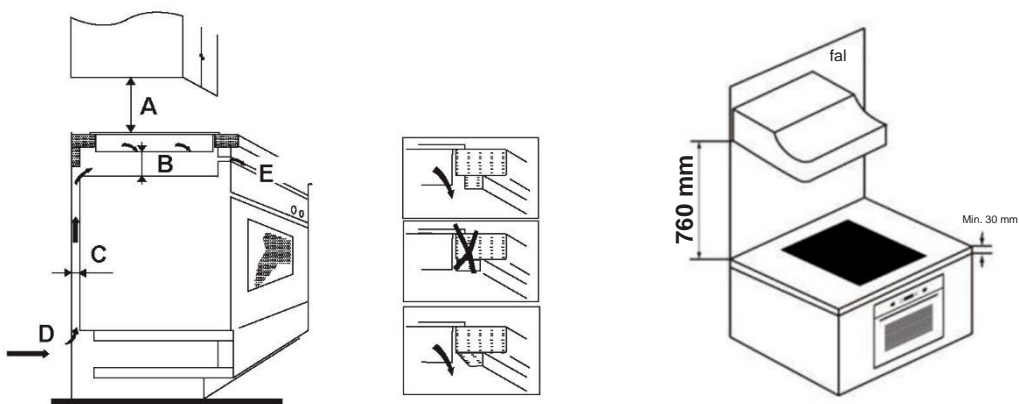


H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	min. 50	min. 3

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



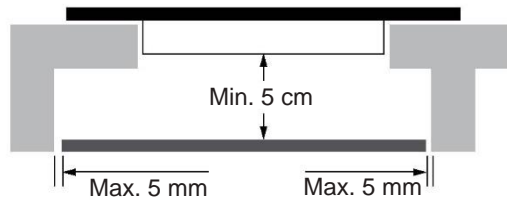
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



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 fabetétet. Tegyen eleget az alábbi követelményeknek



A főzőlap külső része körül szellőzőnyílások találhatók. 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 beelőgnak 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

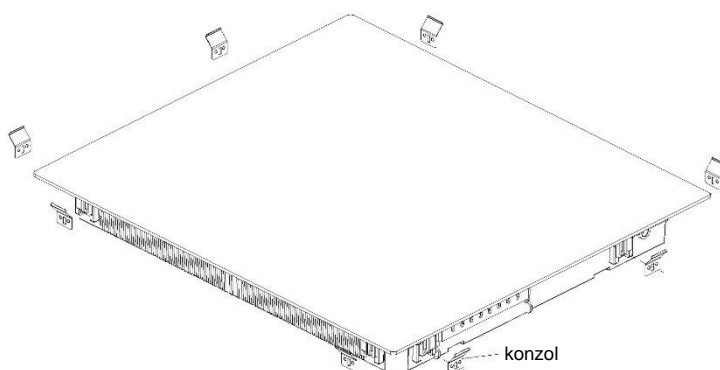
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hűtőkröt.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen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

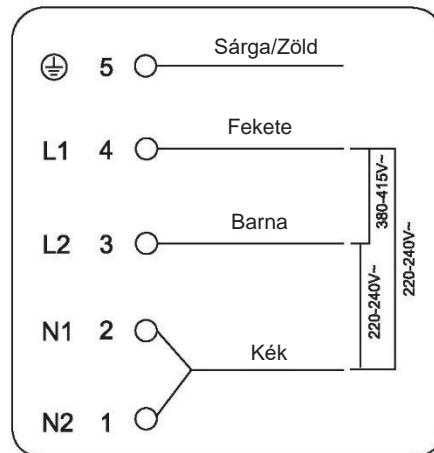
1. Az otthoni vezetérendszer megfelel a főzőlap által igényelt áramfelvételnek.
2. A feszültség megfelel az adattáblán található értéknek
3. A tápkábel keresztmetszetei képesek elviselni az adattáblán meghatározott terhelést.

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

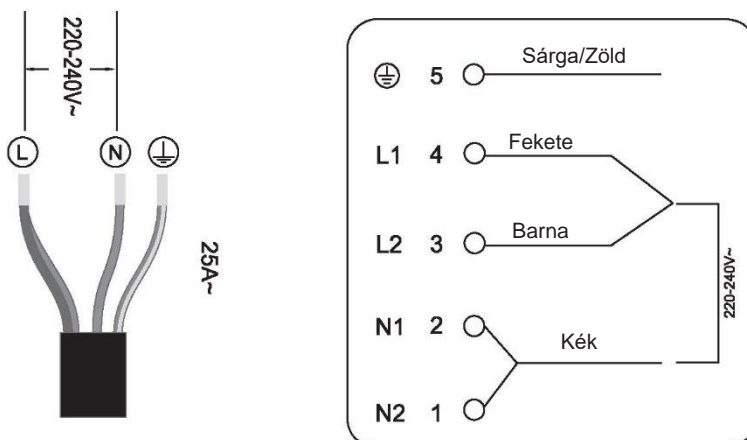
A tápkábel nem érhet hozzá egyetlen forró alkatrészhez sem, illetve úgy kell azt elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg soha a 75 °C értéket.



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 munkatársnak kell végrehajtania adott célnak megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül csatlakoztatja a hálózati tápellátáshoz, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megvalósítása megfelelő, és 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 hulladékairól szóló 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.

1. Cuvânt înainte	297
1.1 Avertismente de siguranță.....	297
1.2 Instalare.....	297
1.2.1 Pericol de electrocutare.....	297
1.2.2 Pericol de tăiere.....	297
1.2.3 Instrucțiuni importante de siguranță	297
1.3 Operare și întreținere	298
1.3.1 Pericol de electrocutare.....	298
1.3.2 Pericol pentru sănătate	299
1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte	299
1.3.4 Pericol de tăiere.....	299
1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță	299
2. Introducere privind produsul	301
2.1 Vedere de sus.....	301
2.2 Panou de comenzi	301
2.3 Principiul de funcționare	302
2.4 Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție.....	302
2.5 Specificații tehnice	302
3. Utilizarea produsului	302
3.1 Comenzi tactile	302
3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte.....	303
3.3 Modul de utilizare.....	304
3.3.1 Pornirea gătirii.....	304
3.3.2 Terminarea gătitului	304
3.3.3 Folosirea funcției Boost	305
3.3.4 Zonă flexibilă.....	306
3.3.5 Placă franțuzească	307
3.3.6 Blocarea comenzilor	307
3.3.7 Modul Pauză.....	308
3.3.8 Funcția de gestionare a energiei	308
3.3.9 Comandă cronometru	309
3.3.10 Timpi de funcționare implicați	311
3.3.11 Funcția „Cook with me”	312
3.3.12 Funcție specială	313
4. Recomandări pentru gătit	313
4.1 Sfaturi pentru gătit.....	313

4.1.1	Fierberea la foc mic, gătitura orezului.....	313
4.1.2	Prăjirea fripturii	314
4.1.3	Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă	314
4.2	Detectarea articolelor mici	314
5.	Setări de temperatură	314
6.	Îngrijire și curățare	315
7.	Indicii și recomandări.....	316
8.	Eroare de ecran și inspecție.....	317
9.	Instalare	319
9.1	Selectarea echipamentului de instalare.....	319
9.2	Înainte de a instala plita, asigurați-vă că	320
9.3	După instalarea plitei, asigurați-vă că	321
9.4	Înainte de a localiza suporturile de fixare.....	321
9.5	Ajustarea poziției suportului	321
9.6	Atenție	322
9.7	Conectarea plitei la rețeaua de alimentare	322

1. Cuvânt înainte

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

1.1 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 neatentă 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 crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune
- 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 mânerul tigăii să nu fie suspendat deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul 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 încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.

- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

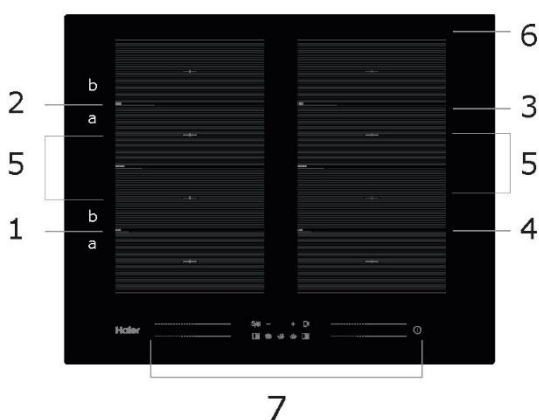
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

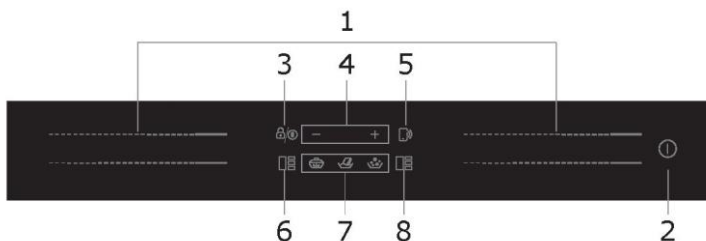
2. Introducere privind produsul

2.1 Vedere de sus



1. Zonă de max. 2000/3200 W
2. Zonă de max. 2000/3200 W
3. Zonă de max. 2000/3200 W
4. Zonă de max. 2000/3200 W
5. Zonă de max. 3000/3600 W
6. Placă din sticlă
7. Panou de comenzi

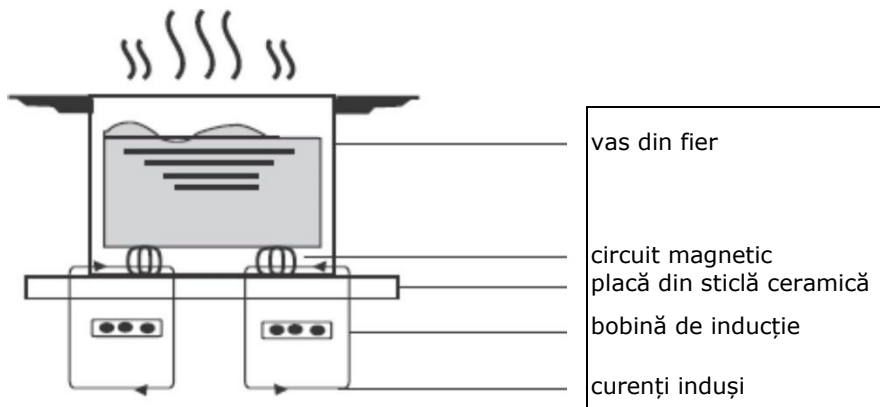
2.2 Panou de comenzi



1. Comenzi putere zonă de încălzire
2. Comandă PORNIRE/OPRIRE
3. Comandă de blocare a tastelor
4. Comandă cronometru
5. Comandă „Cook with me”
6. Comandă zonă flexibilă stânga
7. Fierbere la foc mic, topire, fierbere
8. Comandă zonă flexibilă dreapta

2.3 Principiul de funcționare

Gătitul 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	HA2MTSJ58MB1
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	7200 W
Dimensiunea produsului (mm)	650X520X56
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.

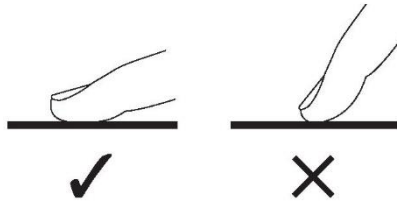
	Diametru bază vas de gătit cu inducție	
Zonă de gătit	Minimum	Maximum
1 și 2 și 3 și 4	80*	200
Zona flexibilă	80*	200*400

*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

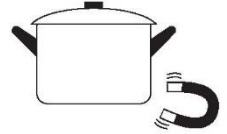
- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă 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



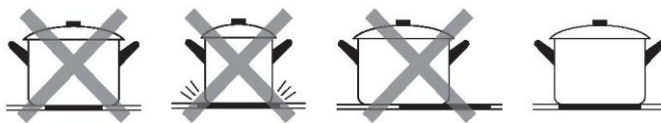
- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție.
Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic.
Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 - Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 - Dacă  nu luminează 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 lut.



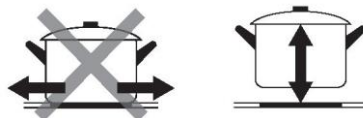
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



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.


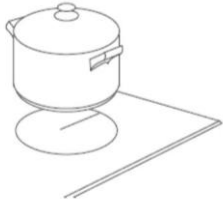
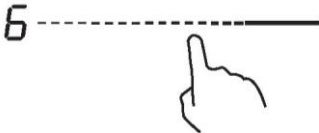
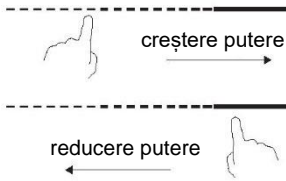


Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.



3.3 Modul de utilizare

3.3.1 Pornirea gătirii

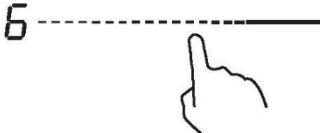
<p>Atingeți comanda de PORNIRE/OPRIRE timp de trei secunde. După pornire, soneria sună o dată, toate afișajele arată „-” sau „-”, indicând că plita a intrat în modul de așteptare.</p>	
<p>Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate. 	
<p>Dacă atingeți comanda de glisor a zonei de încălzire, un indicator alăturat tastei va clipi intermitent.</p>	
<p>Selecționați o zonă de încălzire atingând comanda cu glisor.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dacă nu selecționați 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. 	

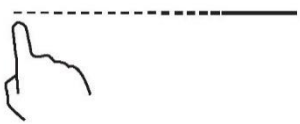
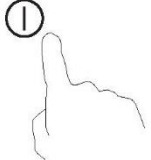

Dacă afișajul luminează intermitent $\cong \underline{U} \cong$ alternativ cu setarea de căldură

Înseamnă că:

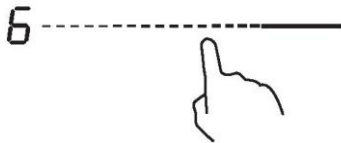
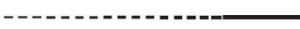
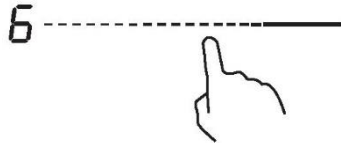
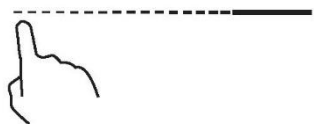
- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
 - vasul pe care îl utilizați nu este adecvat pentru zona cu inducție sau,
 - vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.
- Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.
Afișajul se va stinge automat după 1 minut dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

3.3.2 Terminarea gătitului

<p>Atingeți comanda de selecție a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.</p>	
--	--

<p>Opriți zona de gătit atingând glisorul în dreptul nivelului " 1. Afișajul trebuie să arate „0”.</p>	
<p>Opriți întreaga plită atingând comanda Pornire/Oprire.</p>	
<p>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.</p>	

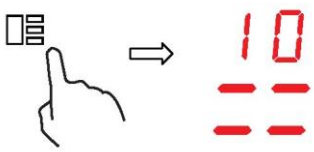
3.3.3 Folosirea funcției Boost

<p style="text-align: center;">Activarea funcției Boost</p>	
<p>Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire</p>	
<p>Atingând glisorul la capătul drept. Asigurați-vă că afișajul arată „P”.</p>	
<p style="text-align: center;">Anularea funcției Boost</p>	
<p>Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați funcția Boost.</p>	
<p>Alegeți orice nivel de putere al comenzii tactile și funcția Boost va fi dezactivată.</p>	

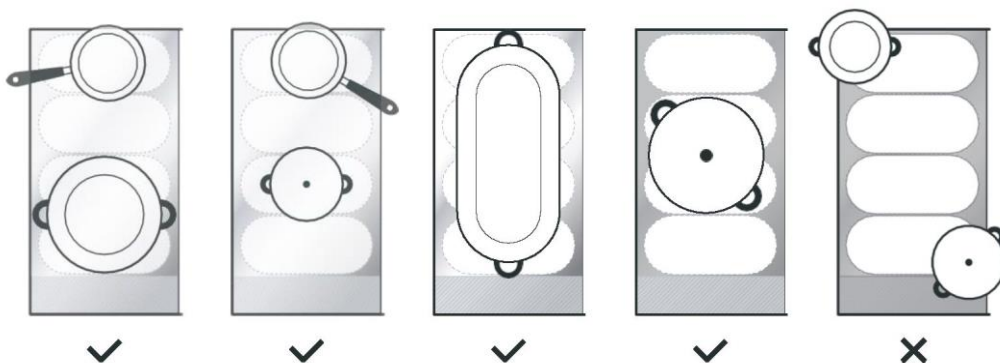
- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de putere este egală cu 0, aceasta va scădea la 14 după 5 minute.

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.

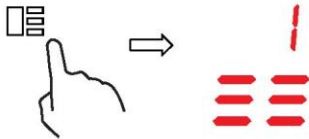
Ca zonă mare	
Pentru a activa zona flexibilă ca o singură zonă mare, pur și simplu apăsați comanda Zonă flexibilă.	
Setarea puterii funcționează ca pentru orice altă zonă normală.	
Nivelul de putere este unic pentru toată zona flexibilă și poate fi selectat folosind doar o comandă cu glisor	
Dacă vasul de gătit este mutat din partea din față în partea din spate (sau invers), zona flexibila 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 va indica " Lo
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare.	

 Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII , puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE  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.	



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII (ⓘ), puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE (ⓘ) este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

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.

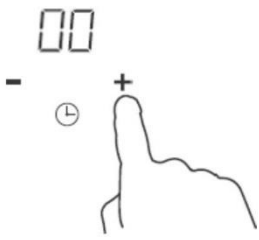

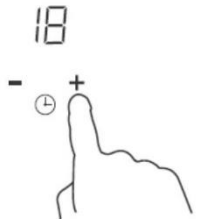
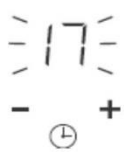
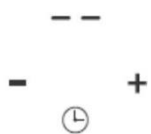
Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei	
Porniți plita, apoi apăsați în același timp comanda de blocare și butonul „Cook with me”.	Indicatorul cronometrului va arăta „P5” ceea ce înseamnă nivel de putere 5. Modul implicit este pe 7,2 kW.
Pentru a comuta la alt nivel	
<p>Apăsați +/- pentru cronometru</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> <p>+</p> </div> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> <p>sau</p> </div> <div style="text-align: center; margin-left: 20px;"> <p>-</p> </div> </div>	<p>Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea.</p> <p>„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.</p>
Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei	
Apăsați în același timp comanda de blocare și butonul „Cook with me”.	Apoi, plita se va opri.

3.3.9 Comandă cronometru

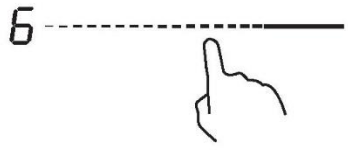

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:


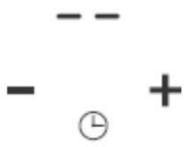
- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată. Cronometrul de maxim este de 99 min.

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 numărătoarea 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.	

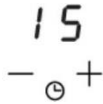

b) Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

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. Apăsăți lung comanda „-” sau „+” a cronometrului pentru a reduce sau a crește timpul cu 10 minute.	

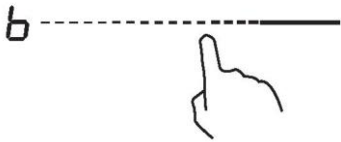
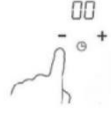
<p>Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde. NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.</p>	
<p>Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.</p>	



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Setarea mai multor zone:	
<p>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:</p>	
<p>3. ----- (setat la 15 minute)</p> <p>6. ----- (setat la 45 minute)</p>	
<p>Odată ce cronometrul de numărătoare 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:</p>	 <p>(setat la 30 minute)</p>
<p>Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.</p>	

c) Anularea cronometrului

<p>Atingeți comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul</p>	
<p>Atingeți lung comanda cronometrului „-”, cronometrul scade la „00” și cronometrul este anulat.</p>	

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:

Apăsați 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. Urmăriți 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, tocane, preparate fierte. Apăsați 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. Apăsați tasta Topire, indicatorul va afișa „ ”	
Funcția de fierbere este ideală pentru a fierbe apa sau orice lichid. Apăsați tasta de Fierbere, indicatorul va afișa „ ”	

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 gătit și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătit la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

4.1.1 Fierberea la foc mic, gătitul 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 gătită 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 aromate 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	Potrivire
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • clătite
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"> • sotare • gătirea pastelor
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

6. Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria acumulată zilnic pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Deblocați 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 de gătit nu se încălzesc și nu apar pe afișaj.	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 dezasambla 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.	
EU	Conexiunea dintre placa de afișare și placa principală este defectă	
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	

Pentru zona 3 și 4

1) Codul de eroare apare în timpul utilizării de către client a soluției;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Recuperare automată		
EL	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
EH	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	
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>U</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>U</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 dezamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

9. Instalare

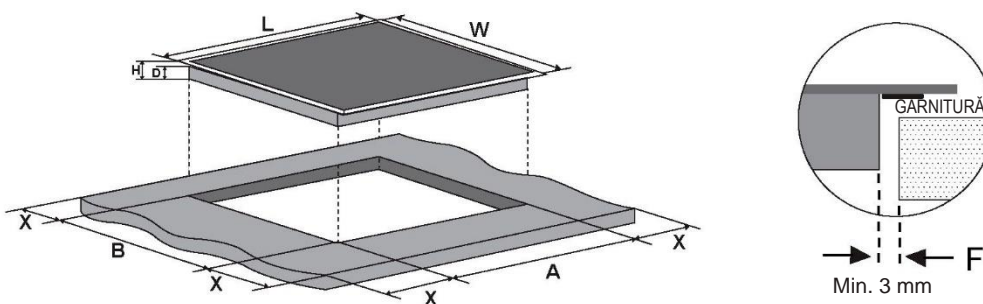
9.1 Selectarea echipamentului de instalare

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.

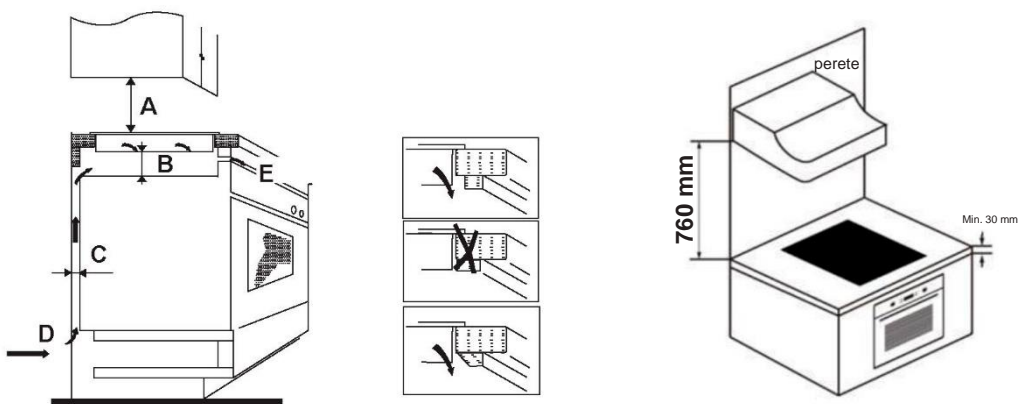


L (mm)	I (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



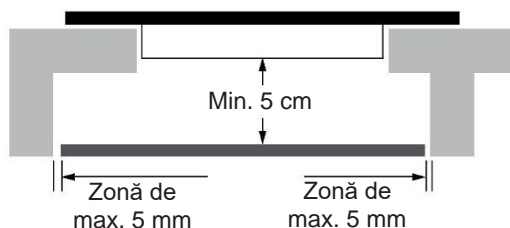
Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



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 exterioră 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

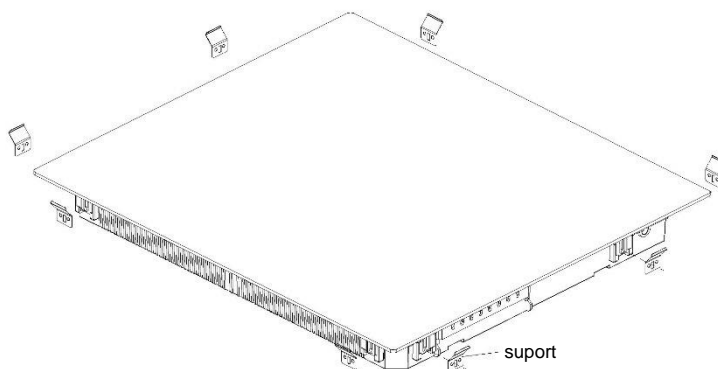
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul 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 sandvici 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:

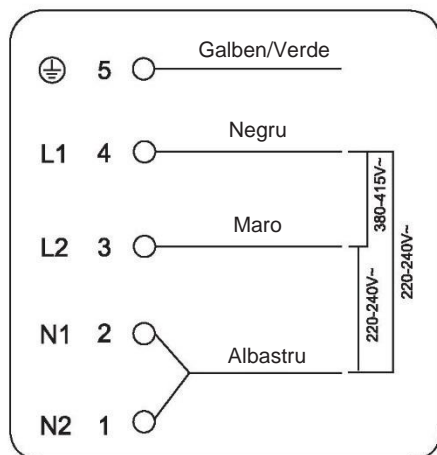
1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.

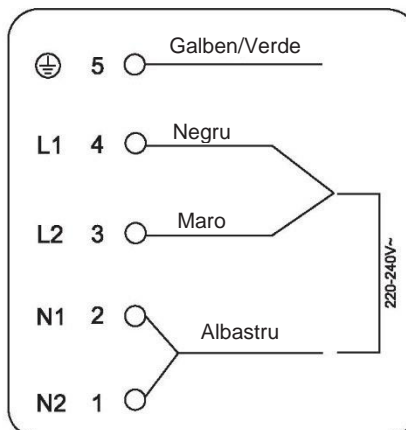
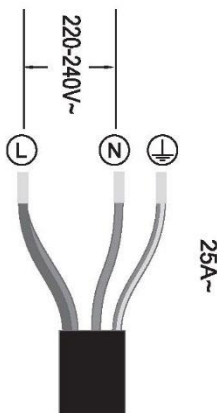
Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.



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 accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjunctor omnipolar 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.

1. Predgovor	4
1.1 Varnostna opozorila	4
1.2 Vgradnja	4
1.2.1 Nevarnost električnega udara	4
1.2.2 Nevarnost ureznin	4
1.2.3 Pomembna varnostna navodila	4
1.3 Uporaba in vzdrževanje	5
1.3.1 Nevarnost električnega udara	5
1.3.2 Nevarnost za zdravje	6
1.3.3 Nevarnost zaradi vroče površine	6
1.3.4 Nevarnost ureznin	6
1.3.5 Pomembna varnostna navodila	6
2. Predstavitev izdelka	8
2.1 Pogled od zgoraj	8
2.2 Upravljalna plošča	8
2.3 Način delovanja	9
2.4 Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče	9
2.5 Tehnične specifikacije	9
3. Delovanje izdelka	9
3.1 Upravljalni elementi na dotik	9
3.2 Izbira ustrezne kuhinjske posode	10
3.3 Način uporabe	11
3.3.1 Začetek kuhanja	11
3.3.2 Po koncu kuhanja	11
3.3.3 Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo	12
3.3.4 Prilagodljivo območje	13
3.3.5 Francoska plošča	14
3.3.6 Zaklepanje upravljalnih elementov	14
3.3.7 Način premora	15
3.3.8 Funkcija upravljanja porabe energije	15
3.3.9 Gumb časovnika	16
3.3.10 Privzeti časi delovanja	18
3.3.11 Funkcija »Cook with me«	19
3.3.12 Posebne funkcije	20
4. Napotki za kuhanje	20
4.1 Kuharski nasveti	20

4.1.1	Dušenje, kuhanje riža	20
4.1.2	Pečenje zrezkov	21
4.1.3	Praženje.....	21
4.2	Zaznavanje majhnih predmetov	21
5.	Nastavitve toplote	21
6.	Nega in čiščenje	22
7.	Namigi in nasveti.....	23
8.	Prikaz in odpravljanje napak	24
9.	Vgradnja.....	26
9.1	Izbira opreme za vgradnjo.....	26
9.2	Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:.....	27
9.3	Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:	28
9.4	Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev	28
9.5	Prilagoditev položaja nosilcev.....	28
9.6	Svarila	29
9.7	Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje	29

1. Predgovor

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

1.1 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 počni, izklopite aparat, da preprečite nevarnost 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 počni, 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 prekipevanja 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 namagnetnih 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 zamenjajte 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.

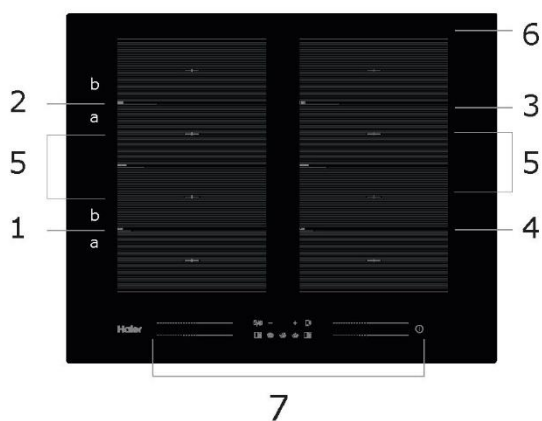
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

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.

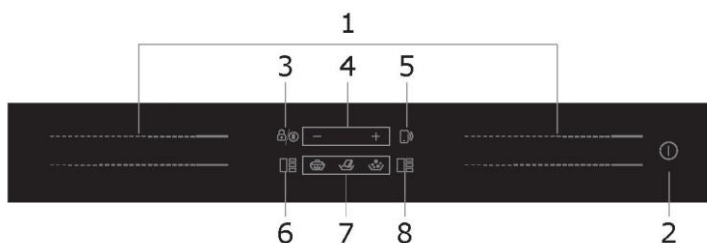
2. Predstavitev izdelka

2.1 Pogled od zgoraj



1. Najv. območje 2000/3200 W
2. Najv. območje 2000/3200 W
3. Najv. območje 2000/3200 W
4. Najv. območje 2000/3200 W
5. Najv. območje 3000/3600 W
6. Steklena plošča
7. Upravljalna plošča

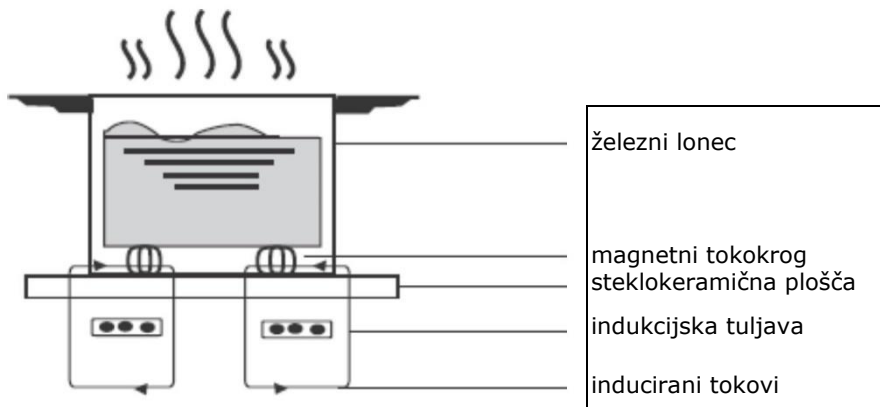
2.2 Upravljalna plošča



1. Gumbi za upravljanje stopnje moči kuhališč
2. Gumb za VKLOP/IZKLOP
3. Gumb za zaklepanje
4. Gumb časovnika
5. Gumb »Cook with me«
6. Gumb za levo prilagodljivo območje
7. Dušenje, topljenje, vrenje
8. Gumb za desno prilagodljivo območje

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. Steklo 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	HA2MTSJ58MB1
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220–240 V~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7200 W
Velikost izdelka (mm)	650X520X56
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.

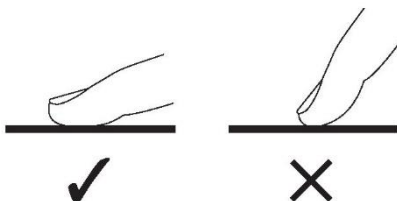
	Premer dna indukcijske posode	
Kuhališče	Najmanjši	Največji
1, 2, 3 in 4	80*	200
Območje prilagoditve	80*	200*400

*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

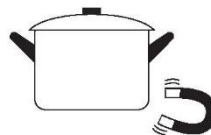
- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov 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.

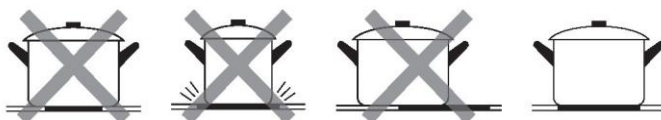


- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

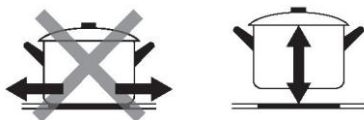
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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 kahalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.


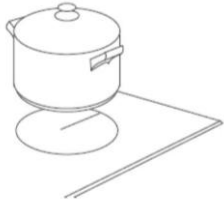
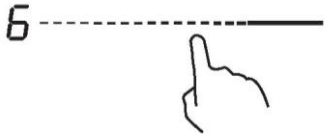
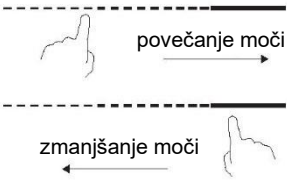


Posode z indukcijske kahalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



3.3 Način uporabe

3.3.1 Začetek kuhanja

<p>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.</p>	
<p>Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.	
<p>Dotaknite se drsnika kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.</p>	
<p>Z dotikom drsnika izberite nastavev segrevanja.</p> <ul style="list-style-type: none">• Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.• Nastavev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.	

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol $\cong \sqcup \cong$


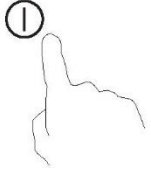

To pomeni, da:

- 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.

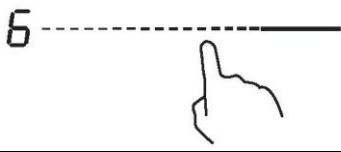

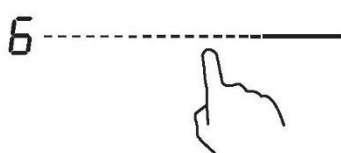

Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 1 minuti izklopi.

3.3.2 Po koncu kuhanja

<p>Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.</p>	
--	--

Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost »1«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.	
Popolnoma izklopite kuhavno 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 kuhavno 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.	
Izberite katero koli stopnjo moči upravljalnega elementa na dotik in funkcija segrevanja z ojačano močjo se bo izklopila.	

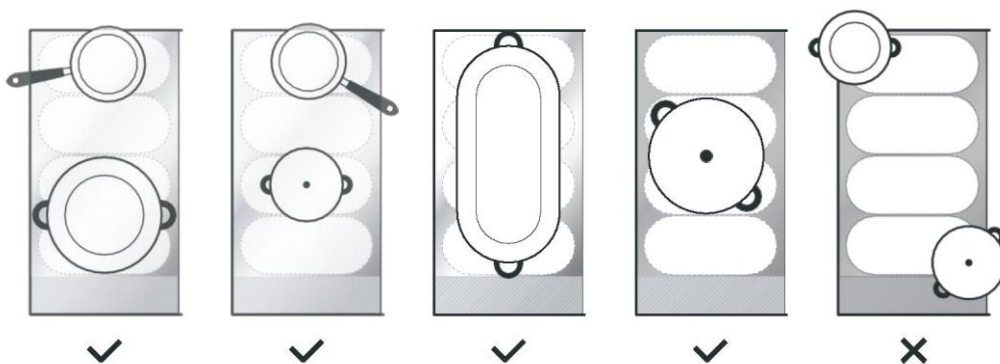
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja moči 0, kuhališče po 5 minutah preklopi na stopnjo 14.

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.

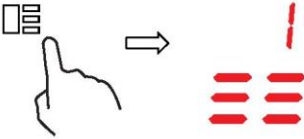
Kot eno veliko kuhališče	
Če želite prilagodljivo območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.	
Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.	
Stopnja moči je enakomerna po vsem prilagodljivem območju in jo je mogoče preprosto izbrati 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 postavitvev:



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 kuhališče).
- 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 (ⓘ). Indukcijsko kuhavno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop (ⓘ), 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 zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop . Indukcijsko kuhavno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop , za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

3.3.8 Funkcija upravljanja porabe energije

- Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhavno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
- Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

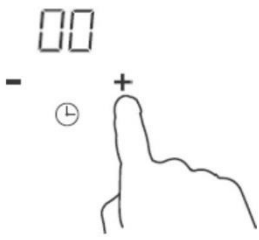
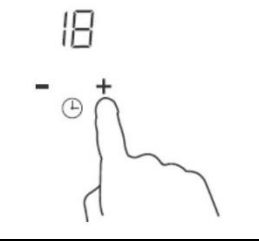
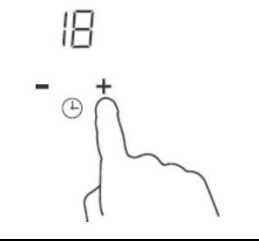
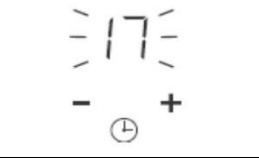

Vklop funkcije upravljanja porabe energije	
Vklopite kuhavno ploščo ter hkrati pritisnite gumb za zaklepanje in gumb »Cook with me«.	Indikator časovnika bo prikazal »P5«, kar pomeni 5. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,2 kW.
Preklop na drugo stopnjo	
Pritisnite časovnik »+/-«.    ali 	Na 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	
Hkrati pritisnite gumb za zaklepanje in gumb »Cook with me«.	Kuhalna plošča se bo izklopila.

3.3.9 Gumb časovnika

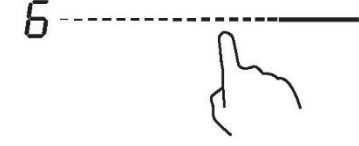

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:


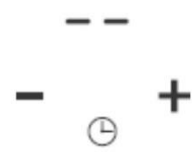
- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč. Časovnik lahko nastavite na največ 99 minut.

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.	

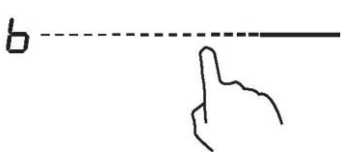
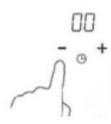
<p>Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund. OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano območje.</p>	
<p>Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.</p>	



Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev za več kuhališč:	
<p>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:</p>	
<p>3_{mk} ----- (nastavljen na 15 minut)</p>	<p>15</p>
<p>6_{mk} ----- (nastavljen na 45 minut)</p>	<p>- ⊖ +</p>
<p>Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:</p>	<p>H ----- 30 6_{mk} ----- - ⊖ + (nastavljen na 30 minut)</p>
<p>Ko se dotaknete gumba za izbiro kuhališča, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.</p>	

c) Preklic časovnika

<p>Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite preklicati časovnik.</p>	
<p>Dotaknite se gumba časovnika »-« in ga pridržite. Vrednost časovnika se zmanjša na »00« in časovnik se prekliče.</p>	

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«.	A digital display showing two red '8' characters. To the right of the second '8' is a small starburst icon with radiating lines, indicating a light or indicator.
Za izklop funkcije »Cook with me« spremenite stopnjo moči kuhališča.	A simple line drawing of a hand with the index finger pressing a button.

a. PARAMETRI BREŽŽIČNE 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 sladic 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 » «.	

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 prekuhanja 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 – trdnejši kot je, močnejše je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na topllem krožniku, da se zmehča, 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	<ul style="list-style-type: none">• rahlo segrevanje majhnih količin hrane• topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo• rahlo vrenje• počasno segrevanje
3–5	<ul style="list-style-type: none">• ponovno segrevanje• hitro vrenje• kuhanje riža
6–11	<ul style="list-style-type: none">• peka palačink
12–13	<ul style="list-style-type: none">• hitro praženje• kuhanje testenin
14/P	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 umazanje, 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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«. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajte 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 kupalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kupalna 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 kupalne 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 (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kupalne 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 kupalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kupalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kupalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kupalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kupalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kupalna 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 kupalna 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 kupalno 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.	
EU	Prekinjena povezava med ploščo prikazovalnika in glavno ploščo	
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	

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.
	Premer 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

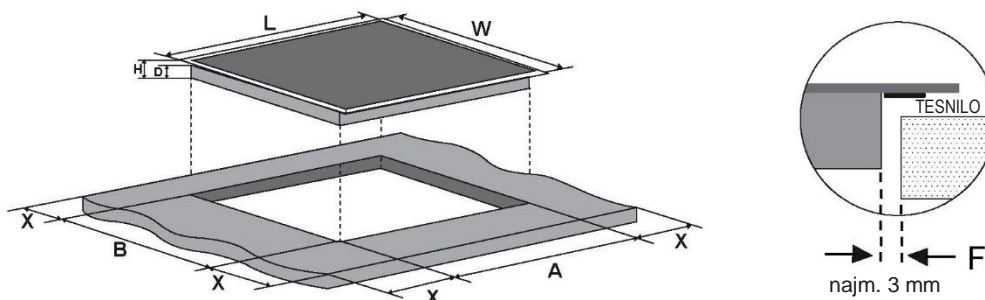
9.1 Izbira opreme za vgradnjo

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 povzročata 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.

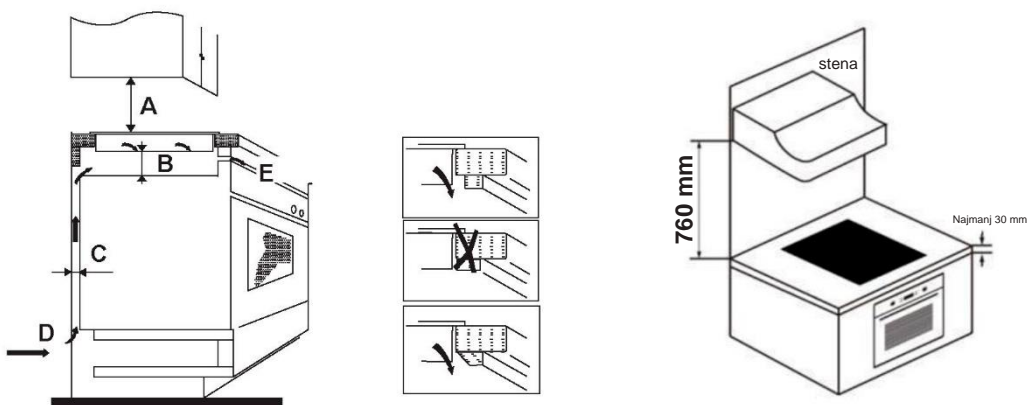


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	najm. 50	najm. 3

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.



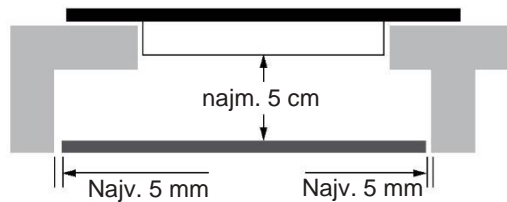
Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



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 kuhavno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.



- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvo, 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 seznanite 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:

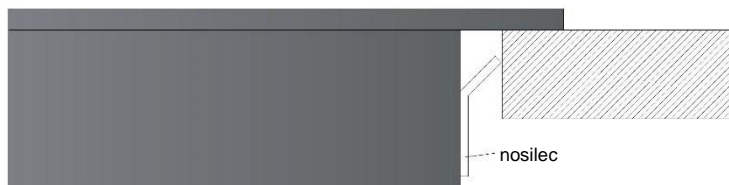
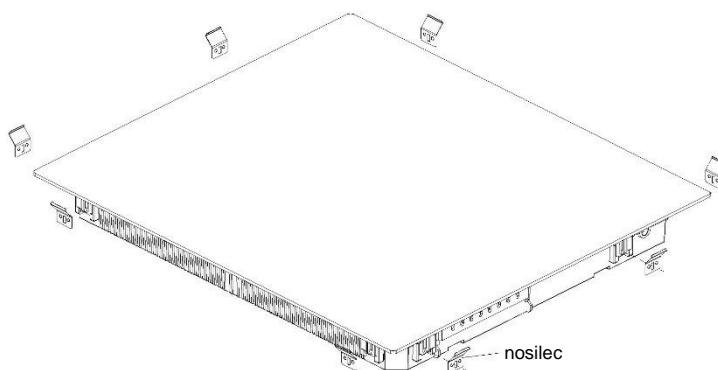
- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- 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 kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhhalne 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 kuhhalne plošče na električno omrežje



Priklučitev kuhhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Pred priklučitvijo kuhhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:

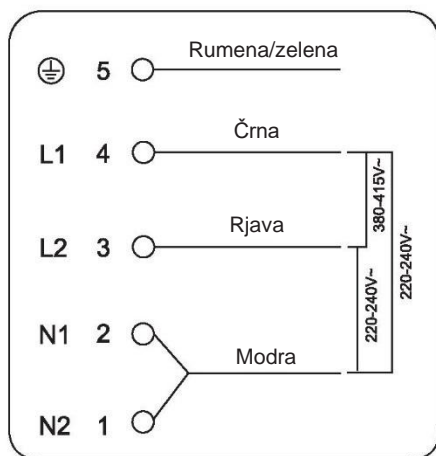
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priklučitev kuhhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.

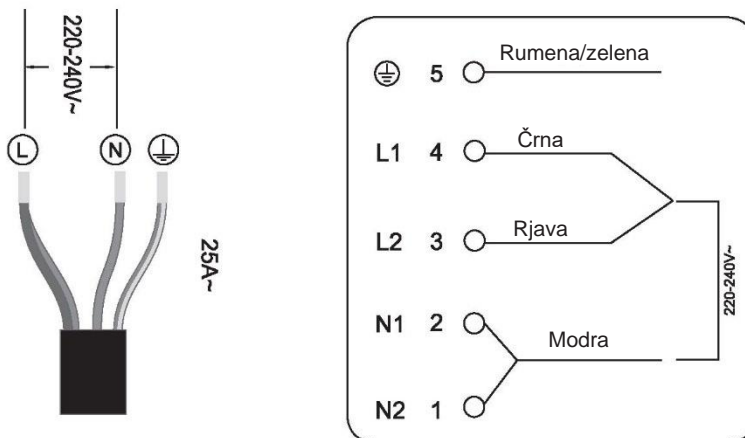
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priklučitev kuhhalne plošče, se posvetujte z električarjem. Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.



Če ima izbrani aparat skupno vsaj 4 grelnе 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 pooblaščeni 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 opremi (OEEO). 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.

1. Predgovor	255
1.1 Bezbednosna upozorenja	255
1.2 Ugradnja	255
1.2.1 Opasnost od strujnog udara	255
1.2.2 Opasnost od posekotina	255
1.2.3 Važna bezbednosna uputstva	255
1.3 Rad i održavanje	256
1.3.1 Opasnost od strujnog udara	256
1.3.2 Opasnost po zdravlje	257
1.3.3 Opasnost od vruće površine	257
1.3.4 Opasnost od posekotina	257
1.3.5 Važna bezbednosna uputstva	257
2. Uvodne informacije o proizvodu	259
2.1 Prikaz odozgo	259
2.2 Kontrolni panel	259
2.3 Teorija rada	260
2.4 Pre upotrebe nove indukcionne ploče	260
2.5 Tehničke specifikacije	260
3. Rad proizvoda	260
3.1 Upravljački elementi osetljivi na dodir	260
3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa	261
3.3 Način upotrebe	262
3.3.1 Početak kuvanja	262
3.3.2 Završetak kuvanja	262
3.3.3 Upotreba funkcije za povećanje snage	263
3.3.4 Fleksibilno područje	263
3.3.5 Francuska ploča	265
3.3.6 Zaključavanje upravljačkih elemenata	265
3.3.7 Režim pauze	266
3.3.8 Funkcija upravljanja snagom	266
3.3.9 Upravljački element tajmera	267
3.3.10 Podrazumevano radno vreme	269
3.3.11 Funkcija „Cook with me“	270
3.3.12 Specijalna funkcija	271
4. Smernice za kuvanje	271
4.1 Saveti za kuvanje	271

4.1.1	Dinstanje, kuvanje pirinča	271
4.1.2	Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje	272
4.1.3	Za prženje uz mešanje.....	272
4.2	Prepoznavanje malih predmeta	272
5.	Podešavanja toplote	272
6.	Nega i čišćenje	273
7.	Podsetnici i saveti	274
8.	Prikaz kvara i provera	275
9.	Ugradnja	277
9.1	Izbor opreme za ugradnju	277
9.2	Pre nego što ugradite ploču, uverite se u sledeće.....	278
9.3	Nakon instalacije ploče za kuvanje, uverite se u sledeće	279
9.4	Pre lociranja pričvrsnih držača	279
9.5	Podešavanje položaja držača	279
9.6	Oprez	280
9.7	Priključivanje ploče na električnu mrežu	280

1. Predgovor

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

1.1 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 zagrejati
- 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.

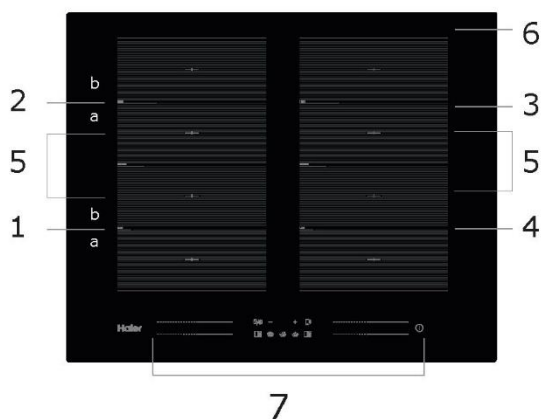
Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.

Za ugradnju, pročitatajte odeljak o ugradnji.

Pažljivo pročitatajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu/ugradnju radi buduće upotrebe.

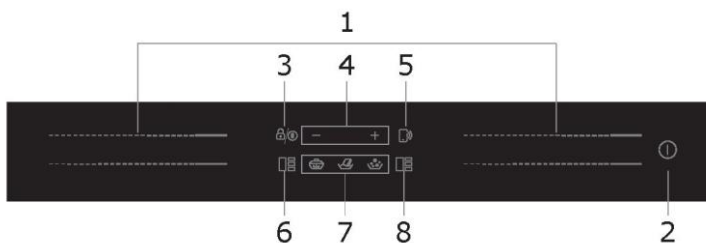
2. Uvodne informacije o proizvodu

2.1 Prikaz odozgo



1. Zona od maks. 2000/3200 W
2. Zona od maks. 2000/3200 W
3. Zona od maks. 2000/3200 W
4. Zona od maks. 2000/3200 W
5. Zona od maks. 3000/3600 W
6. Staklena ploča
7. Kontrolni panel

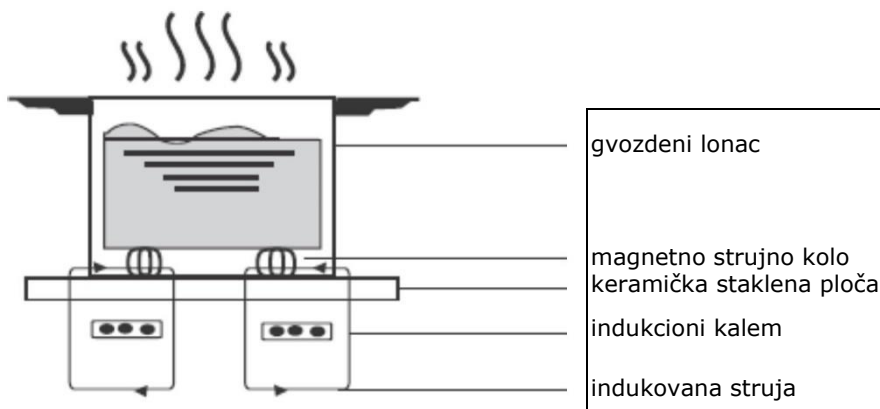
2.2 Kontrolni panel



1. Upravljački elementi za izbor grejne zone
2. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
3. upravljački element za zaključavanje tastera
4. Upravljački element tajmera
5. Upravljački element „Cook with me“
6. Levi upravljački element fleksibilnog područja
7. Dinstanje, topljenje, ključanje
8. Desni upravljački element fleksibilnog područja

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 indukcionnoj ploči.

2.5 Tehničke specifikacije

Ploča za kuvanje	HA2MTSJ58MB1
Zone za kuvanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda (mm)	650X520X56
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.

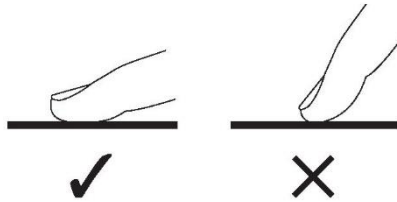
Zona za kuvanje	Prečnik osnove indukcionog posuđa	
	Minimalno	Maksimalno
1 i 2 i 3 i 4	80*	200
Fleksibilna zona	80*	200*400

*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

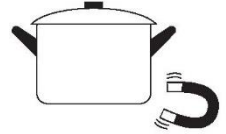
- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak i tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.



3.2 Izbor odgovarajućeg posuđa



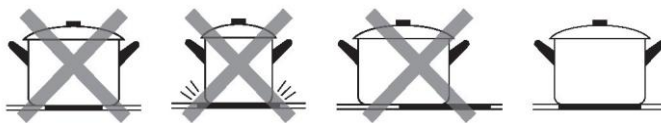
- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. 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.



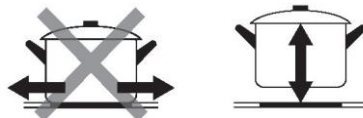
Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



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.

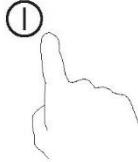
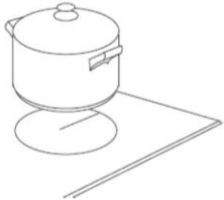
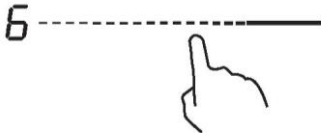
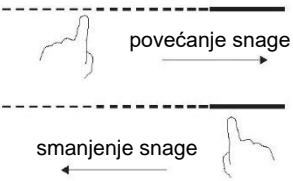


Uvek podižite posude sa indukciono ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgredete staklo.



3.3 Način upotrebe

3.3.1 Početak kuvanja

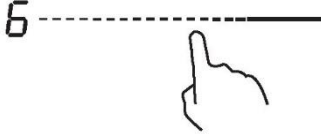
<p>Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje tri sekunde. Nakon uključivanja, zujalica će se oglasiti jednom, svi displeji će prikazati „-“ ili „—“, što označava da je indukciona ploča prešla u režim pripravnosti.</p>	
<p>Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi. 	
<p>Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem, indikator pored tastera će početi da treperi.</p>	
<p>Izaberite podešavanje grejanja dodirrom na upravljački element sa klizačem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	


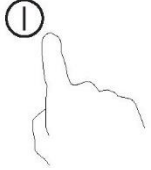

Ako na displeju treperi naizmenično sa podešavanjem grejanja

To znači:

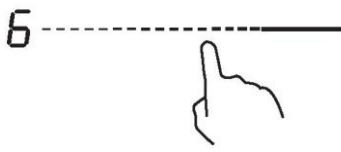

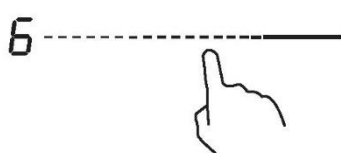

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
 - posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
 - posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.
- Nema zagrevanja osim ako se na zoni za kuvanje ne nalazi odgovarajuća posuda.
Displej se automatski isključuje nakon 1 minuta ako na njega ne postavite odgovarajuću posudu.

3.3.2 Završetak kuvanja

<p>Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone koju želite da isključite.</p>	
--	--

<p>Isključite polje za kuvanje dodiranjem klizača na " 1 Uverite se da je na displeju prikazano „0“.</p>	
<p>Isključite čitavu ploču za kuvanje dodiranjem na upravljački element za uključivanje/isključivanje.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Upotreba funkcije za povećanje snage

<p>Aktiviranje funkcije za povećanje snage</p>	
<p>Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem</p>	
<p>Dodirivanje klizača sa desne strane. Uverite se da displej prikazuje „P“.</p>	
<p>Otkazivanje funkcije za povećanje snage</p>	
<p>Dodirnite željeni upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem da biste otkazali funkciju povećanja snage.</p>	
<p>Izaberite bilo koji nivo snage upravljačkog elementa osetljivog na dodir i funkcija pojačanja će biti deaktivirana.</p>	

- 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 snage jednako 0, smanjiće se na 14 nakon 5 minuta.

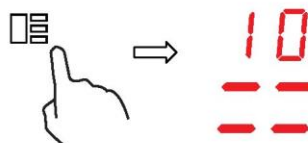
3.3.4 Fleksibilno područje

- 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

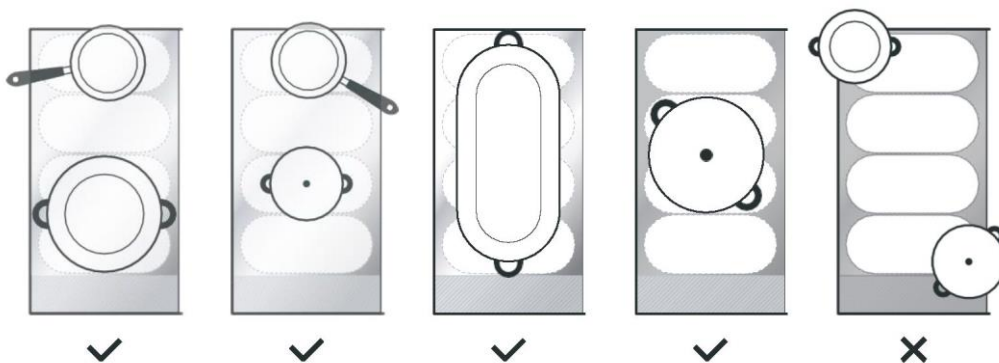
Ako se posuda pomeri sa prednjeg na zadnji deo (ili obrnuto), fleksibilno područje automatski detektuje novu poziciju, zadržavajući istu snagu.

Da biste dodali još jedan lonac, isključite fleksibilno područje pritiskom na namensko dugme, kako bi posuđe bilo prepoznato.

Kao četiri nezavisne zone

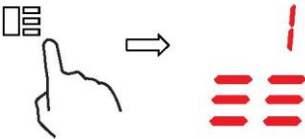
Da biste koristili fleksibilno područje kao četiri različite zone sa dva različita podešavanja snage, nemojte aktivirati upravljački element fleksibilnog područja.

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  – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje , 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 zaključanom režimu – deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje (ⓘ) – u hitnim situacijama možete uvek da isključite indukcionu ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje (ⓘ), ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

3.3.8 Funkcija upravljanja snagom

- moguće 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.

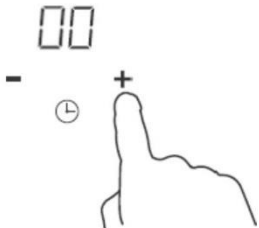
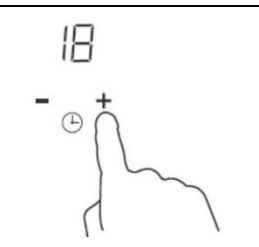
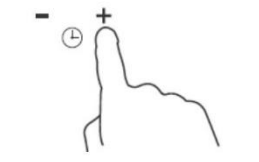


Ulazak u funkciju upravljanja snagom	
Uključite ploču, a zatim pritisnite istovremeno upravljački element za zaključavanje i taster „Cook with me”.	Indikator tajmera će pokazati „P5” što predstavlja nivo snage 5. Podrazumevani režim je 7,2 kW.
Prelazak na drugi nivo	
Pritisnite +/- tajmera 	Postoji 5 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 zaključavanje i taster „Cook with me”.	Ploča se zatim isključuje.

3.3.9 Upravljački element tajmera

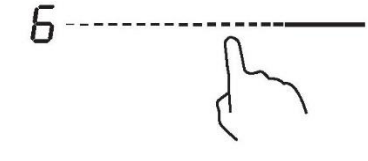
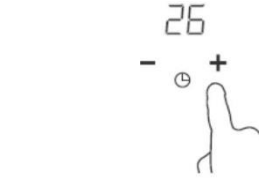
Tajmer možete da koristite na dva različita načina:


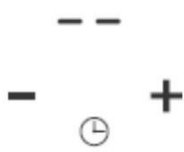
- Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- Možete da ga podesite tako da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
Maksimalni tajmer je 99 minuta.

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.	

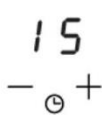
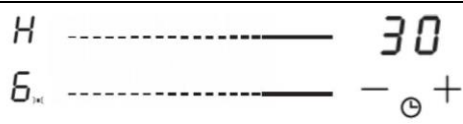
b) Podešavanje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje

Podešavanje jedne zone	
Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem	
Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element tajmera „-“ 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.	

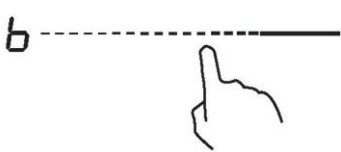
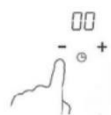
<p>Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Displej prikazuje preostalo vreme i indikator tajmera treperi 5 sekundi. NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage svetli označavajući da je zona izabrana.</p>	
<p>Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.</p>	



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

Podešavanje više zona:	
<p>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:</p>	
<p>3_{mi} ----- (podešavanje na 15 minuta)</p> <p>6_. ----- (podešavanje na 45 minuta)</p>	
<p>Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi. U skladu sa prikazom desno:</p>	 <p>(podešavanje na 30 minuta)</p>
<p>Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.</p>	

c) Otkazivanje tajmera

<p>Dodirnite željeni upravljački element za izbor grejne zone sa klizačem da biste otkazali tajmer.</p>	
<p>Dodirnite i zadržite upravljački element tajmera „ - “, tajmer će se smanjiti na „00“ i tajmer će biti otkazan.</p>	

3.3.10 Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija za indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da ugastite 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 počinja 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 „ ”	

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 proključa, 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 prekuvanja 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	<ul style="list-style-type: none"> • blago zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano dinstanje • sporo zagrevanje
3 – 5	<ul style="list-style-type: none"> • podgrevanje • brzo dinstanje • kuvanje pirinča
6 – 11	<ul style="list-style-type: none"> • palačinke
12 – 13	<ul style="list-style-type: none"> • sotiranje • pripremanje testenine
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite prelivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 indukcionalnoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionalnu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i ne pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukcionalno kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukcionalno 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 provjeri 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.	
EU	Veza između ploče displeja i glavne ploče je neuspešna	
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	

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. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
EH	Napon napajanja je ispod nominalnog napona.	
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

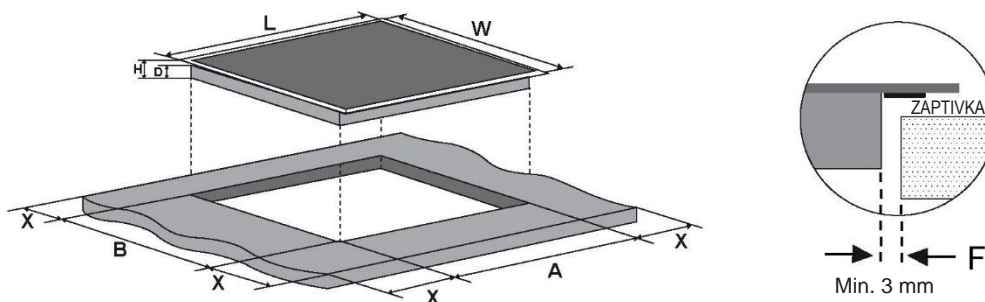
9.1 Izbor opreme za ugradnju

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.

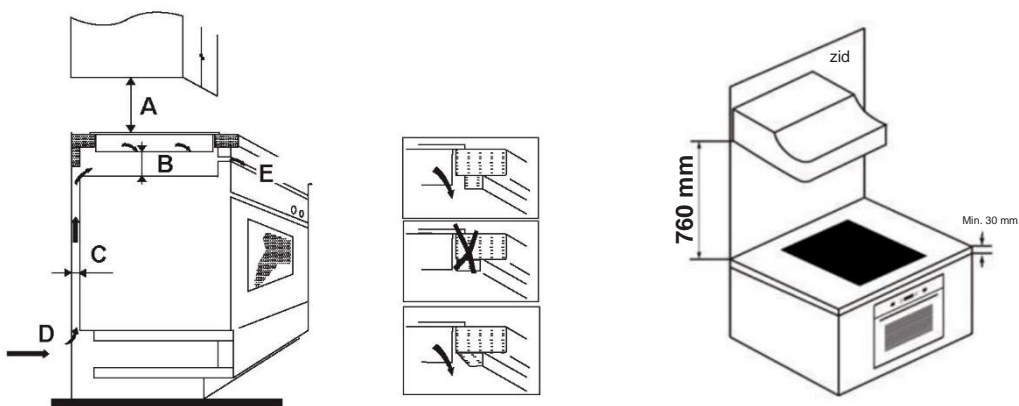


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



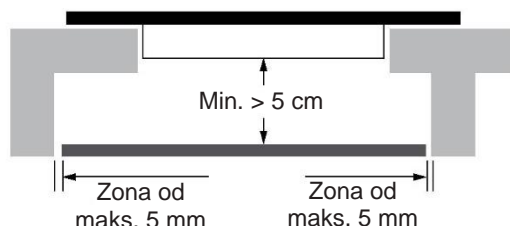
Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



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, rerna 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

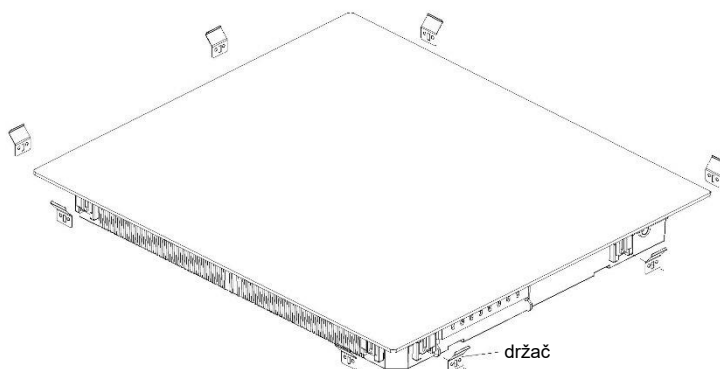
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji odgovarajući protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioka ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

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:

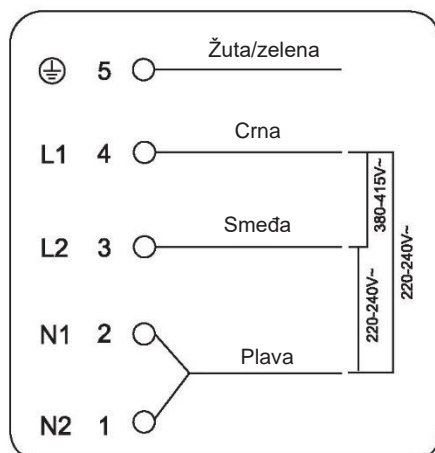
1. je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši ploča.
2. napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.

Da biste ploču priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu da izazovu pregrevanje i požar.

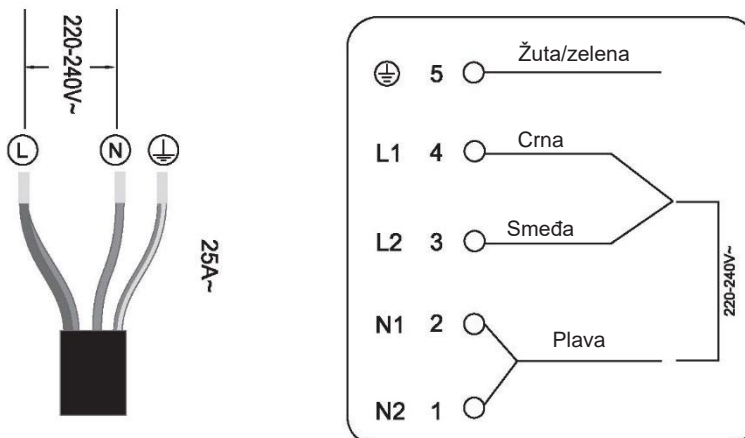
Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.



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.

1. Önsöz	384
1.1 Güvenlik Uyarıları	384
1.2 Kurulum	384
1.2.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi	384
1.2.2 Kesilme Tehlikesi	384
1.2.3 Önemli güvenlik talimatları	384
1.3 Çalıştırma ve bakım	385
1.3.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi	385
1.3.2 Sağlık Tehlikesi	386
1.3.3 Sıcak Yüzey Tehlikesi	386
1.3.4 Kesilme Tehlikesi	386
1.3.5 Önemli güvenlik talimatları	386
2. Ürün Tanıtımı	388
2.1 Üstten Görünüm	388
2.2 Kumanda Paneli	388
2.3 Çalışma Teorisi	389
2.4 Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı kullanmadan önce	389
2.5 Teknik Özellikler	389
3. Ürünün Çalıştırılması	389
3.1 Dokunmatik Kontroller	389
3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi	390
3.3 Kullanımı	391
3.3.1 Pişirmeye başlayın	391
3.3.2 Pişirmeyi bitirin	391
3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma	392
3.3.4 Esnek Alan	393
3.3.5 Fransız Pişirme Sacı	394
3.3.6 Kontrolleri Kilitleme	394
3.3.7 Duraklatma Modu	395
3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi	395
3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü	396
3.3.10 Varsayılan çalışma süreleri	398
3.3.11 "Cook with me" işlevi	399
3.3.12 Özel işlev	400
4. Pişirme Yönergeleri	400
4.1 Pişirme İpuçları	400

4.1.1	Hafif kaynatma, pirinç pişirme	400
4.1.2	Biftek mühürleme	401
4.1.3	Tavada kızartma için	401
4.2	Küçük Eşyaların Algılanması.....	401
5.	Isı Ayarları	401
6.	Bakım ve Temizlik	402
7.	İpuçları ve Püf Noktaları	403
8.	Hata Ekranı ve İnceleme	404
9.	Kurulum	406
9.1	Kurulum ekipmanı seçimi	406
9.2	Ocağı kurmadan önce, aşağıdakilerden emin olun	407
9.3	Ocağı kurduktan sonra, aşağıdakilerden emin olun:.....	408
9.4	Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce.....	408
9.5	Braket konumunu ayarlama.....	408
9.6	Uyarılar	409
9.7	Ocağın şebeke güç kaynağına bağlanması.....	409

1. Önsöz

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

1.1 Güvenlik Uyarıları

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

1.2 Kurulum

1.2.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi

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

1.2.2 Kesilme Tehlikesi

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

1.2.3 Önemli güvenlik talimatları

- Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- Bu cihazın üzerine hiçbir zaman yanıcı malzeme veya ürün yerleştirilmemelidir.
- Kurulum maliyetlerinizi azaltabileceğinden, lütfen cihazın kurulumundan sorumlu kişiye bu bilgiyi verin.
- Bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, bu kurulum talimatlarına uygun şekilde kurulmalıdır.
- Bu cihaz, yalnızca uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından uygun şekilde kurulmalı ve topraklanmalıdır.
- Bu cihaz, güç kaynağından tam olarak ayrılmayı sağlayan bir izolasyon anahtarı içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Cihazın doğru şekilde kurulmaması, herhangi bir garanti veya sorumluluk iddiasını geçersiz kılabilir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin

gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorsa kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer vasıflı kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Uyarı: Üzerinde elektrik yükü bulunan parçaları koruyan cam-seramik veya benzeri malzemeden yapılmış ocak yüzeylerinde yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek üzere cihazı kapatın
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesnelere ısınabilecekleri için ocak yüzeyine konulmamalıdır
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme yüzeyinizi temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde eşya bulundurmeyin.
- Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak denetlenmelidir.
- UYARI: Ocakta katı veya sıvı yağ ile gözetimsiz bir biçimde yemek pişirmek tehlike teşkil edebilir ve yangın çıkmasına neden olabilir. Yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.

1.3 Çalıştırma ve bakım

1.3.1 Elektrik Çarpması Tehlikesi

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

1.3.2 Sağlık Tehlikesi

- Bu cihaz elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
- Ancak kalp pili veya diğer elektrikli implantları (insülin pompaları gibi) olan kişiler, implantlarının elektromanyetik alandan etkilenmeyeceğinden emin olmak üzere bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına veya implant üreticilerine danışmalıdır.
- Bu tavsiyeye uyulmaması ölümlle 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 kaçınınız.
- Çocukları uzak tutunuz.
- Tencerelerin kulpları dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere kulplarının, açık olan diğer pişirme bölgelerine uzanmadığını teyit edin. Kulpları çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz.
- 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 kullanınız ve daima güvenli ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.
- Dikkatli kullanılmaması yaralanma veya kesiklere neden olabilir.

1.3.5 Önemli güvenlik talimatları

- Cihazı kullanımdayken asla gözetimsiz bırakmayınız. Taşma, duman çıkmasına ve tutuşabilecek yağlı döküntülere neden olur.
- Cihazınızı asla çalışma veya depolama yüzeyi olarak kullanmayınız.
- Cihazın üzerinde asla herhangi bir nesne veya mutfak eşyası bırakmayınız.
- Elektromanyetik alanından etkilenebileceklerinden, cihazın yanına mıknatıslanabilir nesnelere (ör. kredi kartları, hafıza kartları) veya elektronik cihazlar (ör. bilgisayarlar, MP3 çalarlar) koymayınız veya bırakmayınız.
- Cihazınızı asla odayı ıltmak veya ısıtmak için kullanmayınız.

- Kullanımdan sonra, pişirme bölgelerini ve pişirme yüzeyini her zaman bu kılavuzda açıklandığı şekilde (yani dokunmatik kontrolleri kullanarak) kapatın. Tencereleri çıkarırken pişirme bölgelerinin kapatılması için tava algılama özelliğine güvenmeyin.
- Çocukların cihazla oynamasına, cihaz üzerinde oturmasına, ayakta durmasına veya cihaza tırmanmasına izin vermeyin.
- Çocukların ilgisini çeken eşyaları cihazın üzerindeki dolaplarda saklamayın. Pişirme yüzeyinin üzerine tırmanan çocuklar ciddi şekilde yaralanabilir.
- Cihazın kullanıldığı alanda çocukları yalnız veya gözetimsiz bırakmayın.
- Çocuklar veya cihazı kullanma yeteneklerini sınırlayan bir engeli olan kişiler için cihazın kullanımı konusunda kendilerine talimat verecek sorumlu ve yetkin bir kişi hazır bulunmalıdır. Yönlendirmeyi yapacak kişi, bu kişilerin cihazı kendilerine veya çevresine zarar vermeden kullanabileceklerinden emin olmalıdır.
- Kılavuzda özellikle önerilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Diğer tüm servis işlemleri vasıflı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Pişirme yüzeyinizin üzerine ağır nesnelere koymayın veya düşürmeyin.
- Pişirme yüzeyinizin üzerinde durmayın.
- Camı çizebileceğinden, tırtıklı kenarlı tavalara kullanmayın veya tavalara 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.

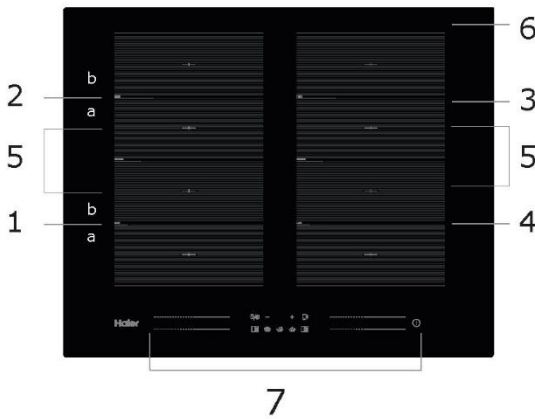
Ürünün doğru şekilde nasıl kurulacağını ve çalıştırılacağını tam olarak anlamak için bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu okumaya biraz zaman ayırmanızı öneririz.

Kurulum için lütfen kurulum bölümünü okuyun.

Kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayın.

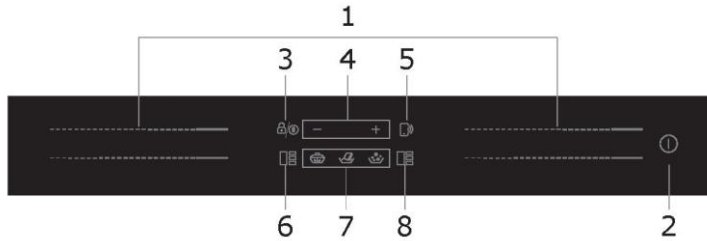
2. Ürün Tanıtımı

2.1 Üstten Görünüm



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

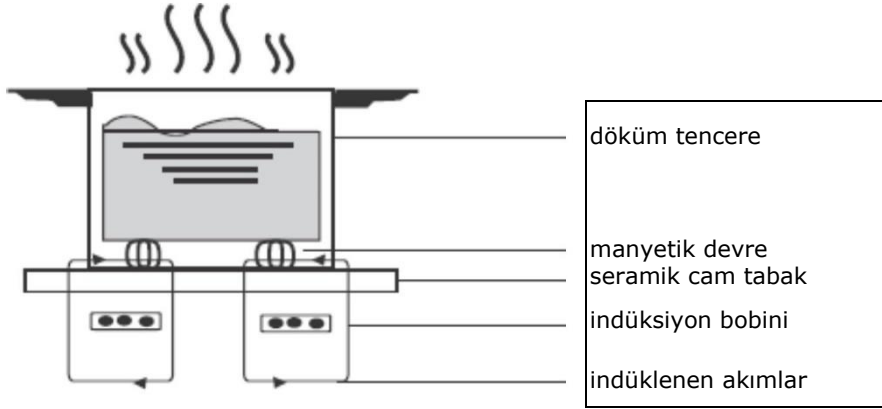
2.2 Kumanda Paneli



1. Isıtma bölgesi güç kontrolleri
2. AÇMA/KAPAMA kontrolü
3. Tuş kilidi kontrolü
4. Zamanlayıcı kontrolü
5. "Cook with me" kontrolü
6. Sol Esnek Alan kontrolü
7. Hafif Kaynatma, Eritme, Kaynatma
8. Sağ Esnek Alan 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	HA2MTSJ58MB1
Piştirme Bölgeleri	4 Bölge
Besleme Gerilimi	220-240V~ 50Hz veya 60Hz
Kurulu Elektrik Gücü	7200W
Ürün Boyutu (mm)	650X520X56
Dahili Montaj Ölçüleri (mm)	560X480

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

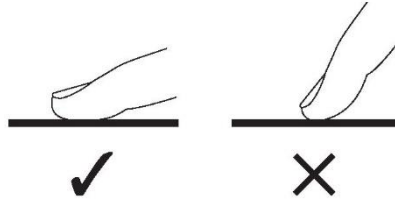
Piştirme bölgesi	İndüksiyon piştirme kabının taban çapı	
	Minimum	Maksimum
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Esnek bölge	80*	200 - 400

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

3. Ürünün Çalıştırılması


3.1 Dokunmatik Kontroller

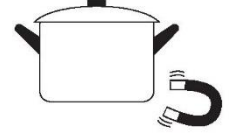
- Kontroller dokunmaya tepki verir, böylece herhangi bir baskı uygulamanıza gerek kalmaz.
- Parmağınızın ortasını değil, ucunu kullanın.
- Her dokunuş kaydedildiğinde bir bip sesi duyacaksınız.
- Kontrollerin her zaman temiz, kuru olduğundan ve üzerlerini örten bir nesne (örneğin bir kap veya bez) olmadığından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



3.2 Doğru pişirme kabının seçilmesi



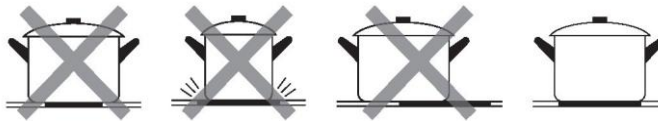
- Sadece tabanı İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. Ambalajın üzerinde veya tencerenin altında indüksiyon sembolü bulunup bulunmadığına bakın.
- Pişirme kaplarınızın uygun olup olmadığını bir mıknatis testi yaparak kontrol edebilirsiniz. Bir mıknatısı tavanın tabanına doğru hareket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



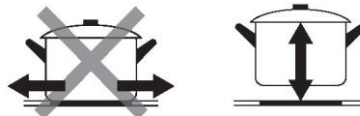
Pürüzlü kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın.



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.

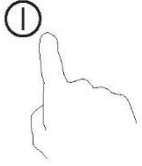
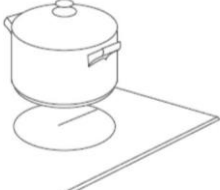
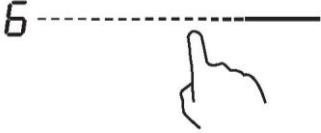
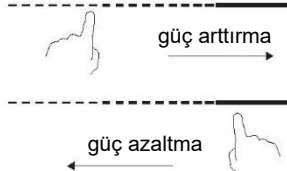


Tencereleri her zaman İndüksiyonlu ocaktan yukarı doğru kaldırarak ayırın - kaydırmayın, aksi takdirde cam çizilebilir.



3.3 Kullanımı

3.3.1 Pişirmeye başlayın

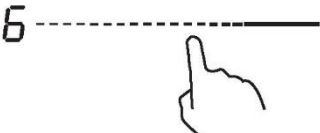
<p>AÇMA/KAPAMA kontrolüne üç saniye süreyle dokununuz. Güç açıldıktan sonra, sesli uyarı bir kez bip sesi çıkarır, tüm ekranlarda induksiyonlu ocağın bekleme moduna girdiğini gösteren "-" veya "—" simgesi gösterilir.</p>	
<p>Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesine uygun bir tava yerleştirin.</p> <ul style="list-style-type: none">Tencerenin dibinin ve pişirme bölgesinin yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.	
<p>Isıtma bölgesi kaydırma kontrolüne dokunulduğunda tuşun yanında bir gösterge yanıp sönecektir.</p>	
<p>Kayıncı kontrolüne dokunarak bir ısı ayarı seçin.</p> <ul style="list-style-type: none">1 dakika içinde bir ısı ayarı seçmezseniz İndüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır. 1. adımdan tekrar başlamanız gerekecektir.Pişirme sırasında istediğiniz zaman ısı ayarını değiştirebilirsiniz.	


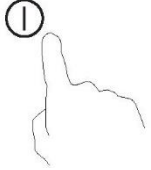

Ekranında ısı ayarı ile sırayla $\geq \leq$ yanıp sönyorsa

Bu, şu anlama gelir:


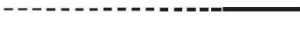
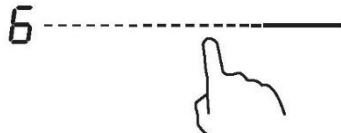

- doğru pişirme bölgesine bir tava yerleştirmediniz veya
 - kullandığınız tava induksiyonlu pişirmeye uygun değil veya
 - tava çok küçük veya pişirme bölgesinde tam olarak ortalanmamış.
- Pişirme bölgesinde uygun bir tava olmadığı sürece ısıtma gerçekleşmez. Üzerine uygun bir tava yerleştirilmezse ekran 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

3.3.2 Pişirmeyi bitirin

<p>Kapatmak istediğiniz ısıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunarak.</p>	
--	--

Kaydırıcıyı "1" konumuna gelecek şekilde dokunarak pişirme bölgesini kapatın. Ekranda "0" rakamının görüntülediğinden 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.	

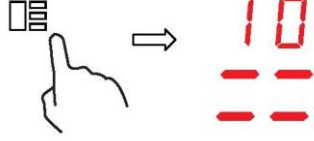
3.3.3 Güçlendirme işlevini kullanma

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.	
Dokunmatik kontrolün herhangi bir güç seviyesini seçin; Güçlendirme işlevi devre dışı bırakılacaktır.	

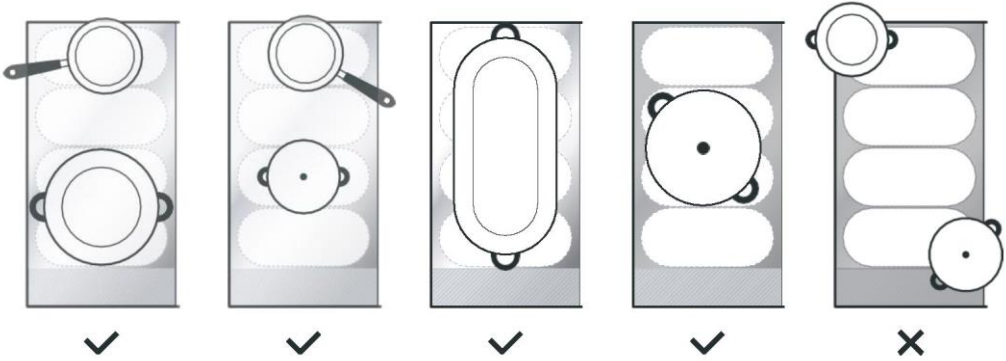
- İşlev, herhangi bir pişirme bölgesinde çalışabilir.
- Pişirme bölgesi 5 dakika sonra orijinal ayarına döner.
- Orijinal güç ayarı 0'a eşitse, 5 dakika sonra 14'e düşecektir.

3.3.4 Esnek Alan

- Bu alan, istenildiğinde pişirme ihtiyacına göre tek bir bölge veya dört bağımsız bölge olarak kullanılabilir.
- Esnek alan, ikişer ikişer ayrıca kontrol edilebilen 4 bağımsız indüktörden oluşmaktadır. Tek bölge olarak çalışırken, pişirme kaplarının kapsamadığı kısım bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.
- Doğru bir ısı dağılımı sağlamak için pişirme kapları doğru şekilde yerleştirilmelidir:
 - Pişirme kabı 80 ile 200 mm arası büyüklükte olduğunda esnek bölgenin herhangi bir yerinde.
 - Pişirme kabı 200 mm'den büyük olduğunda büyük alanda.

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

İyi ve kötü tencere yerleştirme örnekleri



3.3.5 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 dokunun ve basılı tutun.	Zamanlayıcı göstergesinde "Lo" gösterilecektir
Kontrollerin kilidini açmak için	
Kilit kontrolüne bir süre dokunun ve basılı tutun.	

-  Ocak kilitli moddayken, AÇMA/KAPAMA  dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA  kontrolüyle indüksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz ancak bir sonraki işlemde 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 dokunun	Tüm göstergeler "11" sayısını gösterecektir
Duraklatma modundan çıkmak için	
Kısa dokunuşla Duraklatma kontrolü.	



Ocak kilitli moddayken, AÇMA/KAPAMA ① dışında tüm kontroller devre dışı bırakılır, acil bir durumda AÇMA/KAPAMA ① kontrolüyle indüksiyonlu ocağı dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz ancak bir sonraki işlemde ilk önce ocağın kilidini açmalısınız.

3.3.8 Güç Yönetimi İşlevi

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

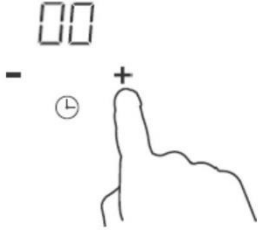
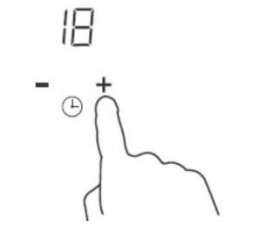

Güç Yönetimi Fonksiyonuna girmek için	
Ocağı açın, ardından Kilit kontrolü ile "Cook with me" düğmesine aynı anda basın.	Zamanlayıcı göstergesinde, güç seviyesi 5 anlamına gelen "P5" görüntülenecektir. Varsayılan mod 7.2kW,, 'dir.
Başka bir seviyeye geçmek için	
Zamanlayıcının +/- tuşuna basın 	"P1" 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
Onay ve Çıkış Güç Yönetimi Fonksiyonu	
Kilit kontrolü ve "Cook with me" düğmesine aynı anda basın.	Ardından ocak kapatılacaktır.

3.3.9 Zamanlayıcı kontrolü

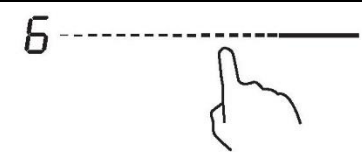

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:



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

a) Zamanlayıcıyı Dakika Hatırlatıcı Olarak Kullanma

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

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

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

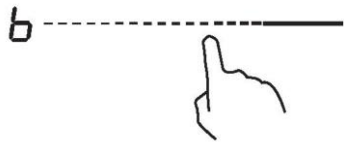
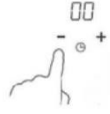
Zaman ayarlandığında, hemen geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir. NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, bölgenin seçildiğini belirtmek için yanacaktır.	
Pişirme zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili pişirme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



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

Daha fazla bölge ayarlayın:	
Daha fazla bölge ayarlamak için adımlar, bir bölge ayarlama adımlarına benzerdir; Aynı anda birden fazla pişirme bölgesi için zaman ayarı yaptığınızda, ilgili pişirme bölgelerinin ondalık noktaları yanar. Dakika ekranı dakika zamanlayıcısını gösterir. İlgili bölgenin noktası yanıp söner. Aşağıdaki gibi gösterilir:	
3 _{dk} ----- (15 dakikaya ayarlanmış)	15
6 _{dk} ----- (45 dakikaya ayarlanmış)	- ⊖ +
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 _{dk} ----- - ⊖ + (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. Pişirmeyi kapatmayı unuttuğunuzda, otomatik olarak kapatılır. Çeşitli güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

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

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



Kalp pili kullanan kişiler bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

3.3.11 "Cook with me" işlevi

Öncelikle hOn uygulamasını indirip taşınabilir cihazınıza kurmalısınız. Ardından, doğrudan Uygulamadaki talimatları izleyerek 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.	

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 kaynatma, kaynatma 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 kaynatma 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	<ul style="list-style-type: none">• az miktarda yiyecek için hassas ısıtma• çikolata, tereyağı ve çabuk yanan yiyecekleri eritme• yavaşça hafif kaynatma• yavaş ısıtma
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• yeniden ısıtma• hızlı hafif kaynatma• pirinç pişirme
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• krep
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• soteleme• makarna pişirme
14/P	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Bunları hemen bir balık dilimi, palet bıçağı veya indüksiyonlu cam pişirme yüzeylerine uygun jilet kazıyıcı ile çıkarın, ancak sıcak pişirme bölgesi yüzeylerine dikkat edin:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ısınmaz ve ekranda görünmez.	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.	
AB	Ekran kartı ile ana kart arasındaki bağlantı başarısız	
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	

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 priz in çalışıp çalışmadığını kontrol edin.	
	Aksesuar güç kartı ve ekran kartı bağlantı hatası.	Bağlantıyı kontrol edin.	
	Aksesuar güç kartı hasarlıdır.	Aksesuar güç kartını değiştirin.	
	Ekran kartı hasarlıdır.	Ekran kartını değiştirin.	
Bazı düğmeler çalışmıyor veya LED ekranı normal değil.	Ekran kartı hasarlıdır.	Ekran kartını değiştirin.	
Pişirme Modu Göstergesi yanıyor, ancak ısıtma başlamıyor.	Ocağın sıcaklığı yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava Girişi veya Hava Tahliyesi engellenmiş olabilir.	
	Fanda bir sorun var.	Fanın sorunsuz çalışıp çalışmadığını kontrol edin; sorun varsa, fanı değiştirin.	
	Güç kartı hasarlıdır.	Güç kartını değiştirin.	
Çalışma sırasında ısıtma aniden 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

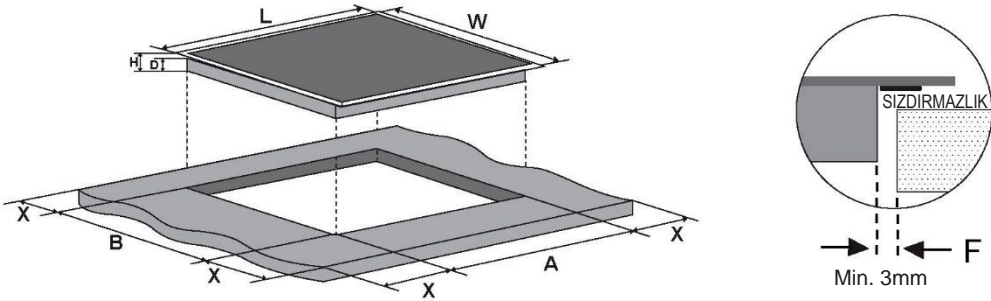
9.1 Kurulum ekipmanı seçimi

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 ışınının 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.

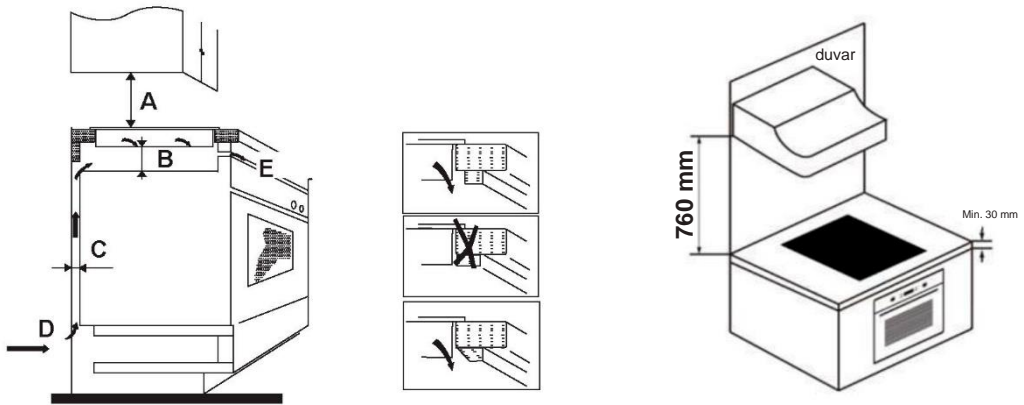


U (mm)	G (mm)	Y (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 dak.	3 dak.

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



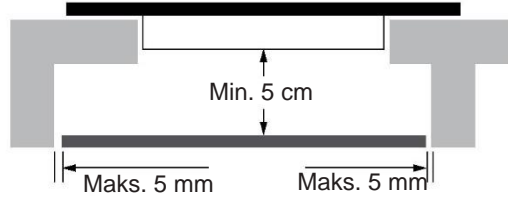
Not: Ocak gözü ile ocak gözünün üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.



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 şüphemiz varsa yerel bina yetkililerine ve yönetmeliklere başvurun.
- Ocağı çevreleyen duvar yüzeyleri için ısıya dayanıklı ve temizlemesi kolay yüzeyler (seramik fayans gibi) kullanın.

9.3 Ocağı kurduktan sonra, aşağıdakilerden emin olun:

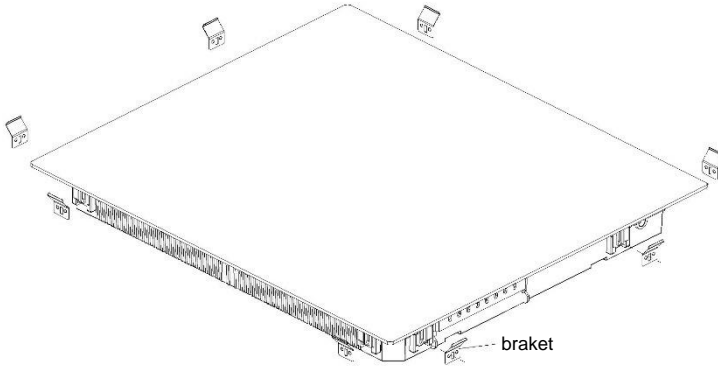
- Güç kaynağı kablosuna dolap kapıları veya çekmecelerden erişilemez.
- Dolabın dışından ocağın tabanına yeterli temiz hava akışı mevcuttur.
- Ocak bir çekmece veya dolap boşluğunun üzerine kurulursa, ocağın tabanının altına bir termal koruma bariyeri kuruludur.
- İzolasyon anahtarına müşteri tarafından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

9.4 Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce

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

9.5 Braket konumunu ayarlama

Kurulumdan önce ocağın altına 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:

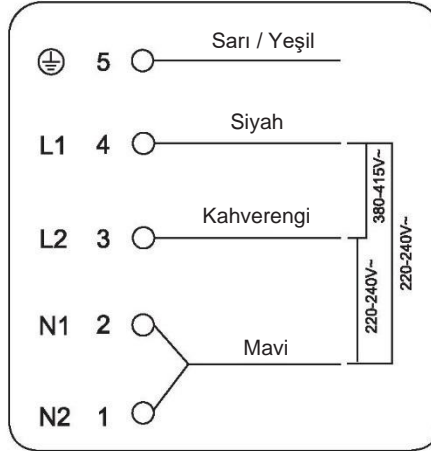
1. Ev kablolama sistemi, ocağın çektiği güce uygundur.
2. Voltaj, anma değeri plakasında verilen değere karşılık gelir
3. Güç kaynağı kablosu bölümleri, anma değeri plakasında belirtilen yüke dayanabilir.

Aşırı ısınmaya ve yangına neden olabileceğinden ocağı şebeke güç kaynağına bağlamak için adaptörler, redüktörler veya dallandırma cihazları kullanmayın.

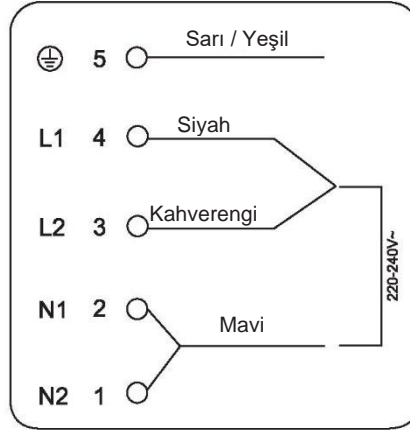
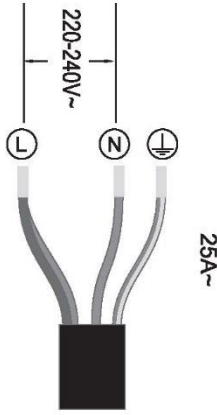
Güç kaynağı kablosu herhangi bir sıcak parçaya dokunmamalı ve sıcaklığı hiçbir noktada 75°C'yi geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.



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.

1. Передмова	413
1.1 Попередження про необхідність дотримання техніки безпеки	413
1.2 Установлення	413
1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом	413
1.2.2 Небезпека порізів	413
1.2.3 Важливі інструкції з техніки безпеки	413
1.3 Експлуатація та обслуговування	414
1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом	414
1.3.2 Небезпека для здоров'я	415
1.3.3 Небезпека гарячої поверхні	415
1.3.4 Небезпека порізів	415
1.3.5 Важливі інструкції з техніки безпеки	415
2. Вступна інформація про виріб	417
2.1 Вигляд зверху	417
2.2 Панель керування	417
2.3 Принцип роботи	418
2.4 Перед використанням вашої нової індукційної варильної панелі	418
2.5 Технічні характеристики	418
3. Експлуатація виробу	418
3.1 Сенсорні елементи керування	418
3.2 Вибір правильного кухонного посуду	419
3.3 Правила експлуатації	420
3.3.1 Початок приготування	420
3.3.2 Завершення приготування	420
3.3.3 Використання функції Boost (Прискорений нагрів)	421
3.3.4 Гнучка зона	422
3.3.5 Французька плита	423
3.3.6 Блокування елементів керування	423
3.3.7 Режим призупинення роботи	424
3.3.8 Функція управління потужністю	424
3.3.9 Керування таймером	425
3.3.10 Значення часу роботи за замовчуванням	427
3.3.11 Функція Cook with me	428
3.3.12 Спеціальна функція	429
4. Рекомендації з приготування	429
4.1 Поради з приготування їжі	429

4.1.1	Приготування на повільному вогні, приготування рису	429
4.1.2	Підсмажування м'яса	430
4.1.3	Обсмажування в дуже гарячій олії з постійним перемішуванням	430
4.2	Виявлення дрібних предметів	430
5.	Налаштування нагріву	430
6.	Догляд та очищення.....	431
7.	Поради й підказки.....	432
8.	Відображення несправності й перевірка	433
9.	Установлення	435
9.1	Вибір обладнання для встановлення	435
9.2	Перед установленням варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови	436
9.3	Після встановлення варильної панелі пересвідчіться, що виконано такі умови	437
9.4	Перед установленням фіксувальних кронштейнів	437
9.5	Регулювання положення кронштейна	437
9.6	Застереження	438
9.7	Під'єднання варильної панелі до електромережі.....	438

1. Передмова

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

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 займісті 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 шкребком 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.

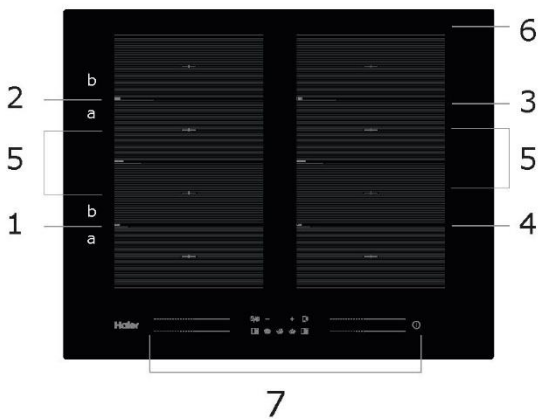
Радимо приділити час ознайомленню із цими інструкціями / посібником з установлення, щоб отримати повну інформацію щодо належних процесів монтажу й експлуатації приладу.

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.

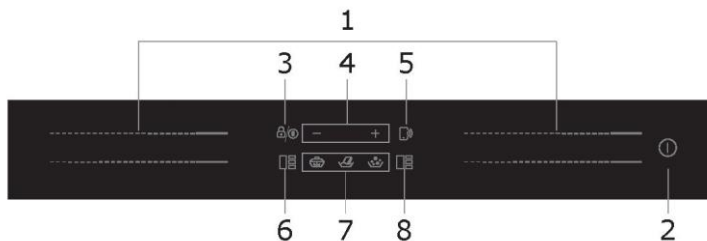
2. Вступна інформація про виріб

2.1 Вигляд зверху



1. Макс. 2 000 / 3 200 Вт у цій зоні
2. Макс. 2 000 / 3 200 Вт у цій зоні
3. Макс. 2 000 / 3 200 Вт у цій зоні
4. Макс. 2 000 / 3 200 Вт у цій зоні
5. Макс. 3 000 / 3 600 Вт у цій зоні
6. Скляна пластина
7. Панель керування

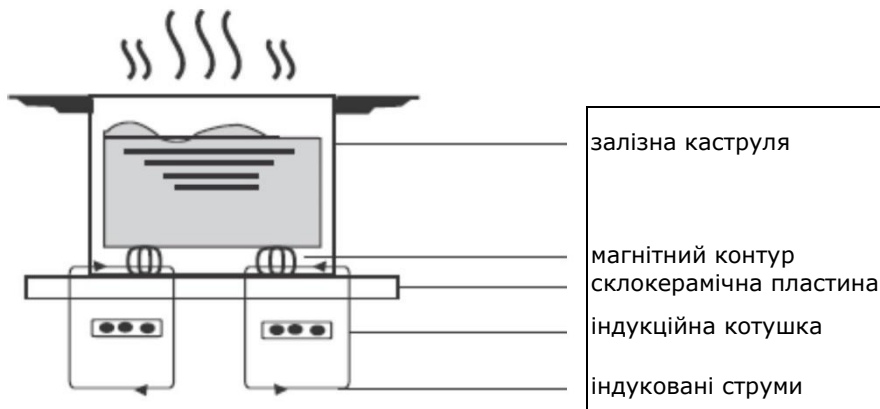
2.2 Панель керування



1. Засоби регулювання потужності зон нагріву
2. Елемент керування «УВИМК. / ВИМК.»
3. Кнопка блокування керування
4. Керування таймером
5. Елемент керування функцією Cook with me
6. Елемент керування лівою гнучкою зоною
7. Варіння на повільному вогні, розтоплення, кип'ятіння
8. Елемент керування правою гнучкою зоною

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	HA2MTSJ58MB1
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220—240 В ~ 50 або 60 Гц
Установлена електрична потужність	7 200 Вт
Габарити виробу (мм)	650 × 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	Максимум
1, 2, 3 й 4	80*	200
Гнучка зона	80*	200 * 400

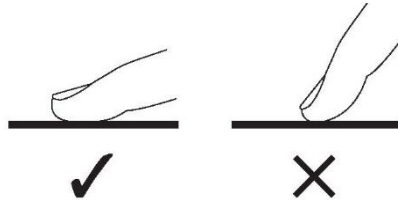
* Для гарантування правильного виявлення посуд слід розташовувати в межах периметра зони а або б, а не між ними.

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.

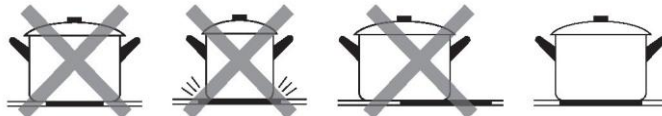


- Ви можете перевірити придатність посуду за допомогою магніту. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він прилипне, то цей посуд придатний для індукційного приготування їжі.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Якщо  не блимає на дисплеї, водночас вода 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.

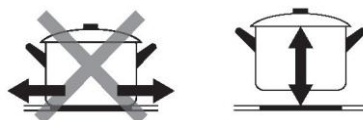
Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівним дном.



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.

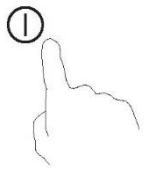
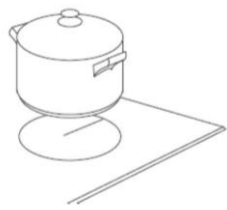
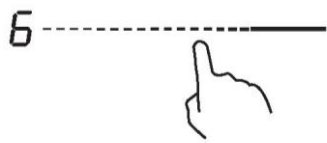



Знімаючи посуд з індукційної варильної панелі, обов'язково піднімайте його – не тягніть, оскільки посуд може подряпати скло.



3.3 Правила експлуатації

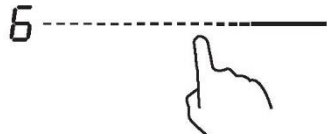
3.3.1 Початок приготування


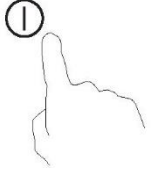

<p>Торкніться кнопки УВІМК./ВИМК., тримаючи її натиснутою протягом трьох секунд. Після ввімкнення приладу пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться «-» або «—», що свідчить про перехід індукційної варильної панелі до режиму очікування.</p>	
<p>Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.</p> <ul style="list-style-type: none"> Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі. 	
<p>Торкніться повзункового регулятора нагріву для зони приготування; індикатор поряд із кнопкою почне блимати.</p>	
<p>Виберіть рівень нагріву, торкаючись повзункового регулятора.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 по чергово блимають символ $\equiv \text{—} \equiv$ і налаштування нагріву, це означає, що:

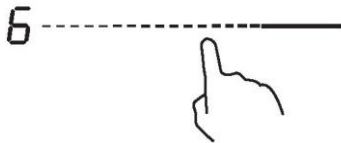

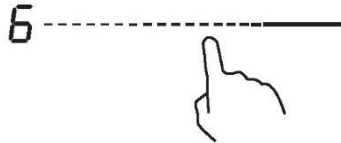

- ви не поставили посуд на правильну зону приготування, або
 - використовуваний посуд не придатний для індукційного приготування, або
 - посуд надто малий чи неправильно центрований на зоні приготування.
- Нагрівання не відбуватиметься, поки на зону приготування не буде встановлено правильний посуд. Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на панелі не буде розташовано придатний посуд.

3.3.2 Завершення приготування

<p>Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.</p>	
--	--

<p>Вимкніть зону приготування, перемкнувши повзунковий регулятор у положення 1. Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення «0».</p>	
<p>Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки «УВІМК. / ВИМК.».</p>	
<p>Будьте обережні: поверхні гарячі Символ "H" відобразатиметься, 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 – скористайтеся гарячою варильною поверхнею.</p>	

3.3.3 Використання функції Boost (Прискорений нагрів)

<p>Активація функції Boost (Прискорений нагрів)</p>	
<p>Торкніться повзункового регулятора зони нагріву</p>	
<p>Торкніться повзункового регулятора й переведіть його в крайнє праве положення. Переконайтеся, що на дисплеї відображається символ «P».</p>	
<p>Скасування функції Boost (Прискорений нагрів)</p>	
<p>Торкніться повзункового регулятора зони нагріву для скасування функції Boost (Прискорений нагрів).</p>	
<p>Виберіть будь-який рівень потужності за допомогою сенсорного елемента керування, і функцію Boost (Прискорений нагрів) буде деактивовано.</p>	

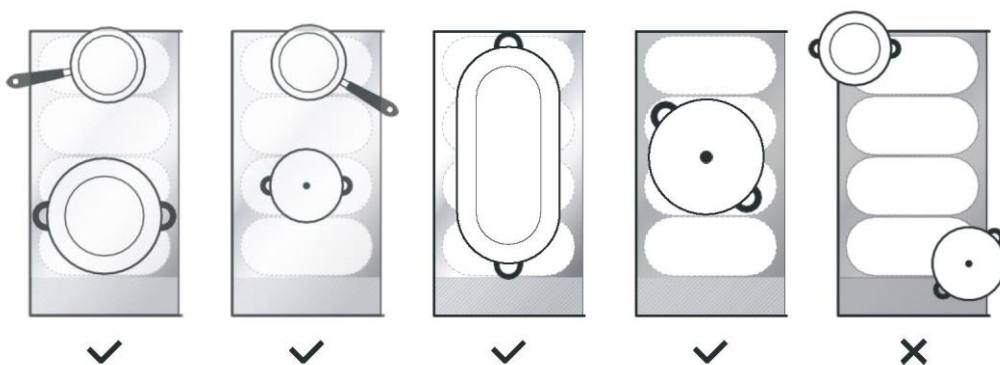
- Функцію можна вмикати для будь-якої зони приготування.
- Зона приготування повернеться до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початкове значення потужності дорівнює 0, воно зменшиться до 14 через 5 хвилин.

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.

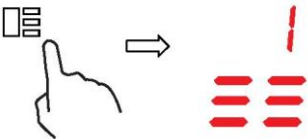
Як велика зона	
Щоб активувати гнучку зону як єдину велику поверхню, просто натисніть елемент керування гнучкою зоною.	
Налаштування потужності здійснюється так само, як і для будь-якої іншої звичайної зони.	
Єдиний рівень потужності для всієї гнучкої зони можна вибрати за допомогою повзункового регулятора	
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.» . Якщо потрібно негайно вимкнути індукційну варильну панель, скористайтеся кнопкою «УВІМК. / ВИМК.» , 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 блокування, буде деактивовано всі елементи керування, крім кнопки «УВІМК. / ВИМК.» . Якщо потрібно негайно вимкнути індукційну варильну панель, скористайтеся кнопкою «УВІМК. / ВИМК.» , проте для подальших операцій слід спочатку розблокувати панель.

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, потім одночасно натисніть кнопку блокування керування та кнопку функції Cook with me.

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 відобразить 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

Натисніть одночасно кнопку блокування керування та кнопку функції Cook with me.

Після цього варильна панель вимкнеться.

3.3.9 Керування таймером

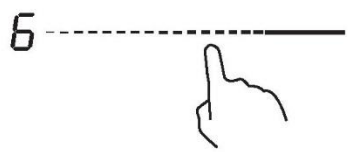
Ви можете використовувати таймер двома різними способами:



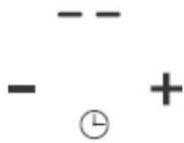
- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимикатиме будь-які зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його для вимикання однієї чи кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
Максимальний встановлюваний час 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 відобразатиметься 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	

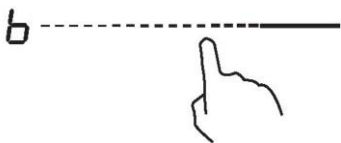
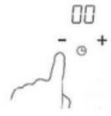
<p>Установіть час за допомогою кнопок таймера «+» або «-».</p> <p>Порада. Якщо просто торкнутися кнопки таймера «-» або «+», період часу зменшиться або збільшиться на 1 хвилину. Якщо ж торкнутися кнопки таймера «-» або «+» і втримати її, період часу зменшиться або збільшиться на 10 хвилин.</p>	
<p>Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.</p> <p>ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світлитиметься, указуючи на вибрану зону.</p>	
<p>Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.</p>	



Інша зона приготування продовжить функціонувати, якщо її було ввімкнено раніше.

<p align="center">Установлення кількох зон</p>	
<p>Дії з установлення кількох зон аналогічні діям з установлення 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:</p>	
<p>3_к ----- (налаштовано на 15 хвилин)</p>	<p>15</p>
<p>6_к ----- (налаштовано на 45 хвилин)</p>	<p>- ⊖ +</p>
<p>Після зворотного відліку часу за допомогою таймера відповідна зона вимкнеться. Потім дисплей відобразить новий таймер зворотного відліку, і крапка відповідної зони почне блимати. Це показано справа:</p>	<p>H ----- 30</p> <p>6_к ----- - ⊖ +</p> <p>(налаштовано на 30 хвилин)</p>
<p>Торкніться кнопки вибору зони нагріву, і на індикаторі таймера відобразиться відповідний таймер.</p>	

с) Скасування таймера

<p>Торкніться повзункового регулятора зони нагріву, для якої хочете скасувати таймер</p>	
<p>Торкніться кнопки «-» таймера й утримуйте її, доки його значення не зменшиться до «00». Після цього функціонування таймера буде скасовано.</p>	

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 « »	

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 плоским 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	<ul style="list-style-type: none"> • делікатне нагрівання невеликої кількості їжі • розтоплювання шоколаду, масла і нагрівання продуктів, які швидко підгорають • варіння на повільному вогні • повільне підігрівання
3—5	<ul style="list-style-type: none"> • розігрівання їжі • швидке кип'ятіння • приготування рису
6—11	<ul style="list-style-type: none"> • млинці
12—13	<ul style="list-style-type: none"> • пасерування • приготування пасти
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. 2. Тримаючи 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 шкребок надзвичайно обережно. Обов'язково зберігайте його в безпечному й недоступному для дітей місці.
Потрапляння рідини на засоби сенсорного управління	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 неподходящі абразивні губки чи засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд із гладеньким і плоским 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.
Каструлі не нагріваються та не відображаються на дисплеї.	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.	
EU	Не вдалося встановити з'єднання між платою дисплея та основною платою	
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	

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. Увімкніть живлення після успішної перевірки електропостачання.
EH	Напруга живлення нижча за номінальне значення напруги.	
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 безперервно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає символ «ц».	Неправильний тип посуду.	Використовуйте правильний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Плата визначення посуду пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр посуду замалий.		
	Плита перегріта.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Натисніть кнопку «УВІМК. / ВИМК.», щоб перезапустити прилад.	
Для зон нагріву з одного боку (зокрема, для першої та другої зон) відобразатиметься символ «ц».	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.

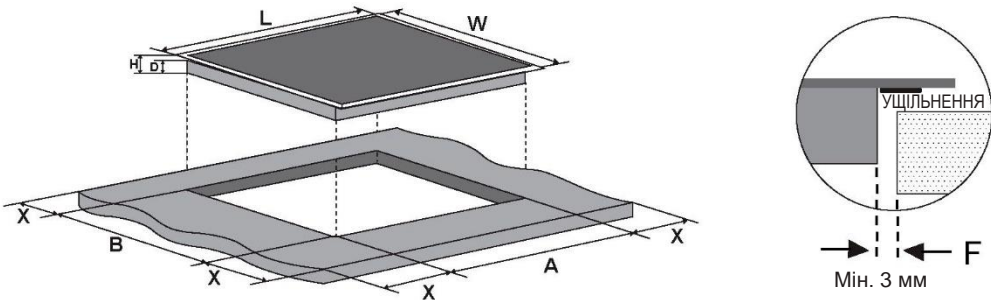
9. Установлення

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.

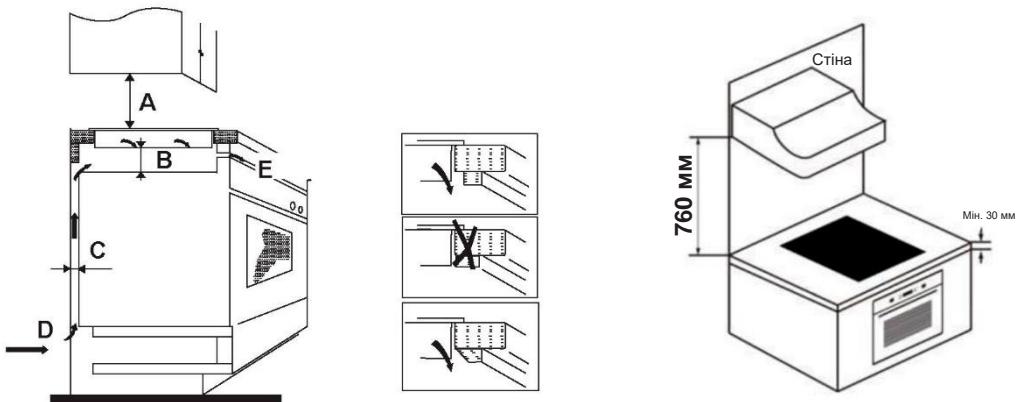


Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)	F (мм)
650	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 хв	3 хв

Обов'язково пересвідчіться, що для індукційної варильної панелі забезпечено належну вентиляцію, а впускні й випускні отвори для повітря не заблоковано. Пересвідчіться, що індукційна варильна панель у нормальному робочому стані. Як показано нижче:



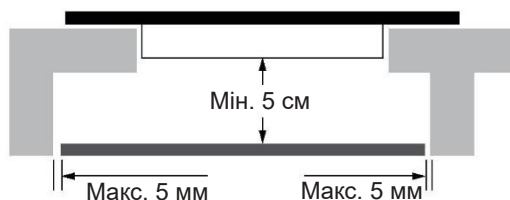
Примітка. З міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



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 повітрязбірні 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 °С, щоб уникнути розклеювання облицювання.
- Таким чином, задня стінка, а також прилегли й навколишні поверхні мають витримувати температуру 90 °С.

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

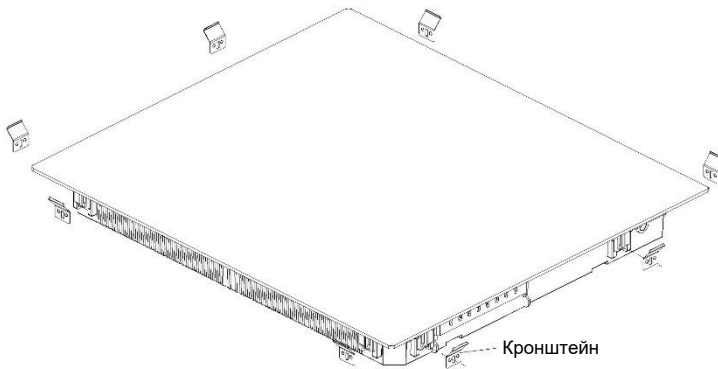
- До кабелю живлення не можна отримати доступ через дверцята й висувні ящики кухонної шафи.
- Забезпечено достатній потік свіжого повітря ззовні кухонних меблів до основи варильної панелі.
- Якщо варильну панель встановлено над висувним ящиком або шафою, під основою панелі має бути розташований термозахисний бар'єр.
- Роз'єднувач живлення легкодоступний для користувача.

9.4 Перед установкою 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 установкою 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

- 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.
- 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.
- Для високої надійності під час експлуатації індукційну варильну панель потрібно встановити так, щоб забезпечити оптимальне тепловиділення.
- Стіна та зона над варильною поверхнею мають витримувати дію тепла.
- Для запобігання пошкодженням багатшарова структура та клейкий матеріал мають бути стійкими до нагрівання.
- 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:

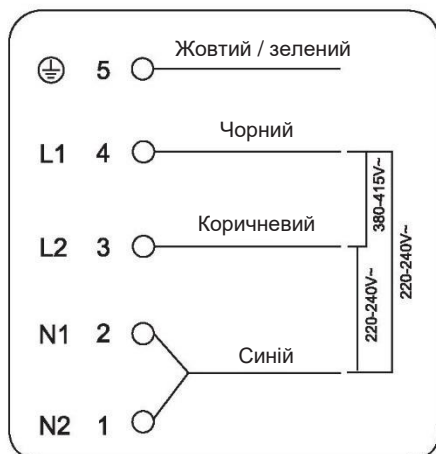
- проводка в оселі розрахована на робочу потужність варильної панелі;
- напруга електромережі відповідає значенню в паспортній табличці приладу;
- перетин кабелю живлення розрахований на навантаження, зазначене в паспортній табличці приладу.

Для під'єднання варильної панелі до електромережі не використовуйте адаптери, понижувальні перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі.

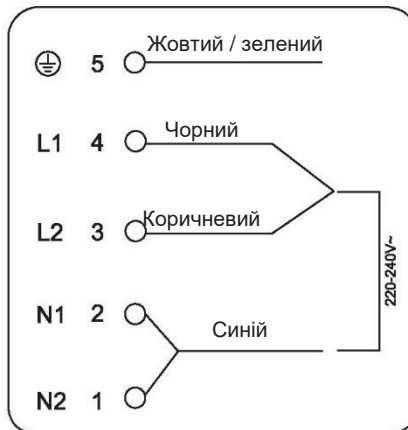
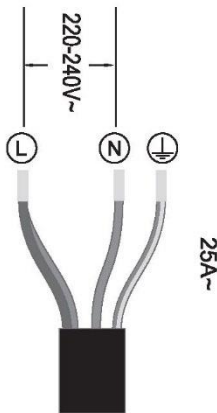
Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин; його слід прокладати так, щоб температура кабелю не перевищувала 75°C у будь-якій точці.



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 згідно з вимогами щодо 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, не 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.