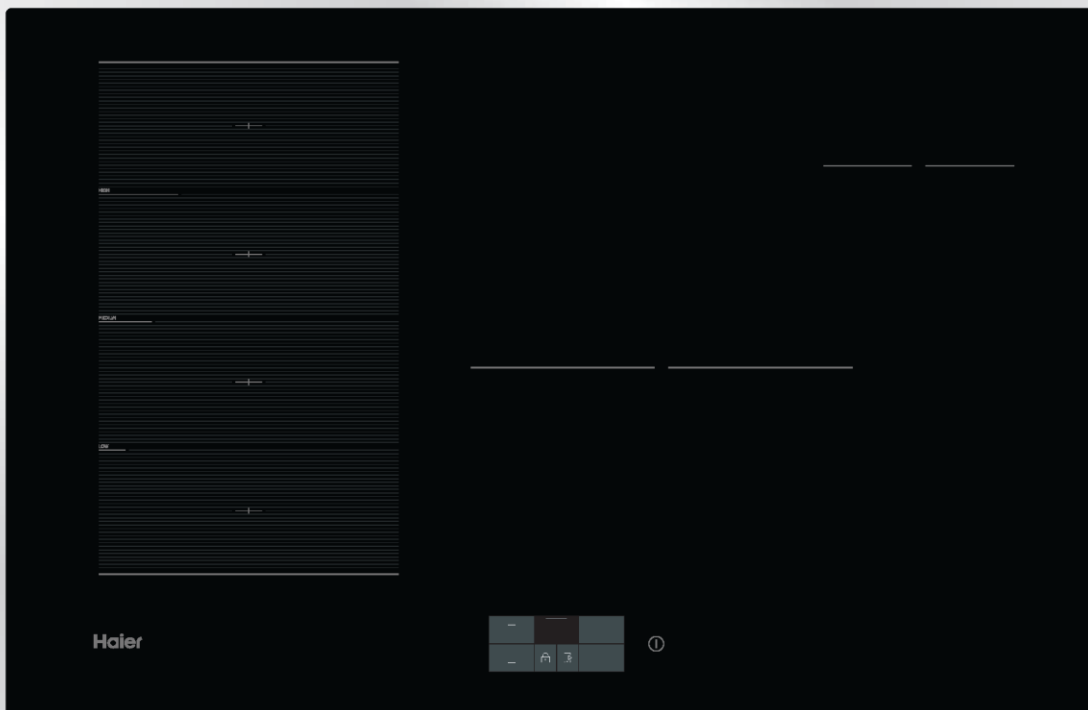


# Haier

<b>Instructions Manual For Induction Hob</b>	<b>ENGLISH</b>
<b>Návod k obsluze indukční varné desky</b>	<b>ČEŠTINA</b>
<b>Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld</b>	<b>DEUTSCH</b>
<b>Manual de instrucciones para placa de inducción</b>	<b>ESPAÑOL</b>
<b>Manuel d'instructions pour plaque à induction</b>	<b>FRANÇAIS</b>
<b>Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>Instructiehandleiding voor inductiekookplaat</b>	<b>NEDERLANDS</b>
<b>Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej</b>	<b>POLSKI</b>
<b>Manual de instruções para placa de indução</b>	<b>PORTUGUÊS</b>
<b>Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku</b>	<b>SLOVENČINA</b>



HAMTSJ86TFTCF/1

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

## 1. Foreword

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](http://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

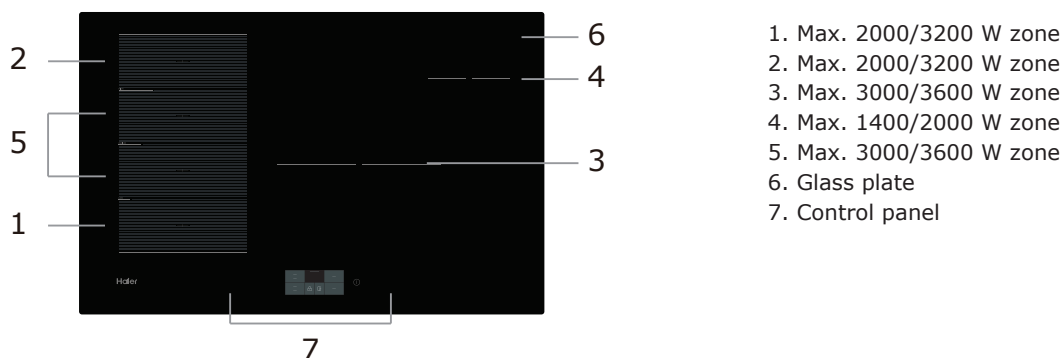
on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

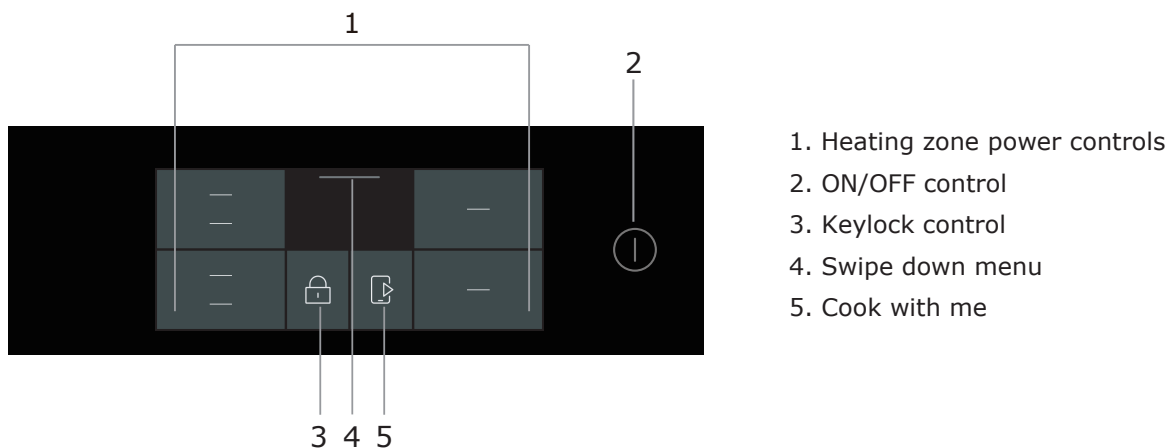
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View

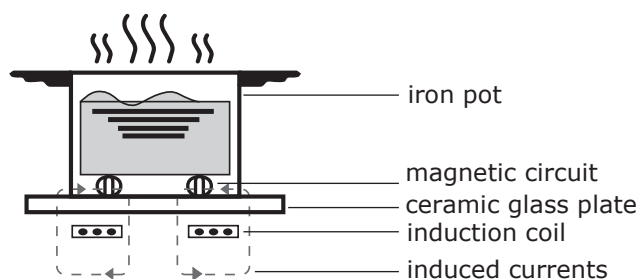


### 2.2 Touch display overview



### 2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations 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	HAMTSJ86TFTCF/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	800X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X480

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

## 3. Operation of Product

### 3.1 Touch Controls

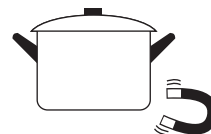
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



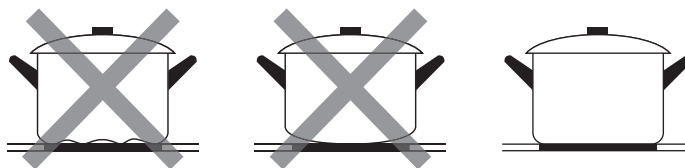
## 3.2 Choosing the right Cookware



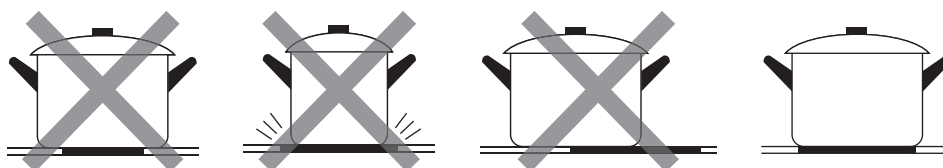
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



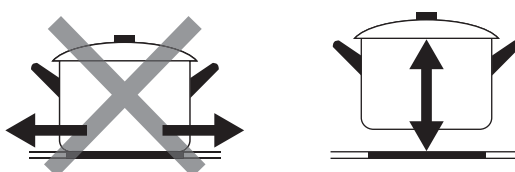
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



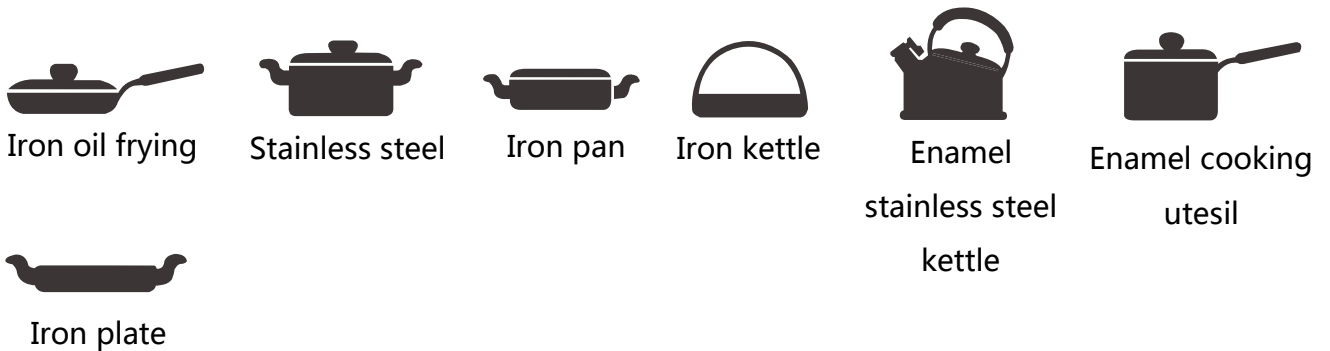
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



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



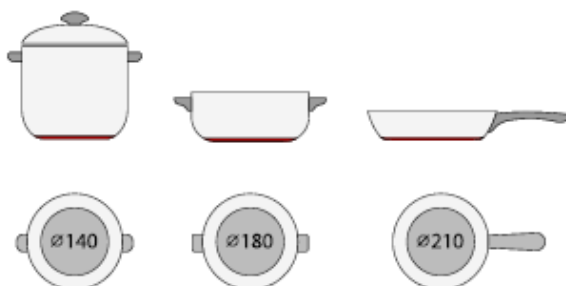
## Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

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

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





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

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

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



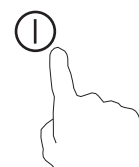
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Flexing zone	100	220*400

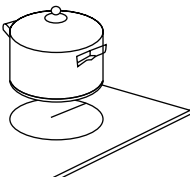
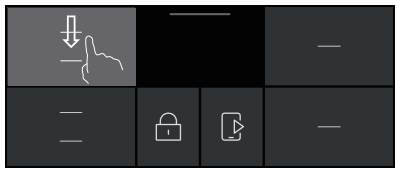

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

## 3.3 How to use

### 3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, touch screen will power on and the induction hob will enter the state of standby mode.



<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
<p>Touching the heating zone slider control , and the set power screen will be displayed.</p>	
<p>Select the desired power level using the horizontal slider or by pressing the direct buttons on the bottom part of the display.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melting</li> <li>2. Keep warm</li> <li>3. Simmering</li> <li>4. Boiling</li> </ol>	

## If the screen display U

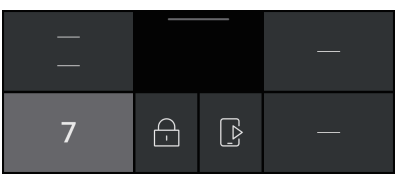
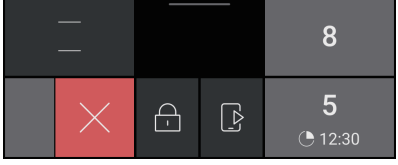
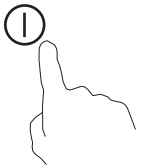
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

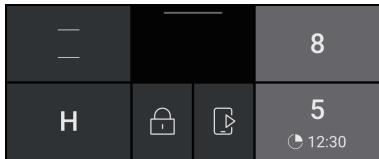
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

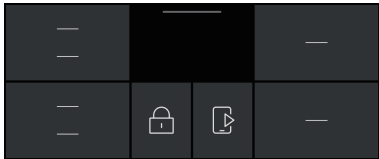
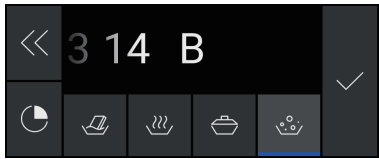
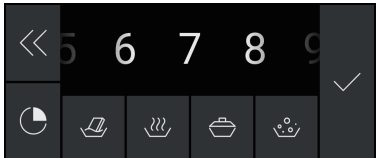
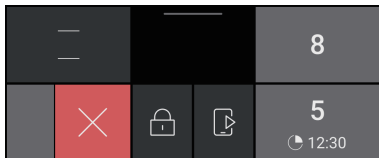
### 3.3.2 Finish cooking

<p>You can stop the cooking in two different modes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the active zone and manually set the power level to "0" using the horizontal slider.</li> <li>2. Swipe left or right (left for left side zones, right for right side zones) until the "x" appears and then press on it to stop the cooking.</li> </ol>	
<p>Or turn the cooking zone off by swipe left and touch the X on active zone to stop cooking.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	



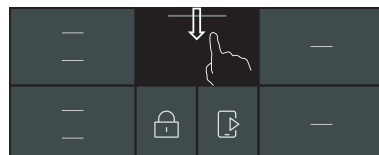
<p>Beware of hot surface An "H" symbol will appear on the cooking areas to indicate the zone is hot. The symbol will remain visible until the surface has cooled down to a safe temperature.</p>	
--	--

### 3.3.3 Using the Boost function

<p align="center"><b>Activate the boost function</b></p>	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Swipe left until it appears "B" and touch ✓.</p>	
<p align="center"><b>Cancel the Boost function</b></p>	
<p>Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function. Choose a level other than "B".</p>	
<p>Turn the cooking zone off by swipe left on active zone to stop cooking.</p>	

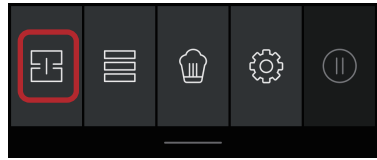
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 14 after 5 minutes.

### 3.3.4 Menu control

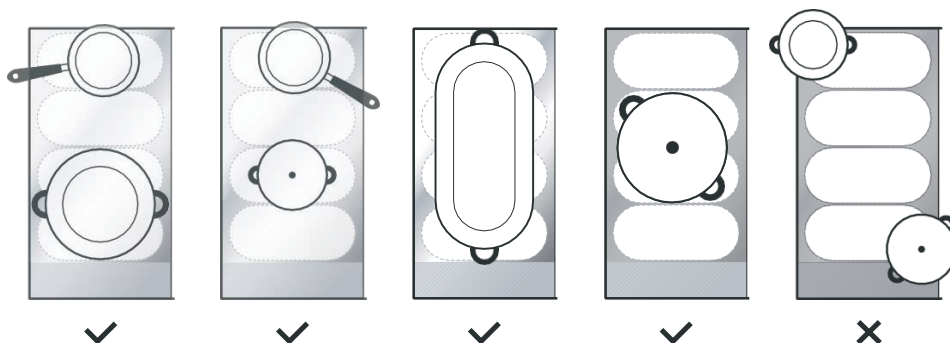
<p align="center"><b>How to enter the Menu control</b></p>	
<p>Simply swipe down fine line in the middle screen. And enter the menu control.</p>	

### 3.3.5 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as four different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of 4 independent inductors that can be controlled separately. 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 induction coil of the flexible zone when the cookware is between 80 and 200mm.
  - In the big area when the cookware is bigger than 200mm.

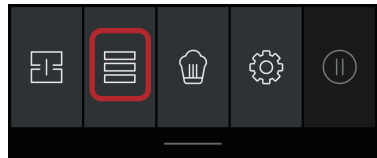
<b>As big zone</b>	
To activate the flexible area as a single big zone, simply swipe down the menu control and choose the flexible area control.	
The power setting works as any other normal area.	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, deactivate the Flexible area pressing the dedicated button, in order to detect the cookware.	
<b>As four independent zones</b>	
To use the flexible area as four different zones with two different power settings, do not activate the Flexible Area control.	

Examples for good and bad pot placement




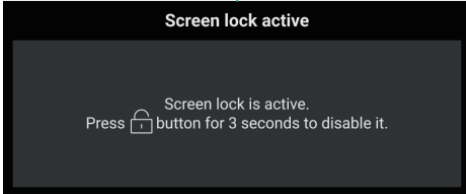
### 3.3.6 Varycook

- This area can set the power according to the position of the pot.
- If the pot is on the bottom of flexible area, the power is set to Level 2.
- 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.



<b>Varycook</b>	
To activate the Varycook area, simply swipe down the menu control and choose the Varycook control.	
Move the position of the pot, the power will change automatically	
<b>Cancel Varycook</b>	
Press the Flexible Area control to turn off the cooking zone.	

### 3.3.7 Touch display lock

- 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.

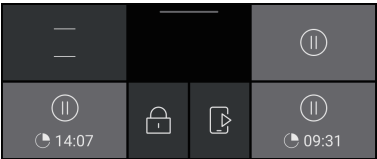
<b>To lock the controls</b>	
Touch and hold the Lock control  for a while.	
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the Lock control for a while.	




When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.  
when the pause is activated, all the active cooking areas are set in pause mode


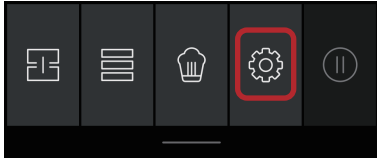
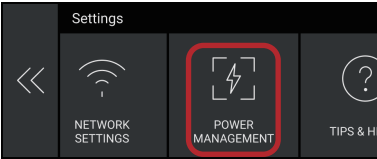

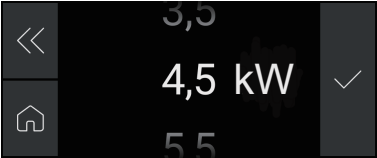
<b>To enter pause mode</b>	
To activate pause mode, simply swipe down the menu control and choose the pause mode control.	
<b>To exit pause mode</b>	
To deactivate the pause mode, simply swipe down the menu control and choose the pause mode control again.	



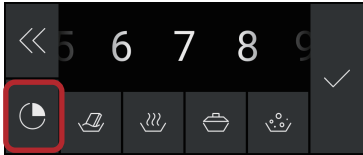
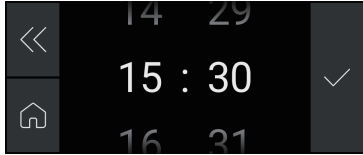
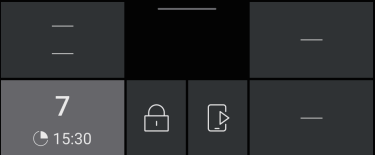
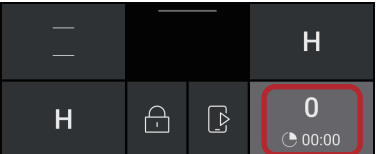
When the hob is in the pause mode, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

### 3.3.9 Power Management Function

- It is possible to set a maximum power 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.

<p>To activate power management mode, simply swipe down the menu control and choose the . Then choose the power management mode control.</p>	 
<b>To switch to another level</b>	
<p>There are 5 power levels, from "2,5kW" to "7,4kW". Slide and chose one of them and touch .</p> <p>"2,5kW" : the maximum power is 2.5kW.  "3,5kW" : the maximum power is 3.5kW.  "4,5kW" : the maximum power is 4.5kW.  "5,5kW" : the maximum power is 5.5kW.  "7,4kW" : the maximum power is 7.4kW.</p>	

### 3.3.10 Timer control

Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control and choose the timer control.</p>	
<p>Set the time by touching the Control of the timer.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately.</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.

### 3.3.11 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.



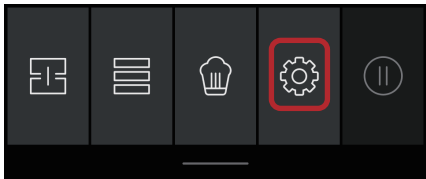
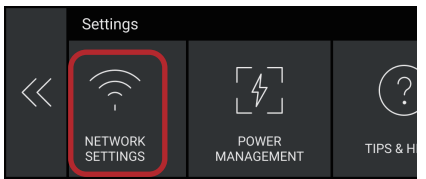
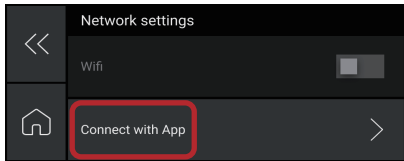
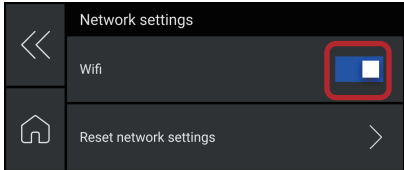
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

### 3.3.12 Cook with me

First of all, you should download hOn and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Refer to annex for details.

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

How to set Cook with me	
To pairing between Hob and APP, swipe down the menu control and choose the setting control.	
choose the networking settings control.	
choose the connect with app control.	
Setup the network on APP by your portable device.	
If between hob and APP successful connected, the wifi button will light.	

## Download the App



### 3.3.13 Special function



Melting



Keep warm



simmering



Boiling

How to set Special function	
Touching the heating zone slider control. Touch the function you want.	
Display will show the corresponding icon.	

## 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.

## 4.2 Detection of Small Articles

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

## 5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
12- 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>



14/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>
------	--

## 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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 7. Hints and Tips

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

## 8. Failure Display and Inspection

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

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>Auto-Recovery</b>		
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
C1	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.	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.
ET	High temperature of screen .	Wait for the temperature of screen return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
<b>No Auto-Recovery</b>		
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.	
EU	The connection between the display board and the main board is fail	Check the connection between the display board and the main board.
UE	The connection between the display board and the screen is fail.	Check the connection between the display board and the main board.

2) Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</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 accessory power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessory power board is damaged.	Replace the accessory power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## 9. Installation

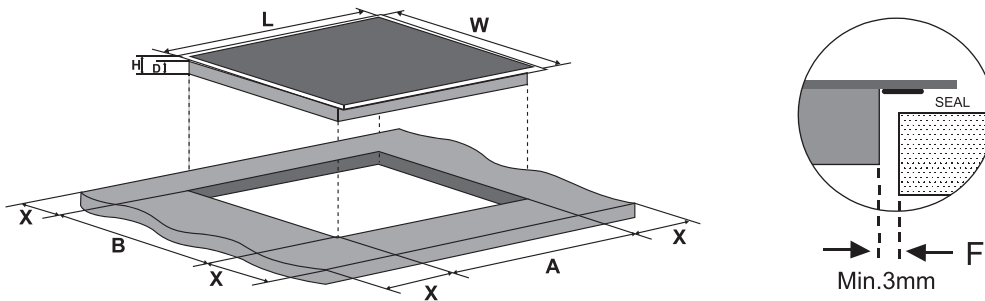
### 9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

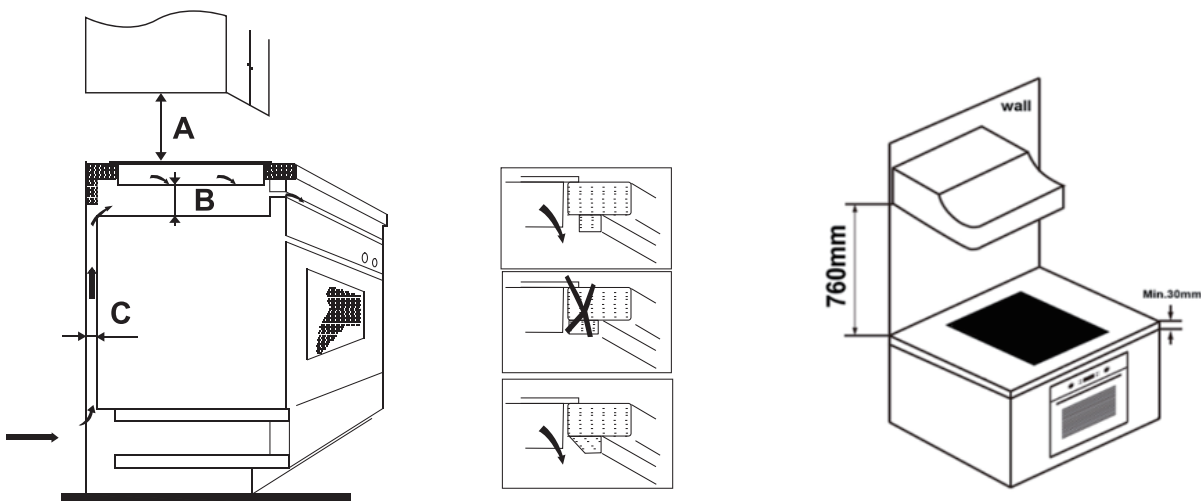


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



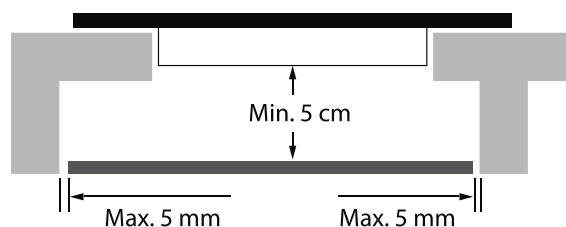
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting 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

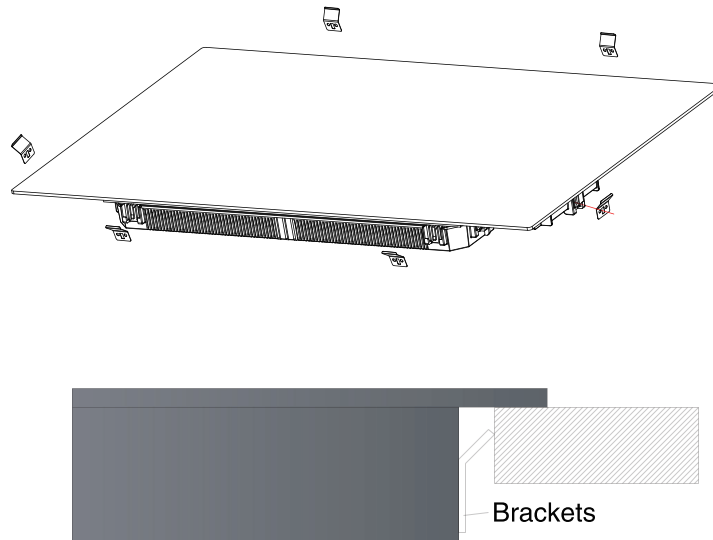
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 screw 6 brackets on the bottom of hob(see picture) after 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:

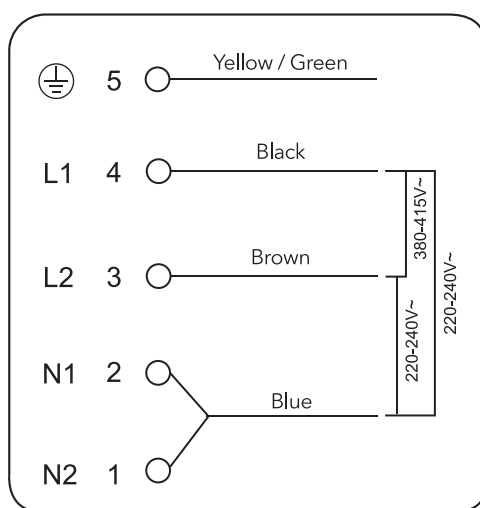
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

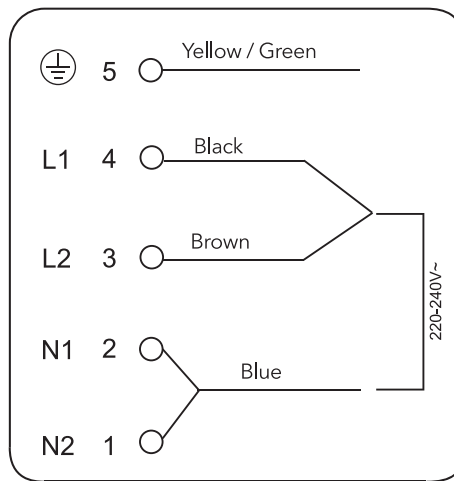
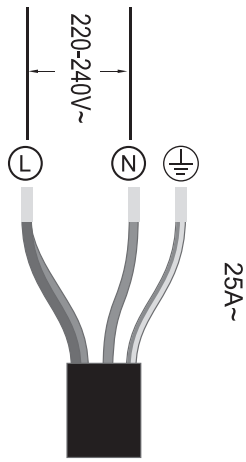
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014								
		Position	Symbol	Value	Unit			
Model identification				HAMTSJ86TFCF/1				
Type of hob:				Electric Hob				
Number of cooking zones and/or areas	zones			2				
	areas			1				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X				
	Induction cooking cooking areas			X				
	radiant cooking zones solid plates							
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear Left	∅			cm			
	Rear Central	∅			cm			
	Rear Right	∅	14,0		cm			
	Central Left	∅			cm			
	Central Central	∅	28,0		cm			
	Central Right	∅			cm			
	Front Left	∅			cm			
	Front Central	∅			cm			
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Left Area	L W	37,6 22,0	cm	Rear Left	L W	18,8 22,0	cm
					Front Left	L W	18,8 22,0	cm
					Central Left	L W	18,8 22,0	cm
	Central central	L W		cm				
	Front Central	L W		cm				
	Rear Central	L W		cm				
	Rear Right	L W		cm				
	Central Right	L W		cm				
	Front Right	L W		cm				
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Left Area	E <sub>Electric cooking</sub>	192,4	Wh/kg			
Central Central		E <sub>Electric cooking</sub>	172,3	Wh/kg				
Front Central		E <sub>Electric cooking</sub>		Wh/kg				
Rear Central		E <sub>Electric cooking</sub>		Wh/kg				
Rear Right		E <sub>Electric cooking</sub>	191,2	Wh/kg				
Central Right		E <sub>Electric cooking</sub>		Wh/kg				
Front Right	E <sub>Electric cooking</sub>		Wh/kg					
Energy consumption for the hob calculated per kg		E <sub>Electric hob</sub>	185,3	Wh/kg				
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance								
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>								
These information are to be considered as part of the appliance user manual.								

## 1. Předmluva

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

### 1.1 Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

### 1.2 Instalace

#### 1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

#### 1.2.2 Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

#### 1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.

- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

## 1.3 Provoz a údržba

### 1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

### **1.3.2 Zdravotní rizika**

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

### **1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu**

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

### **1.3.4 Nebezpečí pořezání**

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

### **1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny**

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.

- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.



**Gratulujeme** k zakoupení nové indukční varné desky.

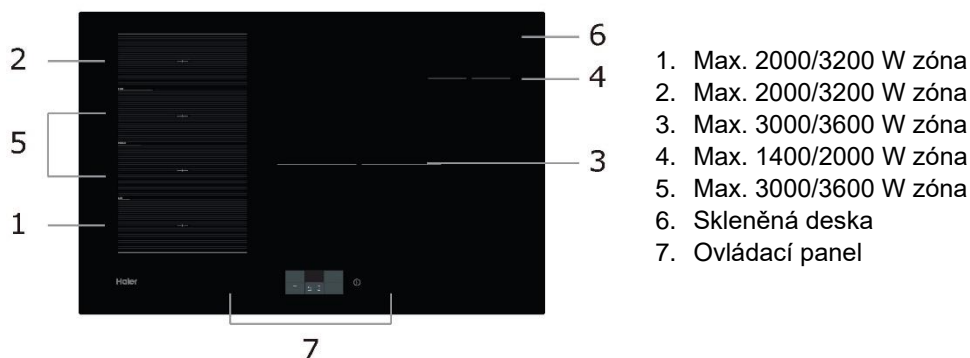
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

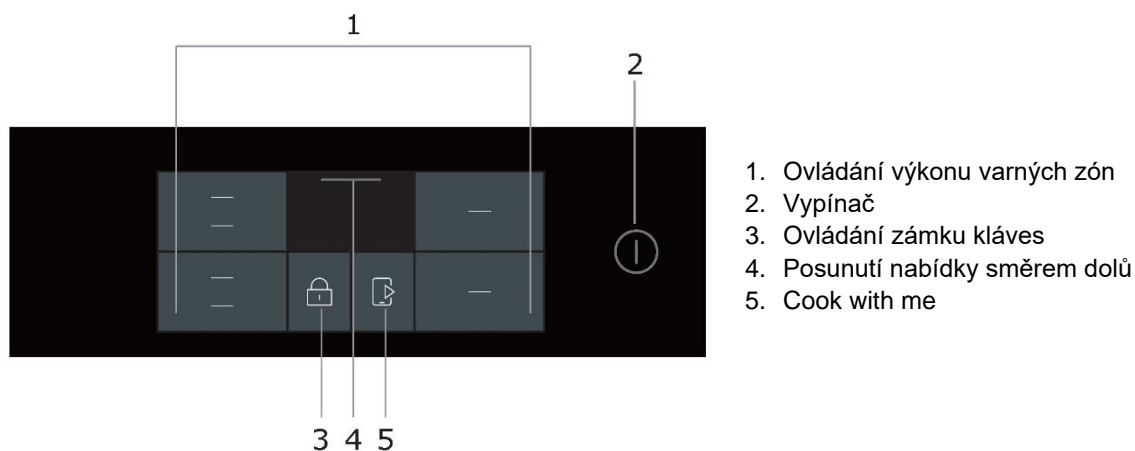
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

## 2. Představení výrobku

### 2.1 Pohled shora

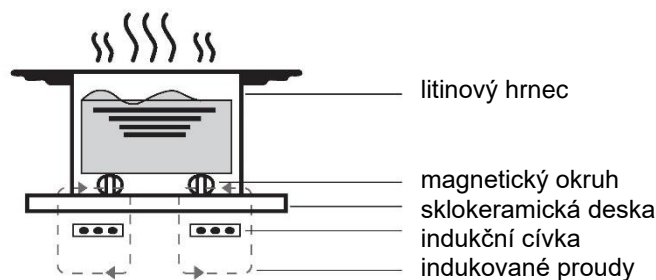


### 2.2 Přehled dotykového displeje



### 2.3 Pracovní teorie

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že ji pánve nakonec zahřeje.



## 2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

## 2.5 Technická specifikace

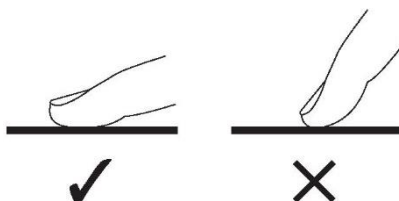
Varná deska	HAMTSJ86TFTCF/1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	800X520X56
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	750X480

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

## 3. Ovládání spotřebiče

### 3.1 Dotykové ovládací prvky

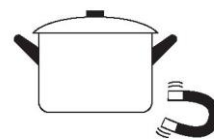
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



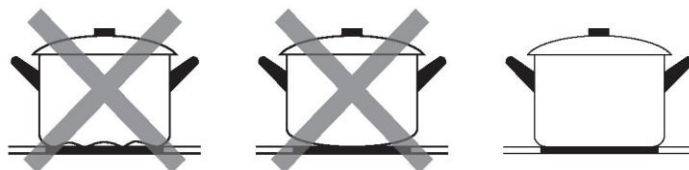
## 3.2 Výběr vhodného nádobí



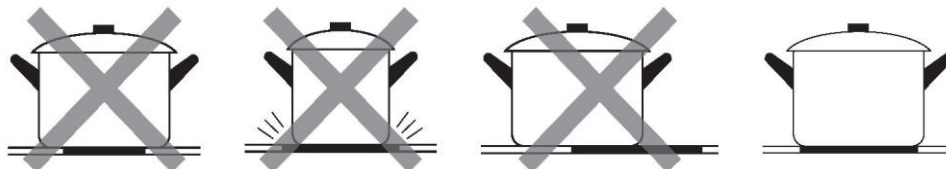
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Pokud se na displeji nezobrazí „U“ a voda se ohřívá, je pánev vhodná.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



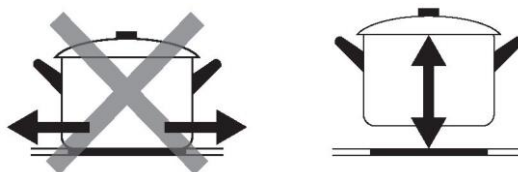
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 80 mm. Vždy umíst'ujte hrnec doprostřed varné zóny.



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



## Výběr nádob na vaření



Litínová pánev



Nerezová ocel



Litínový  
rendlík



Litínová  
konvice



Konvice ze  
smaltované  
nerezové oceli



Smaltovaná  
nádobna na vaření

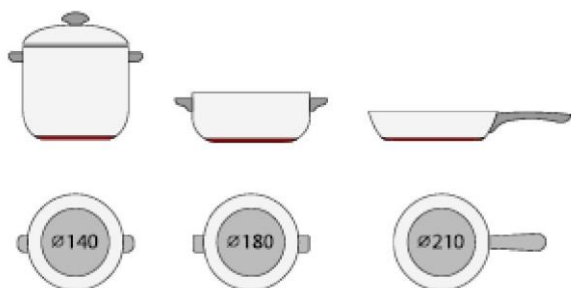


Litínový pekáč

Nejspíš máte řadu různých nádob na vaření

1. Tato indukční varná deska dokáže rozpoznat různé nádoby na vaření, což si můžete vyzkoušet jedním z následujících způsobů:  
Položte nádobu do varné zóny. Pokud se zobrazí stupeň výkonu odpovídající varné zóny, tato nádoba je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U“, nádoba není vhodná k použití s indukční varnou deskou.
2. Přidržte u nádoby magnet. Jestliže je magnet přitahován k nádobě, je vhodná k použití s indukční varnou deskou.  
Pozn.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.  
Nádoba musí mít ploché dno o průměru podle níže uvedené tabulky 1.
3. Používejte pouze feromagnetické nádoby na vaření ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které jsou kompatibilní s indukčním ohřevem.
4. Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
  - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
  - Pokud použijete hrnec s průměrem menším než jeden z rozměrů uvedených v tabulce 1, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.

6. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
Varná zóna	Minimální	Maximální
1 a 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Flexibilní zóna	100	220*400

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

### 3.3 Jak používat spotřebič

#### 3.3.1 Začátek vaření

<p>Na tři sekundy se dotkněte vypínače. Po zapnutí se jednou ozve zvukový signál, zapne se dotyková obrazovka a indukční varná deska přejde do pohotovostního režimu.</p>	
<p>Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.</li> </ul> </p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny a zobrazí se obrazovka nastaveného výkonu.</p>	

<p>Zvolte požadovanou úroveň výkonu pomocí horizontálního posuvníku nebo stisknutím přímých tlačítek ve spodní části displeje.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozpouštění</li> <li>2. Udržování teplého pokrmu</li> <li>3. Mírné vaření</li> <li>4. Vaření</li> </ol>	
--	--

## Pokud se zobrazí U

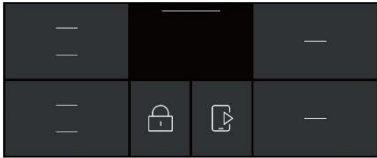

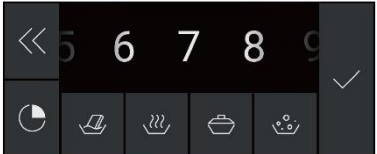
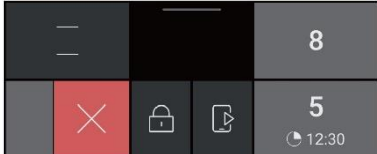
Znamená to, že:

- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
  - hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
  - hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.
- Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.  
Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po dvou minutách se displej automaticky vypne.

### 3.3.2 Konec vaření

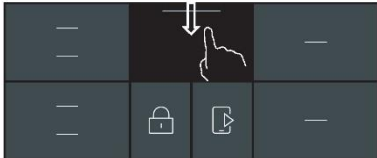
<p>Vaření můžete zastavit ve dvou různých režimech:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vyberte aktivní zónu a ručně nastavte úroveň výkonu na „0“ pomocí vodorovného posuvníku.</li> <li>2. Přejedte prstem doleva nebo doprava (vlevo pro levé boční zóny, vpravo pro pravé boční zóny), dokud se nezobrazí symbol „X“, a stiskněte jej pro zastavení vaření.</li> </ol>	
<p>Nebo varnou zónu vypnete přejetím doleva a dotykem X na aktivní zóně ukončete vaření.</p>	
<p>Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.</p>	
<p><b>Pozor na horký povrch</b> Na varných plochách se objeví symbol „H“, který označuje, že zóna je horká. Symbol zůstane viditelný, dokud povrch nevychladne na bezpečnou teplotu.</p>	

### 3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny	
Potáhněte prstem doleva, dokud se nezobrazí „B“, a dotkněte se ✓.	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny. Zvolte jinou úroveň než „B“.	
Vypněte varnou zónu přejetím doleva na aktivní zóně, abyste zastavili vaření.	

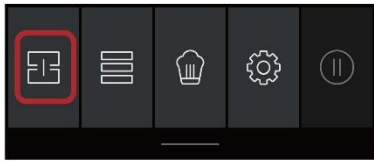
- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 5 minutách se vrátí na hodnotu 14.

### 3.3.4 Ovládání nabídky

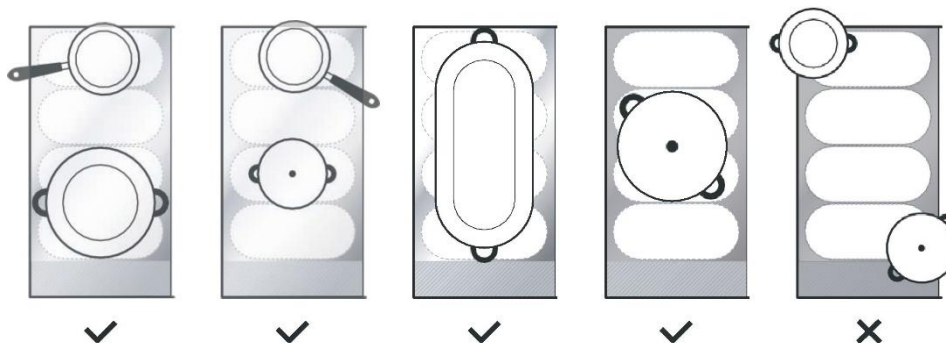
Jak vstoupit do ovládání nabídky	
Jednoduše přejeďte prstem po tenké čáře uprostřed obrazovky. A vstupte do ovládání nabídky.	

### 3.3.5 Flexibilní plocha

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo čtyři různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena 4 nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Když se používá jako jediná zóna, ta část, na které není položena nádoba, se po jedné minutě automaticky vypne.
- Pro správné rozložení tepla je třeba nádobí správně umístit:
  - V jakékoli indukční cívice flexibilní zóny, když je nádobí v rozmezí 80 až 200 mm.
  - Ve velké oblasti, kde je nádobí větší než 200 mm.

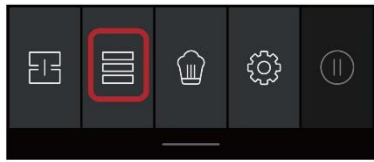
<b>Jedna velká zóna</b>	
<p>Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše přejedte dolů po ovládacím prvku nabídky a vyberte ovládací prvek flexibilní oblasti.</p>	
<p>Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.</p>	
<p>Pokud se přemístí hrnec z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní plocha automaticky detekuje novou polohu a bude udržovat stejný výkon.</p>	
<p>Chcete-li přidat další hrnec, deaktivujte flexibilní plochu stisknutím vyhrazeného tlačítka, aby bylo možné nádobí detekovat.</p>	
<b>Jako čtyři nezávislé zóny</b>	
<p>Chcete-li flexibilní plochu používat jako čtyři různé zóny se dvěma různými nastaveními výkonu, neaktivujte ovládání flexibilní plochy.</p>	

Příklady dobrého a špatného umístění hrnce



### 3.3.6 Varycook


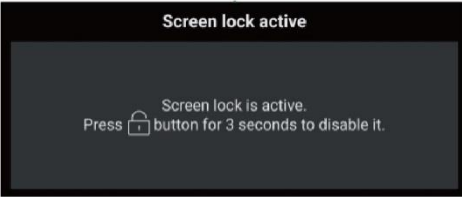
- Tato funkce dokáže nastavovat výkon podle umístění hrnce.
- Pokud je hrnec ve spodní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 2.
- Pokud je hrnec v prostřední části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 10.
- Pokud je hrnec v horní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 14.

<b>Varycook</b>	
<p>Chcete-li aktivovat oblast Varycook, jednoduše přejedte dolů po ovládacím prvku nabídky a vyberte ovládací prvek Varycook.</p>	
<p>Přemístěte hrnec a výkon se automaticky změní</p>	
<b>Zrušit Varycook</b>	
<p>Stisknutím ovládacího prvku Flexibilní plocha vypnete tuto varnou zónu.</p>	





### 3.3.7 Zámek dotykového displeje

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

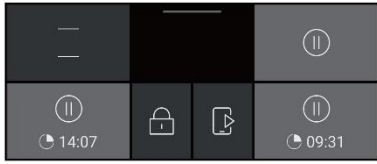
Zamknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku  .	
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	




Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače , v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem , ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

### 3.3.8 Režim pozastavení

- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev. Když je aktivována pauza, všechny aktivní varné zóny jsou nastaveny do režimu pauzy


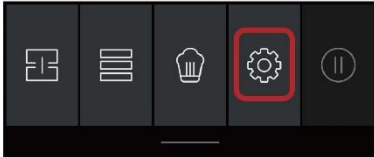
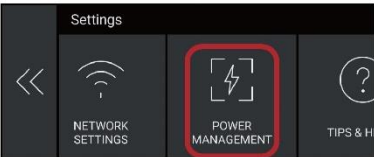
Vstup do režimu pozastavení	
Chcete-li aktivovat režim pauzy, jednoduše přejeďte prstem po ovládacím prvku nabídky dolů a vyberte ovládací prvek režimu pauzy.	
Ukončení režimu pozastavení	
Chcete-li režim pauzy deaktivovat, jednoduše přejeďte prstem po ovládacím prvku nabídky dolů a znovu vyberte ovládací prvek režimu pauzy.	




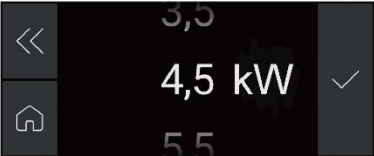
Když je varná deska v režimu pauzy, můžete ji v případě nouze vždy vypnout pomocí vypínače . Pokud neukončíte režim pozastavení, po 10 minutách se varná deska vypne.

### 3.3.9 Funkce řízení výkonu

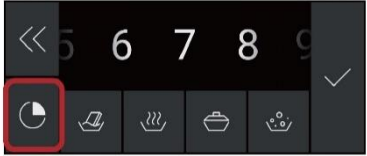
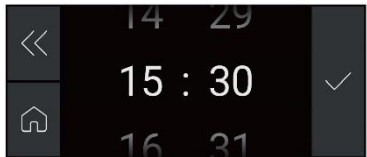
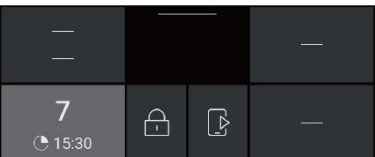
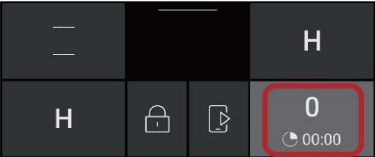
- Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

<p>Chcete-li aktivovat režim správy napájení, jednoduše přejedte dolů po ovládacím prvku nabídky a vyberte možnost . Poté zvolte ovládání režimu řízení výkonu.</p>	 
--	--

**Přepnutí na jiný stupeň**

<p>K dispozici je 5 úrovní výkonu od „2,5 kW“ do „7,4 kW“.          Posuňte a vyberte jednu z nich a dotkněte se .</p> <p>„2,5 kW“: maximální výkon je 2,5 kW.          „3,5 kW“: maximální výkon je 3,5 kW.          „4,5 kW“: maximální výkon je 4,5 kW.          „5,5 kW“: maximální výkon je 5,5 kW.          „7.4 kW“: maximální výkon je 7,4 kW.</p>	
---	--

**3.3.10 Ovládání časovače**

<p>Nastavení jedné zóny</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny a zvolte ovládání časovače.</p>	
<p>Nastavte čas ovládacími prvky časovače.</p>	
<p>Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.</p>	



Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

### 3.3.11 Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Stupeň výkonu	10	11	12	13	14				
Výchozí doba chodu (v hodinách)	4	4	4	2	2				

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.



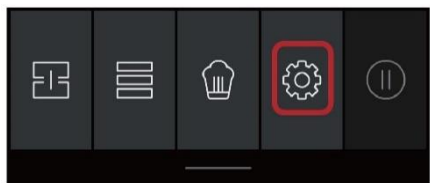
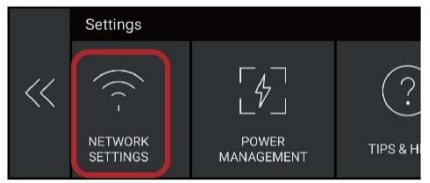
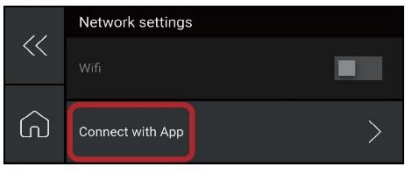
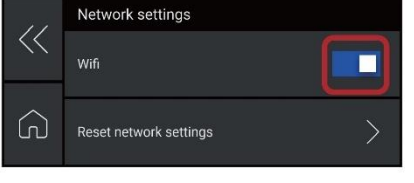
Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

### 3.3.12 Cook with me

Ze všeho nejdříve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého mobilního zařízení. Pak svou indukční varnou desku zaregistrujte.

Podrobnosti naleznete v příloze.

Při párování varné desky s aplikací postupujte takto:

Jak nastavit funkci Cook with me	
Chcete-li spárovat varnou desku s APLIKACÍ, přejeďte dolů po ovládacím prvku nabídky a vyberte ovládací prvek nastavení.	
vyberte ovládací prvek nastavení sítě.	
vyberte možnost připojit se pomocí ovládacího prvku aplikace.	
Nastavte síť v APLIKACI pomocí přenosného zařízení.	
Pokud se varná deska a APLIKACE úspěšně spárují, rozsvítí se tlačítko wifi.	

Stáhněte si aplikaci



### 3.3.13 Speciální funkce



Rozpouštění



Udržování  
teplého pokrmu



mírné vaření



Vaření

Jak nastavit speciální funkci	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny. Dotkněte se požadované funkce.	
Na displeji se zobrazí odpovídající ikona.	

## 4. Pokyny pro vaření



Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

### 4.1 Tipy pro vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

#### 4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

## 4.1.2 Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stiskněte steak a zjistěte, jak je uvařený – čím pevnější, tím bude propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změknu.

## 4.1.3 Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce přehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

## 4.2 Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

## 5. Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení tepla	Vhodnost
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>• jemné ohřívání pro malé množství potravin</li><li>• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují</li><li>• mírné vaření</li><li>• pomalé ohřívání</li></ul>
3–5	<ul style="list-style-type: none"><li>• ohřev</li><li>• rychlé vaření</li><li>• vaření rýže</li></ul>
6–11	<ul style="list-style-type: none"><li>• lívance</li></ul>
12–13	<ul style="list-style-type: none"><li>• smažení</li><li>• vaření těstovin</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• restování</li><li>• rychlé smažení</li><li>• přivádění polévky do varu</li><li>• vroucí voda</li></ul>

## 6. Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!)</li> <li>3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní.</li> <li>• Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.</li> <li>• Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.</li> </ul>
Přeřezávání, tavení a horké cukrové skvrny na skle	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky u zdi.</li> <li>2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky.</li> <li>3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit.</li> <li>• Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.</li> </ul>
Přetečení na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Skvrnu namočte</li> <li>3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou.</li> <li>5. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.</li> </ul>

## 7. Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání indukční varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí.  Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“.  Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamena to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.  Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“.  Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## 8. Zobrazování závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

### Řešení problémů

1) Kód závady, který se objeví během používání, a řešení;

Kód závady	Problém	Řešení
<b>Automatické zotavení</b>		
EL	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
EH	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
C1	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
ET	Vysoká teplota obrazovky.	Počkejte, než se teplota obrazovky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
<b>Bez automatického zotavení</b>		
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT – zkrat	Vyměňte desku napájení.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – rozpojený obvod.	
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je chybné	Zkontrolujte spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou.
EU	Spojení mezi zobrazovací deskou a obrazovkou je chybné.	Zkontrolujte spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou.



2) Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí. V opačném případě vyměňte ventilátor.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „u“.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnce (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

## 9. Instalace

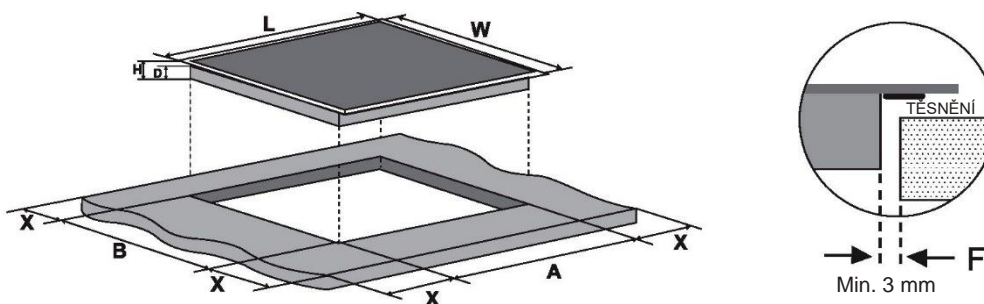
### 9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystříhněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor nejméně 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte tepelně odolný a izolovaný materiál pracovní plochy (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nelze použít jako materiál pracovní plochy, pokud není naimpregnovaný), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z horké desky. Jak je znázorněno níže:



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

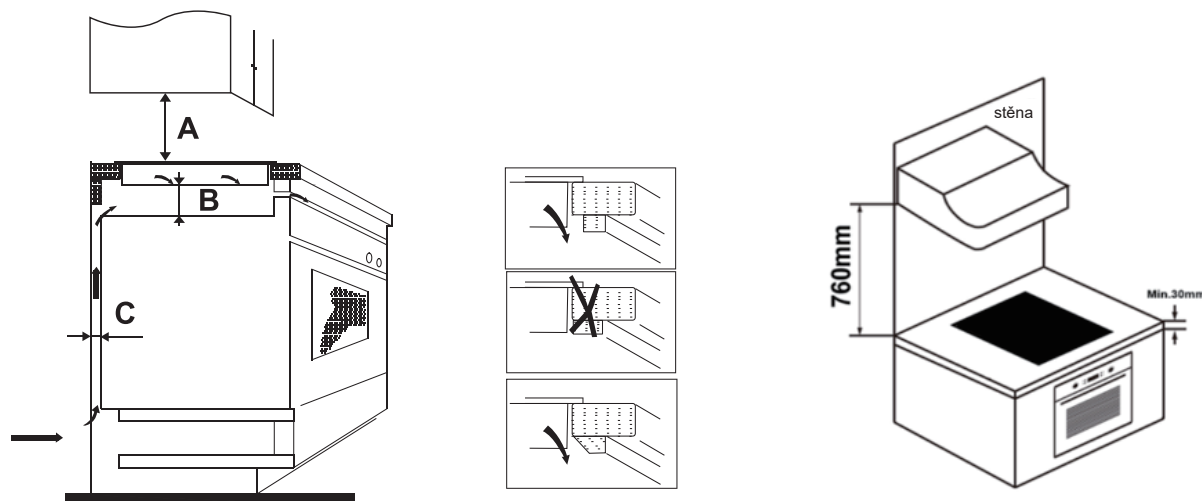


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

Za všech okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je znázorněno níže



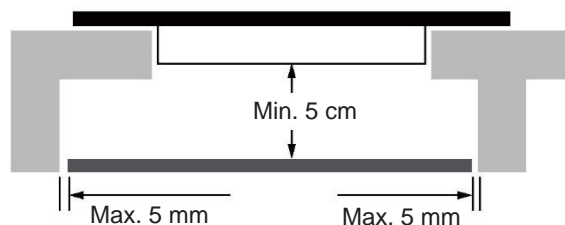
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Ujistěte se, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Pro zabránění náhodnému dotyku s přehřátým dnem varné desky nebo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během práce, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby ve vzdálenosti minimálně 50 mm od dna varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se **MUSÍTE** ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.



- Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
- Zadní stěna, přílehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.

## 9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

### 9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

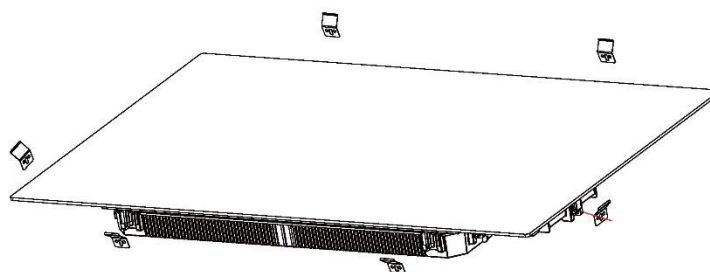
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

### 9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

### 9.5 Nastavení polohy držáku

Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí 6 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek). Upravte polohu držáku tak, aby vyhovoval odpovídající tloušťce desky stolu.



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

## 9.6 Upozornění

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte parní čistič.

## 9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

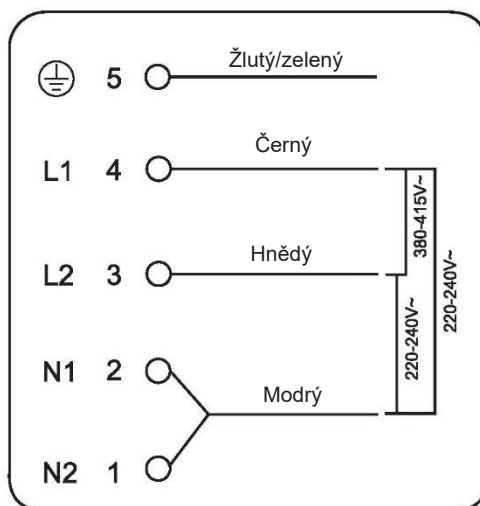
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

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

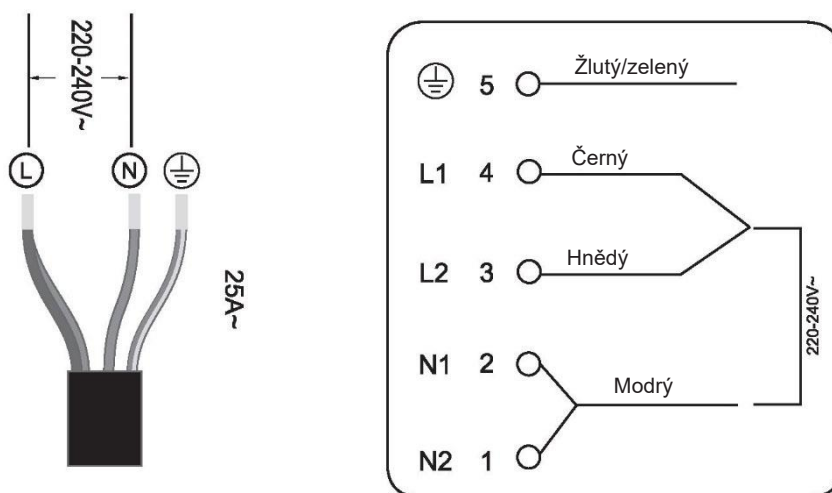
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář



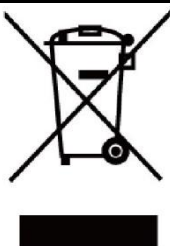
Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvořené správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.



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



**LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.**

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.

Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Informace o výrobku pro elektrické varné desky pro domácnosti, které vyhovují nařízení Komise (EU) č. 66/2014									
		Umístění	Symbol	Hodnota	Jednotka				
Identifikace modelu				HAMTSJ86FTCF/1					
Typ varné desky:				Elektrická varná deska					
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			2					
	plochy			1					
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X					
	Indukční varné plochy			X					
	Sálavé varné zóny								
	Pevné plotny								
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	∅		cm				
		Zadní střední	∅		cm				
		Zadní pravá	∅	14,0	cm				
		Střední levá	∅		cm				
		Střední střední	∅	28,0	cm				
		Střední pravá	∅		cm				
		Přední levá	∅		cm				
		Přední střední	∅		cm				
		Přední pravá	∅		cm				
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Levá plocha	L W	37,6 22,0	cm	Zadní levá	L W	18,8 22,0	cm
						Přední levá	L W	18,8 22,0	cm
						Střední levá	L W	18,8 22,0	cm
		Střední střední	L W		cm	Střední střední	L W		cm
						Přední střední	L W		cm
						Zadní střední	L W		cm
						Zadní pravá	L W		cm
						Střední pravá	L W		cm
						Přední pravá	L W		cm
						Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Levá plocha	EElectric vaření
Střední střední	EElectric cooking	172,3	Wh/kg						
Přední střední	EElectric cooking		Wh/kg						
Zadní střední	EElectric cooking		Wh/kg						
Zadní pravá	EElectric cooking	191,2	Wh/kg						
Střední pravá	EElectric cooking		Wh/kg						
Přední pravá	EElectric cooking		Wh/kg						
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			EElectric hob	185,3	Wh/kg				
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce									
Doporučení pro úsporu energie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.</li> <li>• Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.</li> <li>• Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.</li> <li>• Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.</li> <li>• Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny.</li> </ul>									
Tyto informace je nutné považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.									

## 1. Vorwort

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl dass die Funkanlagen der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entsprechen. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

### 1.1 Sicherheitshinweise

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

### 1.2 Installation

#### 1.2.1 Gefahr von Stromschlägen

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

#### 1.2.2 Gefahr durch Schneiden

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

#### 1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.



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

## 1.3 Betrieb und Wartung

### 1.3.1 Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

### 1.3.2 Gesundheitsrisiko

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

### 1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

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

### 1.3.4 Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster

Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

### **1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. Es ist ausschließlich für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen konzipiert, wie z. B. in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen und in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen sowie im Bed-and-Breakfasts und fürs Catering.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Die Kochelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

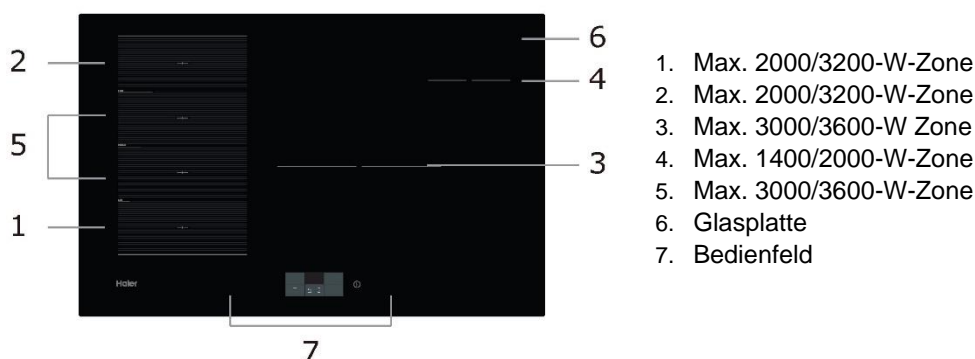
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

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

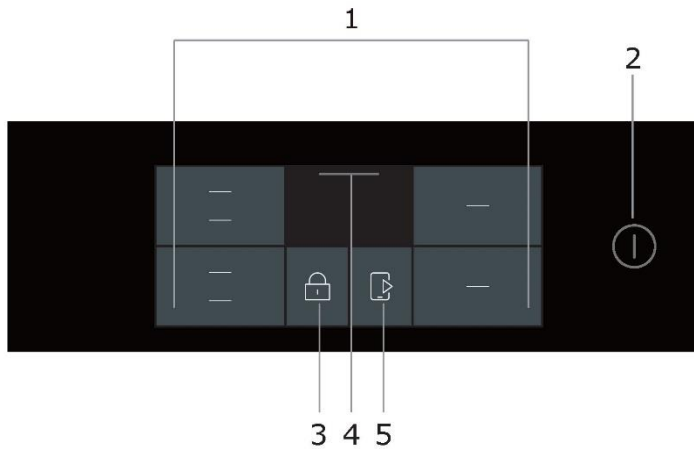
## 2. Einführung in das Produkt

### 2.1 Ansicht von oben



1. Max. 2000/3200-W-Zone
2. Max. 2000/3200-W-Zone
3. Max. 3000/3600-W Zone
4. Max. 1400/2000-W-Zone
5. Max. 3000/3600-W-Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

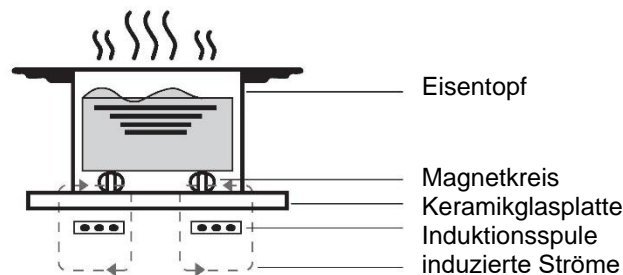
## 2.2 Übersicht über das Touch-Display



1. Leistungsregelung der Kochzonen
2. EIN/AUS-Steuerung
3. Sperrfunktion
4. Menü zum nach unten Streichen
5. Cook with me

## 2.3 Funktionsprinzip

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



## 2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

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

## 2.5 Technische Merkmale

Kochfeld	HAMTSJ86TFTCF/1
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Abmessungen des Kochfelds LxBxH (mm)	800 x 520 x 56
Einbaugröße AxB (mm)	750 x 480

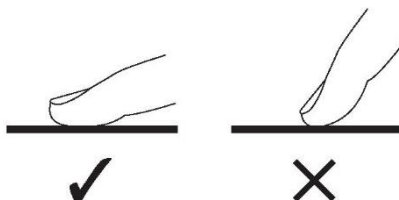
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass die Spezifikationen und die Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

## 3. Betrieb des Produkts

### 3.1 Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie müssen keinen Druck anwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

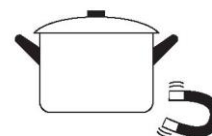
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



## 3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



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

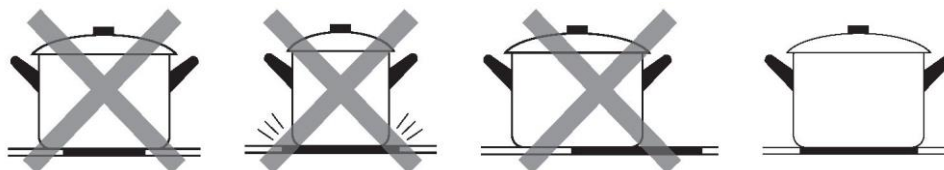


- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem sogenannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
  2. Wenn auf dem Bildschirm kein „U“ angezeigt wird und das Wasser sich erhitzt, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

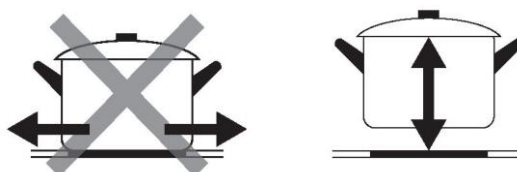
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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



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



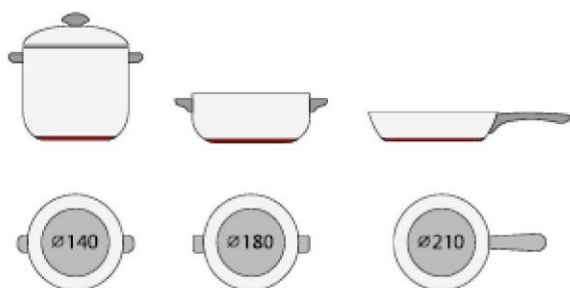
## Auswahl der Kochgefäße



Sie können unterschiedliche Kochgefäße verwenden

1. Dieses Induktionskochfeld kann eine Vielzahl von Kochgefäßen erkennen, die Sie mit einer der folgenden Methoden testen können:  
Stellen Sie das Gefäß auf die Kochzone. Wenn die entsprechende Kochzone eine Leistungsstufe anzeigt, ist das Gefäß geeignet. Wenn „U“ blinkt, ist das Gefäß nicht für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
2. Halten Sie einen Magneten an das Gefäß. Wenn der Magnet vom Gefäß angezogen wird, ist es für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.  
Anmerkung: Der Boden des Gefäßes muss magnetisches Material enthalten.  
Der Boden muss flach sein und einen Durchmesser gemäß der nachstehenden Tabelle 1 haben.
3. Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emalliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das mit Induktion kompatibel ist.
4. Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
  - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
  - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in Tabelle 1 angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):





5. Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.

6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen. Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.



Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum	Maximum
1 und 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Flex-Zone	100	220*400

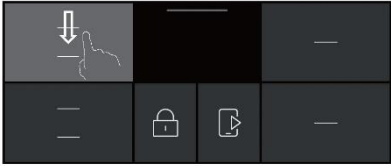

Die oben genannten Werte können je nach Größe der Pfanne und dem Material, aus dem sie hergestellt ist, variieren.

### 3.3 Verwendung

#### 3.3.1 Mit dem Kochen starten

<p>Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung drei Sekunden lang. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, der Touchscreen schaltet sich ein und das Induktionskochfeld wechselt in den Standby-Modus.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Topf oder eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</li> </ul>	



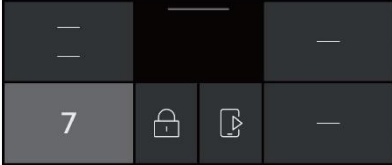

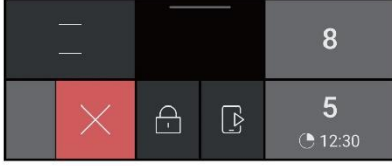
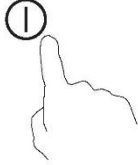
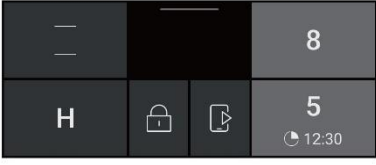
<p>Berühren Sie den Schieberegler für die Kochstelle und der Bildschirm für die eingestellte Leistung wird angezeigt.</p>	
<p>Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit dem horizontalen Schieberegler oder durch Drücken der Direkttasten im unteren Teil der Anzeige aus.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schmelzen</li> <li>2. Warmhalten</li> <li>3. Köcheln</li> <li>4. Kochen</li> </ol>	

## Wenn die Bildschirmanzeige U

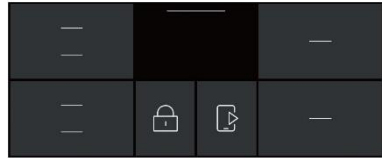

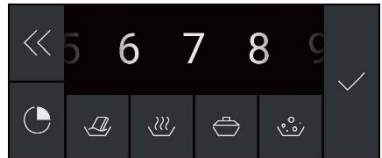

Das bedeutet:

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

### 3.3.2 Kochen beenden

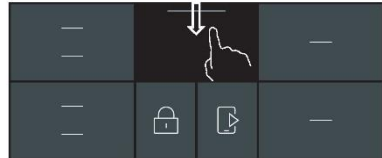
<p>Sie können den Kochvorgang in zwei verschiedenen Modi beenden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wählen Sie die aktive Zone und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem horizontalen Schieberegler manuell auf „0“.</li> <li>2. Streichen Sie mit einem Finger nach links oder rechts (links für linke Seitenbereiche, rechts für rechte Seitenbereiche), bis das „x“ erscheint, und drücken Sie dann darauf, um den Kochvorgang zu beenden.</li> </ol>	
<p>Oder schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach links wischen und die  auf der aktiven Zone berühren, um den Kochvorgang zu beenden.</p>	
<p>Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.</p>	
<p><b>Warnung vor heißer Oberfläche</b> Das Symbol „H“ erscheint auf den Kochstellen, um anzuzeigen, dass die Zone heiß ist. Das Symbol bleibt sichtbar, bis die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.</p>	

### 3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers	
Streichen Sie mit einem Finger nach links, bis „B“ erscheint, und berühren Sie ✓.	
Löschen der Boost-Funktion	
Berühren Sie den Auswahlregler für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll. Wählen Sie eine andere Stufe als „B“.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf der aktiven Zone mit einem Finger nach links streichen, um den Kochvorgang zu beenden.	

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

### 3.3.4 Menüsteuerung

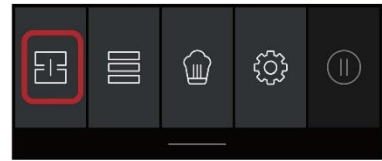
So rufen Sie die Menüsteuerung auf	
Streichen Sie einfach mit einem Finger die feine Linie in der Mitte des Bildschirms nach unten. Und geben Sie die Menüsteuerung ein.	

### 3.3.5 Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als vier verschiedene Zonen verwendet werden, entsprechend Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus vier unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Beim Einsatz als Einzelzone wird der Teil, der nicht vom Kochgeschirr abgedeckt wird, automatisch nach einer Minute ausgeschaltet.
- Um eine korrekte Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig platziert werden:
  - Und zwar in jedem Teil der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr einen Durchmesser zwischen 80 und 200 mm hat.
  - Im großen Bereich, wenn das Kochgeschirr einen größeren Durchmesser als 200 mm hat.

### Als große Zone

Um den flexiblen Bereich als eine große Einzelzone zu aktivieren, streichen Sie einfach die Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie die Steuerung des flexiblen Bereichs.



Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie in allen anderen normalen Bereichen.

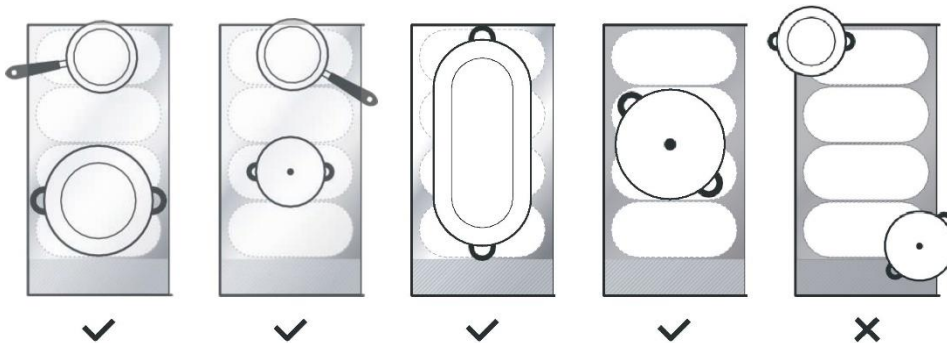
Wenn der Topf oder die Pfanne von vorn nach hinten verschoben wird (oder umgekehrt), erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die gleiche Leistungsstufe bei.

Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, deaktivieren Sie die Flex-Zone, indem Sie die entsprechende Taste drücken, um das Kochgeschirr zu erkennen.

### Als vier unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als vier verschiedene Zonen mit zwei unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, aktivieren Sie nicht die Steuerung der Flex-Zone.

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen

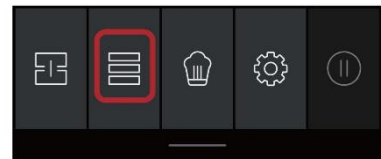


### 3.3.6 Varycook

- In diesem Bereich kann die Leistung entsprechend der Position des Topfes eingestellt werden.
- Wenn sich der Topf vorne im flexiblen Bereich befindet, ist die Leistung auf Stufe 2 eingestellt.
- Wenn sich der Topf in der Mitte des flexiblen Bereichs befindet, ist die Leistung auf Stufe 10 eingestellt.
- Wenn sich der Topf hinten im flexiblen Bereich befindet, ist die Leistung auf Stufe 14 eingestellt.

### Varycook

Um den Varycook-Bereich zu aktivieren, streichen Sie einfach auf der Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie die Varycook-Steuerung.




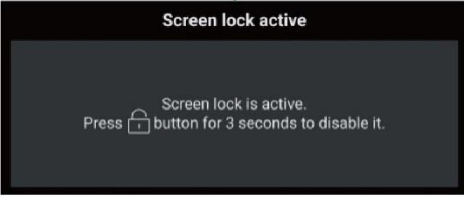
Wenn Sie den Topf woanders hin schieben, wird die Leistung automatisch geändert.

### Varycook abbrechen



Drücken Sie die Taste für den Flex-Bereich, um die Kochzone auszuschalten.

### 3.3.7 Touch-Display-Sperre

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

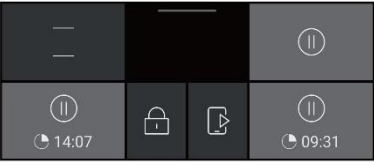
So werden die Bedienelemente gesperrt	
<p>Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie  eine Weile gedrückt.</p>	
So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben	
<p>Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.</p>	




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

### 3.3.8 Pausenmodus

- Sie können das Erhitzen unterbrechen, anstatt das Kochfeld auszuschalten.  
Wenn die Pause aktiviert ist, werden alle aktiven Kochzonen in den Pausenmodus versetzt


So rufen Sie den Pausenmodus auf	
<p>Um den Pausenmodus zu aktivieren, streichen Sie einfach auf der Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie die Steuerung für den Pausenmodus.</p>	
So beenden Sie den Pausenmodus	
<p>Um den Pausenmodus zu deaktivieren, streichen Sie einfach auf der Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie erneut die Steuerung für den Pausenmodus.</p>	

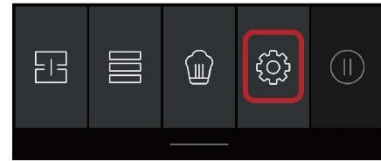


Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, können Sie das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung  ausschalten. Wenn Sie den Pausenmodus nicht verlassen, schaltet sich das Kochfeld nach zehn Minuten aus.


### 3.3.9 Leistungsregulierungsfunktion

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

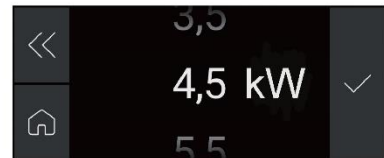
Um den Leistungsregulierungsmodus zu aktivieren, streichen Sie einfach auf der Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie . Wählen Sie dann die Steuerung des Leistungsregulierungsmodus.



### Umschalten zu einer anderen Stufe

Es gibt 5 Leistungsstufen, von „2,5 kW“ bis „7,4 kW“. Schieben und wählen Sie eine von ihnen und berühren Sie .

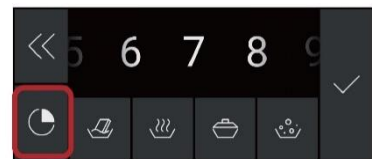
- „2,5 kW“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.
- „3,5 kW“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
- „4,5 kW“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
- „5,5 kW“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.
- „7,4 kW“: die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.



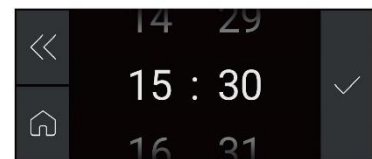
## 3.3.10 Timer-Steuerung

### Eine Zone einstellen

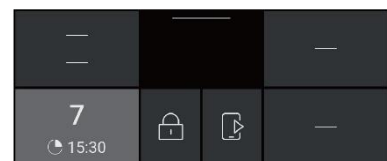
Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone und wählen Sie die Timer-Steuerung.



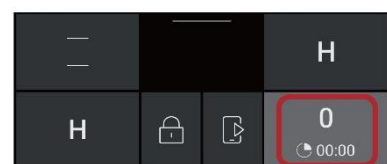
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten ein.



Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung.



Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



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

### 3.3.11 Standardbetriebszeiten

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

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

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



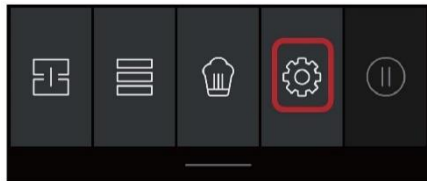
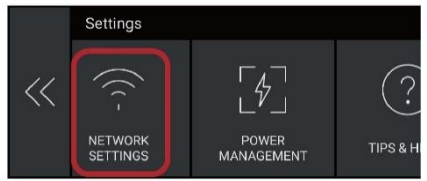
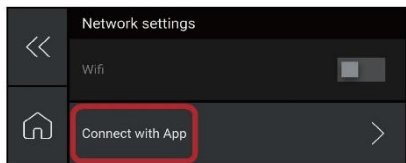
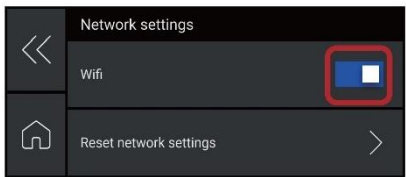
Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

### 3.3.12 Cook with me

Laden Sie zunächst die hOn-App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Smartphone oder Tablet. Melden Sie dann Ihr Induktionskochfeld an.

Einzelheiten sind dem Anhang zu entnehmen.

Um die Kopplung zwischen dem Kochfeld und der APP vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:

So stellen Sie „Cook with me“ ein	
Um die Kopplung zwischen dem Kochfeld und der APP vorzunehmen, streichen Sie auf der Menüsteuerung mit einem Finger nach unten und wählen Sie die Einstellungssteuerung.	
Wählen Sie die Netzwerkeinstellungen.	
Wählen Sie die Option „Verbinden mit der App“.	
Richten Sie das Netzwerk über die APP Ihres Smartphones oder Tablets ein.	
Wenn zwischen dem Kochfeld und der APP eine erfolgreiche Verbindung besteht, leuchtet die WLAN-Taste.	

## Herunterladen der App



### 3.3.13 Sonderfunktionen



Schmelzen



Warmhalten



Köcheln



Kochen

So stellen Sie die Sonderfunktion ein	
Berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler. Berühren Sie die gewünschte Funktion.	
Auf der Anzeige wird das entsprechende Symbol angezeigt.	

## 4. Kochleitfaden



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

### 4.1 Kochtipps

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

#### 4.1.1 Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

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

### 4.1.2 Schnell angebratenes Steak

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

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

### 4.1.3 Für Rührbraten

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

## 4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen

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

## 5. Temperatureinstellungen

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

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



## 6. Pflege und Reinigung

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

## 7. Hinweise und Tipps

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

## 8. Ausfallanzeige und Inspektion

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

### Fehlerbehebung

1) Fehlercode bei Verwendung durch den Kunden und Problemlösung:

Fehlercode	Problem	Lösung
<b>Auto-Recovery</b>		
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
ET	Hohe Temperatur des Bildschirms.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Bildschirms wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
<b>Keine Auto-Recovery</b>		
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte, offener Stromkreis.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - ungültig.	
E4	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - offener Stromkreis.	
EU	Die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine ist ausgefallen.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine.
UE	Die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Bildschirm ist ausgefallen.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine.

## 2) Spezifische Störung und Problemlösung

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

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

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

## 9. Installation

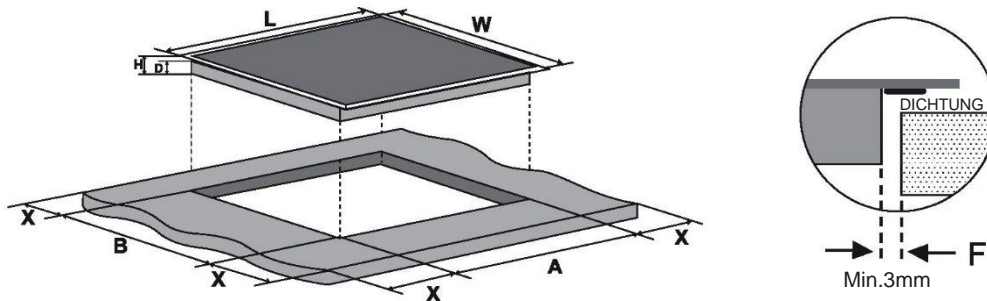
### 9.1 Vorbereitung der Installation

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

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



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

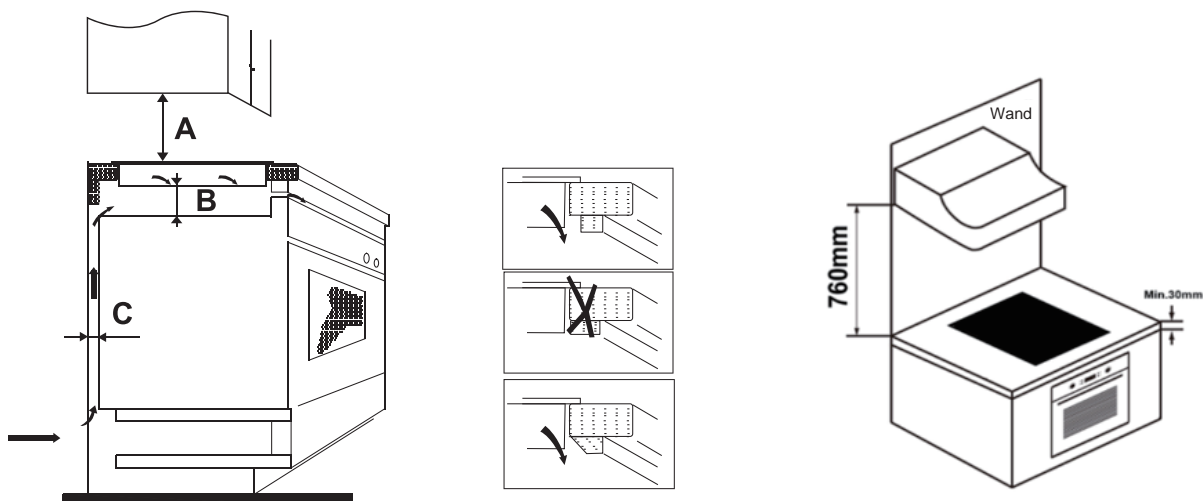


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



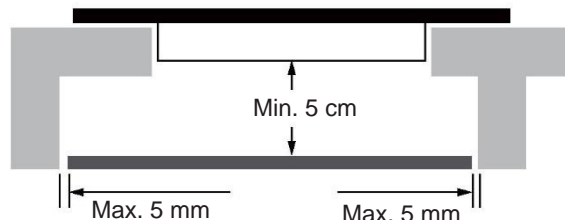
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

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



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



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

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

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

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

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

### 9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

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

### 9.5 Ausrichtung der Position der Halterung

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



---

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

---

## 9.6 Vorsicht

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

## 9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



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

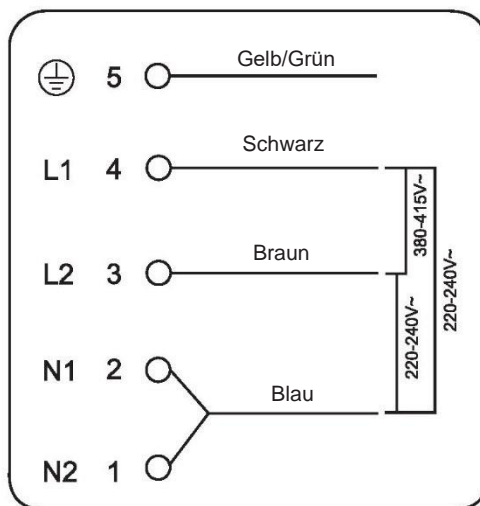
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

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

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

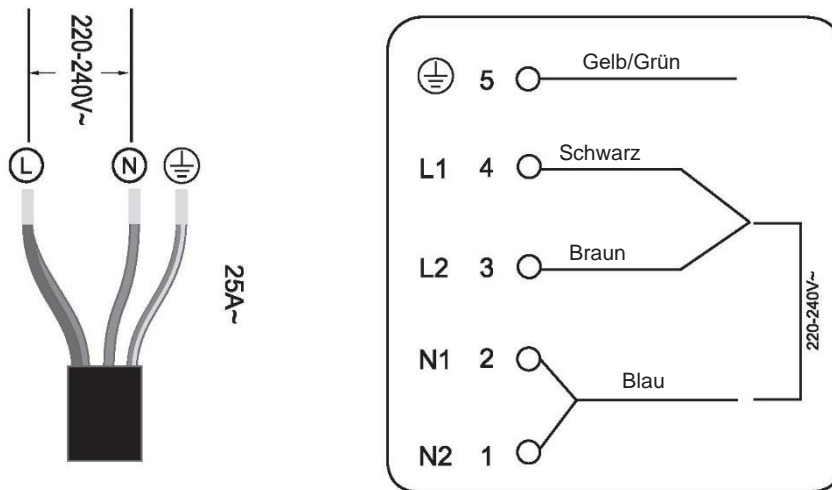


Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.



Wenn die Gesamtzahl der Heizeinheiten Ihres Geräts mindestens 4 beträgt, kann das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, und zwar über einen einphasigen Stromanschluss, wie unten dargestellt.





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



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



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

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

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

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

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

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014									
		Position	Symbol	Wert	Einheit				
Modellkennung				HAMTSJ86TFTCF/1					
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld					
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			2					
	Bereiche			1					
Erhitzungstechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X					
	Induktionskochfelder			X					
	abstrahlende Kochzonen								
	feste Platten								
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅		cm				
		Hinten in der Mitte	∅		cm				
		Hinten rechts	∅	14,0	cm				
		Mitte links	∅		cm				
		Mitte zentral	∅	28,0	cm				
		Mitte rechts	∅		cm				
		Vorne links	∅		cm				
		Vorne in der Mitte	∅		cm				
		Vorne rechts	∅		cm				
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch erhitzte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Linker Bereich	L B	37,6 22,0	cm	Hinten links	L B	18,8 22,0	cm
						Vorne links	L B	18,8 22,0	cm
						Mitte links	L B	18,8 22,0	cm
		Mitte zentral	L B		cm				
		Vorne in der Mitte	L B		cm				
		Hinten in der Mitte	L B		cm				
		Hinten rechts	L B		cm				
		Mitte rechts	L B		cm				
		Vorne rechts	L B		cm				
		Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg		Linker Bereich	ECElectric cooking	192,4	Wh/kg		
Mitte zentral	ECElectric cooking			172,3	Wh/kg				
Vorne in der Mitte	ECElectric cooking				Wh/kg				
Hinten in der Mitte	ECElectric cooking				Wh/kg				
Hinten rechts	ECElectric cooking			191,2	Wh/kg				
Mitte rechts	ECElectric cooking				Wh/kg				
Vorne rechts	ECElectric cooking				Wh/kg				
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg					ECElectric hob	185,3	Wh/kg		
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung									
<p>Energiespartipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.</li> <li>• Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.</li> <li>• Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.</li> <li>• Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.</li> <li>• Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.</li> </ul>									
Diese Informationen gelten als Bestandteil der Betriebsanleitung des Geräts.									

## **1. Preámbulo**

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

### **1.1 Advertencias de seguridad**

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

### **1.2 Instalación**

#### **1.2.1 Peligro de descarga eléctrica**

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

#### **1.2.2 Peligro de corte**

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

#### **1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

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

## **1.3 Funcionamiento y mantenimiento**

### **1.3.1 Peligro de descarga eléctrica**

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

### **1.3.2 Peligro para la salud**

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

### **1.3.3 Peligro de superficie caliente**

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

### **1.3.4 Peligro de corte**

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

### 1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepan por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.

- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; fincas agrícolas; el uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción.

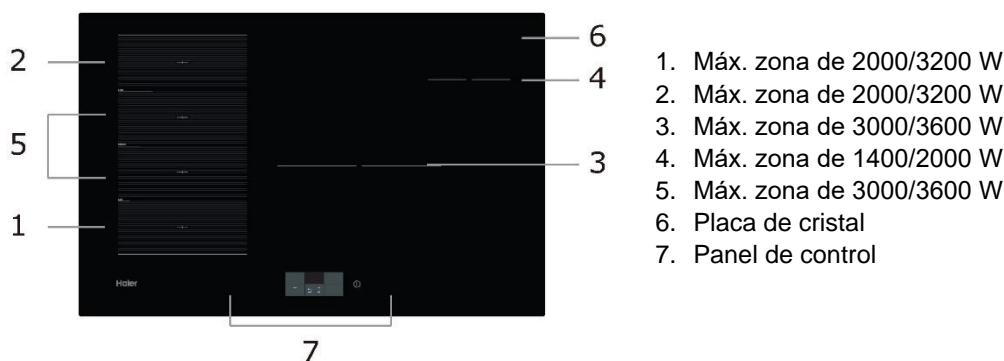
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

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

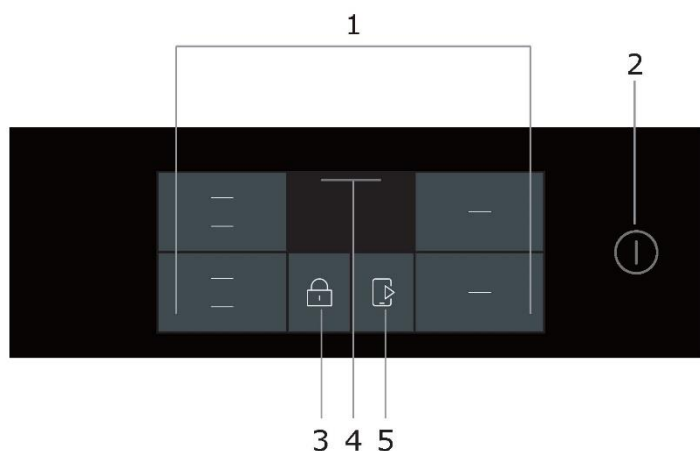
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

## 2. Introducción al producto

### 2.1 Vista superior



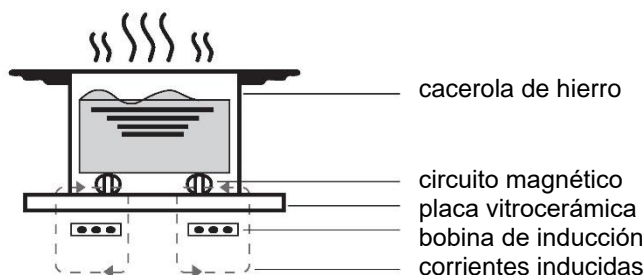
## 2.2 Descripción general de la pantalla táctil



1. Controles de potencia de la zona de calentamiento
2. Control ENCENDIDO/APAGADO
3. Control del bloqueo
4. Menú desplegable
5. Cook with me

## 2.3 Teoría de funcionamiento

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



## 2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

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

## 2.5 Especificaciones técnicas

Placa de cocción	HAMTSJ86TFTCF/1
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Dimensiones del producto LxAxA (mm)	800X520X56
Dimensiones de empotrado AxB (mm)	750X480

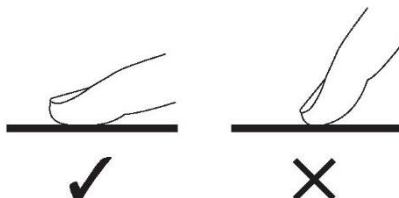
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.



### 3. Funcionamiento del producto

#### 3.1 Controles táctiles

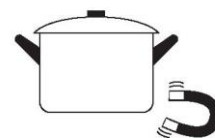
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar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



#### 3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados

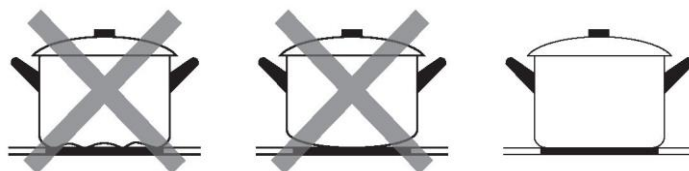


- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.

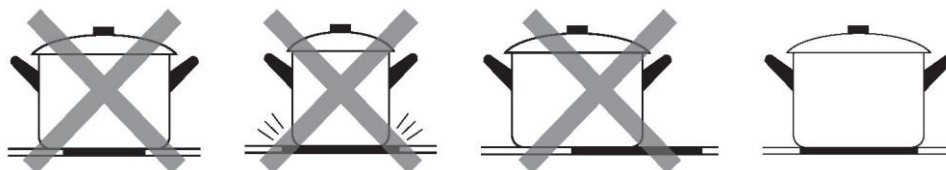


- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
  2. Si no aparece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

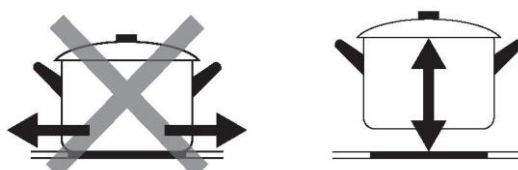
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



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



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



## Selección de los recipientes de cocción



Sartén de hierro



Acero inoxidable



Olla de hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero inoxidable esmaltado



Recipiente de cocción esmaltado



Plancha de hierro

Usted puede tener una serie de recipientes de cocina distintos

1. Esta placa de inducción puede identificar una variedad de recipientes de cocción, que usted puede probar con uno de los métodos siguientes:

Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces el recipiente es adecuado. Si aparece una "U" parpadeante, el recipiente no es adecuado para utilizarlo con la placa de inducción.

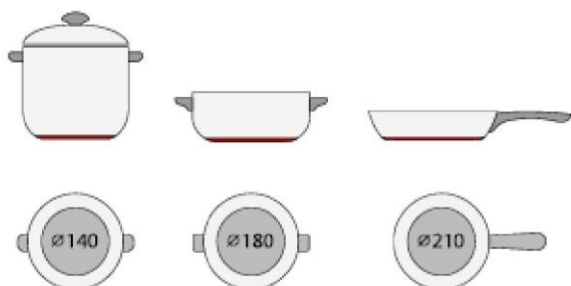
2. Sostenga un imán en el recipiente. Si el imán es atraído hacia el recipiente, éste es adecuado para su uso con la placa de inducción.

Nota: La base del recipiente debe contener material magnético.

Debe tener una parte inferior plana con un diámetro de acuerdo con el cuadro 1 que se presenta a continuación.

3. Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos fabricados en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, pero compatibles con la inducción
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
  - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
  - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla 1, es posible que no se pueda detectar

Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:





5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.

6. Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



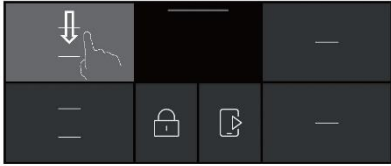

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
	Mínimo	Máximo
1 y 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Zona adaptable	100	220*400

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

### 3.3 Modo de empleo

#### 3.3.1 Empezar a cocinar

<p>Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, la pantalla táctil se enciende y la placa de inducción entra en modo de espera.</p>	
<p>Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</li> </ul>	

<p>Al tocar el control deslizante de la zona de calentamiento, se mostrará la pantalla de potencia ajustada.</p>	
<p>Seleccione el nivel de potencia deseado mediante el control deslizante horizontal o pulsando los botones directos de la parte inferior de la pantalla.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derretir</li> <li>2. Mantener caliente</li> <li>3. Cocción a fuego lento</li> <li>4. Hervir</li> </ol>	

### Si la pantalla muestra U

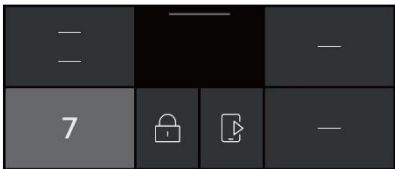
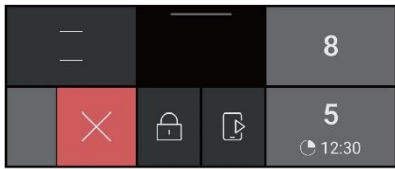
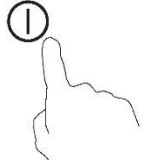
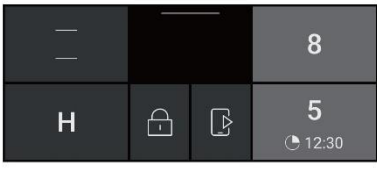
Significa que:

- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

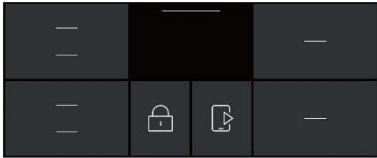

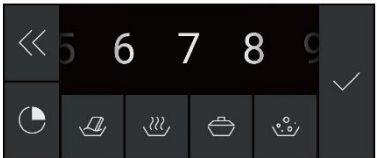
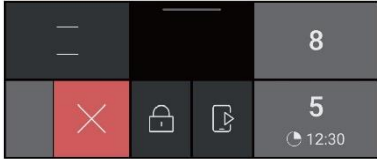
No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

### 3.3.2 Terminar la cocción

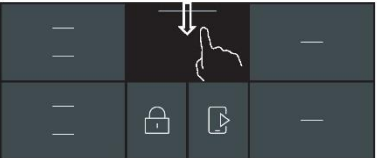
<p>Puede detener la cocción de dos maneras diferentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccione la zona activa y ajuste manualmente el nivel de potencia a "0" utilizando el control deslizante horizontal.</li> <li>2. Deslice el dedo hacia la izquierda o la derecha (izquierda para las zonas laterales izquierdas, derecha para las zonas laterales derechas) hasta que aparezca "x" y, a continuación, pulse sobre ella para detener la cocción.</li> </ol>	
<p>O apague la zona de cocción deslizando el dedo hacia la izquierda y toque X en la zona activa para detener la cocción.</p>	
<p>Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes Aparecerá un símbolo "H" en las zonas de cocción para indicar que la zona está caliente. El símbolo permanecerá visible hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.</p>	

### 3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
Deslice el dedo hacia la izquierda hasta que aparezca "B" y toque ✓.	
Cancelar la función Potencia Máxima	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima. Elija un nivel distinto de "B".	
Apague la zona de cocción deslizando el dedo hacia la izquierda sobre la zona activa para detener la cocción.	

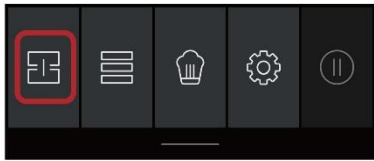
- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 14 transcurridos 5 minutos.

### 3.3.4 Control de menús

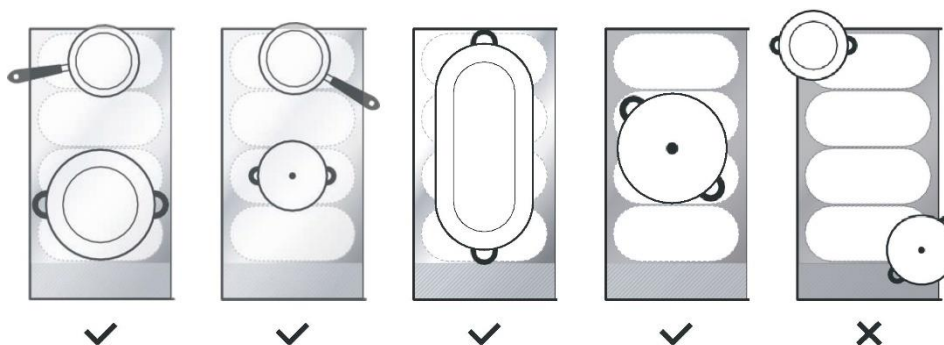
Cómo entrar en el control de menús	
Basta con deslizar hacia abajo la línea fina de la pantalla central. Y entrar en el control de menús.	

### 3.3.5 Zona adaptable

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como cuatro zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona adaptable está compuesta por 4 inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no está cubierta por utensilios de cocina se apaga automáticamente después de un minuto.
- Para garantizar una correcta distribución del calor, hay que colocar correctamente los utensilios de cocina:
  - En cualquier bobina de inducción de la zona adaptable cuando el utensilio de cocina tiene entre 80 y 200 mm.
  - En la zona grande cuando el utensilio de cocina tiene más de 200 mm.

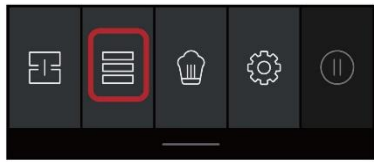
<b>Como zona grande</b>	
<p>Para activar el área adaptable como una única zona grande, basta con deslizar el control de menús hacia abajo y elegir el control de área adaptable.</p>	
<p>El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.</p>	
<p>Si se pasa la cacerola de la parte delantera a la parte trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.</p>	
<p>Para añadir otro utensilio, desactive la zona adaptable pulsando el botón dedicado para detectar los utensilios de cocina.</p>	
<b>Como cuatro zonas independientes</b>	
<p>Para utilizar la zona adaptable como cuatro zonas diferentes con dos configuraciones de potencia diferentes, no active el control de la zona adaptable.</p>	

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





### 3.3.6 Varycook

- Esta zona puede ajustar la potencia según la posición de la cacerola.
- Si la cacerola está en la parte inferior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 2.
- Si la cacerola está en la parte central de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 10.
- Si la cacerola está en la parte superior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 14.



<b>Varycook</b>	
<p>Para activar el área Varycook, basta con deslizar el control de menús hacia abajo y elegir el control Varycook.</p>	
<p>Cambie la cacerola de sitio, la potencia cambiará automáticamente.</p>	
<b>Cancelar Varycook</b>	
<p>Pulse el control de la zona adaptable para apagar la zona de cocción.</p>	

### 3.3.7 Bloqueo de la pantalla táctil

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

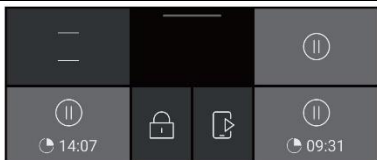
Para bloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo  durante unos segundos.	 button for 3 seconds to disable it.'" data-bbox="515 188 808 280"/>
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo durante unos segundos.	




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

### 3.3.8 Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa. Cuando se activa la pausa, todas las zonas de cocción activas se ponen en modo pausa


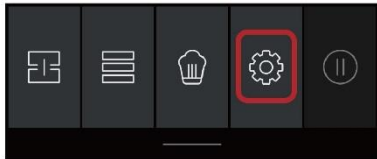
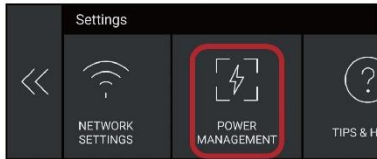
Para entrar en el modo de pausa	
Para activar el modo de pausa, basta con deslizar el control de menús hacia abajo y elegir el control del modo de pausa.	
Para salir del modo de pausa	
Para desactivar el modo de pausa, basta con deslizar hacia abajo el control de menús y volver a elegir el control del modo de pausa.	




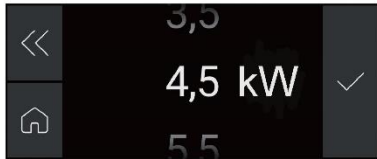
Cuando la placa está en modo de pausa, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de encendido/apagado  en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

### 3.3.9 Función de gestión de potencia

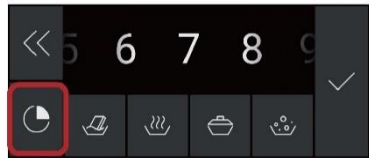

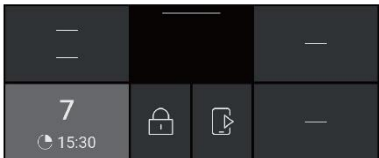
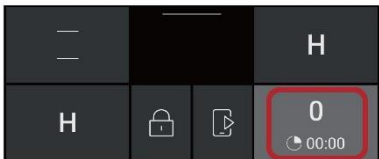
- Es posible configurar un nivel máximo de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

<p>Para activar el modo de gestión de energía, basta con deslizar el control de menús hacia abajo y elegir la opción . A continuación, elija el control del modo de gestión de energía.</p>	 
--	--

**Para cambiar de nivel**

<p>Hay 5 niveles de potencia, de "2,5 kW" a "7,4 kW".          Deslice y elija uno de ellos y toque .</p> <p>«2,5 kW»: la potencia máxima es de 2,5 kW.          «3,5 kW»: la potencia máxima es de 3,5 kW.          «4,5 kW»: la potencia máxima es de 4,5 kW.          «5,5 kW»: la potencia máxima es de 5,5 kW.          «7,4 kW»: la potencia máxima es de 7,4 kW.</p>	
--	--

**3.3.10 Control del temporizador**

<p>Seleccione una zona</p>	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento y elija el control del temporizador.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control del temporizador.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva.</p>	
<p>Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.</p>	



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



### 3.3.11 Tiempo de funcionamiento predeterminado

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

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

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

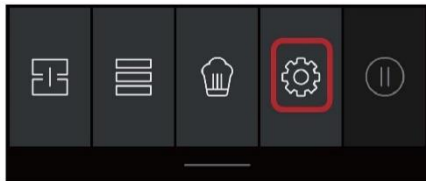

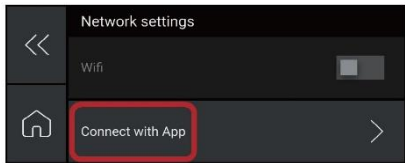
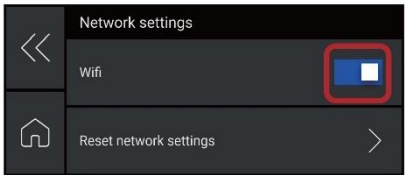


Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

### 3.3.12 Cook with me

En primer lugar, usted debe descargar e instalar hOn en su dispositivo portátil. Luego registre su placa de inducción. Consulte el anexo para más detalles.

Para emparejar la placa y la aplicación, siga el siguiente proceso:

Cómo establecer Cook with me	
Para emparejar la placa con la app, deslice hacia abajo el control de menús y elija el control de ajustes.	
Elija el control de configuración de red.	
Elija el control de conexión con la app.	
Configure la red en APP mediante su dispositivo portátil.	
Si la placa y la app se conectan correctamente, el botón de wifi se encenderá.	

Descargue la aplicación



3.3.13 Función especial



Derretir



Mantener  
caliente



Cocción a  
fuego lento



Hervir

Cómo configurar las funciones especiales	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento. Toque la función deseada.</p>	
<p>La pantalla mostrará el icono correspondiente.</p>	

4. Directrices de cocción



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

4.1 Consejos de cocción

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

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

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

### 4.1.2 Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

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

### 4.1.3 Para saltear

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

## 4.2 Detección de objetos pequeños

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

## 5. Ajustes de calor

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

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida</li><li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente</li><li>• Cocinado suave a fuego lento</li><li>• Calentamiento lento</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentamiento</li><li>• Cocinado rápido a fuego lento</li><li>• Cocer arroz</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortitas</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salteados</li><li>• Cocer pasta</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofreír</li><li>• Soasar</li><li>• Llevar sopa al punto de ebullición</li><li>• Hervir agua</li></ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente)</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado.</li> <li>• Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.</li> </ul>
<p>Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.</p>	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa del enchufe de pared.</li> <li>2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa.</li> <li>3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos del 2 al 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Salpicaduras sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de la alimentación.</li> <li>2. Enjabone la mancha</li> <li>3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio.</li> <li>4. Seque completamente la zona con papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## 7. Trucos y consejos

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

## 8. Pantalla de fallos e inspección

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

### Solución de problemas

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

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

2) Fallo específico y solución

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

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

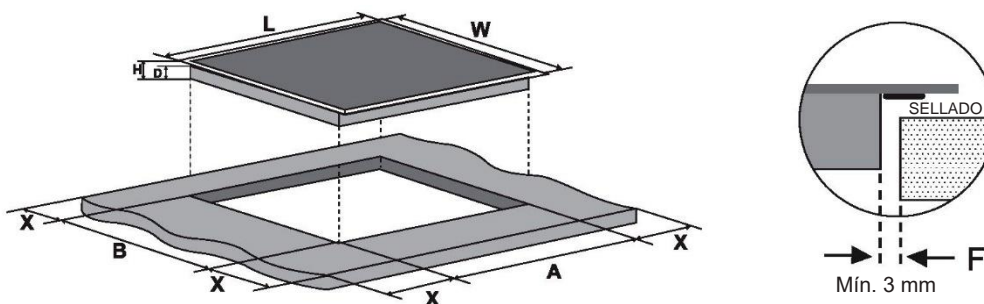
## 9. Instalación

### 9.1 Selección del equipo de instalación

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



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

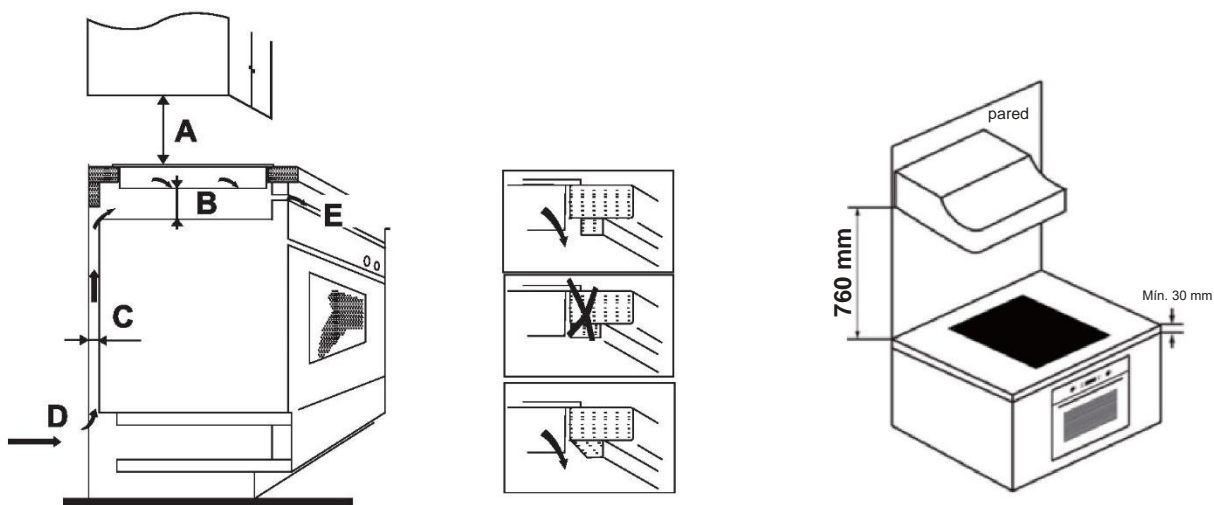


L (mm)	A(mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 mín.	3 mín.

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



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

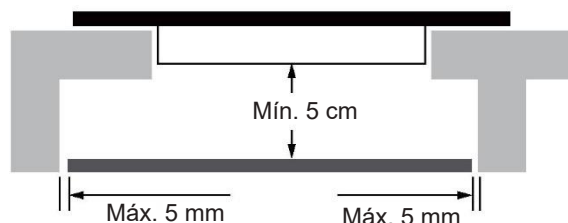


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Toma de aire	Salida de aire 5 mm



## ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

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



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



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble debe poder resistir temperaturas de no menos de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y las circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

### 9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

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

### 9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que:

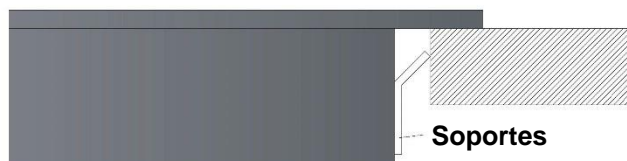
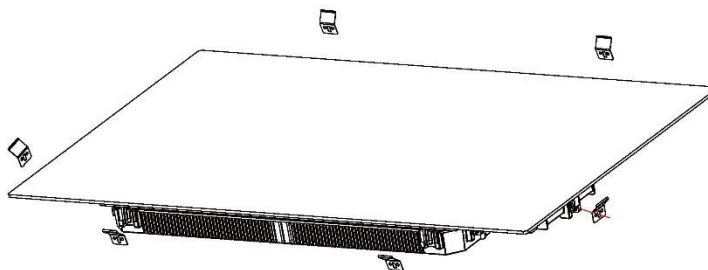
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección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

### 9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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

### 9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

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



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

## 9.6 Precauciones

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

## 9.7 Conectar la placa a la red eléctrica



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

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

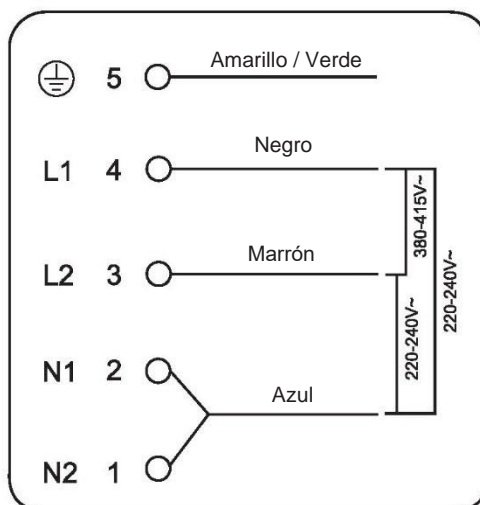
Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

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

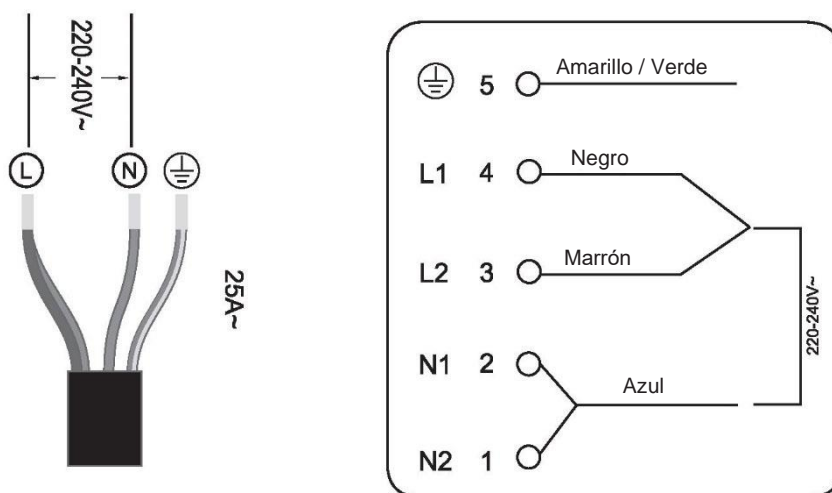


Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.

Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.



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



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



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



**ELIMINACIÓN:** No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión				
	Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo			HAMTSJ86TFTCF/1	
Tipo de placa:			Placa eléctrica	
Número de zonas/espacios de cocción	zonas		2	
	espacios		1	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción		X	
	Espacios de cocción por inducción		X	
	Zonas de cocción radiantes			
	Placas sólidas			
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm	Trasera izquierda	∅		cm
	Trasera central	∅		cm
	Trasera derecha	∅	14,0	cm
	Central izquierda	∅		cm
	Central	∅	28,0	cm
	Central derecha	∅		cm
	Delantera izquierda	∅		cm
	Delantera central	∅		cm
	Delantera derecha	∅		cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm	Zona izquierda	L W	37,6 22,0	cm
	Central	L W		cm
	Delantera central	L W		cm
	Trasera central	L W		cm
	Trasera derecha	L W		cm
	Central derecha	L W		cm
	Delantera derecha	L W		cm
	Trasera izquierda	L W	18,8 22,0	cm
	Delantera izquierda	L W	18,8 22,0	cm
Central izquierda	L W	18,8 22,0	cm	
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg	Zona izquierda	ECcocción eléctrica	192,4	Wh/kg
	Central	ECcocción eléctrica	172,3	Wh/kg
	Delantera central	ECcocción eléctrica		Wh/kg
	Trasera central	ECcocción eléctrica		Wh/kg
	Trasera derecha	ECcocción eléctrica	191,2	Wh/kg
	Central derecha	ECcocción eléctrica		Wh/kg
	Delantera derecha	ECcocción eléctrica		Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg		ECplaca eléctrica	185,3	Wh/kg
Normas aplicadas: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función				
Consejos para ahorrar energía:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.</li> <li>• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.</li> <li>• Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.</li> <li>• Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.</li> <li>• Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada.</li> </ul>				
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.				

## 1. Avant-propos

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

[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

### 1.1 Consignes de sécurité

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

### 1.2 Installation

#### 1.2.1 Risque d'électrocution

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

#### 1.2.2 Risque de coupure

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

#### 1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

## 1.3 Fonctionnement et entretien

### 1.3.1 Risque d'électrocution

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

### 1.3.2 Risque pour la santé

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

### 1.3.3 Risque lié à une surface chaude

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

### 1.3.4 Risque de coupure

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



- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

### **1.3.5 Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.

- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

**Félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

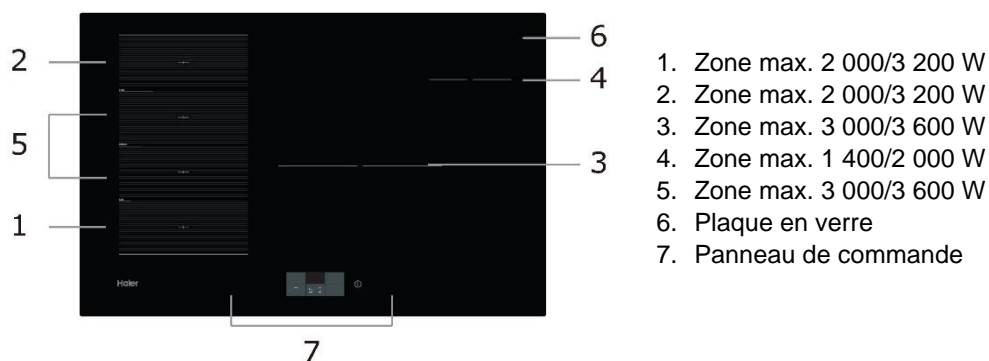
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

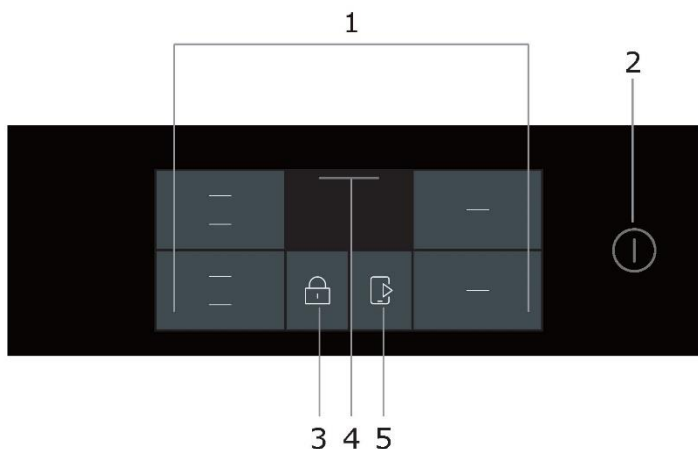
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

## 2. Présentation du produit

### 2.1 Vue de dessus



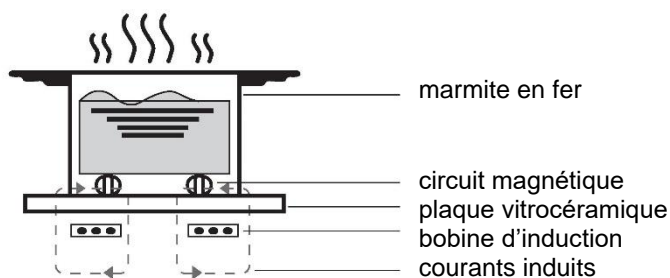
## 2.2 Aperçu de l'écran tactile



1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande Marche/Arrêt
3. Commande de verrouillage
4. Menu déroulant
5. Cook with me

## 2.3 Théorie de fonctionnement

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



## 2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

## 2.5 Caractéristiques techniques

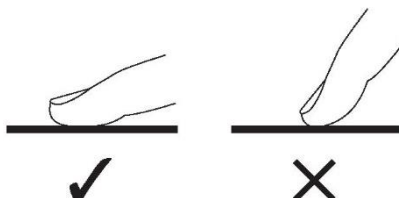
Plaque de cuisson	HAMTSJ86TFTCF/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7 400 W
Taille du produit LxlxH (en mm)	800 X 520 X 56
Dimensions du produit encastré AxB (en mm)	750 X 480

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

## 3. Fonctionnement du produit

### 3.1 Commandes tactiles

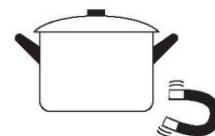
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même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



### 3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson



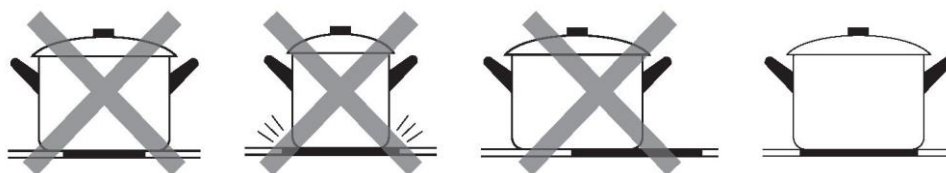
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
    1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
    2. Si « U » ne s'affiche pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
  - Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



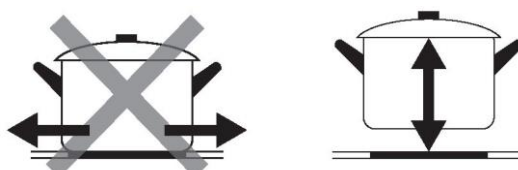
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



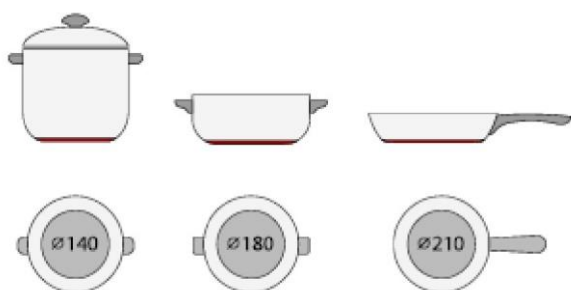
## Sélection des récipients de cuisson



Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :  
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est alors adapté. Si "U" clignote, le récipient ne convient pas à une utilisation sur la plaque à induction.
2. Tenez un aimant vers le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, celui-ci est adapté à une utilisation sur la plaque à induction.  
N.B. : la base du récipient doit contenir un matériau magnétique.  
Il doit avoir un fond plat avec un diamètre selon le tableau 1 ci-dessous.
3. N'utilisez que des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable, mais compatibles avec l'induction
4. Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
  - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
  - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau 1, les casseroles peuvent ne pas être détectées

Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



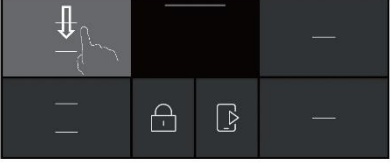

Zone de cuisson	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 et 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Zone flexible	100	220 - 400

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.

### 3.3 Comment l'utiliser

#### 3.3.1 Commencer à cuire

<p>Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, l'écran tactile s'allume et la plaque de cuisson à induction passe en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</p>	

<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, l'écran de réglage de la puissance s'affiche.</p>	
<p>Sélectionnez le niveau de puissance souhaité à l'aide du curseur horizontal ou en appuyant sur les touches directes situées dans la partie inférieure de l'écran.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faire fondre</li> <li>2. Garder au chaud</li> <li>3. Mijotage</li> <li>4. Faire bouillir</li> </ol>	

## Si l'écran affiche U

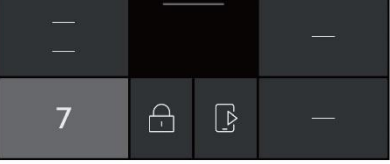

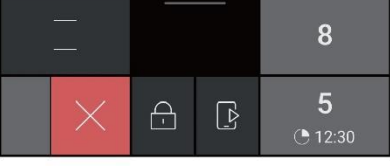
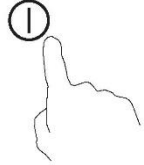
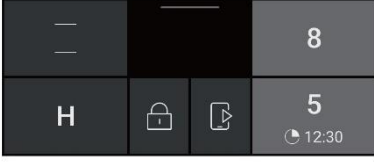
Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

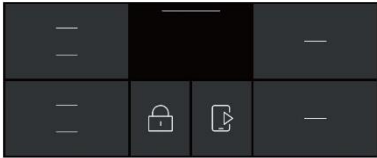

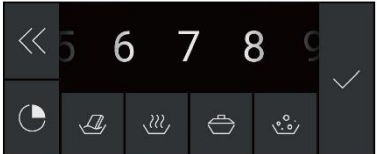
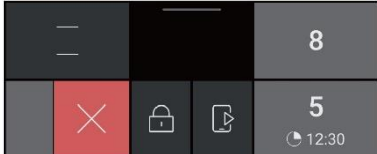
La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

### 3.3.2 Finir de cuisiner

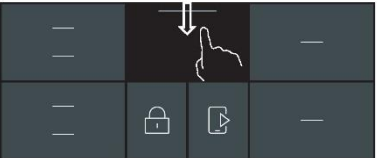
<p>Vous pouvez arrêter la cuisson de deux manières différentes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sélectionnez la zone active et réglez manuellement le niveau de puissance sur « 0 » à l'aide du curseur horizontal.</li> <li>2. Balayez vers la gauche ou la droite (gauche pour les zones latérales gauches, droite pour les zones latérales droites) jusqu'à ce que le « x » apparaisse, puis appuyez dessus pour arrêter la cuisson.</li> </ol>	
<p>Vous pouvez également éteindre la zone de cuisson en faisant glisser votre doigt vers la gauche et en touchant le  sur la zone active pour arrêter la cuisson.</p>	
<p>Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.</p>	
<p>Faites attention aux surfaces chaudes Un symbole « H » apparaît sur les zones de cuisson pour indiquer que la zone est chaude. Le symbole reste visible jusqu'à ce que la surface ait refroidi à une température sûre.</p>	

### 3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction Boost	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
Faites glisser votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que « B » apparaisse et touchez ✓.	
Annulation de la fonction Boost	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost. Choisissez un niveau autre que « B ».	
Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser votre doigt vers la gauche sur la zone active pour arrêter la cuisson.	

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

### 3.3.4 Commande de menu

Comment accéder à la commande de menu	
Il suffit de faire glisser le curseur vers le bas sur la ligne fine de l'écran central. Entrez ensuite dans la commande de menu.	

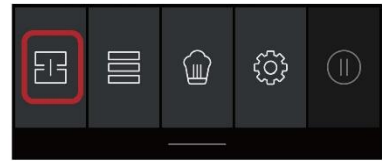
### 3.3.5 Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou quatre zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout d'une minute.
- Pour assurer une bonne répartition de la chaleur, l'ustensile doit être placé correctement :
  - Dans n'importe quelle bobine d'induction de la zone flexible lorsque la taille de l'ustensile est comprise entre 80 et 200 mm.
  - Dans la grande zone lorsque l'ustensile dépasse 200 mm.



### En tant que grande zone

Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, faites glisser simplement votre doigt sur la commande de la zone flexible et choisissez-la.



Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

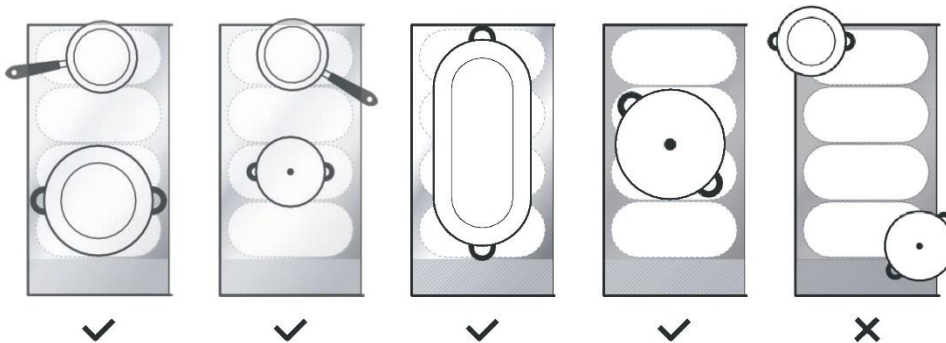
Si vous déplacez la casserole de la partie avant vers la partie arrière (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance.

Pour ajouter une autre casserole, désactivez la zone flexible en appuyant sur le bouton dédié, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

### En tant que quatre zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme quatre zones indépendantes avec des réglages différents de la puissance, n'activez pas la commande de la zone flexible.

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles

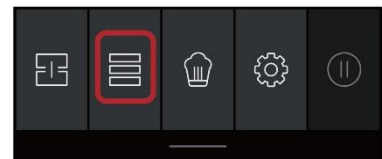


### 3.3.6 Varycook

- Cette zone peut régler la puissance en fonction de la position de la casserole.
- Si la casserole se trouve en bas de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 2.
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 10.
- Si la casserole se trouve en haut de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 14.

### Varycook

Pour activer la zone Varycook, il suffit de faire glisser la commande de menu vers le bas et de choisir la commande Varycook.




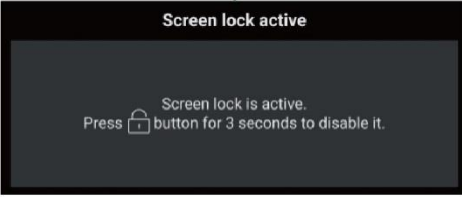
Changez la casserole de place, la puissance change automatiquement.

### Annuler Varycook



Appuyez sur la commande de la zone flexible pour éteindre la zone de cuisson.

### 3.3.7 Verrouillage de l'écran tactile

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

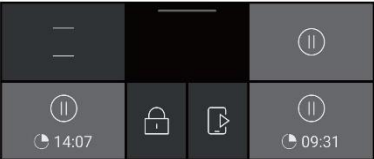
Pour verrouiller les commandes	
<p>Touchez et maintenez la commande de Verrouillage  appuyée pendant un certain moment.</p>	
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage enfoncée pendant un certain moment.	




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

### 3.3.8 Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la plaque.  
Lorsque la pause est activée, toutes les zones de cuisson actives sont mises en mode pause


Pour passer en mode pause	
<p>Pour activer le mode pause, il suffit de faire glisser la commande de menu vers le bas et de choisir la commande de mode pause.</p>	
Pour quitter le mode pause	
<p>Pour désactiver le mode pause, il suffit de faire glisser la commande de menu vers le bas et de choisir à nouveau la commande de mode pause.</p>	

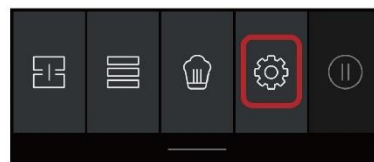


Quand la plaque est en mode pause, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt  en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.


### 3.3.9 Fonction de gestion de la puissance

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

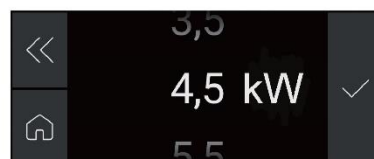
Pour activer le mode de gestion de la puissance, il suffit de faire glisser la commande de menu vers le bas et de choisir l'option . Choisissez ensuite le mode de gestion de la puissance.



### Pour passer à un autre niveau

Il existe 5 niveaux de puissance, de « 2,5 kW » à « 7,4 kW ». Faites glisser votre doigt et choisissez l'un d'entre eux, puis touchez .

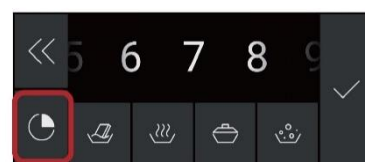
« 2,5 kW » : la puissance maximale est de 2,5 kW.  
 « 3,5 kW » : la puissance maximale est de 3,5 kW.  
 « 4,5 kW » : la puissance maximale est de 4,5 kW.  
 « 5,5 kW » : la puissance maximale est de 5,5 kW.  
 « 7,4 kW » : la puissance maximale est de 7,4 kW.



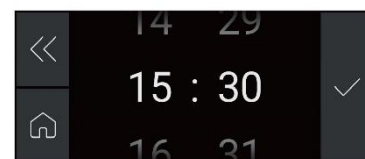
## 3.3.10 Commande de la minuterie

### Régler une zone

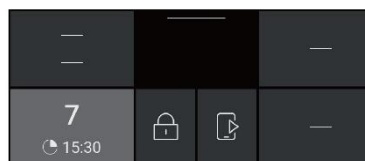
Touchez le curseur de la zone de cuisson et choisissez la commande de la minuterie.



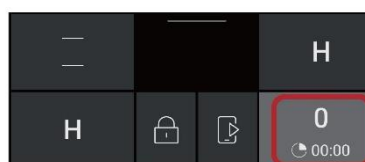
Réglez le temps en touchant la commande de la minuterie.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement.



Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



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

### 3.3.11 Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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



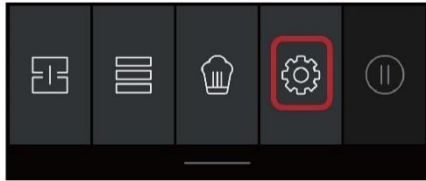
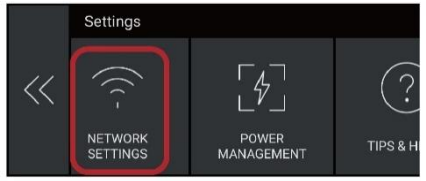
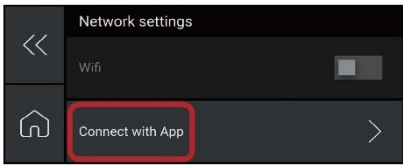
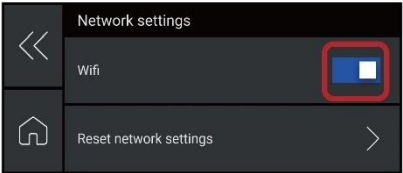
Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

### 3.3.12 Cook with me

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction.

Reportez-vous à l'annexe pour en savoir plus.

Pour appairer la plaque de cuisson et l'application, utilisez le processus suivant :

Comment régler « Cook with me »	
Pour appairer la plaque de cuisson et l'APPLI, faites glisser la commande de menu vers le bas et choisissez la commande de réglage.	
Choisissez la commande des paramètres de mise en réseau.	
Choisissez la commande de connexion avec l'application.	
Configurez le réseau sur l'APPLI depuis votre dispositif portable.	
Si la connexion entre la plaque de cuisson et l'APPLI est établie avec succès, le bouton wifi s'allume.	

## Télécharger l'application



### 3.3.13 Fonction spéciale



Faire  
fondre



Garder au  
chaud



Mijotage



Faire  
bouillir

Comment régler la fonction spéciale	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson. Touchez la fonction souhaitée.	
L'écran affiche l'icône correspondante.	

## 4. Lignes directrices pour cuisiner



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

### 4.1 Astuces de cuisson

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

#### 4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz

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

### 4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

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

### 4.1.3 Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

## 4.2 Détection des petits articles

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

## 5. Réglages de la chaleur

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

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments</li> <li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li> <li>• faire mijoter délicatement</li> <li>• tiédir lentement</li> </ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffer</li> <li>• faire frémir rapidement</li> <li>• cuisiner du riz</li> </ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire revenir</li> <li>• cuisiner des pâtes</li> </ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire sauter des aliments</li> <li>• saisir</li> <li>• amener la soupe à ébullition</li> <li>• faire bouillir de l'eau</li> </ul>

## 6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant.</li> <li>4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.</li> </ul>
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant.</li> <li>4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre.</li> <li>• Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.</li> </ul>
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la plaque de cuisson hors tension.</li> <li>2. Épongez le débordement</li> <li>3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre.</li> <li>4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant.</li> <li>5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.</li> </ul>

## 7. Conseils et astuces

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



## 8. Affichage des pannes et inspection

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

### Dépannage

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

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

## 2) Panne et solution spécifiques

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

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## 9. Installation

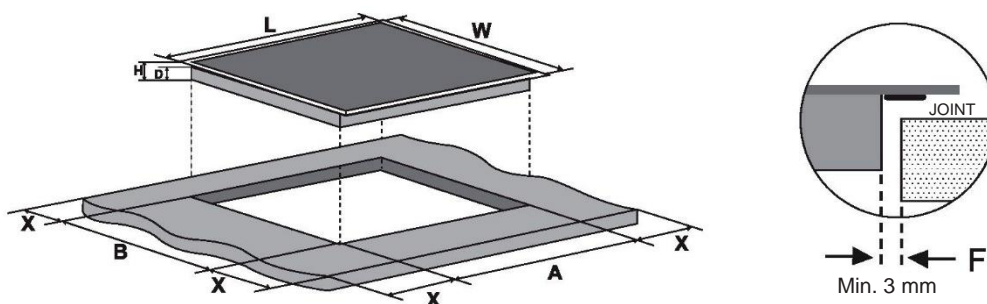
### 9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

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



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

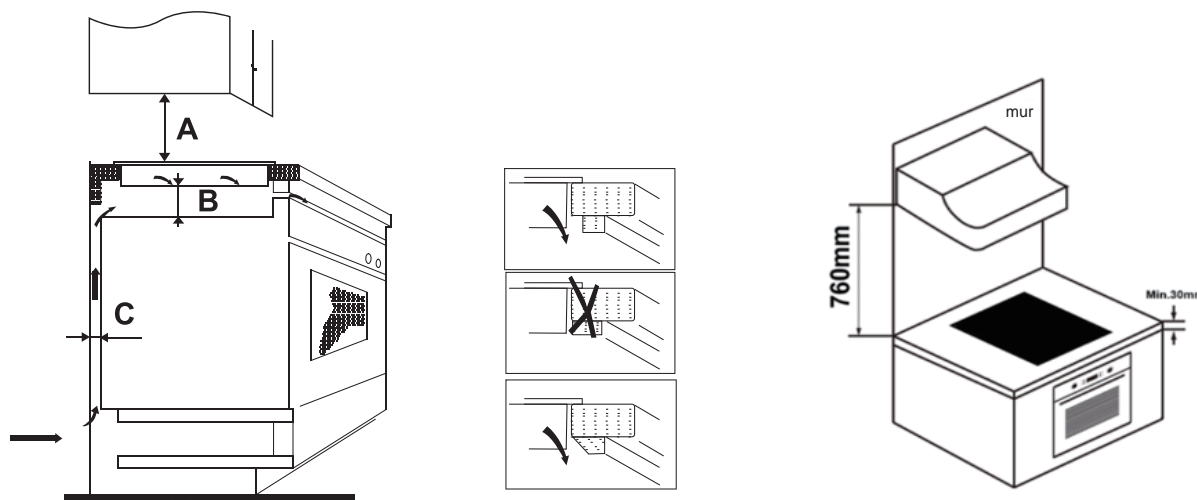


L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



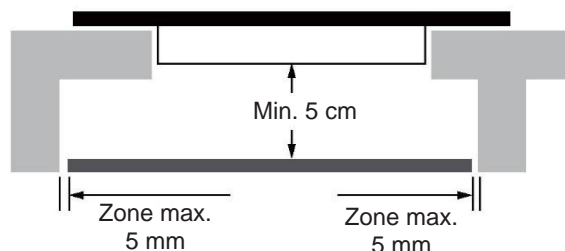
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

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



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



- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

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

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

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

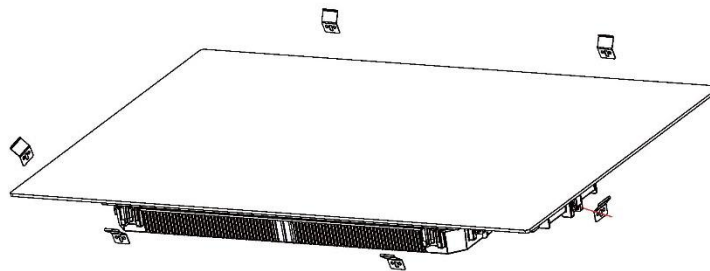
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

### 9.4 Avant de placer les étriers de fixation

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

### 9.5 Réglage de la position des étriers

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



---

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

---

## 9.6 Mises en garde

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

## 9.7 Branchement de la plaque sur le secteur



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

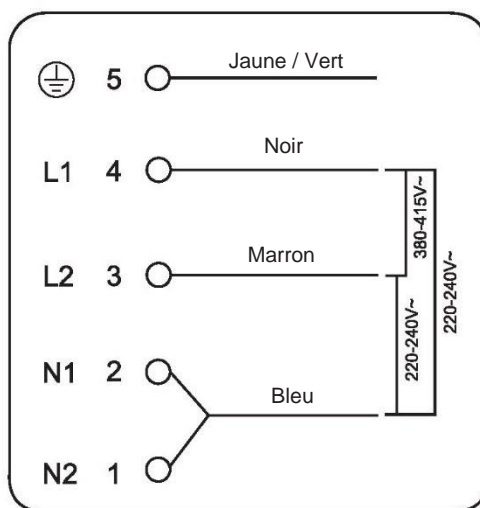
1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
  2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
  3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

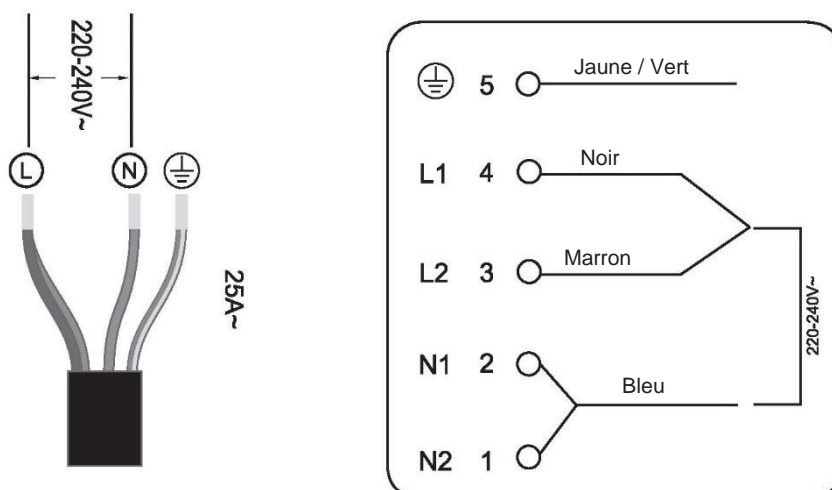


Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



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



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



**MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

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

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Informations sur le produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission									
		Position	Symbole	Valeur	Unité				
Identification du modèle				HAMTSJ86TFTCF/1					
Type de plaque de cuisson :				Plaque électrique					
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			2					
	zones			1					
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X					
	Zones de cuisson à induction			X					
	zones de cuisson radiantes								
	plaques solides								
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm	Arrière gauche	Ø			cm				
	Arrière centrale	Ø			cm				
	Arrière droite	Ø	14,0		cm				
	Centrale gauche	Ø			cm				
	Centrale centrale	Ø	28,0		cm				
	Centrale droite	Ø			cm				
	Avant gauche	Ø			cm				
	Avant centrale	Ø			cm				
	Avant droite	Ø			cm				
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm	Zone gauche	L 	37,6 22,0		cm	Arrière gauche	L 	18,8 22,0	cm
						Avant gauche	L 	18,8 22,0	cm
						Centrale gauche	L 	18,8 22,0	cm
	Centrale centrale	L 			cm				
	Avant centrale	L 			cm				
	Arrière centrale	L 			cm				
	Arrière droite	L 			cm				
	Centrale droite	L 			cm				
	Avant droite	L 			cm				
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Zone gauche	E	Electric cooking	192,4	Wh/kg				
	Centrale centrale	CE	Cuisson électrique	172,3	Wh/kg				
	Avant centrale	CE	Cuisson électrique		Wh/kg				
	Arrière centrale	CE	Cuisson électrique		Wh/kg				
	Arrière droite	CE	Cuisson électrique	191,2	Wh/kg				
	Centrale droite	CE	Cuisson électrique		Wh/kg				
	Avant droite	CE	Cuisson électrique		Wh/kg				
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE	Plaque électrique	185,3	Wh/kg				
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction									
Conseils pour économiser de l'énergie :									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuer la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>									
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.									



## **1. Introduzione**

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi 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](http://www.candy-group.com)

### **1.1 Avvertenze per la sicurezza**

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

### **1.2 Installazione**

#### **1.2.1 Rischio di scosse elettriche**

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

#### **1.2.2 Rischio di tagli**

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

#### **1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

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

## **1.3 Uso e manutenzione**

### **1.3.1 Rischio di scosse elettriche**

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### **1.3.2 Rischi per la salute**

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

### **1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda**

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

### **1.3.4 Rischio di tagli**

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

- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

### 1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.

- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

**Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

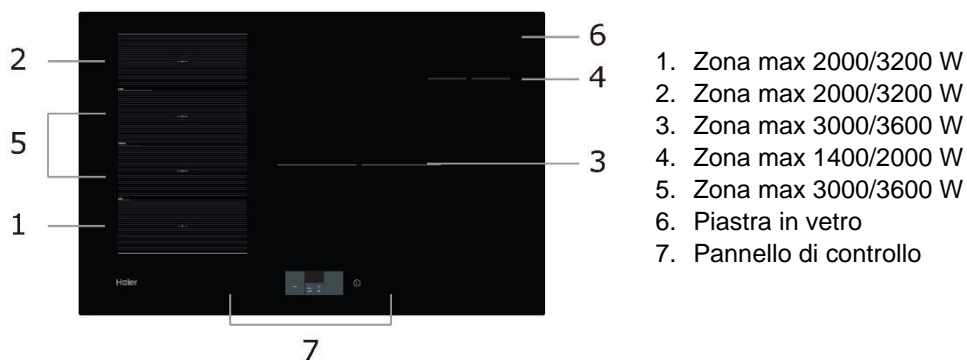
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

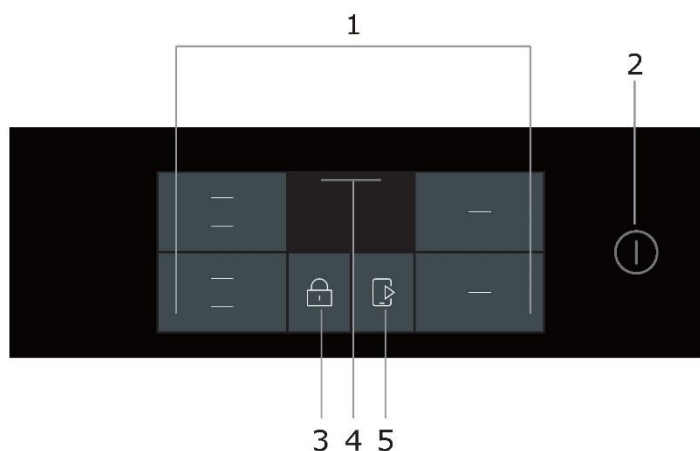
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

## 2. Presentazione del prodotto

### 2.1 Vista superiore



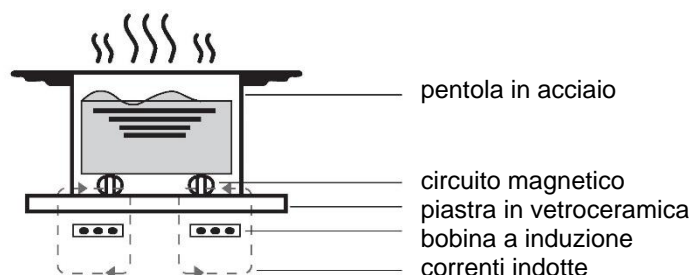
## 2.2 Panoramica del display touch



1. Comandi per l'alimentazione della zona scaldante
2. Comando di accensione e spegnimento
3. Comando di blocco dei tasti
4. Menu a scorrimento
5. Cook with me

## 2.3 Principio di funzionamento

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



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

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

## 2.5 Specifiche tecniche

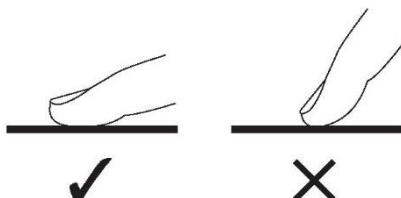
Piano cottura	HAMTSJ86TFTCF/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	800 X 520 X 56
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	750 X 480

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

## 3. Uso del prodotto

### 3.1 Comandi touch

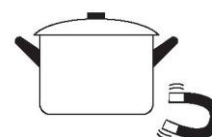
- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento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



### 3.2 Scelta degli utensili da cucina



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

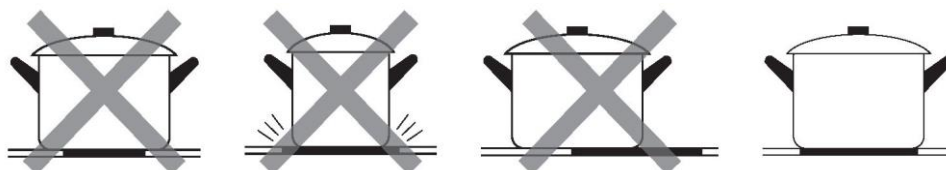


- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.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

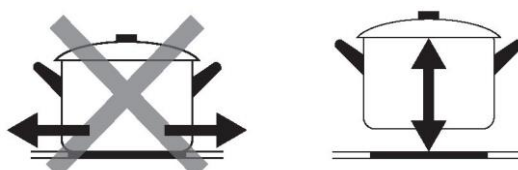
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



## Scelta dei recipienti per la cottura



Padella di ferro  
per friggere  
con l'olio



Acciaio inox



Pentola  
di ferro



Bollitore  
di ferro



Bollitore in  
acciaio inox  
smaltato



Recipiente di  
cottura smaltato



Piastra di ferro

È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

1. Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:

Collocare il recipiente sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia "U", il recipiente non è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.

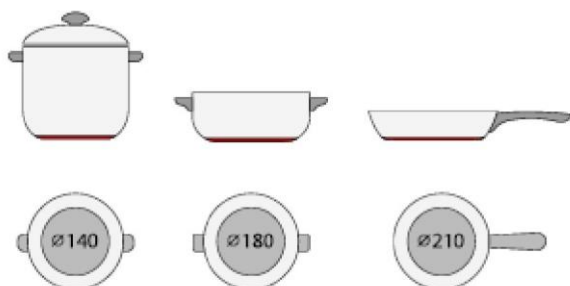
2. Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.

NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.

Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.

3. Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.
4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:







5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.

6. Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.

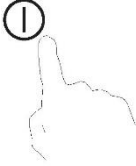
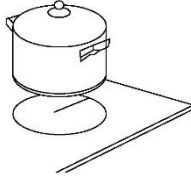


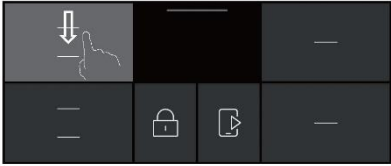

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
	Minimo	Massimo
1 e 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Zona flessibile	100	220*400

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

## 3.3 Utilizzo

### 3.3.1 Inizio della cottura

<p>Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un singolo segnale acustico, il touch screen si accende e il piano cottura a induzione entra nello stato di modalità standby.</p>	
<p>Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.</li> </ul>	

<p>Toccando il comando a cursore della zona scaldante, viene visualizzata la schermata di impostazione della potenza.</p>	
<p>Selezionare il livello di potenza desiderato utilizzando il cursore orizzontale o premendo i pulsanti diretti nella parte inferiore del display.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fusione</li> <li>2. Mantenimento in caldo</li> <li>3. Cottura a fuoco lento</li> <li>4. Bollitura</li> </ol>	

## Se sul display è visualizzato U

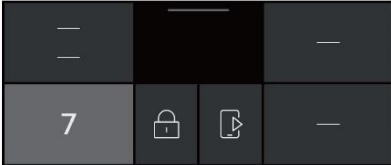

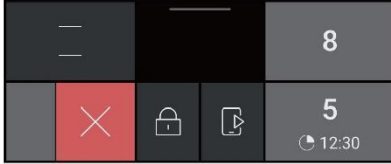
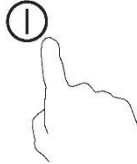
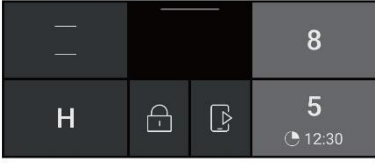
In tal caso:

- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

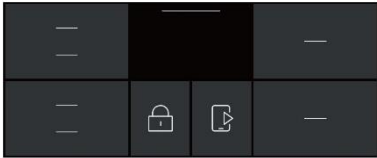

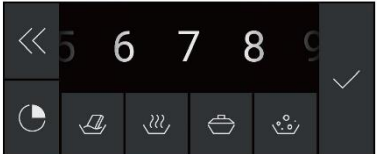
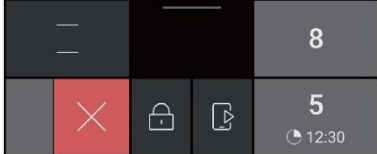
Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

### 3.3.2 Fine della cottura

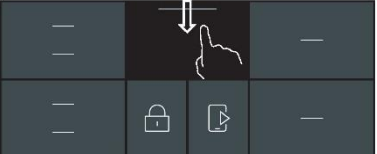
<p>È possibile interrompere la cottura in due modi diversi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selezionare la zona attiva e impostare manualmente il livello di potenza su "0" utilizzando il cursore orizzontale.</li> <li>2. Scorrere verso sinistra o verso destra (sinistra per le zone del lato sinistro, destra per le zone del lato destro) finché non appare la "x", quindi premere su di essa per interrompere la cottura.</li> </ol>	
<p>Oppure spegnere la zona di cottura scorrendo verso sinistra e toccando  sulla zona attiva per interrompere la cottura.</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.</p>	
<p>Attenzione alla superficie calda Un simbolo "H" compare sulle aree di cottura per indicare che la zona è calda. Il simbolo rimane visibile fino a quando la superficie non si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza.</p>	

### 3.3.3 Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante	
Scorrere verso sinistra finché non compare "B" e toccare ✓.	
Annullamento della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui disattivare la funzione Boost. Scegliere un livello diverso da "B".	
Spegnere la zona di cottura scorrendo verso sinistra sulla zona attiva per interrompere la cottura.	

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

### 3.3.4 Comando del menu

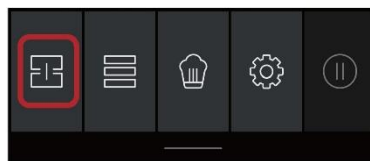
Come accedere al comando del menu	
È sufficiente far scorrere verso il basso la linea sottile nella schermata centrale e accedere al comando del menu.	

### 3.3.5 Zona flessibile

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

### Come unica grande zona

Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, basta scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere il comando della zona flessibile.



L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

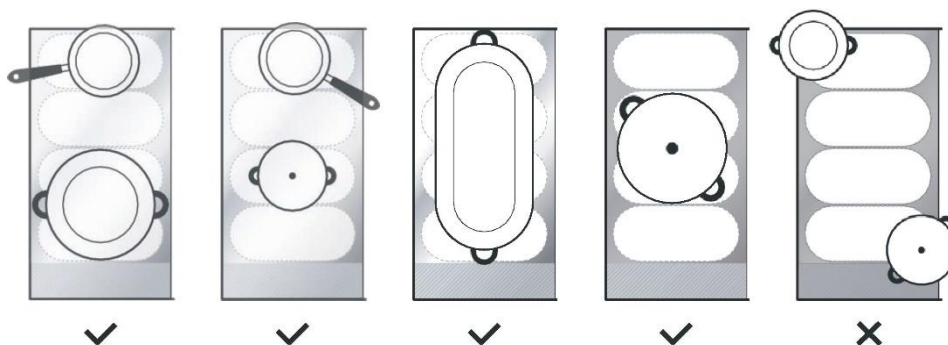
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione mantenendo la stessa potenza.

Per aggiungere un'altra pentola, disattivare l'area Flessibile premendo il pulsante dedicato per consentire il rilevamento della pentola.

### 4 zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come 4 zone diverse con due diverse impostazioni di potenza, non attivare il comando della zona flessibile.

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole

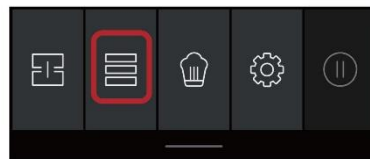


### 3.3.6 Varycook

- In questa zona la potenza viene impostata in base alla posizione della pentola.
- Se la pentola si trova in fondo alla zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 2.
- Se la pentola si trova al centro della zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 10.
- Se la pentola si trova alla punta della zona flessibile, viene impostato il livello di potenza 14.

### Varycook

Per attivare l'area Varycook, basta scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere il comando Varycook.




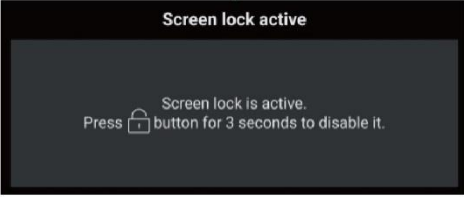
Se si sposta la pentola in un'altra posizione, la potenza varia automaticamente

### Annullamento Varycook



Premere il comando della zona flessibile per spegnere la zona di cottura.

### 3.3.7 Blocco del display touch

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

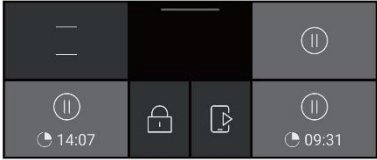
Per bloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco  .	
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	




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

### 3.3.8 Modalità pausa

- È possibile sospendere il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura. Attivando la pausa tutte le zone di cottura attive vengono messe in pausa.


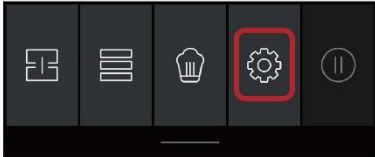
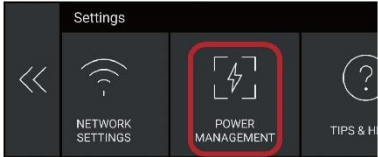

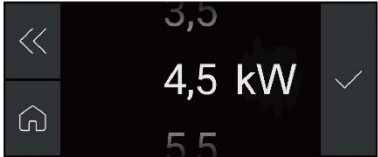
Per attivare la modalità pausa	
Per attivare la modalità pausa, basta scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere il comando della modalità pausa.	
Per disattivare la modalità pausa	
Per disattivare la modalità pausa, basta scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere nuovamente il comando della modalità pausa.	



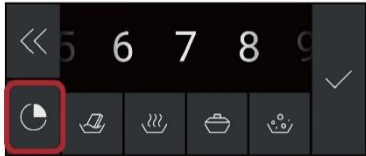
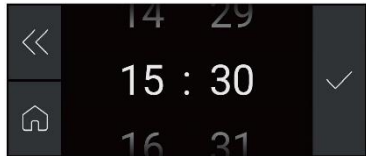
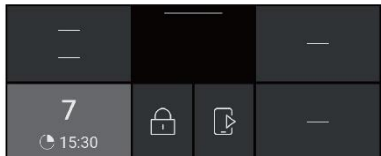
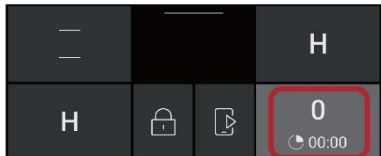
Quando il piano cottura è in modalità pausa, in caso di emergenza è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione e spegnimento . Se la modalità pausa non viene disattivata, il piano cottura si spegne dopo 10 minuti.

### 3.3.9 Funzione di gestione della potenza

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

<p>Per attivare la modalità di gestione energetica, basta scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere . Quindi scegliere il comando della modalità di gestione della potenza.</p>	 
<b>Per scegliere un altro livello</b>	
<p>Esistono 5 livelli di potenza, da "2,5 kW" a "7,4 kW".          Scorrere e sceglierne uno, quindi toccare .</p> <p>"2,5 kW": potenza massima 2,5 kW.          "3,5 kW": potenza massima 3,5 kW.          "4,5 kW": potenza massima 4,5 kW.          "5,5 kW": potenza massima 5,5 kW.          "7,4 kW": potenza massima 7,4 kW.</p>	

### 3.3.10 Comando del timer

<b>Impostare una zona</b>	
<p>Toccare il comando di selezione della zona scaldante e scegliere il comando del timer.</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il comando del timer.</p>	
<p>Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente.</p>	
<p>Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.</p>	



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

### 3.3.11 Tempi di funzionamento predefiniti

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

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

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



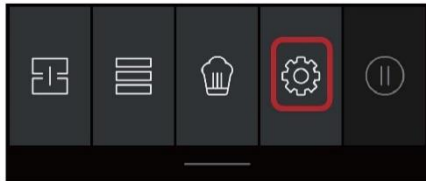
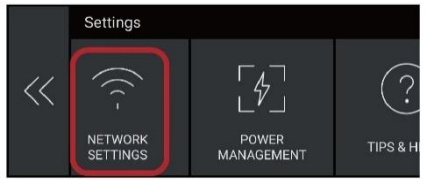
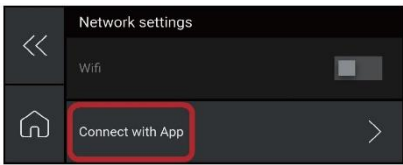
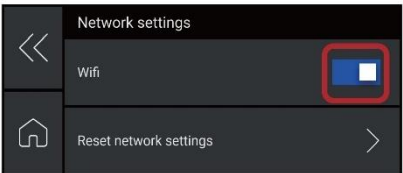
I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

### 3.3.12 Cook with me

Scaricare innanzitutto l'applicazione hOn e installarla su un dispositivo portatile. Registrare, quindi, il piano cottura a induzione.

Per i dettagli, fare riferimento all'allegato.

Per effettuare l'accoppiamento tra piano cottura e app, attenersi alla procedura seguente:

Come impostare Cook with me	
Per accoppiare il piano cottura e l'app, scorrere verso il basso il comando del menu e scegliere il comando delle impostazioni.	
Scegliere il comando delle impostazioni di rete.	
Scegliere la connessione con il comando dell'app.	
Impostare la rete sull'app dal dispositivo portatile.	
Se il collegamento tra il piano cottura e l'app è andato a buon fine, il pulsante Wi-Fi si accende.	

## Scaricare l'app



### 3.3.13 Funzione speciale



Fusione




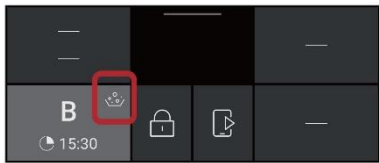
Mantenimento  
in caldo



Cottura a  
fuoco lento



Bollitura

Impostazione di una funzione speciale	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante. Toccare la funzione desiderata.	
Il display mostra l'icona corrispondente.	

## 4. Linee guida per la cottura



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

### 4.1 Suggerimenti per la cottura

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

#### 4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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



## 4.1.2 Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

## 4.1.3 Rosolatura

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

## 4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

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

## 5. Impostazioni della temperatura

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

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti</li><li>• Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente</li><li>• Cottura a fuoco lento delicata</li><li>• Riscaldamento lento</li></ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riscaldamento</li><li>• Cottura a fuoco lento rapida</li><li>• Cottura del riso</li></ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancake</li></ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté</li><li>• Cottura della pasta</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosolatura</li><li>• Scottatura</li><li>• Bollitura di zuppe</li><li>• Bollitura di acqua</li></ul>

## 6. Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura.</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione.</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul>
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>
Fuoriuscite sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>

## 7. Suggerimenti e istruzioni utili

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

## 8. Indicazione dei guasti e significato

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

### Soluzione dei problemi

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

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

## 9. Installazione

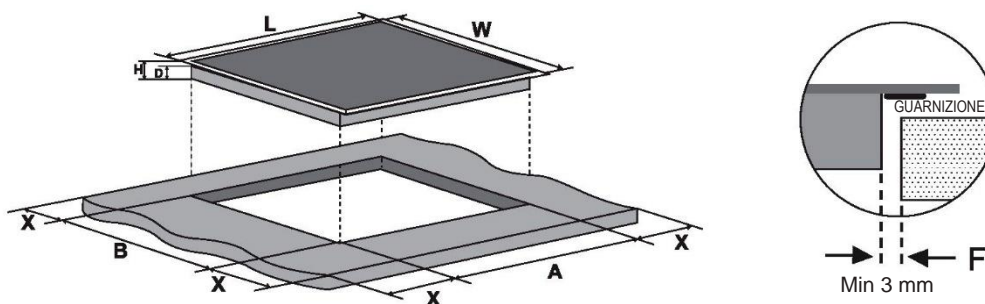
### 9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

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



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

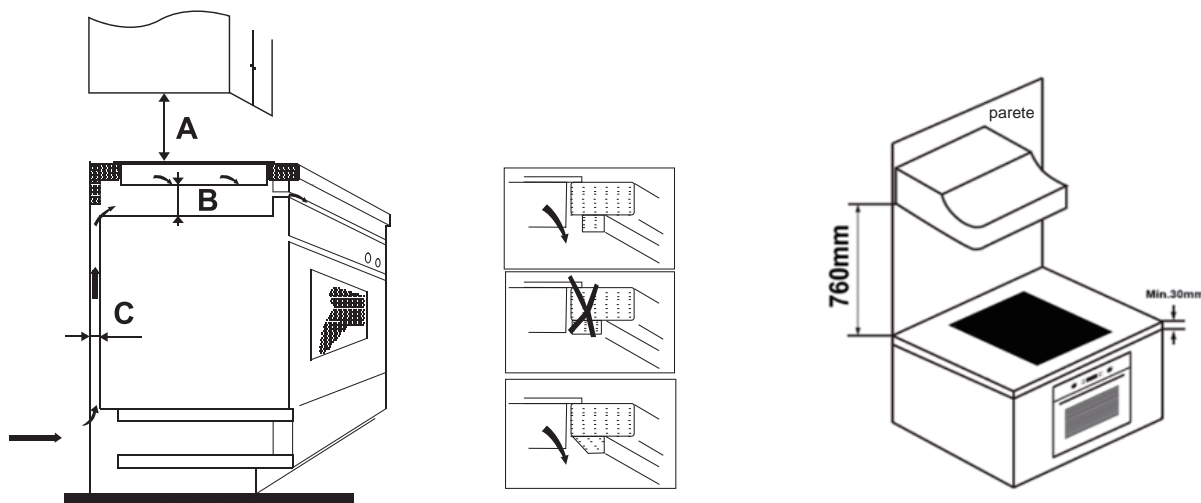


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	Min 50	Min 3

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



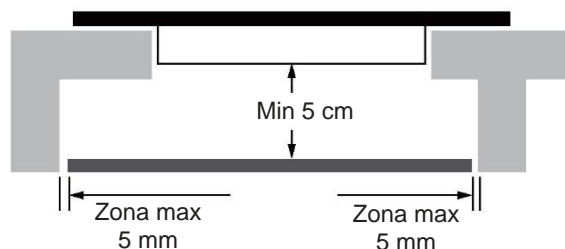
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	Min 50	Min 20

## AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

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



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



- Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

## 9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

### 9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

### 9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

### 9.5 Regolazione della posizione delle staffe

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



---

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

---



## 9.6 Precauzioni

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

## 9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



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

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

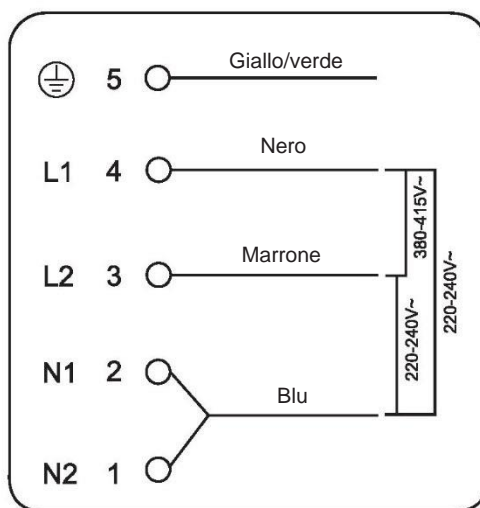
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

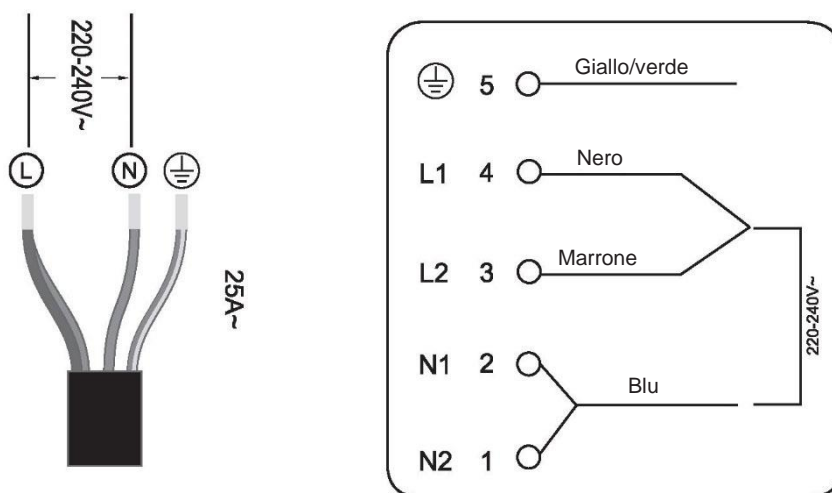


Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.

Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



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



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



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



**SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.**

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014							
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura		
Identificativo del modello				HAMTSJ86TFTCF/1			
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico			
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			2			
	aree			1			
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X			
	Aree di cottura a induzione			X			
	Zone di cottura radianti						
	Piastre solide						
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	∅		cm		
		Centrale posteriore	∅		cm		
		Posteriore destra	∅	14,0	cm		
		Centrale sinistra	∅		cm		
		Centrale al centro	∅	28,0	cm		
		Centrale destra	∅		cm		
		Anteriore sinistra	∅		cm		
		Centrale anteriore	∅		cm		
		Anteriore destra	∅		cm		
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Zona sinistra	L W	37,6 22,0	cm		
		Centrale al centro	L W		cm		
		Centrale anteriore	L W		cm		
		Centrale posteriore	L W		cm		
		Posteriore destra	L W		cm		
		Centrale destra	L W		cm		
		Anteriore destra	L W		cm		
		Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg		Zona sinistra	Cottura elettrica	192,4	Wh/kg
				Centrale al centro	Cottura elettrica	172,3	Wh/kg
Centrale anteriore	Cottura elettrica				Wh/kg		
Centrale posteriore	Cottura elettrica				Wh/kg		
Posteriore destra	Cottura elettrica			191,2	Wh/kg		
Centrale destra	Cottura elettrica				Wh/kg		
Anteriore destra	Cottura elettrica				Wh/kg		
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			Piano cottura elettrico	185,3	Wh/kg		
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni							
<p>Suggerimenti per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.</li> <li>• L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.</li> <li>• Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.</li> <li>• Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.</li> <li>• Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.</li> </ul>							
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.							

Posteriore sinistra	L W	18,8 22,0	cm
Anteriore sinistra	L W	18,8 22,0	cm
Centrale sinistra	L W	18,8 22,0	cm

## 1. Voorwoord

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

### 1.1 Waarschuwingen voor de veiligheid

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

### 1.2 Installatie

#### 1.2.1 Gevaar voor elektrische schok

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

#### 1.2.2 Snijgevaar

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

#### 1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

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

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

## **1.3 Bediening en onderhoud**

### **1.3.1 Gevaar voor elektrische schok**

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, moet u het apparaat onmiddellijk

uitschakelen via de netvoeding (wandschakelaar) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.

- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u hem schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

### **1.3.2 Gezondheidsrisico**

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

### **1.3.3 Gevaar voor hete oppervlakken**

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

### **1.3.4 Snijgevaar**

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

### **1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rook en vetvlekken die kunnen ontbranden.

- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen voorwerpen of bestek op het apparaat achter.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de functie voor pandetectie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijderd.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbeheerd in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Bij kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moet een verantwoordelijke en kundige persoon zijn om hen te helpen bij het gebruik ervan. Deze instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of de omgeving.
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
- Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
- Niet op de kookplaat gaan staan.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; en - bed-en-breakfastomgevingen.

- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen.
- Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.

**Gefeliciteerd** met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

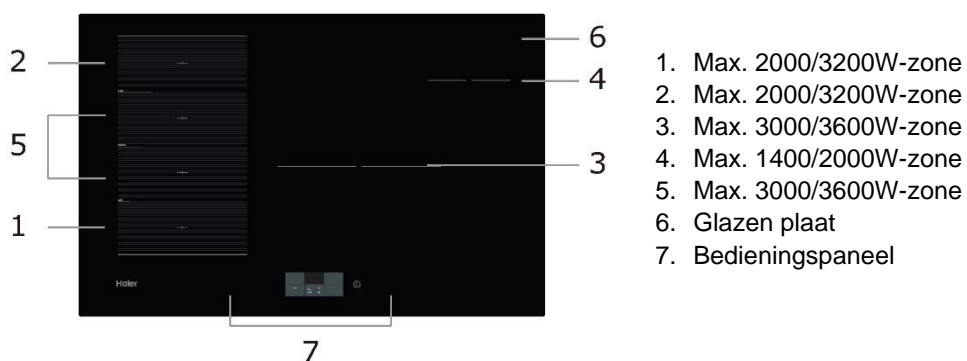
Wij raden u aan de tijd te nemen om deze instructie-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u het apparaat moet installeren en gebruiken.

Lees vóór installatie de paragraaf over installatie.

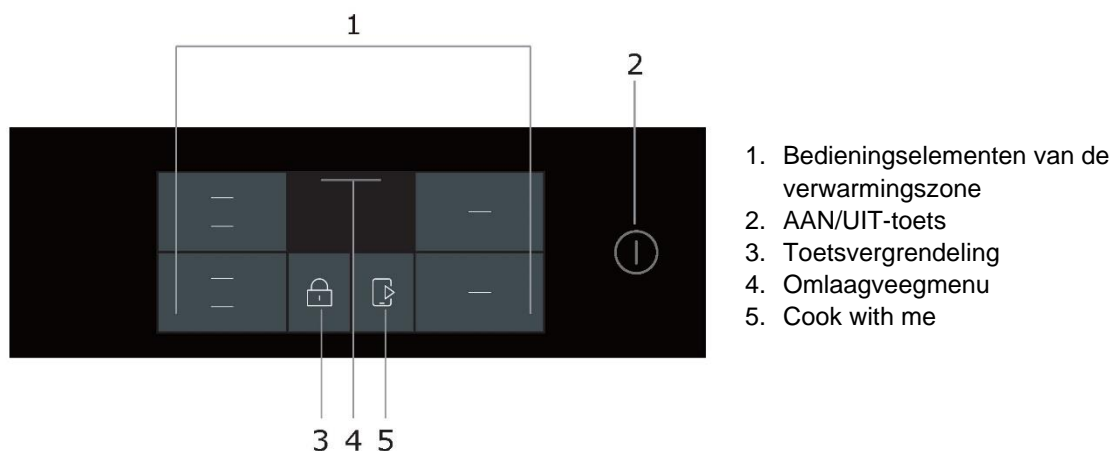
Lees voor gebruik zorgvuldig alle veiligheidsinstructies en bewaar deze instructie-/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

## 2. Productintroductie

### 2.1 Bovenaanzicht



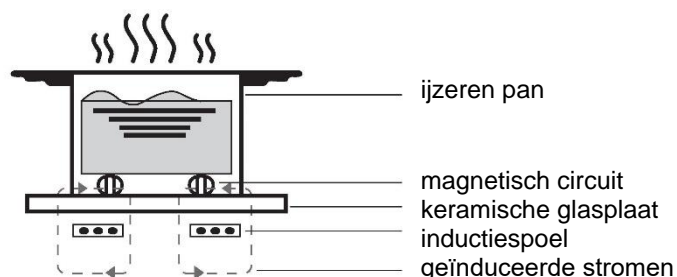
### 2.2 Overzicht aanraakschermen





## 2.3 Werkingstheorie

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



## 2.4 Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

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

## 2.5 Technische specificatie

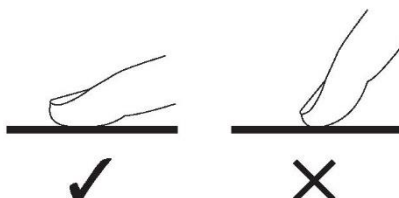
Kookplaat	HAMTSJ86TFTCF/1
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	~220–240 V / 50 Hz of 60 Hz
Geïnstalleerde elektrische voeding	7400 W
Productgrootte LxBxH (mm)	800x520x56
Inbouwafmetingen AxB (mm)	750 x 480

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

## 3. Werking van het product


### 3.1 Tiptoetsen

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



## 3.2 Het juiste kookgerei kiezen

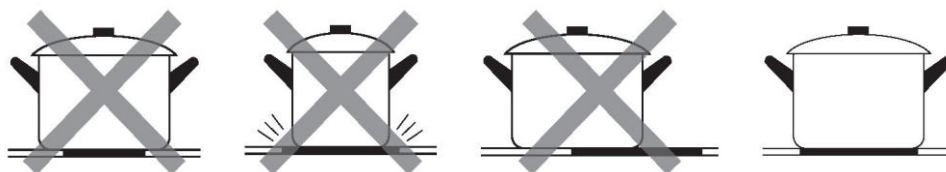


- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor koken met inductie. Kijk naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan.
- 
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneetest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van de pan. Als hij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

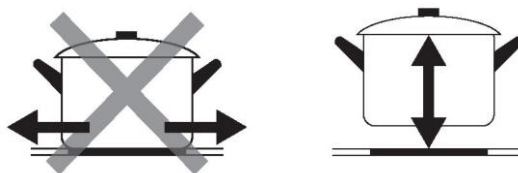
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een kromme bodem.



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



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



## Pannen selecteren



IJzeren  
koekenpan voor  
bakken in olie



Roestvrij staal



IJzeren pan



IJzeren ketel



Roestvrijstalen  
ketel met email



Emaillen  
kookgerei



IJzeren plaat

U kunt een aantal verschillende potten/pannen hebben

1. Deze inductiekookplaat kan verschillende potten/pannen identificeren, die u kunt testen met een van de volgende methoden:

Plaats de pot/pan op de kookzone. Als de bijbehorende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pot/pan geschikt. Als de 'U' knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.

2. Houd een magneet bij de pot/pan. Als de magneet door de pot/pan wordt aangetrokken, dan is die geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.

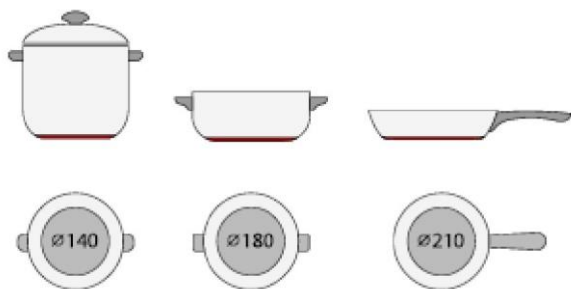
Opmerking: De onderkant van de pot/pan moet magnetisch materiaal bevatten.

De pan moet een vlakke bodem hebben met een diameter in overeenstemming met tabel 1 hieronder.

3. Gebruik uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar wel compatibel met inductie
4. Gebruik pannen waarvan de diameter van het ferromagnetische gebied (de bodem van de pan) zich binnen het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel bevindt. (tabel 1)

- Als u kleinere potten/pannen gebruikt, kan dit invloed hebben op de prestatie
- Als u pot/pan met een diameter kleiner dan die aangegeven in de tabel 1 gebruikt, kan het zijn dat potten/pannen niet worden gedetecteerd

Volgens de afmeting van de zone kunt u potten/pannen van verschillende diameters gebruiken zoals hieronder afgebeeld:





5. Als het ferromagnetische gedeelte slechts gedeeltelijk de bodem van de pan bedekt, dan warmt alleen de ferromagnetische zone op. De rest van de bodem warmt dan mogelijk niet op tot een temperatuur die hoog genoeg is om mee te koken.

6. Als het ferromagnetische gebied niet homogeen is, maar ook andere materialen zoals aluminium bevat, dan kan dit invloed hebben op de opwarming en de detectie van de pan. Als de onderkant van de pan gelijk is aan de foto's hieronder, dan kan de pan niet worden gedetecteerd.



Kookzone	De basisdiameter van inductiekookgerei	
	Minimaal	Maximaal
1 en 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Flexzone	100	220*400

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

### 3.3 Hoe te gebruiken

#### 3.3.1 Beginnen met koken

<p>Raak de AAN/UIT-toets drie seconden lang aan. Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, wordt het aanraakscherm ingeschakeld en gaat de inductiekookplaat in de stand-bystand.</p>	
<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.</li> </ul>	

<p>Als u de schuifregelaar van de verwarmingszone aanraakt, verschijnt het scherm met het ingestelde vermogen.</p>	
<p>Selecteer het gewenste vermogensniveau met de horizontale schuifregelaar of door op de directe toetsen onderaan het display te drukken.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Smelten</li> <li>2. Warm houden</li> <li>3. Suddereren</li> <li>4. Koken</li> </ol>	

## Als het scherm **U** weergeeft

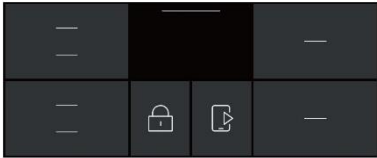

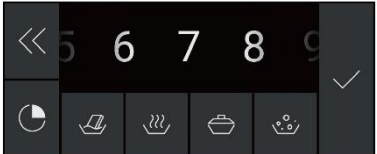
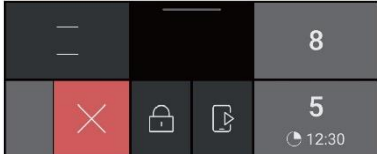
Dit betekent dat:

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

### 3.3.2 Klaar met koken

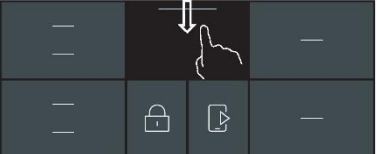
<p>U kunt het koken in twee verschillende standen stoppen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selecteer de actieve zone en zet het vermogensniveau handmatig op '0' met de horizontale schuifregelaar.</li> <li>2. Veeg naar links of rechts (links voor zones aan de linkerkant, rechts voor zones aan de rechterkant) tot de 'x' verschijnt en druk erop om het koken te stoppen.</li> </ol>	
<p>Of schakel de kookzone uit door naar links te vegen en de  op de actieve zone aan te raken om het koken te stoppen.</p>	
<p>Zet het hele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.</p>	
<p>Pas op voor hete oppervlakken Er verschijnt een 'H'-symbool op de kookzones om aan te geven dat de zone heet is. Het symbool blijft zichtbaar tot het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.</p>	

### 3.3.3 Gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren	
Raak de schuifregelaar van de verwarmingszone aan	
Veeg naar links tot een 'B' verschijnt en druk op ✓.	
De boost-functie annuleren	
Raak de schuifregelaar aan van de verwarmingszone waarbij u de Boost-functie wilt annuleren. Kies een ander niveau dan 'B'.	
Schakel de kookzone uit door naar links te vegen op de actieve zone om het koken te stoppen.	

- De functie werkt in elke kookzone.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de originele warmte-instelling gelijk is aan 0, keert deze na 5 minuten terug naar 14.

### 3.3.4 Menubediening

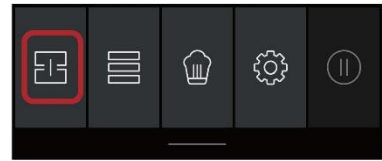
Naar de menubediening gaan	
Veeg gewoon over de fijne lijn in het middelste scherm. Ga nu naar de menubediening.	

### 3.3.5 Flexibel gebied

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

### Als een grote zone

Om het flexibele gebied als één grote zone te activeren, veegt u gewoon de menubediening naar beneden en kiest u de bediening van het flexibele gebied.



De vermogensinstelling werkt als bij elk ander normaal gebied.

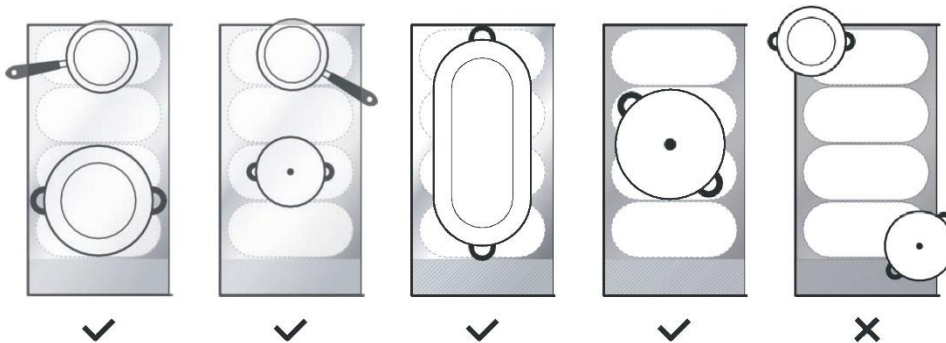
Als de pan van voren naar achteren (of omgekeerd) wordt verplaatst, detecteert het flexibele gebied automatisch de nieuwe positie en houdt hetzelfde vermogen.

Om nog een pan toe te voegen, deactiveert u het flexibele gebied met een druk op de speciale knop, om het kookgerei te detecteren.

### Als vier onafhankelijke zones

Om het flexibele gebied als vier verschillende zones met twee verschillende vermogensinstellingen te gebruiken, activeert u de toets voor het flexibele gebied niet.

Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen

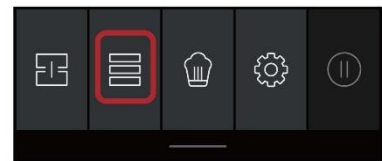


### 3.3.6 Varycook

- Dit gebied kan het vermogen instellen op basis van de positie van de pan.
- Als de pan onderaan het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 2.
- Als de pan in het midden van het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 10.
- Als de pan bovenaan het flexibele gebied staat, wordt het vermogen ingesteld op niveau 14.

### Varycook

Om het Varycook-gedeelte te activeren, veegt u gewoon de menubediening naar beneden en kiest u de Varycook-toets.



Verplaats de pan van positie, het vermogen zal automatisch veranderen.

### Varycook annuleren

Druk op de toets van het flexibele gebied om de kookzone uit te schakelen.

### 3.3.7 Vergrendeling aanraakscherm

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

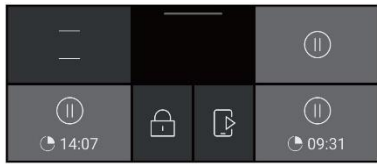
<b>De bedieningselementen vergrendelen</b>	
Raak de toetsvergrendeling  aan en houd een tijdje vast.	
<b>De bedieningselementen ontgrendelen</b>	
Raak de toetsvergrendeling aan en houd een tijdje vast.	



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

### 3.3.8 Pauzmodus

- U kunt de verwarming pauzeren in plaats van de kookplaat uitschakelen. Wanneer de pauze wordt geactiveerd, worden alle actieve kookzones in de pausstand gezet.

<b>Naar de pausmodus gaan</b>	
Om de pausmodus te activeren, veegt u gewoon naar beneden over de menubediening en kiest u de bediening van de pausmodus.	
<b>De pausmodus verlaten</b>	
Om de pausmodus uit te schakelen, veegt u gewoon de menubediening omlaag en kiest u opnieuw de bediening van de pausmodus.	




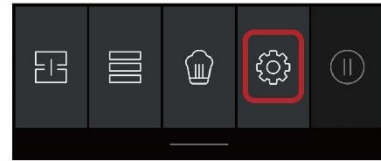
Wanneer de kookplaat in de pausstand staat, kunt u de inductiekookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets . De kookplaat zal na 10 minuten uitschakelen als u de pausstand niet verlaat.

### 3.3.9 Vermogensbeheerfunctie

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




Om de energiebeheermodus te activeren, veegt u gewoon de menubediening naar beneden kiest u de . Kies dan de toets voor de vermogensbeheermodus.

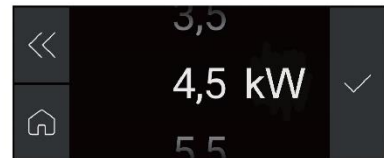


### Overschakelen naar een ander niveau

Er zijn 5 vermogensniveaus, van '2,5 kW' tot '7,4 kW'.

Schuif en kies een ervan en druk op .

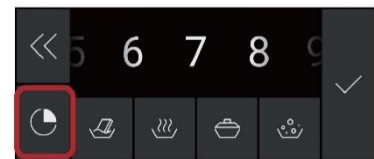
'2,5kW': het maximaal vermogen is 2,5 kW.  
 '3,5kW': het maximaal vermogen is 3,5 kW.  
 '4,5kW': het maximaal vermogen is 4,5 kW.  
 '5,5kW': het maximaal vermogen is 5,5 kW.  
 '7,4kW': het maximaal vermogen is 7,4 kW.



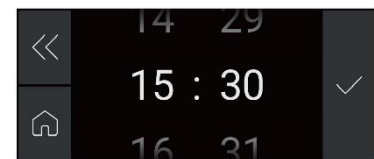
## 3.3.10 Timerregeling

### Eén zone instellen

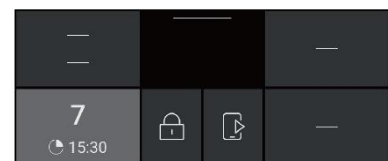
Raak de schuifregelaar van de verwarmingszone aan en kies de timerregeling.



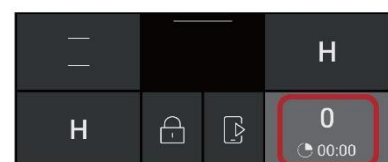
Stel de tijd in door de timertoetsen aan te raken.



Wanneer de tijd is ingesteld, wordt automatisch begonnen met aftellen.



Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.




Andere kookzones blijven functioneren als ze eerder zijn ingeschakeld.

### 3.3.11 Standaard werktijden

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

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

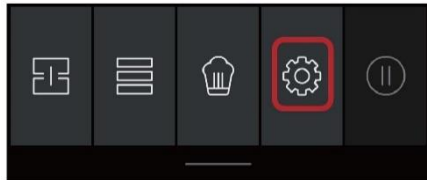
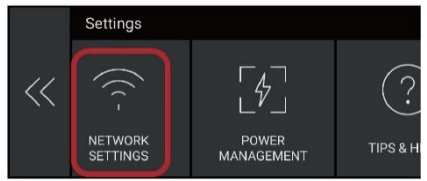
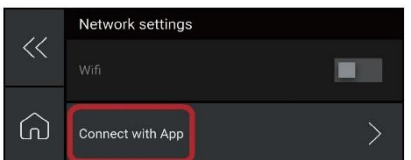
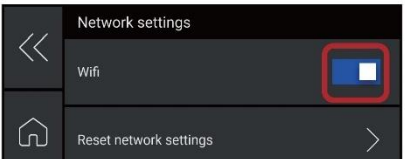
Wanneer de pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en wordt de kookplaat na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

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

### 3.3.12 Cook with me

Allereerst moet u hOn-app downloaden en op uw draagbare toestel installeren. Registreer dan uw kookplaat. Raadpleeg de bijlage voor meer informatie.

Gebruik het volgende proces om de kookplaat en de app te koppelen:

'Cook with me' instellen	
Veeg de menubediening omlaag en kies de instellingentoets om de kookplaat en de app met elkaar te koppelen.	
Kies de toets voor de netwerkinstellingen.	
Kies de toets voor verbinden met de app.	
Stel met uw mobiele apparaat het netwerk in op de app.	
Als de kookplaat en de app succesvolle met elkaar zijn verbonden, dan zal de wifknop oplichten.	

## Download de app



### 3.3.13 Speciale functie



Smelten



Warm houden



Suddereren



Koken

De speciale functie instellen	
Raak de schuifregelaar van de verwarmingszone aan. Raak de gewenste functie aan.	
Het display toont het bijbehorende pictogram.	

## 4. Bereidingsrichtlijnen



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

### 4.1 Kooktips

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

#### 4.1.1 Suddereren, rijst koken

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

## 4.1.2 Biefstuk aanbraden

Voor het bereiden van sappige, smakelijke biefstukken:

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

## 4.1.3 Voor roerbakken

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

## 4.2 Detectie van kleine voorwerpen

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

## 5. Warmte-instellingen

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

Warmte-instelling	Geschiktheid
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel</li> <li>• smelten van chocolade, boter en voedingsmiddelen die snel verbranden</li> <li>• zacht sudderen</li> <li>• langzaam opwarmen</li> </ul>
3–5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opnieuw opwarmen</li> <li>• snel sudderen</li> <li>• rijst koken</li> </ul>
6–11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannenkoeken</li> </ul>
12–13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bakken</li> <li>• pasta koken</li> </ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• roerbakken</li> <li>• aanbraden</li> <li>• soep aan de kook brengen</li> <li>• kokend water</li> </ul>

## 6. Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken die door voedsel of niet-suikerige gemorste etenswaren op het glas achterblijven)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.</li> <li>2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!).</li> <li>3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier.</li> <li>4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie van een 'warm oppervlak', maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig.</li> <li>• Schuursponsjes voor intensief gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen achterlaten op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw schoonmaakmiddel of schuursponsje geschikt is.</li> <li>• Laat geen restanten van reinigingsmiddelen achter op de kookplaat; dit kan vlekken achterlaten op het glas.</li> </ul>
Resten van overkoken, smelten en hete suikerige gemorste etenswaren op het glas	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een bakspatel, paletmes of scheermesschraper die geschikt is voor kookplaten met inductieglas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit bij de muur.</li> <li>2. Houd het mes of gerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste naar een koel gedeelte van de kookplaat.</li> <li>3. Veeg het vuil of de gemorste resten af met een vaatdoekje of keukenpapier.</li> <li>4. Volg de stappen 2 tot en met 4 bij 'Dagelijks vuil op glas' hierboven.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken die achterblijven door smelten en suikerachtig voedsel of resten van overkoken zo snel mogelijk. Als u op het laat afkoelen op het glas, kan het lastig te verwijderen zijn en zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen.</li> <li>• Snijgevaar: Wanneer de bescherming is teruggetrokken, is het mes van een schraper vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.</li> </ul>
Resten van overgekookt voedsel op de tiptoetsen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit.</li> <li>2. Laat de resten weken</li> <li>3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek.</li> <li>4. Veeg het oppervlak helemaal droog met keukenpapier.</li> <li>5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de tiptoetsen functioneren mogelijk niet als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn geveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.</li> </ul>

## 7. Tips en trucs

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

## 8. Weergave van storing en inspectie

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

### Problemen oplossen

1) Storingscode die optreedt tijdens het gebruik door klant, plus oplossing.

Storingscode	Probleem	Oplossing
<b>Automatisch herstel</b>		
EL	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Zet aan als de stroomtoevoer weer normaal is.
EH	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
C1	Hoge temperatuur van sensor keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten.
C2	Hoge temperatuur van IGBT.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; zo niet, vervang dan de ventilator.
ET	Hoge temperatuur van scherm.	Wacht tot de temperatuur van het scherm weer normaal is. Raak de AAN/UIT-toets aan om de eenheid opnieuw op te starten.
<b>Geen automatisch herstel</b>		
E2	Storing temperatuursensor keramische plaat – kortsluiting.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E1	Storing temperatuursensor keramische plaat – open circuit.	
E7	Storing temperatuursensor keramische plaat – ongeldig.	
E4	Storing temperatuursensor van de IGBT – kortsluiting.	Vervang de voedingsmodule.
E3	Storing temperatuursensor van de IGBT – open circuit.	
EU	De verbinding tussen de displayplaat en het moederbord is verstoord	Controleer de verbinding tussen de displayplaat en het moederbord.
UE	De verbinding tussen de displayplaat en het scherm is verstoord.	Controleer de verbinding tussen de displayplaat en het moederbord.

2) Specifieke storing, plus oplossing.

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

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



## 9. Installatie

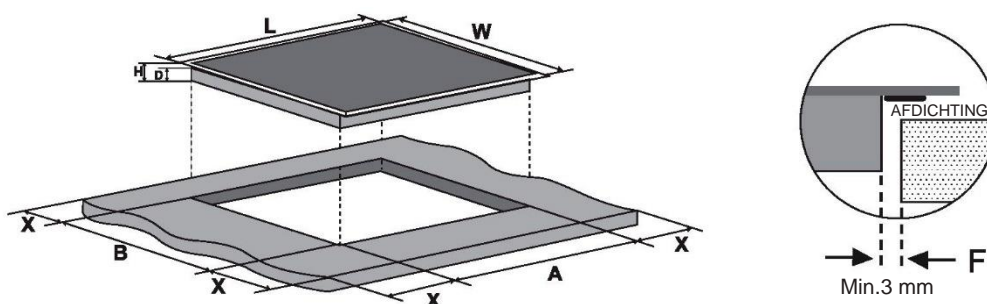
### 9.1 Keuze van installatiematerialen

Maak een opening in het aanrechtblad volgens de in de tekening getoonde afmetingen.

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



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

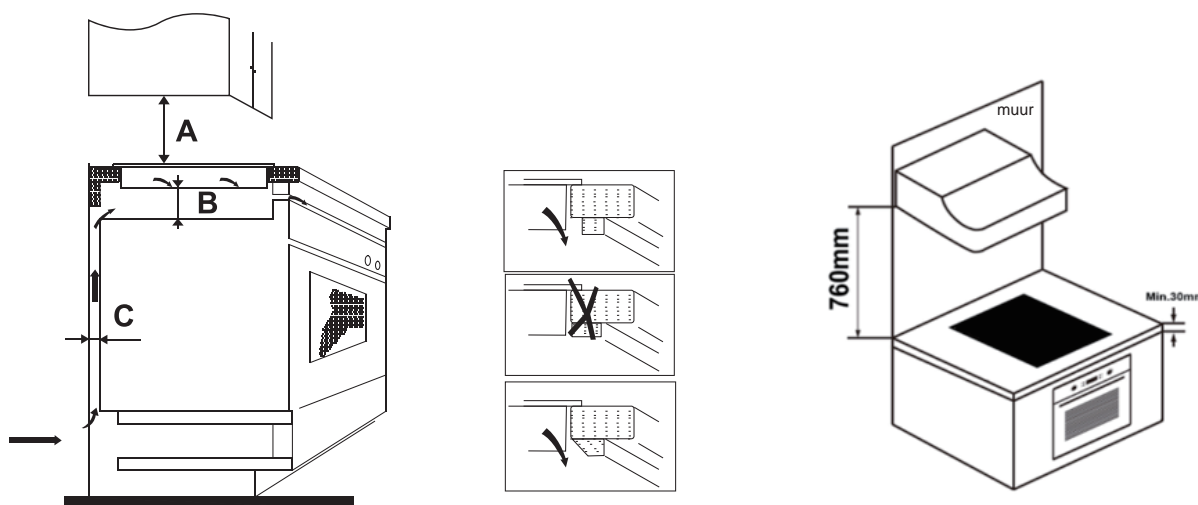


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750 ±1	480 ±1	50 min.	3 min.

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



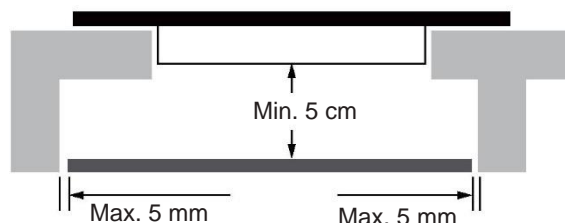
Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)
760	50 min.	20 min.

## WAARSCHUWING: Toereikende ventilatie waarborgen

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



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



- Let er op dat de lijm die waarmee het plastic of het houten materiaal wordt gelijmd, bestand is tegen een temperatuur van niet lager dan 150°C, om te voorkomen dat het paneel loskomt.
- De achterwand, de aangrenzende en de omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

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

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

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

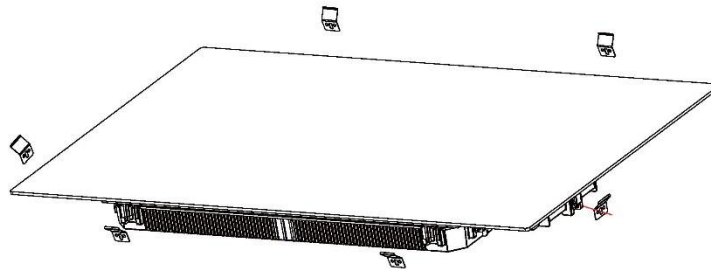
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, moet onder de onderkant van de kookplaat een thermische beschermingsbarrière zijn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

### 9.4 Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

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

### 9.5 De positie van de beugels aanpassen

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



---

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

---

## 9.6 Voorzorgsmaatregelen

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

## 9.7 De kookplaat aansluiten op de netvoeding



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

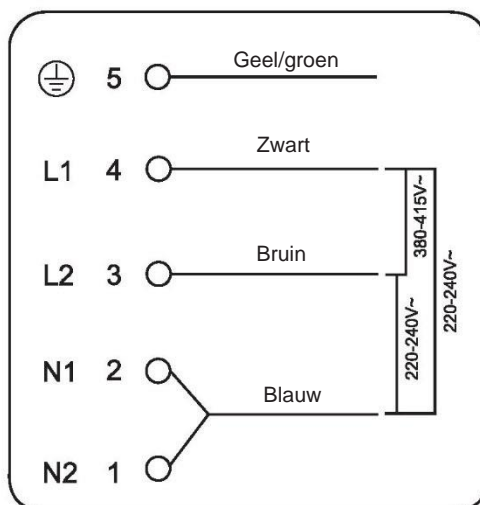
1. Het huishoudelijke bedradingsstelsel is geschikt voor het vermogen van de kookplaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje
3. De voedingskabelsecties zijn bestand tegen de op het typeplaatje gespecificeerde belasting.

Gebruik geen adapters, begrenzers of extra stekkerdozen om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding; dit kan oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

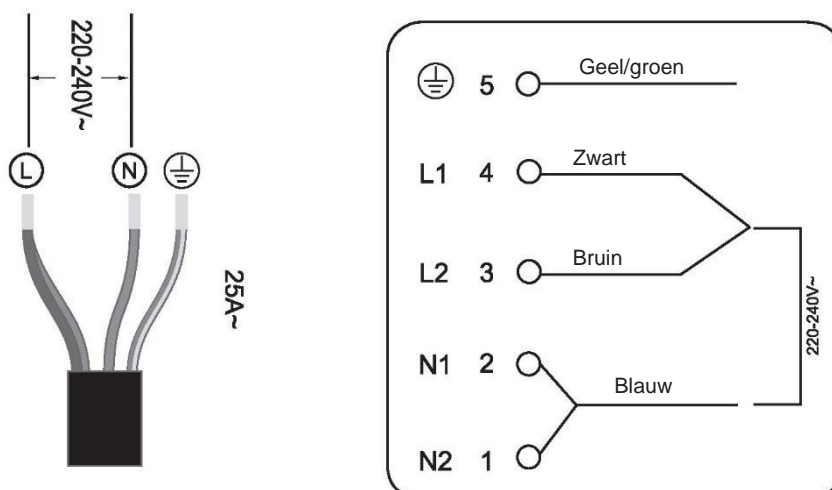
De voedingskabel mag geen warme onderdelen aanraken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75°C.



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



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



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



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



**VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dergelijk afval moet gescheiden worden ingezameld voor een speciale behandeling.**

Dit apparaat is gemarkeerd conform richtlijn 2012/19/EU van het Europees Parlement betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u eventuele schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, wat anders zou kunnen worden veroorzaakt als het op de verkeerde manier zou worden verwijderd.

Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met het gemeentekantoor in uw woonplaats, de dienst voor verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

Productinformatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten die voldoen aan Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie									
		Positie	Symbol	Waarde	Eenheid				
Identificatie van het model				HAMTSJ86TFTCF/1					
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat					
Aantal kookzones en/of -gebieden	Zones			2					
	Gebieden			1					
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, vaste platen)	Inductiekookzones			X					
	Inductiekookgebieden			X					
	Stralingskookzones vaste platen								
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm		Linksachter	∅		cm				
		Middenachter	∅		cm				
		Rechtsachter	∅	14,0	cm				
		Linksmidden	∅		cm				
		Centraal	∅	28,0	cm				
		Rechtsmidden	∅		cm				
		Linksvoor	∅		cm				
		Middenvoor	∅		cm				
		Rechtsvoor	∅		cm				
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm		Linkergebied	L B	37,6 22,0	cm	Linksachter	L B	18,8 22,0	cm
						Linksvoor	L B	18,8 22,0	cm
						Linksmidden	L B	18,8 22,0	cm
		Centraal	L B		cm				
		Middenvoor	L B		cm				
		Middenachter	L B		cm				
		Rechtsachter	L B		cm				
		Rechtsmidden	L B		cm				
		Rechtsvoor	L B		cm				
Energieverbruik voor kookzone of -gebied, berekend per kg		Linkergebied	EV elektrisch koken	192,4	Wh/kg				
		Centraal	EV elektrisch koken	172,3	Wh/kg				
		Middenvoor	EV elektrisch koken		Wh/kg				
		Middenachter	EV elektrisch koken		Wh/kg				
		Rechtsachter	EV elektrisch koken	191,2	Wh/kg				
		Rechtsmidden	EV elektrisch koken		Wh/kg				
		Rechtsvoor	EV elektrisch koken		Wh/kg				
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg			EV elektrische kookplaat	185,3	Wh/kg				
Toegepaste standaard: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties									
Suggesties voor energiebesparing: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om het beste rendement uit uw kookplaat te behalen, moet u de pan in het midden van de kookzone plaatsen.</li> <li>• Door het gebruik van een deksel neemt de kooktijd af en bespaart u energie door de warmte te behouden.</li> <li>• Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.</li> <li>• Begin de bereiding op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het goed doorgewarmd is.</li> <li>• Gebruik pannen waarvan de diameter net zo groot is als de weergave van de geselecteerde zone.</li> </ul>									
Deze informatie moet worden beschouwd als onderdeel van de gebruikershandleiding van het apparaat.									

## 1. Słowo wstępne

Niniejszym Candy Hoover Group Sri 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](http://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 grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.

- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak: - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa; -przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych; -pensjonatach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

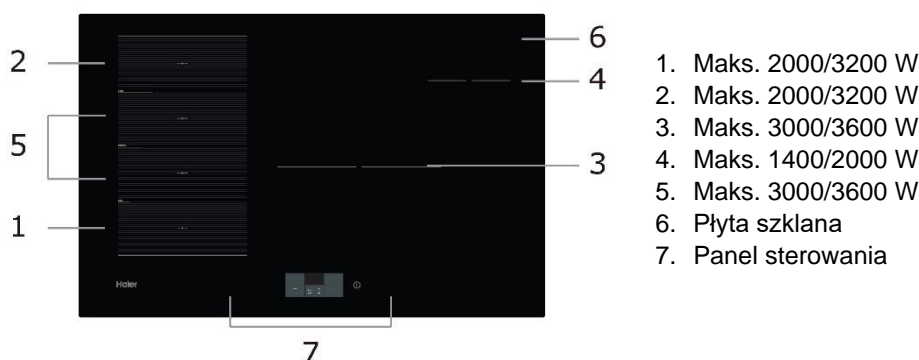
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

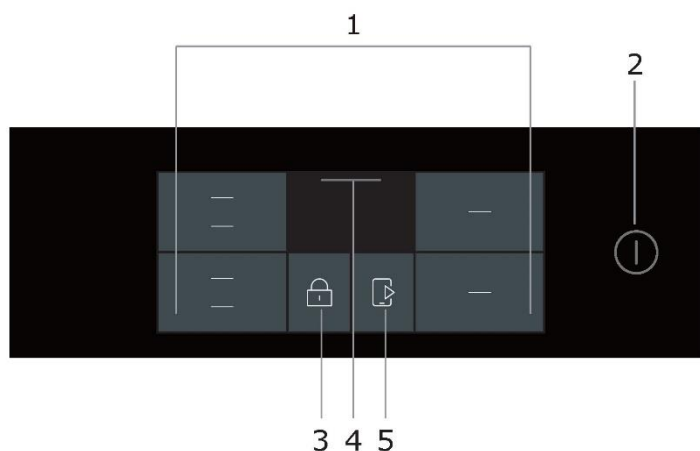
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

## 2. Wprowadzenie do produktów

### 2.1 Widok z góry



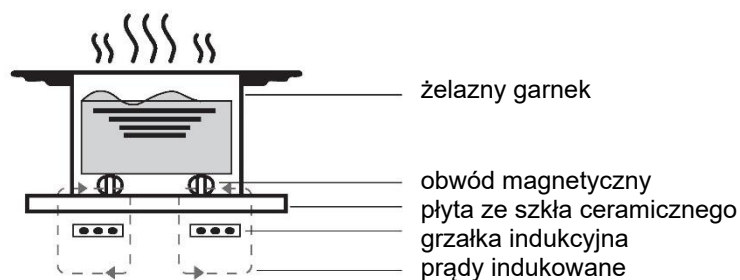
## 2.2 Przegląd wyświetlacza dotykowego



1. Sterowanie mocą strefy grzewczej
2. Kontrola WŁ./WYŁ.
3. Przycisk Blokady
4. Przesuń menu w dół
5. Cook with me

## 2.3 Teoria działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.



## 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

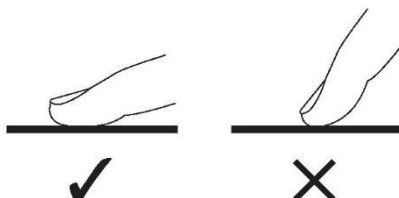
Płyta do gotowania	HAMTSJ86TFTCF/1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400 W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	800X520X56
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	750X480

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

## 3. Działanie produktu

### 3.1 Panel obsługi dotykowej

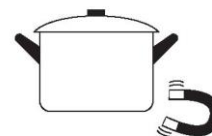
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów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



### 3.2 Wybór odpowiedniego naczynia



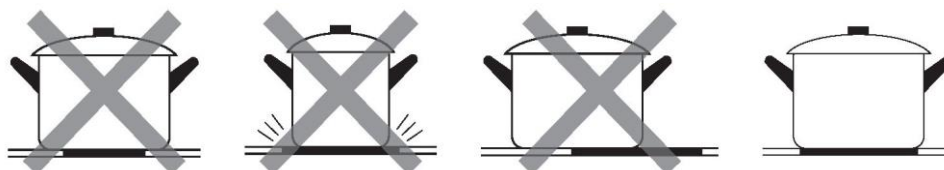
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia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



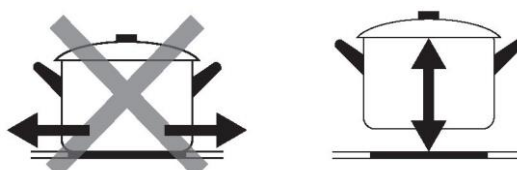
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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



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



## Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju żelaznym



Stal nierdzewna



Żelazna patelnia



Żelazny czajnik



Czajnik emaliowany ze stali nierdzewnej



Naczynie do gotowania emaliowane



Żelazna płyta

Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

1. Ta płyta indukcyjna może identyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować jedną z następujących metod:

Postaw naczynie na strefie gotowania. Jeśli odpowiednie pole grzejne wyświetla poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli „U” miga, naczynie nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.

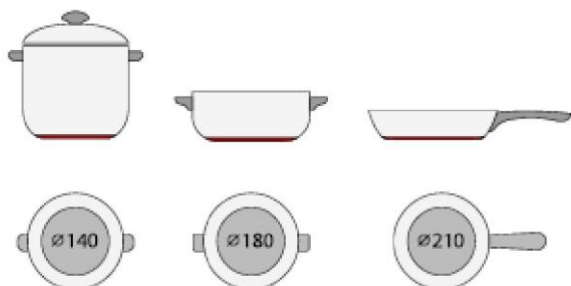
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany do naczynia, nadaje się ono do użytku z płytą indukcyjną.

Uwaga: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.

Musi mieć płaskie dno o średnicy zgodnie z tabelą 1 poniżej.

3. Należy używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z indukcją
4. Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanych w poniższej tabeli. (Tabela 1)
  - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
  - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.

6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



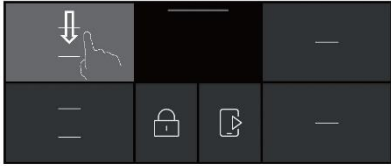

Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum	Maksimum
1 i 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Strefa Flexing	100	220*400

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

### 3.3 Użycie

#### 3.3.1 Rozpocznij pieczenie

<p>Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. Po włączeniu brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, włączy się ekran dotykowy, a płyta indukcyjna przejdzie w stan gotowości.</p>	
<p>Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.</li> </ul>	

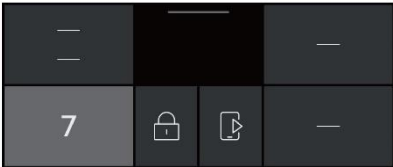
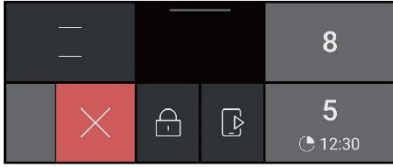
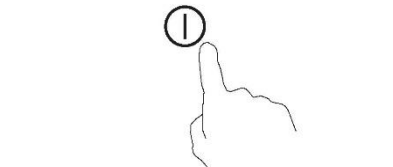
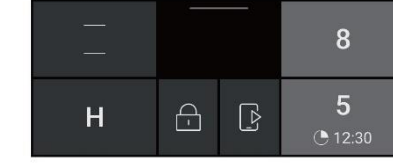
<p>Dotknięcie suwaka strefy grzewczej spowoduje wyświetlenie ekranu ustawionej mocy.</p>	
<p>Wybierz żądany poziom mocy za pomocą poziomego suwaka lub naciskając przyciski bezpośrednio w dolnej części wyświetlacza.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Roztopianie</li> <li>2. Podtrzymywanie temperatury</li> <li>3. Gotowanie na wolnym ogniu</li> <li>4. Gotowanie</li> </ol>	

## Jeśli ekran wyświetla U

To znaczy że:

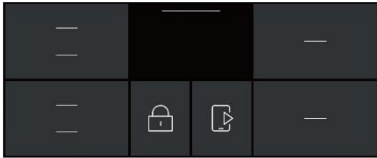

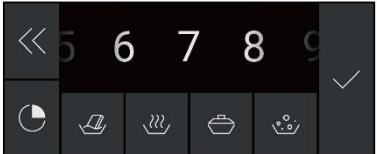
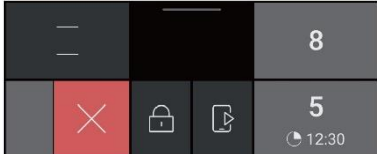
- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
  - naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
  - naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.
- Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.  
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

### 3.3.2 Zakończ gotowanie

<p>Możesz zatrzymać gotowanie w dwóch różnych trybach:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wybierz strefę aktywną i ręcznie ustaw poziom mocy na „0” za pomocą poziomego suwaka.</li> <li>2. Przesuń palcem w lewo lub w prawo (w lewo dla stref po lewej stronie, w prawo dla stref po prawej), aż pojawi się „X”, a następnie naciśnij go, aby zatrzymać gotowanie.</li> </ol>	
<p>Lub wyłącz strefę gotowania, przesuwając palcem w lewo i dotykając X w strefie aktywnej, aby zatrzymać gotowanie.</p>	
<p>Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.</p>	
<p>Uważaj na gorące powierzchnie Symbol „H” pojawi się na obszarach gotowania, wskazując, że strefa jest gorąca. Symbol pozostanie widoczny, dopóki powierzchnia nie ostygnie do bezpiecznej temperatury.</p>	

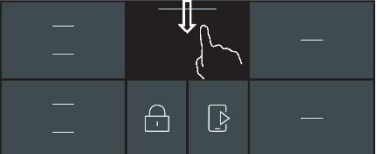


### 3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost	
Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej	
Przesuń palcem w lewo, aż pojawi się „B”, i dotknij ✓.	
Anuluj funkcję Boost	
Dotknij przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost. Wybierz poziom inny niż „B”.	
Wyłącz strefę gotowania, przesuwając palcem w lewo na aktywnej strefie, aby zatrzymać gotowanie.	

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

### 3.3.4 Kontrola menu

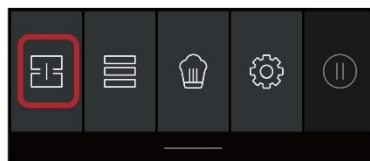
Jak wejść do kontroli Menu	
Po prostu przesuń w dół cienką linię na środkowym ekranie. I wejdź do sterowania menu.	

### 3.3.5 Elastyczny obszar

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako cztery różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z czterech niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie. 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:
  - Na dowolnym obszarze, 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, po prostu przesunij kontrolkę menu w dół i wybierz kontrolkę elastycznego obszaru.



Ustawienie mocy działa jak każdy inny normalny obszar.

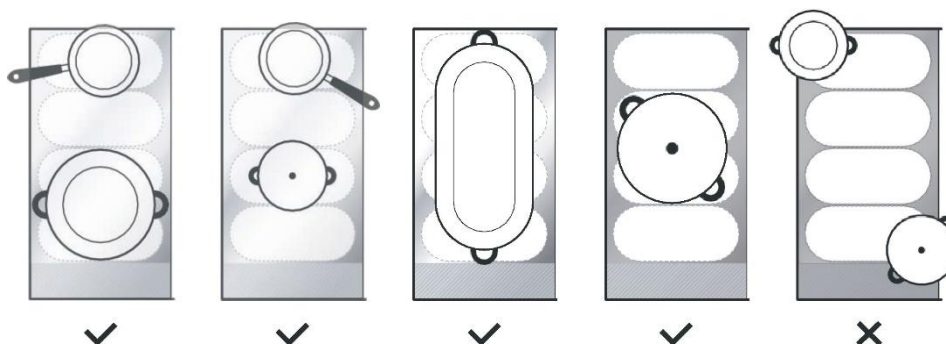
Jeśli garnek zostanie przesunięty z przodu na tylną część (lub odwrotnie), elastyczny obszar automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.

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

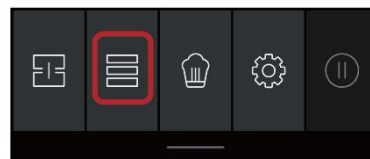


### 3.3.6 Varycook

- Ten obszar może ustawić moc zgodnie z pozycją garnka.
- Jeśli garnek znajduje się na dole elastycznego obszaru, moc jest ustawiona na poziom 2.
- 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.

### Varycook

Aby aktywować obszar Varycook, po prostu przesunij w dół kontrolkę menu i wybierz kontrolkę Varycook.



Przesunij pozycję garnka, moc zmieni się automatycznie




### Anuluj Varycook

Naciśnij kontrolkę elastycznego obszaru, aby wyłączyć strefę gotowania.

### 3.3.7 Blokada wyświetlacza dotykowego

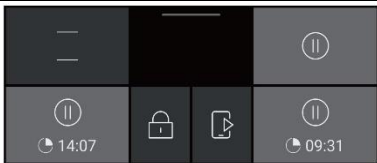
- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.




Aby zablokować sterowanie	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady  przycisków przez chwilę.	
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. , płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. . W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

### 3.3.8 Tryb wstrzymania


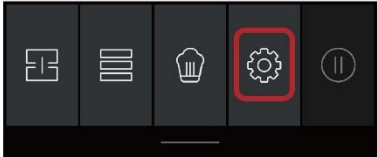
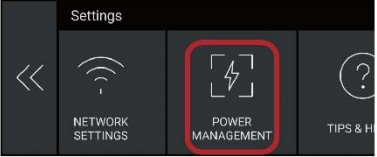


- Możesz wstrzymać ogrzewanie zamiast wyłączać płytę.  
po włączeniu pauzy wszystkie aktywne obszary gotowania są ustawione w trybie pauzy

Aby przejść do trybu wstrzymania	
Aby aktywować tryb pauzy, po prostu przesun w dół kontrolkę menu i wybierz kontrolkę trybu pauzy.	
Aby wyjść z trybu wstrzymania	
Aby dezaktywować tryb pauzy, po prostu przesun kontrolkę menu w dół i ponownie wybierz kontrolkę trybu pauzy.	

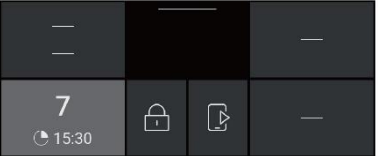
  Gdy płyta jest w trybie pauzy, zawsze możesz wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.  kontrolę w nagłym przypadku. Płyta wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyłączysz trybu pauzy.

### 3.3.9 Funkcja zarządzania energią

- Możesz ustawić maksymalny poziom 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.

<p>Aby aktywować tryb zarządzania energią, po prostu przesunąć palcem w dół kontrolki menu i wybierz  . Następnie wybierz kontrolę trybu zarządzania energią.</p>	 
<b>Aby przejść na inny poziom</b>	
<p>Dostępnych jest 5 poziomów mocy, od „2,5kW” do „7,4kW”. Przesunąć i wybrać jeden z nich i dotknij  .</p> <p>„2,5kW”: maksymalna moc to 2,5kW.          „3,5kW”: maksymalna moc to 3,5kW.          „4,5kW”: maksymalna moc to 4,5kW.          „5,5kW”: maksymalna moc to 5,5 kW.          „7,4kW”: maksymalna moc to 7,4 kW.</p>	

### 3.3.10 Przycisk minutnika

<b>Ustaw jedną strefę</b>	
<p>Dotknąć suwaka strefy grzewczej i wybrać sterowanie czasowe.</p>	
<p>Ustaw czas, dotykając przycisku minutnika.</p>	
<p>Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast.</p>	
<p>Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.</p>	



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

### 3.3.11 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.



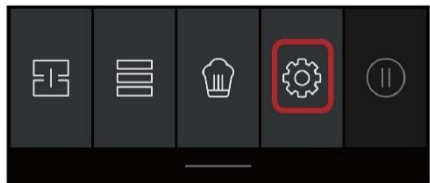
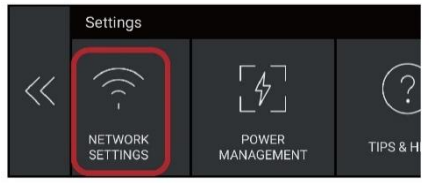
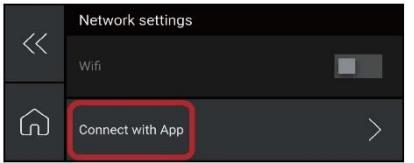
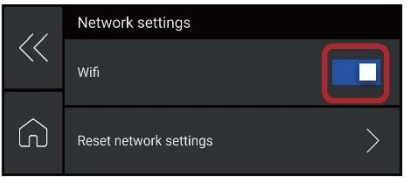
Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

### 3.3.12 Cook with me

Przede wszystkim należy pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na swoim urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestruj swoją płytę indukcyjną.

Szczegółowe informacje znajdują się w załączniku.

Aby wykonać parowanie między płytą a aplikacją, użyj następującego procesu:

Jak ustawić Cook with me	
Aby sparować płytę grzejną z aplikacją, przesuń kontrolkę menu w dół i wybierz kontrolkę ustawień.	
wybierz kontrolkę ustawień sieciowych.	
wybierz połączenie z kontrolą aplikacji.	
Skonfiguruj sieć w APP za pomocą urządzenia przenośnego.	
Jeśli połączenie między płytą grzejną a aplikacją APP powiodło się, przycisk Wi-Fi zaświeci się.	

Pobierz aplikację



### 3.3.13 Funkcje specjalne



Roztapianie




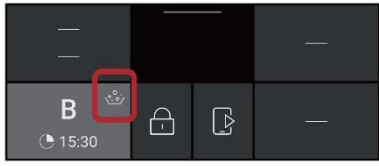
Podtrzymywanie  
temperatury



gotowanie na  
wolnym ogniu



Gotowanie

Jak ustawić funkcję specjalną?	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej. Dotknij żądanej funkcji.	
Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.	

## 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 zalecanym czasie.

## 4.1.2 Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czasy mogą się wahać od około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

## 4.1.3 Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z indukcją płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w 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.

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

## 6. Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się poplamić.</li> </ul>
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	<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"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną przy ścianie.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</li> </ul>
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką</li> <li>3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



## 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 grzejącego 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

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
<b>Automatyczne odzyskiwanie</b>		
EL	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym, jak zasilanie zostanie przywrócone.
EH	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
C1	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płytki ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
C2	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
ET	Wysoka temperatura ekranu.	Poczekaj, aż temperatura ekranu wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
<b>Brak automatycznego odzyskiwania</b>		
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.	
UE	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną jest uszkodzone	Sprawdź połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną.
UE	Połączenie między płytą wyświetlacza a ekranem jest uszkodzone.	Sprawdź połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

<b>Awaria</b>	<b>Problem</b>	<b>Rozwiązanie A</b>	<b>Rozwiązanie B</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, wymień 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 uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

## 9. Instalacja

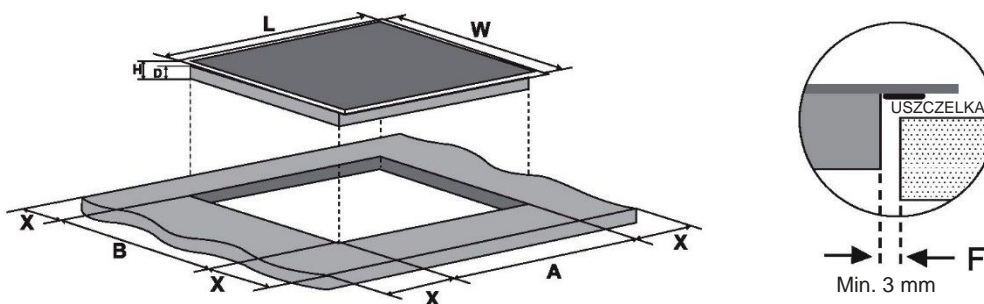
### 9.1 Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:



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

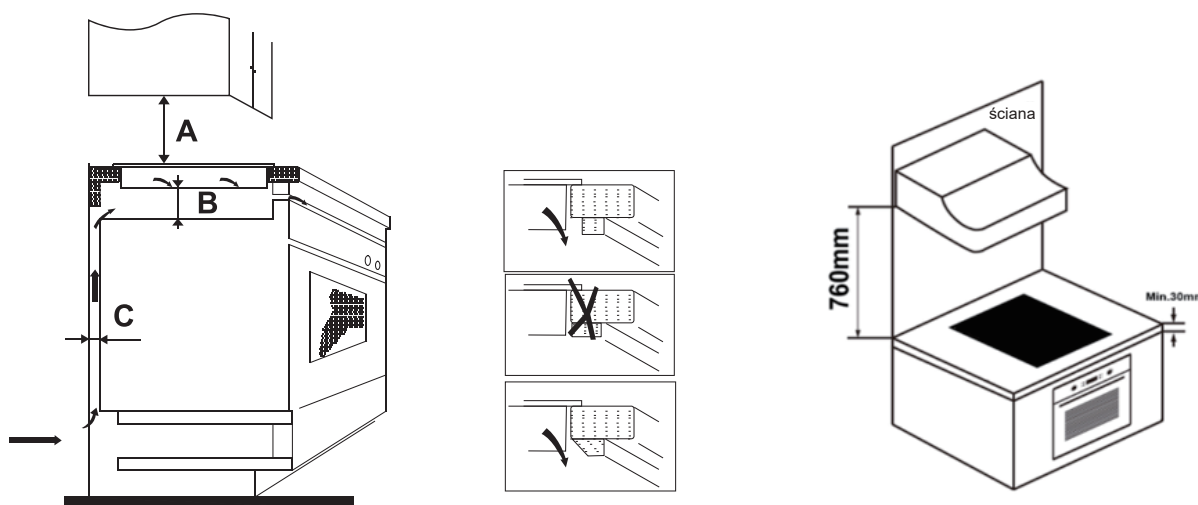


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



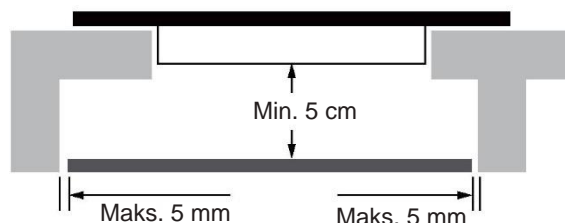
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## OSTRZEŻENIE: Zapewnij odpowiednią wentylację

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzonym dnem płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, mocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **MUSISZ** upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty na miejscu.



- Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub drewno z meblami musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się boazerii.
- Tylna ściana, przylegająca i otaczająca powierzchnie muszą zatem wytrzymać temperaturę 90°C.

## 9.2 Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

### 9.3 Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

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

### 9.4 Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

### 9.5 Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 6 wsporników przykręconych do dolnej płyty (patrz rysunek). Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



W żadnym wypadku po zamontowaniu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu (patrz rysunek).

## 9.6 Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

## 9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

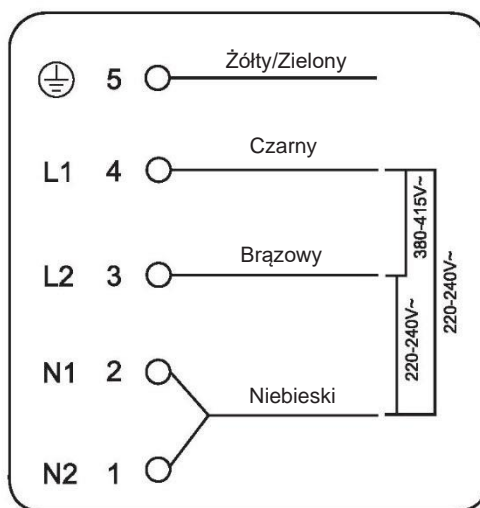
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

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

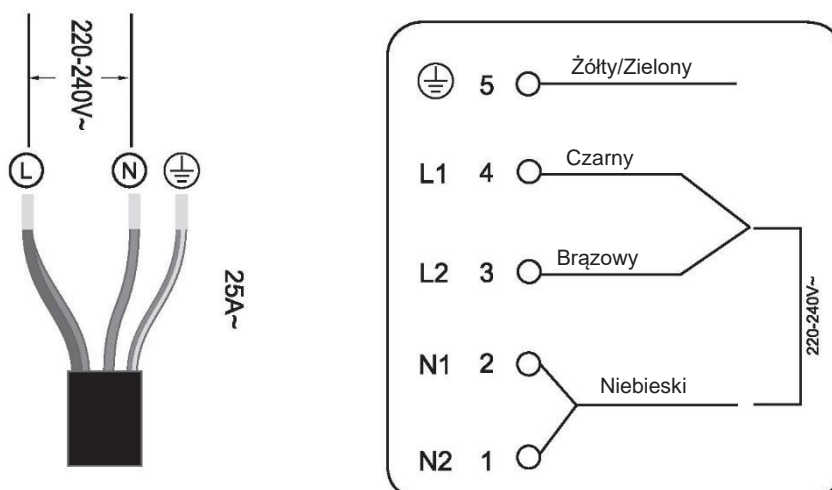
Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka



Jeśli łączna liczba jednostek grzewczych wybranego urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty kuchennej nie są dostępne po instalacji.



**UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014								
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka			
Identyfikacja modelu				HAMTSJ86TFCF/1				
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna				
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			2				
	obszary			1				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne			X				
	Indukcyjne strefy gotowania			X				
	promienne strefy gotowania							
	Płyty pełne							
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Tyłny lewy	Ø			cm			
	Tyłny centralny	Ø			cm			
	Tyłny prawy	Ø	14,0		cm			
	Lewy centralny	Ø			cm			
	Środkowy centralny	Ø	28,0		cm			
	Prawy centralny	Ø			cm			
	Przedni lewy	Ø			cm			
	Przedni centralny	Ø			cm			
	Przedni prawy	Ø			cm			
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	Lewy obszar	L W	37,6 22,0	cm	Tyłny lewy	L W	18,8 22,0	cm
					Przedni lewy	L W	18,8 22,0	cm
					Lewy centralny	L W	18,8 22,0	cm
	Środkowy centralny	L W			cm			
	Przedni centralny	L W			cm			
	Tyłny centralny	L W			cm			
	Tyłny prawy	L W			cm			
	Prawy centralny	L W			cm			
	Przedni prawy	L W			cm			
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg	Lewy obszar	Elektryczne gotowanie	192,4	Wh/kg				
	Środkowy centralny	ECElektryczne gotowanie	172,3	Wh/kg				
	Przedni centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg				
	Tyłny centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg				
	Tyłny prawy	ECElektryczne gotowanie	191,2	Wh/kg				
	Prawy centralny	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg				
	Przedni prawy	ECElektryczne gotowanie		Wh/kg				
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		ECpłyta elektryczna	185,3	Wh/kg				
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności								
Sugestie dotyczące oszczędzania energii:								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.</li> <li>• Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie ciepła.</li> <li>• Zminimalizuj ilość pynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.</li> <li>• Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.</li> </ul>								
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.								

## 1. Prefácio

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes (para o mercado do Reino Unido). O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

### 1.1 Advertências de segurança

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

### 1.2 Instalação

#### 1.2.1 Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### 1.2.2 Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

#### 1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da rede elétrica.

- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vidro-cerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.

## **1.3 Funcionamento e manutenção**

### **1.3.1 Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.

- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **1.3.2 Perigo para a saúde**

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

### **1.3.3 Perigo de superfície quente**

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

### **1.3.4 Perigo de corte**

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

### **1.3.5 Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.

- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrônicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura ao retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.

- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução.

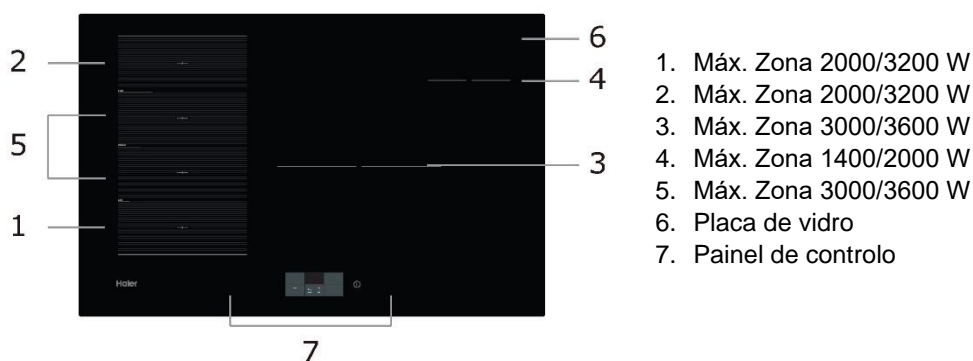
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

Para instalação, leia a secção de instalação.

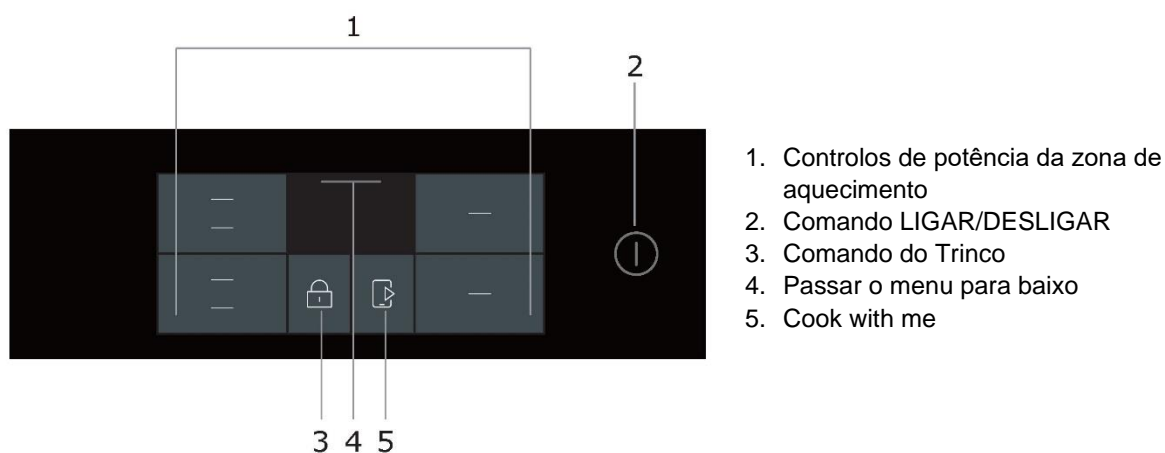
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

## 2. Apresentação do produto

### 2.1 Vista superior

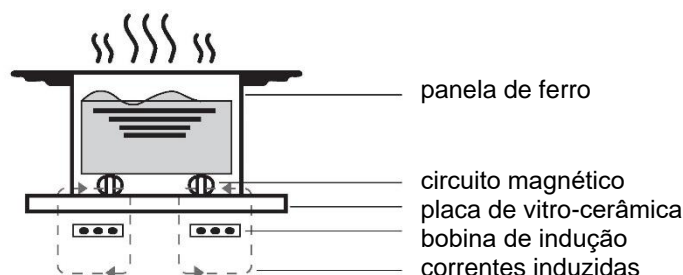


### 2.2 Vista geral do ecrã tátil



## 2.3 Teoria de Funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.



## 2.4 Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

## 2.5 Especificações técnicas

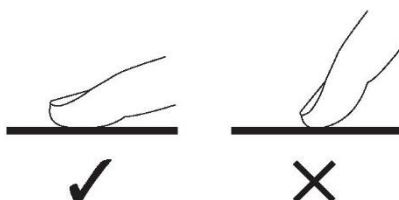
Placa para cozinhar	HAMTSJ86TFTCF/1
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto CxLxA (mm)	800X520X56
Dimensões de montagem Ax B (mm)	750X480

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

## 3. Funcionamento do produto


### 3.1 Controlos táteis

- Os comandos respondem ao toque, para que não tenha de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



## 3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados

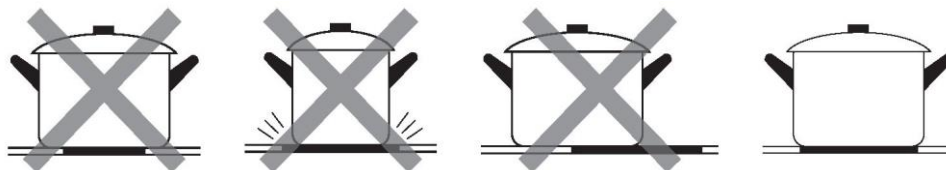


- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- 
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
  - Se não tiver um íman:
    1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
    2. Se "U" não for exibido no ecrã e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
  - Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

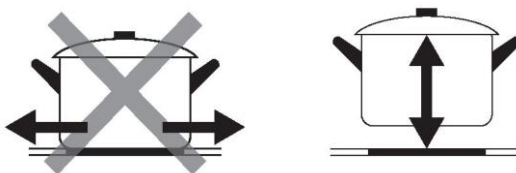
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 80 mm poderá não ser detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de indução, não as arraste, pois podem riscar o vidro.





## Seleção dos recipientes para cozinhar



Fritadeira em ferro



Aço inoxidável



Panela de ferro



Chaleira de ferro



Chaleira de aço inoxidável



Utensílio de cozinha em esmalte



Travessa de ferro

Pode ter um número de recipientes para cozinhar diferentes

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes para cozinhar, que pode testar com um dos seguintes métodos:

Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar um nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" pisca, o recipiente não é adequado para uso com a placa de indução.

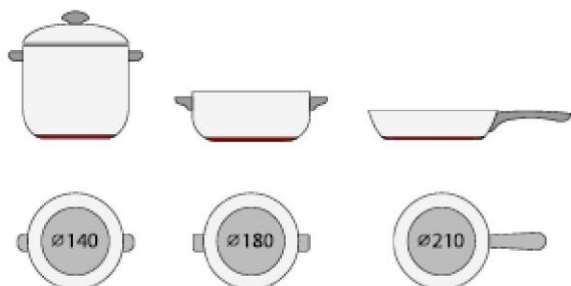
2. Ponha um ímã junto do recipiente. Se o ímã for atraído para o recipiente, então é adequado para ser utilizado com a placa de indução.

NB: A base do recipiente deve conter material magnético.

Deve ter um fundo plano com um diâmetro de acordo com o quadro 1 abaixo.

3. Utilize apenas panelas ferromagnéticas feitas de aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável, mas compatíveis com indução
4. Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
  - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
  - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela 1, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:





5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.

6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



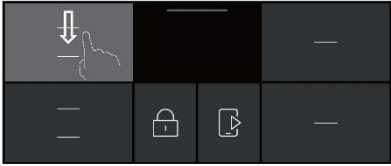

O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução		
Zona de cozedura	Mínimo	Máximo
1 / 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Zona flexível	100	220 / 400

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material que é feita.

### 3.3 Como utilizar

#### 3.3.1 Começar a cozinhar

<p>Toque no comando LIGAR/DESLIGAR durante três segundos. Depois de ligado, o sinal sonoro apita uma vez, o ecrã tátil liga-se e a placa de indução entra no estado de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</li> </ul>	

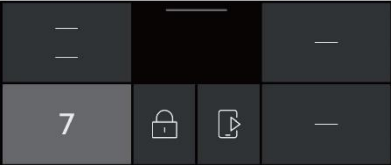

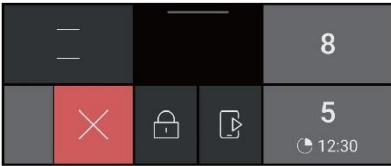
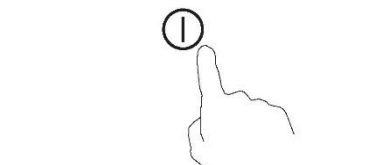
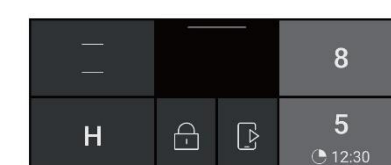
<p>Ao tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento, será apresentado o ecrã de potência definido.</p>	
<p>Selecione o nível de potência desejado utilizando o cursor horizontal ou premindo os botões diretos na parte inferior do visor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derreter</li> <li>2. Manter quente</li> <li>3. Fervura lenta</li> <li>4. Cozer</li> </ol>	

## Se o ecrã exibir U

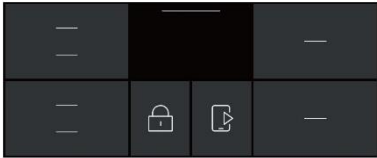

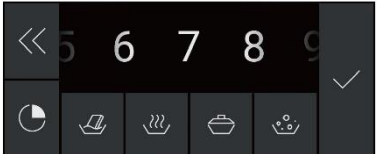
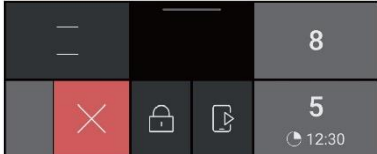
Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
  - a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
  - a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.
- O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.  
O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma panela adequada.

### 3.3.2 Terminar de cozinhar

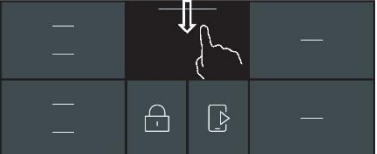
<p>Pode parar-se a cozedura em dois modos diferentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selecione a zona ativa e definir manualmente o nível de potência para "0" utilizando o seletor horizontal.</li> <li>2. Deslize para a esquerda ou para a direita (esquerda para as zonas do lado esquerdo, direita para as zonas do lado direito) até aparecer o "x" e depois carregue nele para parar a cozedura.</li> </ol>	
<p>Ou desligue a zona de cozedura deslizando para a esquerda e toque no  na zona ativa para parar de cozinhar.</p>	
<p>Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes Um símbolo "H" aparecerá nas zonas de cozedura para indicar que a zona está quente. O símbolo permanecerá visível até que a superfície tenha arrefecido até uma temperatura segura.</p>	

### 3.3.3 Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost	
Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento	
Deslize para a esquerda até aparecer "B" e toque em ✓.	
Cancelar a função Boost	
Tocando no controlo deslizante da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar a função Boost. Escolha um nível diferente de "B".	
Desligue a zona de cozedura deslizando para a esquerda na zona ativa para parar a cozedura.	

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

### 3.3.4 Controlo do menu

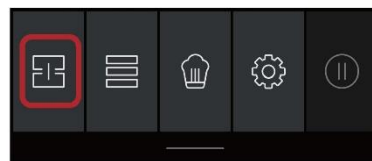
Como entrar no controlo do Menu	
Basta deslizar a linha fina no ecrã central. E entrar no controlo do menu.	

### 3.3.5 Área flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como quatro zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A área flexível é composta por 4 indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma única zona, a parte que não está coberta por utensílios de cozinha é automaticamente desligada após um minuto.
- Para garantir uma distribuição correta do calor, os recipientes de cozinha devem ser colocados corretamente:
  - Em qualquer bobina de indução da zona flexível quando os utensílios de cozinha estão entre 80 e 200 mm.
  - Na grande área quando os utensílios de cozinha são maiores do que 200 mm.

### Como zona grande

Para ativar a área flexível como uma única grande zona, basta deslizar para baixo o controlo do menu e escolher o controlo da área flexível.



A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.

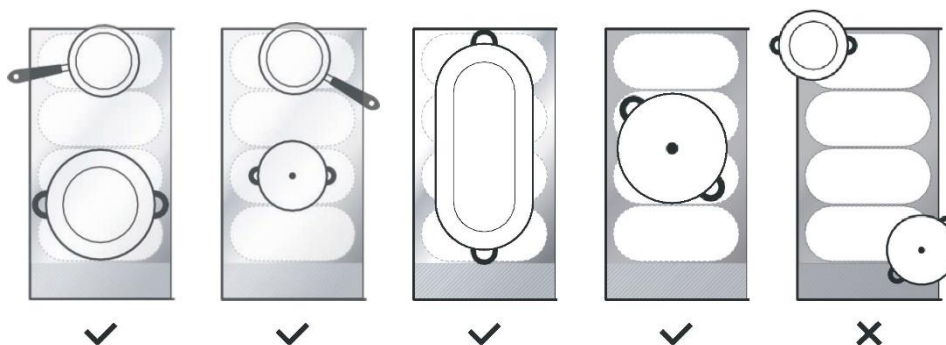
Se o recipiente for movido da parte da frente para a parte de trás (ou vice-versa), a área flexível deteta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

Para adicionar mais uma panela, desative a área Flexível, premindo o botão dedicado, a fim de detetar os utensílios de cozinha.

### Como quatro zonas independentes

Para utilizar a área flexível como quatro zonas diferentes com duas definições de potência diferentes, não ative o controlo da Área Flexível.

Exemplos de boas e más colocações de recipientes

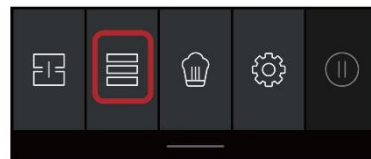


### 3.3.6 Varycook

- Esta área pode definir a potência de acordo com a posição do recipiente.
- Se o recipiente estiver no fundo da área flexível, a potência é definida para o Nível 2.
- Se o recipiente estiver no meio da área flexível, a potência é definida para o Nível 10.
- Se o recipiente estiver na parte de cima da área flexível, a potência é definida para o Nível 14.

### Varycook

Para ativar a área de Varycook, basta deslizar o controlo do menu e escolher o controlo de Varycook.




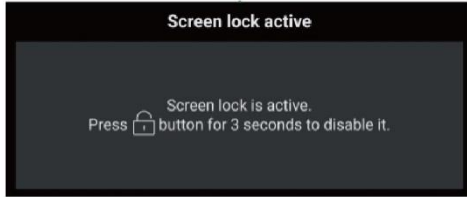
Mova a posição do recipiente, a potência mudará automaticamente

### Cancelar Varycook



Pressione o controlo da Área flexível para desligar a zona de cozedura.

### 3.3.7 Bloqueio do ecrã táctil

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

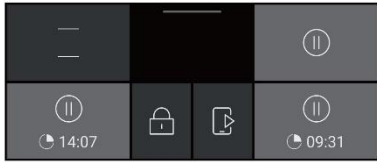
Para bloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o botão de bloqueio  durante algum tempo.	
Para desbloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.	




Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR;  pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

### 3.3.8 Modo de Pausa

- Pode interromper o aquecimento em vez de desligar a placa. quando a pausa é ativada, todas as áreas de cozedura ativa são definidas para o modo de pausa


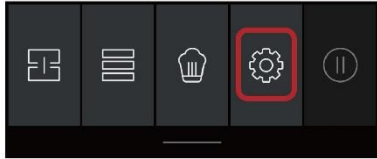
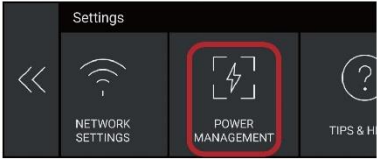
Para entrar no modo de pausa	
Para ativar o modo de pausa, basta deslizar para baixo o controlo do menu e escolher o controlo do modo de pausa.	
Para sair do modo de pausa	
Para desativar o modo de pausa, basta passar para baixo o controlo do menu e escolher novamente o controlo do modo de pausa.	




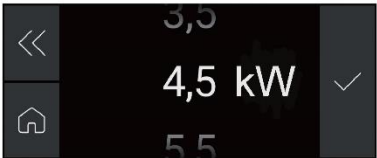
Quando a placa está em modo de pausa, pode sempre desligar a placa de indução com o controlo LIGAR/DESLIGAR  numa emergência. A placa será desligada após 10 min se não sair do modo de pausa.

### 3.3.9 Função de Gestão de Energia


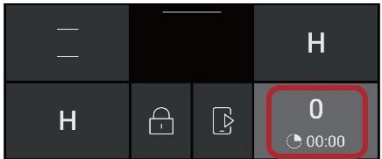
- É possível definir um nível máximo de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

<p>Para ativar o modo de gestão de energia, basta deslizar para baixo o menu de controlo e escolher o . Depois escolha o controlo do modo de gestão de energia.</p>	 
--	--

**Para mudar para outro nível**

<p>Existem 5 níveis de potência, de "2,5kW" a "7,4kW".          Deslize e escolha um deles e toque .          "2,5kW": a potência máxima é de 2,5kW.          "3,5kW": a potência máxima é de 3,5kW.          "4,5kW": a potência máxima é de 4,5kW.          "5,5kW": a potência máxima é de 5,5kW.          "7,4kW": a potência máxima é de 7,4</p>	
--	--

### 3.3.10 Comando do temporizador

Definir uma zona	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento e escolher o controlo do temporizador.</p>	
<p>Defina o tempo tocando no comando do temporizador.</p>	
<p>Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente.</p>	
<p>Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.</p>	




Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

### 3.3.11 Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

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

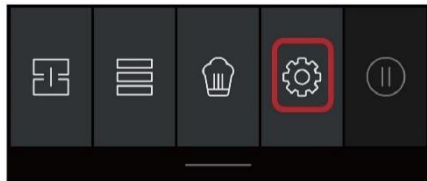
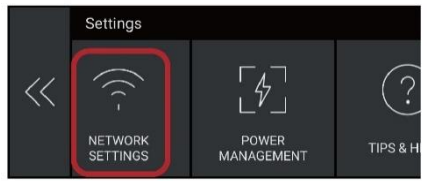
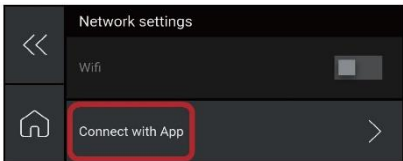
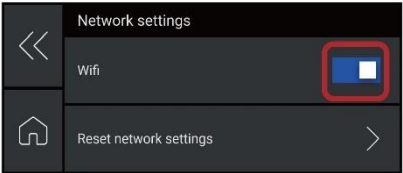
Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

 As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

### 3.3.12 Cook with me

Descarregue primeiro a hOn e instale-a no seu dispositivo móvel. Em seguida, registe a sua placa de indução. Consulte o anexo para mais pormenores.

Para fazer o emparelhamento entre a placa e a aplicação usar o seguinte processo:

Como definir o Cook with me	
Para emparelhar a placa e a aplicação, deslize para baixo o controlo do menu e escolha o controlo de configuração.	
escolha o controlo das definições de rede.	
escolha a ligação com o controlo de aplicação.	
Configure a rede na aplicação através do seu dispositivo portátil.	
Se a ligação entre a placa e a aplicação for bem sucedida, o botão wifi acende-se.	



## Descarregar a aplicação



### 3.3.13 Função especial



Derreter



Manter quente



fervura lenta



Cozer

Como definir a função especial	
Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento. Toque na função que deseja.	
O visor mostrará o ícone correspondente.	

## 4. Linha de orientação para cozedura



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

### 4.1 Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a regulação da temperatura.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

#### 4.1.1 Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

### 4.1.2 Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

### 4.1.3 Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com placa de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## 4.2 Deteção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

## 5. Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os recipientes e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos</li> <li>• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li> <li>• fervura lenta suave</li> <li>• aquecimento lento</li> </ul>
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reaquecer</li> <li>• fervura rápida</li> <li>• cozinhar arroz</li> </ul>
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panquecas</li> </ul>
12 - 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• cozinhar massa</li> </ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• selar</li> <li>• ferver a sopa</li> <li>• água a ferver</li> </ul>

## 6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li> <li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li> <li>• Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li> </ul>
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa.</li> <li>2. Coloque o derrame sob imersão</li> <li>3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo.</li> <li>4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.</li> <li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.</li> </ul>

## 7. Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares.  Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregões inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.  A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

## 8. Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

### Resolução de problemas

1) Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
<b>Autor-recuperação</b>		
EL	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
C1	Temperatura elevada do sensor de placa de cerâmica.	Espera que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
C2	Temperatura elevada de IGBT.	Espera que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.
ET	Temperatura elevada do ecrã.	Espera que a temperatura do ecrã volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
<b>Sem autorrecuperação</b>		
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica- curto-circuito.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-circuito aberto.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-inválido.	
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito.	Substitua a placa de alimentação.
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	
EU	A ligação entre a placa de visualização e a placa principal falha	Verifique a ligação entre a placa de visualização e a placa principal.
UE	A ligação entre a placa do visor e o ecrã falha.	Verifique a ligação entre a placa de visualização e a placa principal.

## 2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	A placa do visor da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

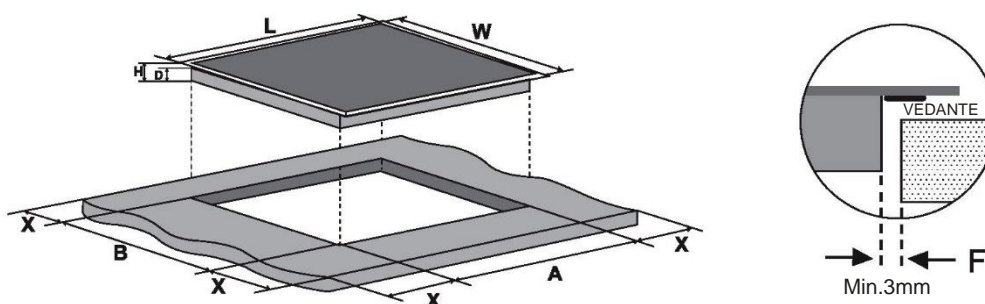
## 9. Instalação

### 9.1 Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho a menos que impregnados) para evitar choque elétrico e deformação maior causada pela radiação térmica da placa. Como ilustrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

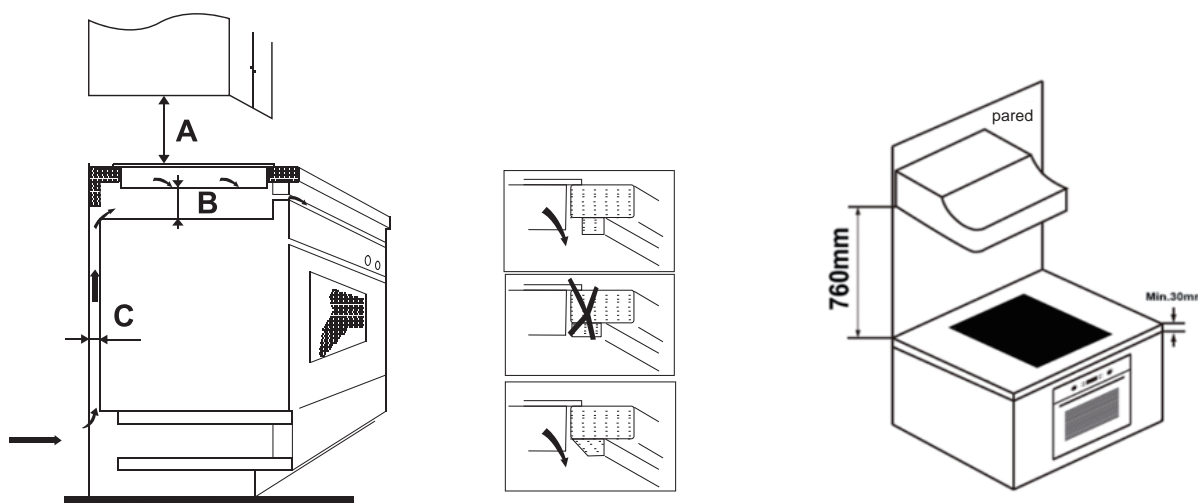


C (mm)	L (mm)	A (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como ilustrado abaixo



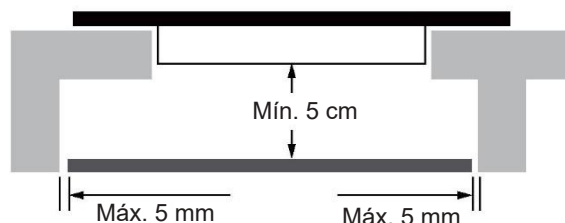
Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## AVISO: Garantir uma Ventilação Adequada

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o toque acidental com o fundo sobreaquecido da placa de cozedura, ou o choque elétrico durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE garantir que estes orifícios não ficam obstruídos pela bancada quando posiciona a placa.



- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar descolar o painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

## 9.2 Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.



### 9.3 Após a instalação da placa, certifique-se de que

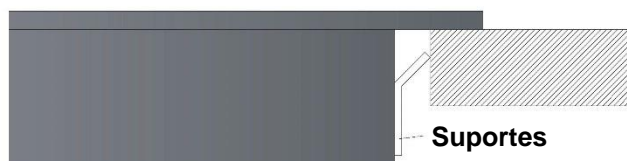
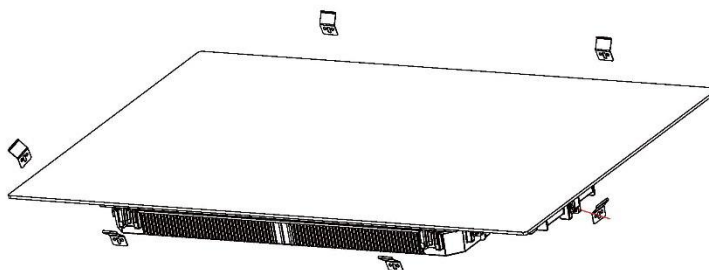
- o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas de armário.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

### 9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

### 9.5 Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 6 suportes no fundo da placa (consulte a figura) após a instalação. Ajuste a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da bancada.



---

Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

---

## 9.6 Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

## 9.7 Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

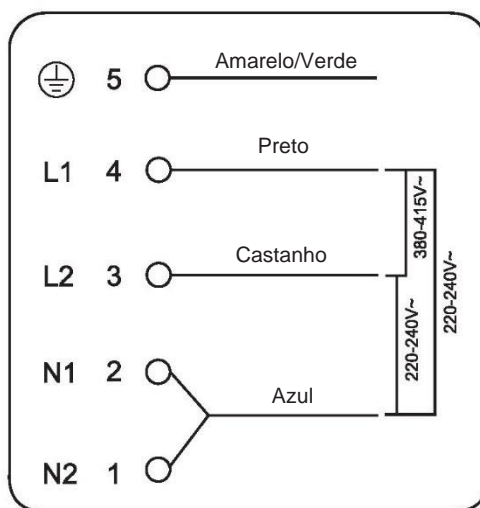
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
  2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
  3. As secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.
- Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

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

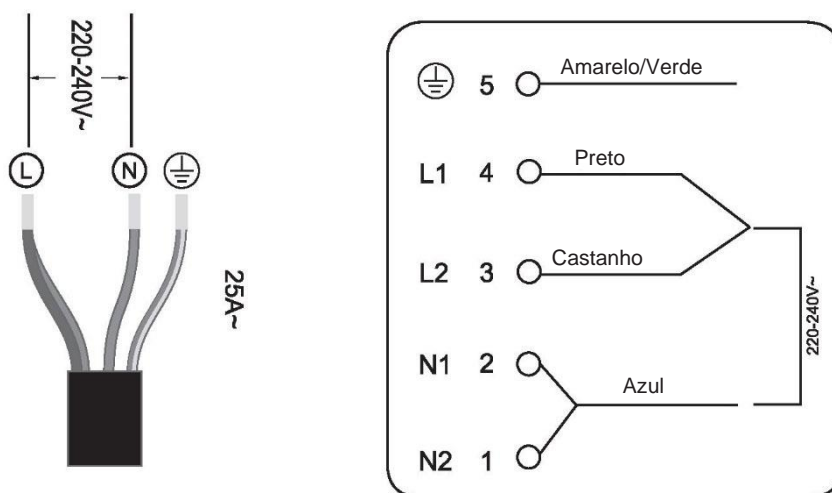


Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.

Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um electricista qualificado



Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede por ligação elétrica monofásica, como se mostra abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar 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 elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão									
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade				
Identificação do modelo				HAMTSJ86TFTCF/1					
Tipo de placa:				Placa elétrica					
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			2					
	áreas			1					
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X					
	Áreas de cozedura por indução			X					
	zonas de cozedura radiantes								
	placas sólidas								
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	Ø			cm				
	Traseira central	Ø			cm				
	Traseira direita	Ø		14,0	cm				
	Central esquerda	Ø			cm				
	Central central	Ø		28,0	cm				
	Central direita	Ø			cm				
	Dianteira esquerda	Ø			cm				
	Dianteira central	Ø			cm				
	Dianteira direita	Ø			cm				
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Área esquerda	C L	37,6 22,0		cm	Traseira esquerda	C L	18,8 22,0	cm
						Dianteira esquerda	C L	18,8 22,0	cm
						Central esquerda	C L	18,8 22,0	cm
	Central central	C L			cm				
	Dianteira central	C L			cm				
	Traseira central	C L			cm				
	Traseira direita	C L			cm				
	Central direita	C L			cm				
	Dianteira direita	C L			cm				
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Área esquerda	Confeção elétrica CE		192,4	Wh/kg				
	Central central	Confeção elétrica CE		172,3	Wh/kg				
	Dianteira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg				
	Traseira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg				
	Traseira direita	Confeção elétrica CE		191,2	Wh/kg				
	Central direita	Confeção elétrica CE			Wh/kg				
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE			Wh/kg				
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE		185,3	Wh/kg				
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho									
Sugestões para a poupança de energia:									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.</li> <li>• A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.</li> <li>• Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.</li> <li>• Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.</li> </ul>									
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.									

# 1. Predslov

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## 1.1 Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

## 1.2 Inštalácia

### 1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

### 1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

### 1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.

- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

## 1.3 Prevádzka a údržba

### 1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarujte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

### **1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie**

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

### **1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu**

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukováti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukováti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

### **1.3.4 Nebezpečenstvo porezania**

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

### **1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.

- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškrabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.



- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

**Blahoželáme** k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

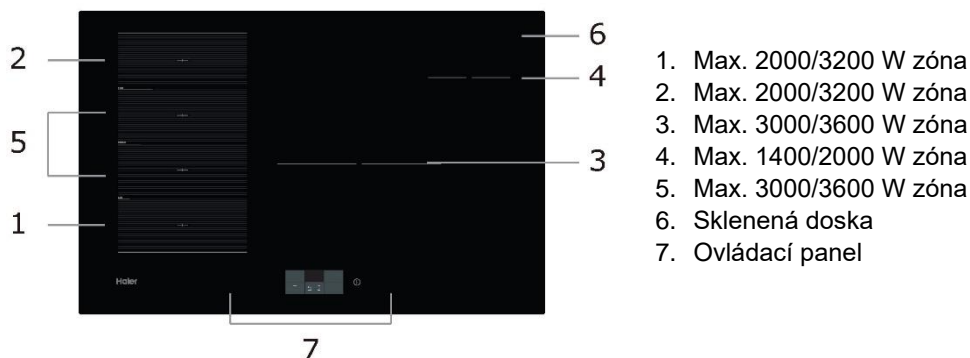
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

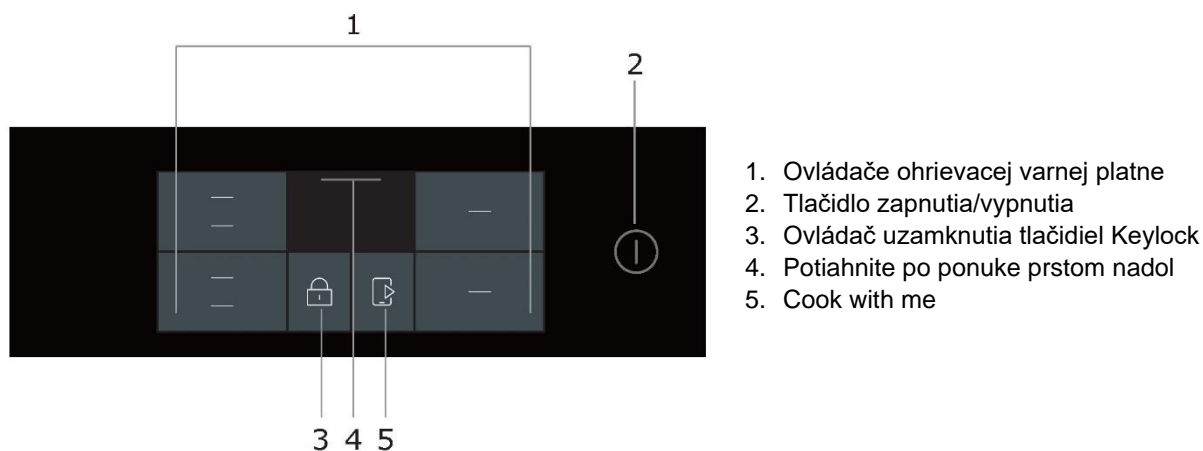
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

## 2. Úvod k výrobku

### 2.1 Pohľad zhora

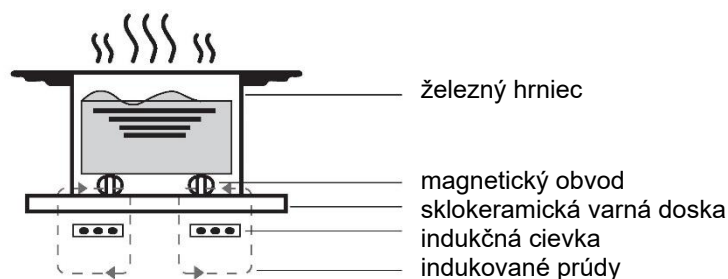


### 2.2 Prehľad dotykového displeja



## 2.3 Pracovná teória

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.



## 2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

## 2.5 Technické špecifikácie

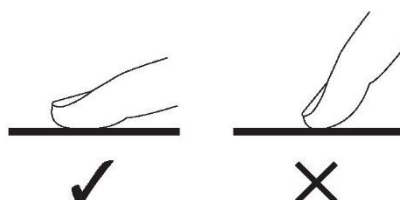
Varná doska	HAMTSJ86TFTCF/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť produktu DxŠxV(mm)	800X520X56
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	750X480

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

## 3. Prevádzka produktu

### 3.1 Dotykové ovládacie prvky

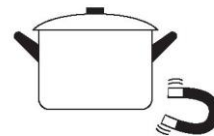
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



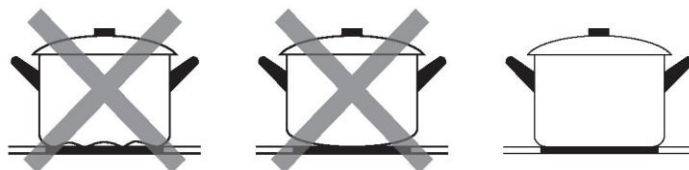
## 3.2 Výber správneho riadu na varenie



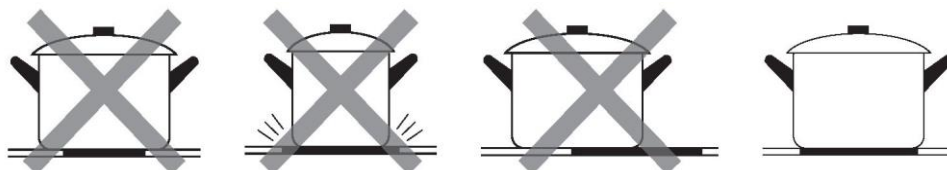
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Ak sa na obrazovke nezobrazí „U“ a voda sa ohrieva, panvica je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



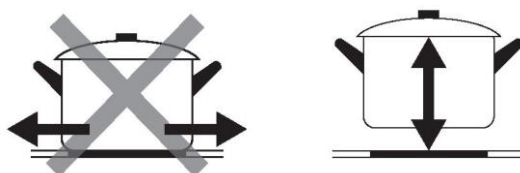
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 80 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškrabať sklo povrchu.



## Výber nádob na varenie



Železná panvica  
na smaženie



Hrnec  
z nehrdzavejúcej  
ocele



Železný  
hrniec



Železná  
kanvica



Smaltovaná  
nerezová  
kanvica



Smaltovaný  
kuchynský riad



Železný riad

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov:

Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

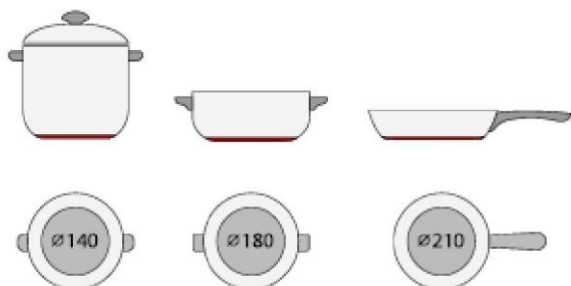
2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.

Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
  - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
  - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:





5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.

6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.



	Priemer dna indukčného riadu na varenie	
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2	100	220
3	190	280
4	80	140
Flexibilná zóna	100	220*400

Tieto údaje môžu závisieť aj od veľkosti panvice a materiálu, z ktorého je vyrobená.

### 3.3 Spôsob použitia

#### 3.3.1 Spustiť varenie

<p>Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť na tri sekundy. Po zapnutí bzučiak raz pípne, zapne sa dotyková obrazovka a indukčná varná doska sa prepne do stavu pohotovostného režimu.</p>	
<p>Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.</li> </ul> </p>	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny a zobrazí sa obrazovka nastaveného výkonu.</p>	

Vyberte požadovanú úroveň výkonu pomocou vodorovného posuvného ovládača alebo priamo stlačením tlačidiel na spodnej časti displeja.

1. Roztápanie
2. Udržiavať teplé
3. Mierny var
4. Var



## Ak sa na obrazovke U

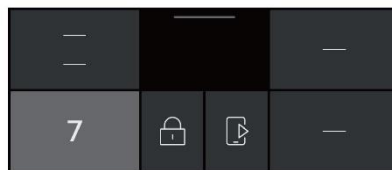
Znamená to, že:


- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.  
 Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.  
 Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 2 minút neumiestniete správny riad.

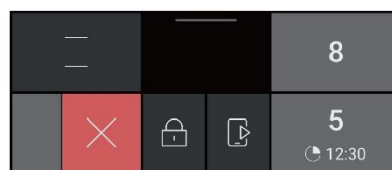
### 3.3.2 Dokončenie varenia

Varenie môžete zastaviť v dvoch rôznych režimoch:

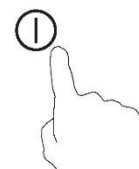
1. Vyberte aktívnu zónu a manuálne nastavte úroveň výkonu na „0“ pomocou vodorovného posuvného ovládača.
2. Potiahnite prstom doľava alebo doprava (vľavo pre zóny na ľavej strane, vpravo pre zóny na pravej strane), kým sa nezobrazí „X“, jeho stlačením potom zastavte varenie.



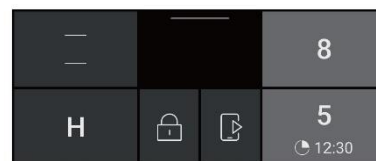
Alebo vypnite varnú zónu potiahnutím prstom doľava a dotykom  na aktívnej zóne zastavte varenie.



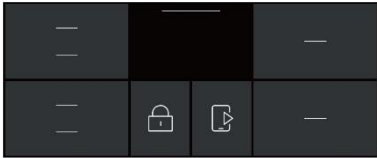

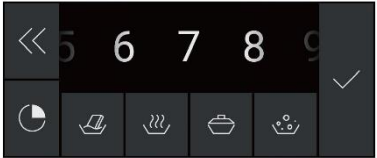
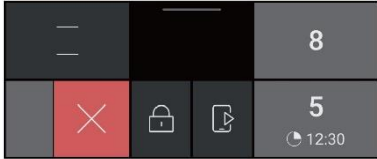
Vypnite celú varnú dosku dotykem na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



Dávajte pozor na horúci povrch  
 Na varných plochách sa zobrazí symbol „H“, ktorý označuje, že zóna je horúca. Symbol zostane viditeľný, kým sa povrch neochladí na bezpečnú teplotu.

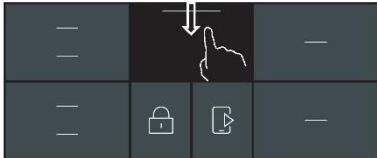


### 3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	
Potiahnite prstom doľava, kým sa nezobrazí „B“ a dotknite sa ✓.	
Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu. Vyberte úroveň odlišnú od „B“.	
Vypnite varnú zónu potiahnutím prstom doľava na aktívnej zóne, aby ste zastavili varenie.	

- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 14.

### 3.3.4 Ponuka ovládania

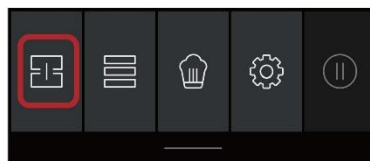
Ako vstúpiť do ponuky ovládania	
Jednoducho potiahnite prstom nadol jemnú čiaru v strede obrazovky. Otvorí sa ponuka ovládania.	

### 3.3.5 Flexibilná plocha

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako štyri rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria 4 nezávislé indukčné zóny, ktoré sa dajú ovládať samostatne. Keď pracuje ako jedna platňa, riadom neprikrytá časť sa po jednej minúte automaticky vypne.
- Aby sa zabezpečilo správne rozloženie tepla, riad by mal byť umiestnený správne:
  - V ktorejkoľvek časti indukčnej cievky flexibilnej zóny, keď je priemer riadu z rozsahu 80 až 200 mm.
  - Vo veľkej oblasti, keď je riad väčší ako 200 mm.

### Ako veľká varná zóna

Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho potiahnite ovládač ponuky nadol a vyberte ovládací prvok flexibilnej oblasti.



Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.

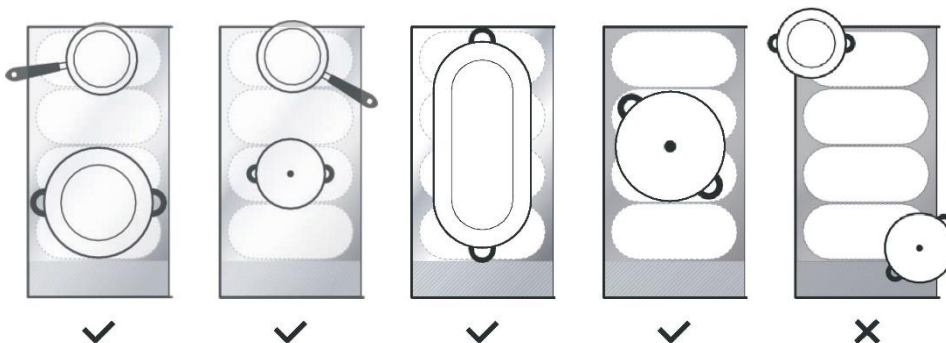
Ak panvicu presuniete z prednej strany do zadnej časti (alebo opačne), flexibilná plocha automaticky zaregistruje novú polohu a zachová rovnaký výkon.

Ak chcete pridať ďalšiu nádobu, deaktivujte flexibilnú oblasť stlačením príslušného tlačidla, aby ste detegovali varnú nádobu.

### Ako štyri nezávislé zóny

Ak chcete použiť flexibilnú plochu ako štyri rôzne zóny s dvoma rôznymi nastaveniami výkonu, neaktivujte ovládanie flexibilnej plochy.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varnej nádoby

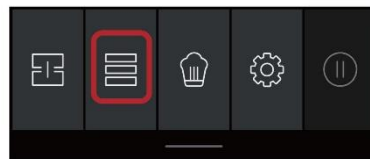


### 3.3.6 Varycook

- Táto oblasť môže nastaviť výkon podľa polohy varnej nádoby.
- Ak je varná nádoba na spodku flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 2.
- Ak je varná nádoba v strede flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 10.
- Ak je varná nádoba na vrchu flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 14.

### Varycook

Ak chcete aktivovať oblasť Varycook, jednoducho potiahnite prstom nadol ovládač ponuky a vyberte ovládací prvok Varycook.



Zmenou polohy varnej nádoby sa automaticky zmení výkon


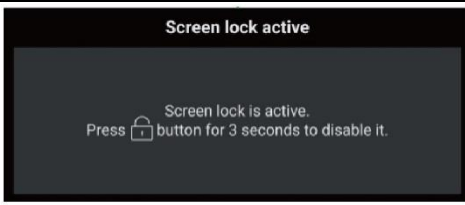
### Zrušiť Varycook

Stlačením ovládača pre flexibilnú plochu sa varná zóna vypne.





### 3.3.7 Zámka dotykového displeja

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.

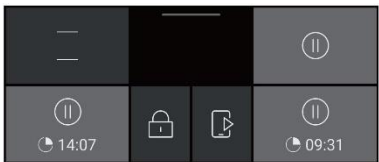
Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky  a chvíľu ho podržte.	
Odomknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	




Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia.  V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia , ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

### 3.3.8 Režim pauzy

- Ohrev môžete pozastaviť namiesto vypnutia varnej dosky, keď je aktivovaná pauza, všetky aktívne oblasti varenia sú nastavené v režime pauzy


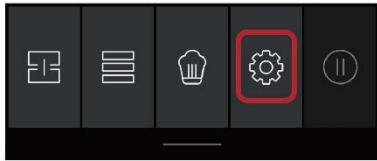
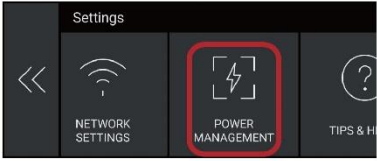

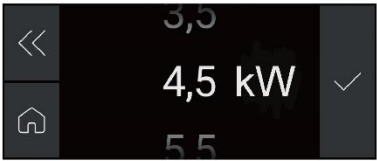
Vstup do režimu pauzy	
Ak chcete aktivovať režim pozastavenia, jednoducho potiahnite prstom nadol ovládač ponuky a vyberte ovládací prvok režimu pozastavenia.	
Ak chcete ukončiť režim pauzy	
Ak chcete režim pozastavenia vypnúť, jednoducho potiahnite prstom nadol ovládač ponuky a znova vyberte ovládací prvok režimu pozastavenia.	





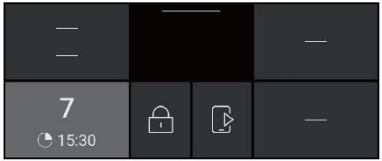
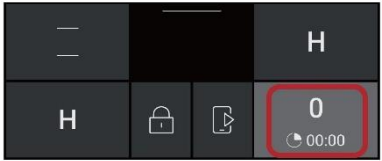
Keď je varná doska v režime pozastavenia, indukčnú varnú dosku môžete v prípade núdze vždy vypnúť pomocou ovládača ZAP./VYP . Ak režim pauzy neukončíte, varná doska sa vypne po 10 minútach.

### 3.3.9 Funkcia nastavenia napájania

- Je možné nastaviť maximálnu úroveň výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

<p>Ak chcete aktivovať režim správy výkonu, jednoducho potiahnite prstom nadol ovládač ponuky a vyberte  . Potom vyberte ovládač režimu správy výkonu.</p>	 
<b>Prepnutie na inú úroveň</b>	
<p>K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „2,5kW“ do „7,4kW“.</p> <p>Posuňte a vyberte jednu z nich a dotknite sa .</p> <p>„2,5kW“: maximálny výkon je 2,5 kW.          „3,5kW“: maximálny výkon je 3,5 kW.          „4,5kW“: maximálny výkon je 4,5 kW.          „5,5kW“: maximálny výkon je 5,5 kW.          „7,4kW“: maximálny výkon je 7,4 kW</p>	

### 3.3.10 Ovládač časovača

<b>Nastavte jednu zónu</b>	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny a vyberte ovládač časovača.</p>	
<p>Nastavte čas dotykem na ovládač časovača.</p>	
<p>Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení.</p>	
<p>Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.</p>	



Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

### 3.3.11 Predvolený pracovní čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14				
Východiskový časovač (hodiny)	4	4	4	2	2				

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



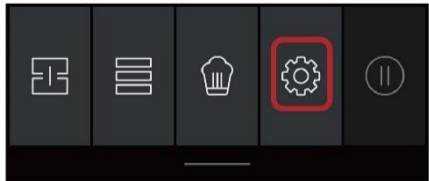
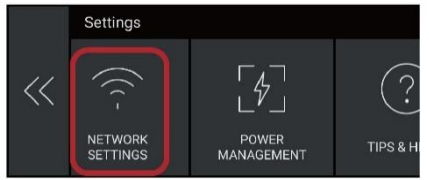
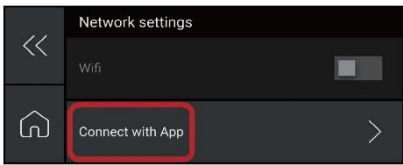
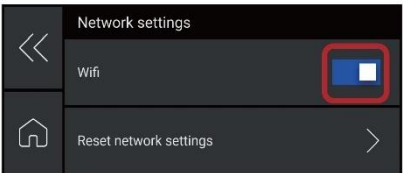
Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

### 3.3.12 Cook with me

V prvom rade by ste si mali stiahnuť aplikáciu hOn a nainštalovať ju do svojho prenosného zariadenia. Potom svoju indukčnú varnú dosku zaregistrujte.

Podrobnosti nájdete v prílohe.

Ak chcete spárovať varnú dosku a aplikáciu, použite nasledujúci postup:

Ako nastaviť Cook with me	
Ak chcete spárovať varnú dosku a APLIKÁCIU, potiahnite prstom nadol ovládač ponuky a vyberte ovládací prvok nastavenia.	
vyberte ovládací prvok sieťových nastavení.	
vyberte spojenie s ovládaním aplikácie.	
Nastavte sieť v APLIKÁCIÍ pomocou svojho prenosného zariadenia.	
Ak sa varná doska spáruje s APLIKÁCIU, rozsvieti sa tlačidlo wifi.	

## Stiahnutie aplikácie



### 3.3.13 Špeciálna funkcia



Roztápanie



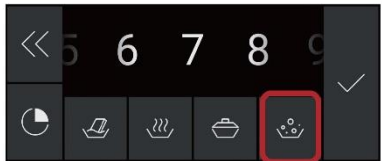
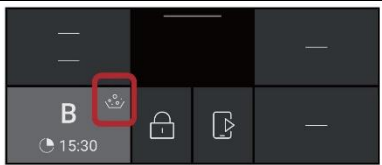
Udržiavať teplé



mierny var



Var

Ako nastaviť špeciálnu funkciu	
Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny. Dotknite sa požadovanej funkcie.	
Na displeji sa zobrazí príslušná ikona.	

## 4. Odporúčania k vareniu



Pri vyprázaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

### 4.1 Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vriieť, znížte nastavenie teploty.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

#### 4.1.1 Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpciou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

## 4.1.2 Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsobu jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

## 4.1.3 Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na indukčnú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

## 4.2 Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

## 5. Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• šetrný ohrev malého množstva potravín</li><li>• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov</li><li>• mierny var</li><li>• pomalý ohrev</li></ul>
3 – 5	<ul style="list-style-type: none"><li>• zohrievanie</li><li>• rýchly mierny var</li><li>• varenie ryže</li></ul>
6 – 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• palacinky</li></ul>
12 – 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• soté</li><li>• varenie cestovín</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• smaženie s miešaním</li><li>• opekanie</li><li>• privedenie polievky do varu</li><li>• varenie vody</li></ul>

## 6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrnny, zvyšky jedla alebo škvrnny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!)</li> <li>3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor.</li> <li>• Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch.</li> <li>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrnny na skle.</li> </ul>
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickej ploche	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky.</li> <li>3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Vykonať kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky.</li> <li>• Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>
Škvrnny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Nečistotu namočte</li> <li>3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou.</li> <li>4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou.</li> <li>5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.</li> </ul>

## 7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku dodávky elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie.  Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“.  Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezohreje a na displeji sa zobrazí .	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie.  Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“.  Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

## 8. Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

### Riešenie problémov

1) Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
<b>Automatická obnova</b>		
EL	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
EH	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	
C1	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
ET	Vysoká teplota obrazovky.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty obrazovky. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
<b>Žiadna automatická obnova</b>		
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - skrat obvodu.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne - neplatné.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat.	Vymeňte napájací panel.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	
EU	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo	Skontrolujte spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou.
UE	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a obrazovkou zlyhalo.	Skontrolujte spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou.



2) Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ventilátor.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „u“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

## 9. Inštalácia

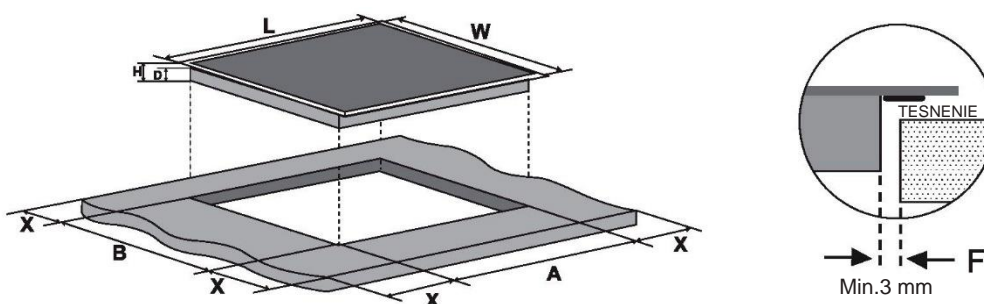
### 9.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vlákňitý alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:



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

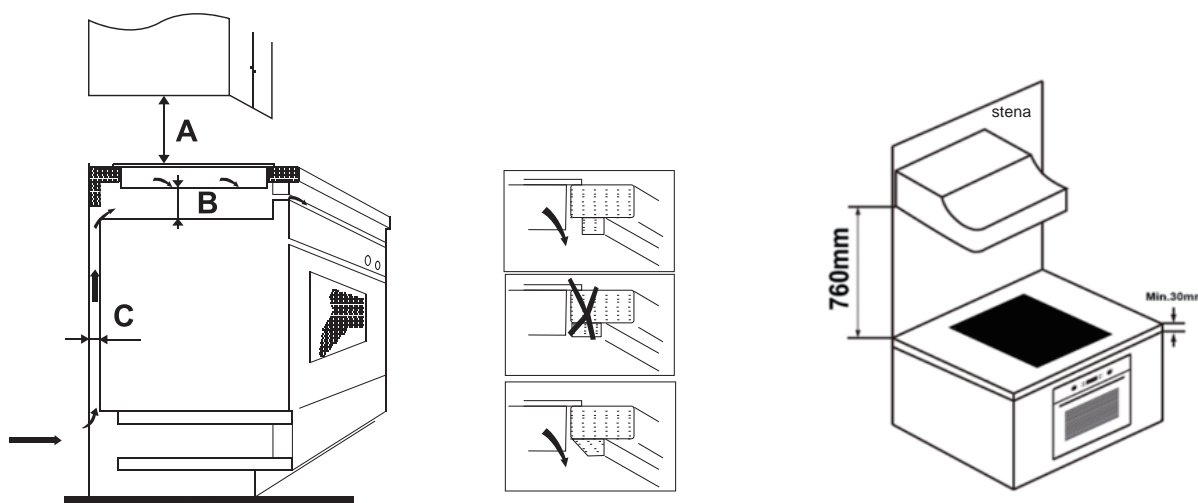


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie



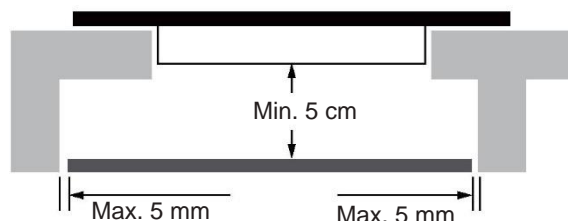
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)
760	50 min.	20 min.

## VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky



Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa **MUSÍTE** uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.



- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia byť odolávať teplote 90 °C.

## 9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

### 9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

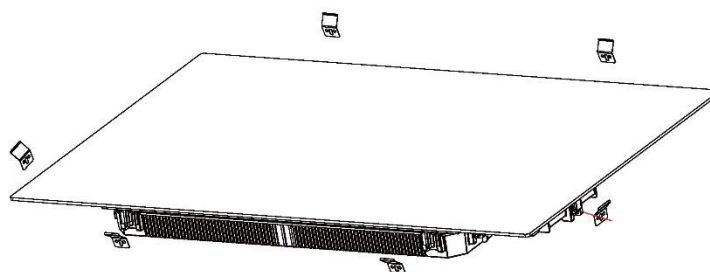
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

### 9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

### 9.5 Nastavenie polohy konzol

Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske 6 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok). Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.



Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

## 9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

## 9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

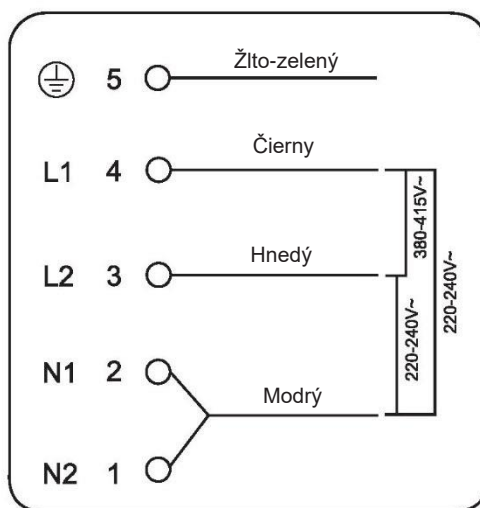
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

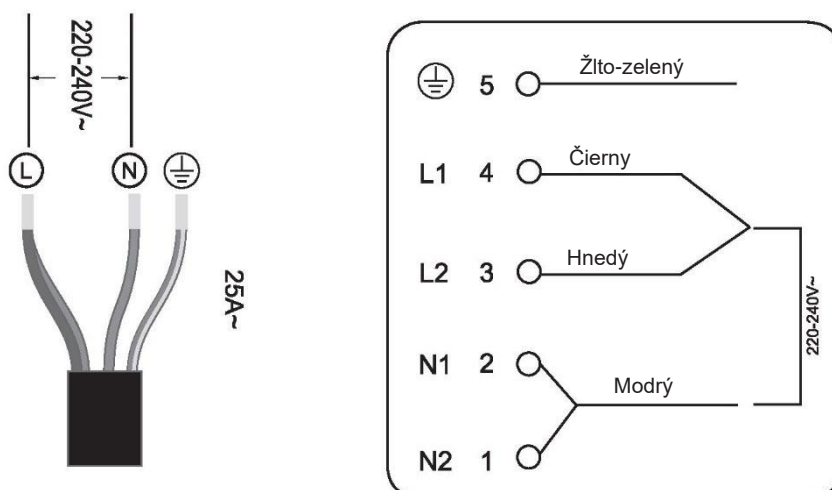
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.



Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené nižšie.



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



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



**LIKVIDÁCIA:** Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Informácie o elektrických varných doskách na použitie v domácnosti v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu				HAMTSJ86TFTCF/1	
Typ varnej dosky:				Elektrická varná doska	
Počet varných zón a/alebo plôch	zóny			2	
	oblastí			1	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)	Indukčné varné zóny			X	
	Indukčné varné plochy			X	
	sálavé varné zóny				
	pevné dosky				
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ľavá zadná	∅			cm
	Zadná centrálna	∅			cm
	Pravá zadná	∅	14,0		cm
	Stredná vľavo	∅			cm
	Centrálna v strede	∅	28,0		cm
	Centrálna vpravo	∅			cm
	Predná ľavá	∅			cm
	Centrálna vpredu	∅			cm
	Pravá predná	∅			cm
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	Oblasť vľavo	L W	37,6 22,0		cm
	Centrálna v strede	L W			cm
	Centrálna vpredu	L W			cm
	Zadná centrálna	L W			cm
	Pravá zadná	L W			cm
	Centrálna vpravo	L W			cm
	Pravá predná	L W			cm
	Ľavá zadná	L W	18,8 22,0		cm
	Predná ľavá	L W	18,8 22,0		cm
Stredná vľavo	L W	18,8 22,0		cm	
Spotreba energie pre varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	Oblasť vľavo	Elektrické varenie EC Príprava jedla	192,4		Wh/kg
	Centrálna v strede	Elektrické varenie EC	172,3		Wh/kg
	Centrálna vpredu	Elektrické varenie EC			Wh/kg
	Zadná centrálna	Elektrické varenie EC			Wh/kg
	Pravá zadná	Elektrické varenie EC	191,2		Wh/kg
	Centrálna vpravo	Elektrické varenie EC			Wh/kg
	Pravá predná	Elektrické varenie EC			Wh/kg
Spotreba energie pre varnú dosku vypočítaná na kg		Elektrická varná doska EC	185,3		Wh/kg
Použitá norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - Časť 2: Varné dosky - metódy merania výkonu					
Návrhy na úsporu energie:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.</li> <li>• Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.</li> <li>• Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.</li> <li>• Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.</li> <li>• Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna.</li> </ul>					
Tieto informácie sa majú považovať za súčasť návodu na použitie spotrebiča.					