



Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table de cuisson Induction

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

ITALIANO

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENSKÝ

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

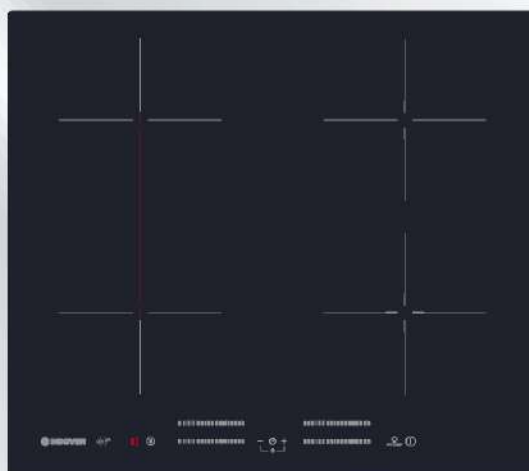
POLSKI

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Посібник з експлуатації індукційної варильної панелі

УКРАЇНСЬКА



HTPSJ644MCWIFI

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

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. As applicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- 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 must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

WARNING: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the Hoover induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

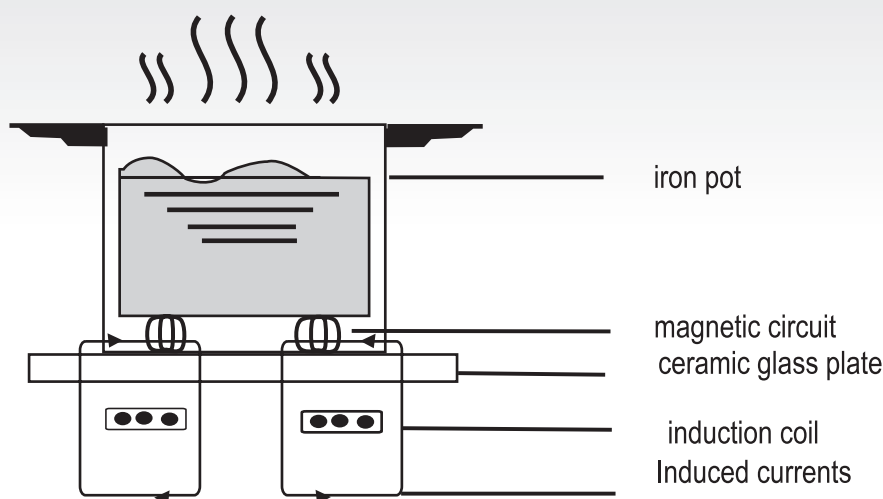
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the Hoover induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cooking zone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

● Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

● Detection of small or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

● Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

● Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. 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 in Figure(1):



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

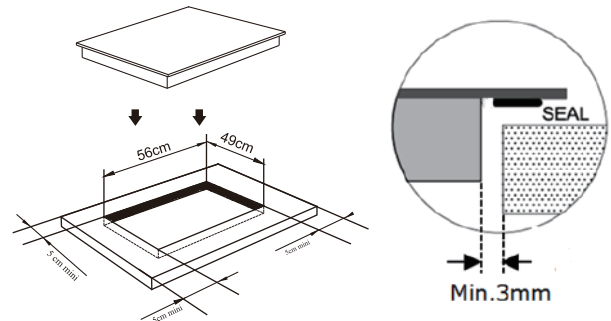
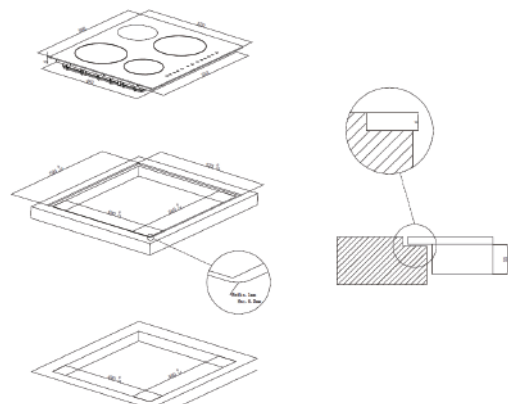


Figure (1)



Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

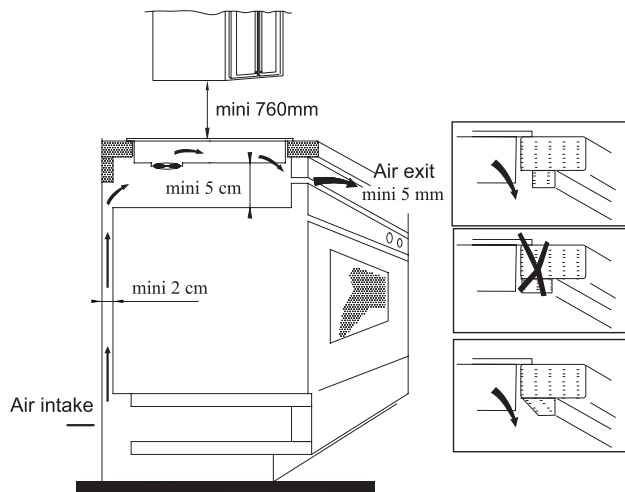
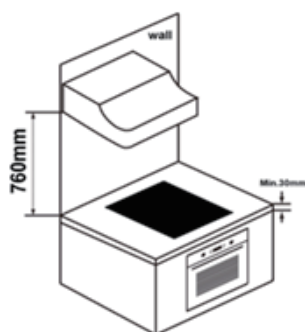


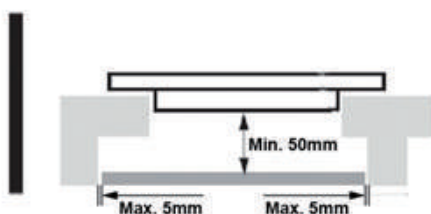
Figure (2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

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.



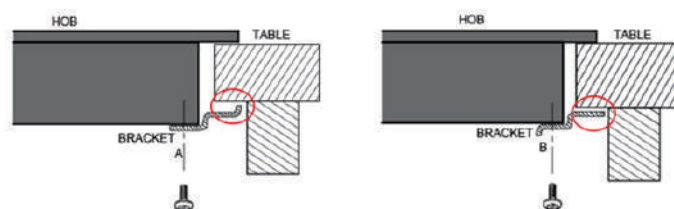
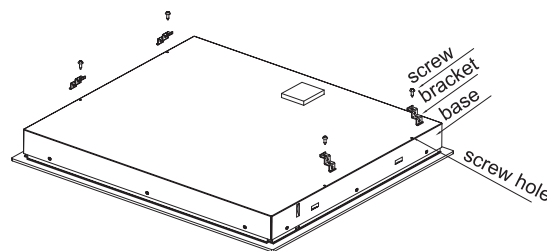
Note: There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



Note: 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.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



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

Warnings:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.
- (6) A steam cleaner is not to be used.

4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Ground
	Black	Brown	Blue	Blue	Yellow/Green
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Ground
	Black & Brown	Blue	Blue	Blue	Yellow/Green

Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

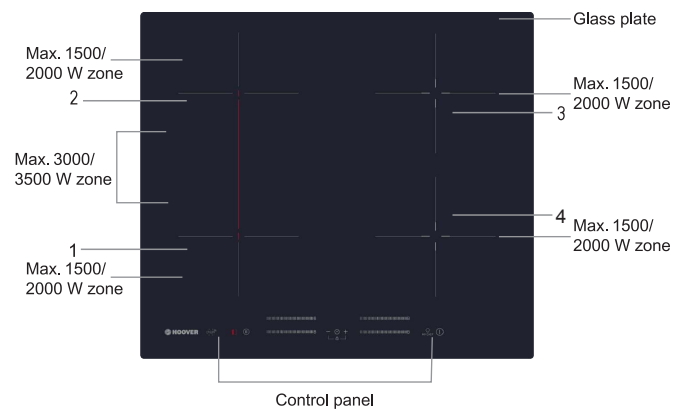
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

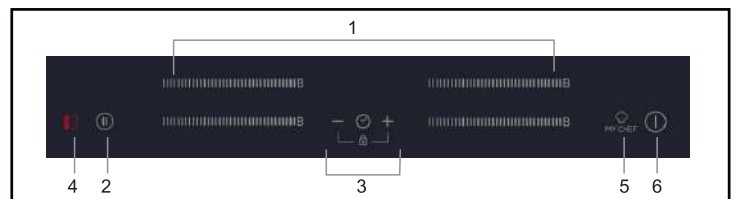


Note: the bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. Heating zone power controls
2. Pause control
3. Timer control / Keylock control
4. Flexible Area control
5. Chef Function control
6. ON/OFF control

How to use

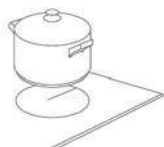
Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “—”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode

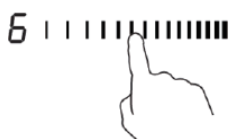


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

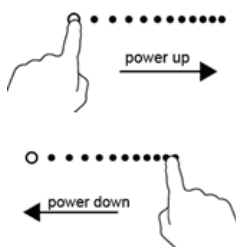


Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.



Select a heat setting by touching the slider control

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes $\geq \text{U} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

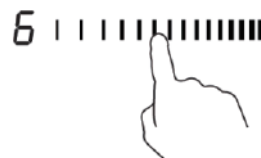
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to “ ”. Make sure the display shows “0”.



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

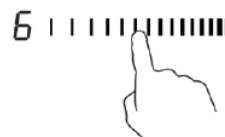
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost function

Activate the boost function:

Touching the heating zone slider control



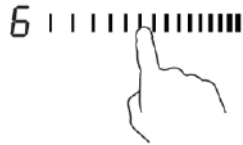
Touching the slider to “B”. Make sure the display shows “b”



How to use

Cancel the Boost function:

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.



Turn the cooking zone off by touching the slider to “0”. Make sure the display shows “0”.



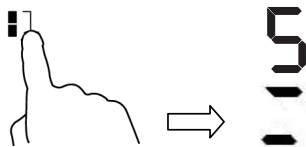
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

FLEXIBLE AREA

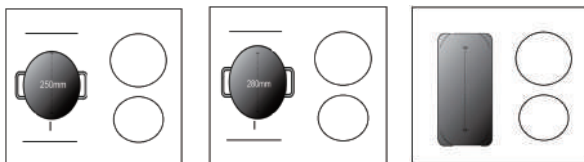
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware
(Square or Oval cookware are acceptable)

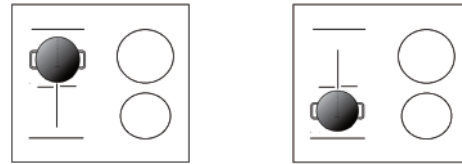


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

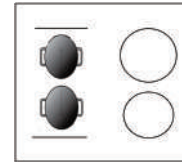
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



- (b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

Locking the Controls

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

To lock the controls

1. Touch and hold the Timer “—” and Timer “+” at the same time for a while.
2. The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

Touch and hold the Timer “—” and Timer “+” at the same time for a while.

- ⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Pause Mode

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

To enter pause mode

1. Touch the pause control “⏸”.
2. All the indicator will show “11”

To exit pause mode

1. Touch the pause control.

- ⚠ When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

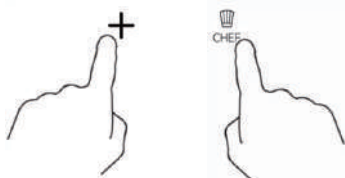
How to use

Power Management Function

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

To enter Power Management Function

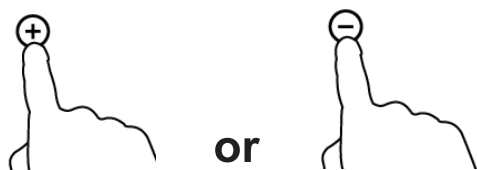
Turn on the hob, then Press at the same time the Chef Function control and Timer " + ".



The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.

To switch to another level

press +/- of the timer



There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.

"P1": the maximum power is 2.5Kw.

"P2": the maximum power is 3.5Kw.

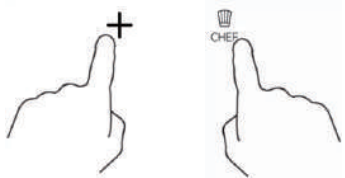
"P3": the maximum power is 4.5Kw.

"P4": the maximum power is 5.5Kw.

"P5": the maximum power is 7.0Kw.

Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time Chef Function control and Timer " + " for confirmation.



Then the hob will be turned off.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

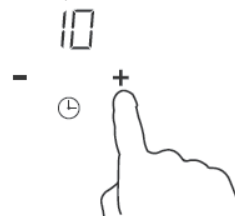
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

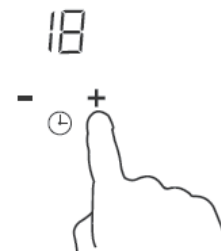
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



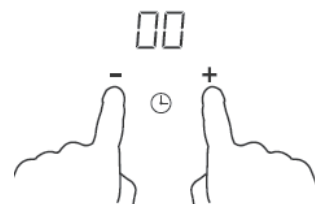
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.

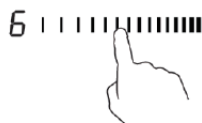


How to use

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

Set one zone

Touching the heating zone slider control



Set the time by touching the or control of the timer

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer

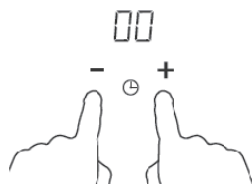
once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-“ or “+” control of the timer

will decrease or increase by 10 minutes.



Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



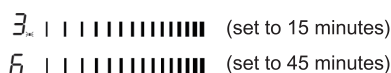
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



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

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

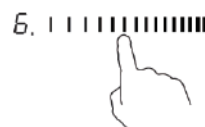
The shown as right:



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer



Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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	4	4	4	2	2	2

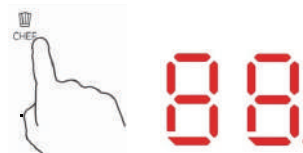
When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

Chef Function

First of all, you should download Simply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob. Refer to annex for details.



How to use

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

Press 4 seconds the Chef Function button.

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

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

When WIFI OFF: No dot will appear

How to set Chef Function

Set the Chef Function parameters on Simply-Fy, and send the command to the Hob.

If the Hob receives the command from Simply-Fy, the hob will beep for 2 times and the flashing in cycles of 1 second on and 1 second off.



If you want to stop Chef Function, set the power of the zones to "0" or turn the Hob off.



Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel
stainless steel
kettle



Enamel cooking
utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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



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

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

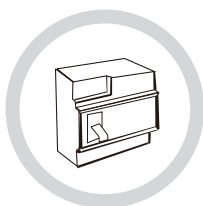
If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



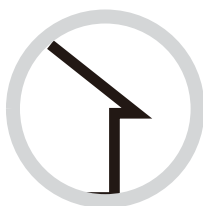
	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	395*180

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

Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



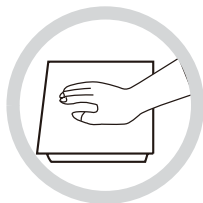
Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



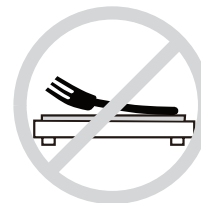
Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.



From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.



Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.



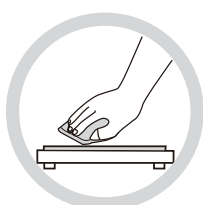
Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



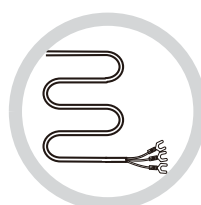
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



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

This appliance is labelled 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.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the power 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 table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Parameter	Specifications
Wireless Standard	802.11b/g/n
Frequency Range	2.412GHz-2.484GHz
Max Transmit Power:	+16 ± 2dBm
Maximum Receiving Sensitivity	-87dBn
Channel	13 channels

Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	2W
How to active wireless network port:	If the hob has been enrolled with the APP, turn on the hob to activate wireless network port.
How to deactivate wireless network port:	If the hob has been enrolled with the APP, turn off the hob to deactivate wireless network port. If the hob hasn't been enrolled with the APP, wireless network port will be deactivated even the hob is on

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HTPSJ644MCWIFI	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	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	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø	18,0	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		Rear left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E _{Electric cooking}	192.8	Wh/kg
		Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{Electric cooking}	193.3	Wh/kg
		Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Front left	E _{Electric cooking}	200.3	Wh/kg
		Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	191	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à :
RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Sécurité et entretien

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
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 anti - feu.
- **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

- **ATTENTION:** Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture. Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez le foyer via le contrôle de la table et ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
 - Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adéquats.
 - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
 - Ne posez jamais d'objet sur le panneau de commande.
 - N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
 - Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
 - **ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Cher Client,

ThaNous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction Hoover , un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

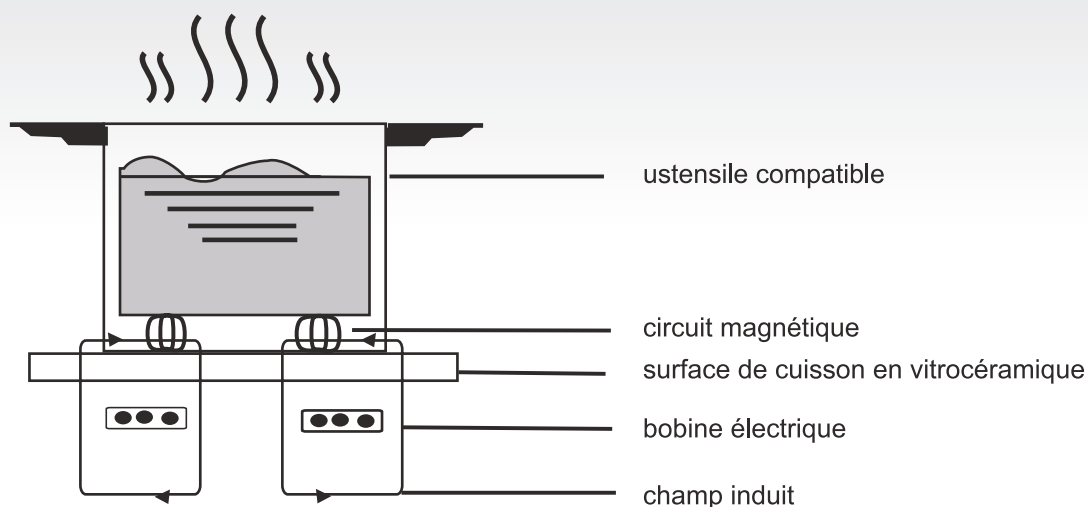
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

ATTENTION:

les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin

Installation

Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).



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

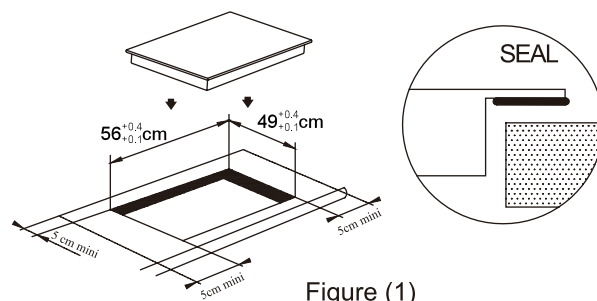
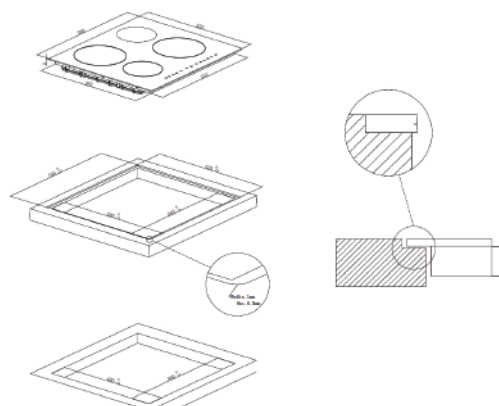


Figure (1)



Installation affleurante: possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

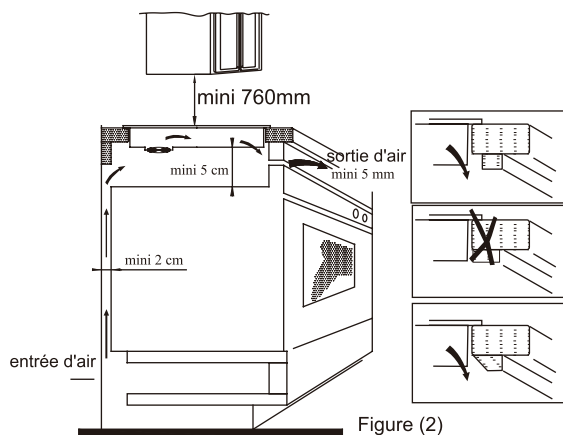
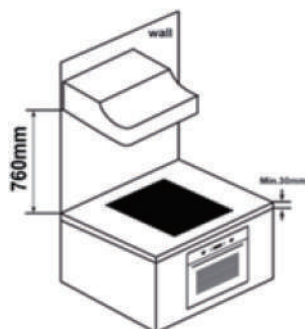


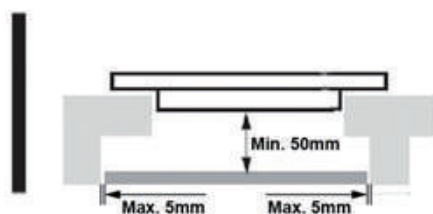
Figure (2)



Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

AVERTISSEMENT: assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la table de cuisson en surchauffe ou tout risque d'électrocution imprévue pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du bas de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



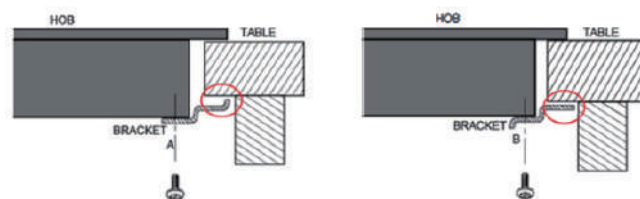
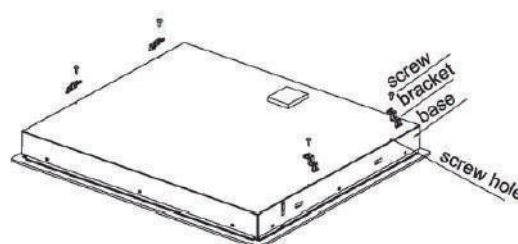
Remarque: Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en position.



Remarque: sachez que la colle qui relie le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une température ne dépassant pas 150 ° C pour éviter le décollement du lambris.

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

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Remarque: dans tous les cas, les supports ne peuvent pas toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir illustration).

Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur. Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.
- (6) Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Tension	Liaison par fil				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Noir	Marron		Bleu	Jaune/Vert
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Noir & Marron		Bleu		Jaune/Vert

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.



Remarque: la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Description de la table de cuisson électrique

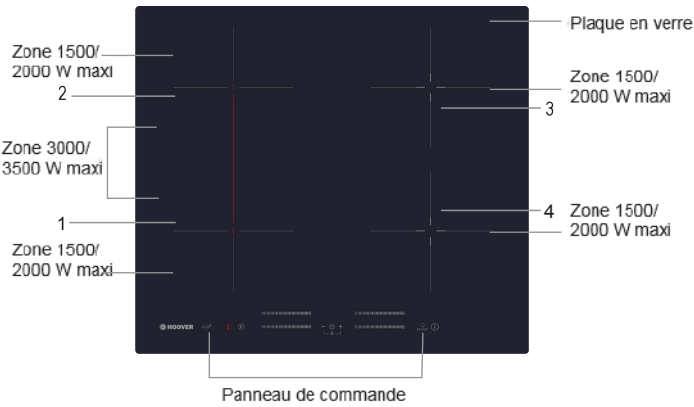
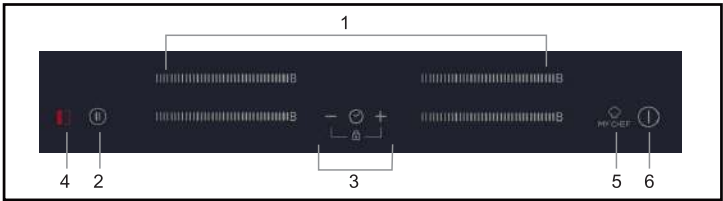


Schéma du panneau de commande



- 1. Commandes des zones de cuisson
- 2. Commande pause
- 3. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
- 4. Commande de la zone flexible
- 5. Commande de la fonction Jolly
- 6. Commande Marche/Arrêt

Comment l'utiliser

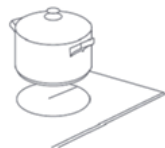
Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

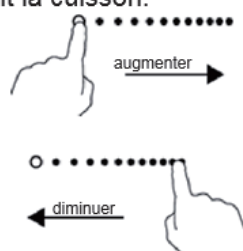


En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage clignote $\geq U \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

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

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Finir de cuisiner

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



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi jusqu'à une température ne présentant pas de danger. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



En touchant le curseur sur « B ». Assurez-vous que « b » s'affiche.



Comment l'utiliser

Annulez la fonction Boost :

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

ZONE FLEXIBLE

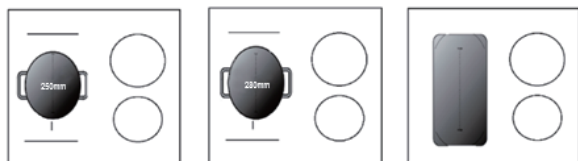
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

En tant que grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, en touchant la commande de la zone flexible.



2. En tant que grande zone, nous conseillons l'utilisation suivante : Ustensile de cuisson : ustensile de cuisson avec un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisson carrés ou ovales sont acceptés)

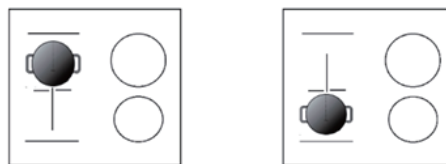


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

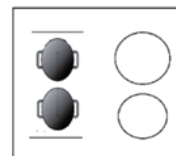
En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones indépendantes, vous pouvez avoir deux choix de cuisson.

- a) Placez une casserole sur le côté droit en haut ou en bas de la zone flexible.



- b) Placez deux casseroles des deux côtés de la zone flexible.



Remarque : assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

Child Lock

- Il est possible d'empêcher une utilisation non désirée en désactivant les boutons (par exemple empêcher qu'un enfant puisse manipuler les boutons et allumer une zone de cuisson)
- Quand les boutons sont désactivés, seul le bouton ON/OFF reste activé

Désactiver les boutons

1. Maintenir la pression simultanée des boutons «-» et «+» du timer pendant quelques secondes
2. Le timer indiquera «LO»

Pour activer des boutons de nouveau

Maintenir une pression simultanée des boutons «-» et «+» en même temps pour 4 secondes.

- ⚠ Attention: Quand l'option qui désactive les boutons est en marche, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson à travers le bouton OFF en cas d'urgence mais il sera néanmoins nécessaire de désactiver cette option lors de l'utilisation suivante.

Mode pause

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

Pour passer en mode pause

1. Touchez la commande verrouillage/pause « II ».
2. Tous les voyants afficheront « 11 »

Pour quitter le mode pause

1. Touchez la commande verrouillage/pause.
- ⚠ Quand la plaque est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

Comment l'utiliser

Fonction de gestion de la puissance

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

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande de la Chef Function et la minuterie « + ».



Le voyant de la minuterie affichera « P5 » ce qui correspond au niveau de puissance 5₀. Le mode par défaut est réglé sur 7,0 Kw₀.

Pour passer à un autre niveau

Appuyez sur +/- de la minuterie



Il y a 5 niveaux de puissance, de « P1 » à « P5 ».

Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.

- « P1 » : la puissance maximale est 2,5 Kw.
- « P2 » : la puissance maximale est 3,5 Kw.
- « P3 » : la puissance maximale est 4,5 Kw.
- « P4 » : la puissance maximale est 5,5 Kw.
- « P5 » : la puissance maximale est 7,0 Kw.

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Appuyez simultanément sur la commande de la Chef Function et la minuterie « + » pour valider.



La plaque sera alors éteinte.

Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

Touchez la commande « + » de la minuterie.

Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et « 10 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.



Réglez le temps en touchant la commande

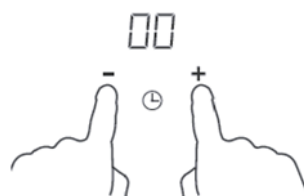
« - » ou « + » de la minuterie.

Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



En touchant « - » et « + » simultanément, la minuterie est supprimée et « 00 » apparaît sur l'afficheur des minutes.



Quand le temps est réglé, le compte-à-rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



Comment l'utiliser

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

Régler une zone

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.

Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



En touchant « - » et « + » simultanément, la minuterie est supprimée et « 00 » apparaît sur l'afficheur des minutes.



Quand le temps est réglé, le compte-à-rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



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



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

Régler plusieurs zones :

Les étapes pour régler plusieurs zones sont similaires aux étapes pour régler une zone. Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote. L'affichage sera le suivant :

3. | | | | | | | | | | (réglé sur 15 minutes)
5. | | | | | | | | | | (réglé sur 45 minutes)

15
- 0 +

Quand le compte-à-rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.

L'affichage sera le suivant :

H | | | | | | | | | | 30
5. | | | | | | | | | | - 0 +
(réglé sur 30 minutes)

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

c) Supprimer la minuterie

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la minuterie.



En touchant « - » et « + » simultanément, la minuterie est supprimée et « 00 » apparaît sur l'afficheur des minutes.



Touchez la commande curseur pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est supprimée.

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	4	4	4	2	2	2

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



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

Chef Function

Tout d'abord vous devez télécharger Simply-Fy et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction. Reportez-vous à l'annexe pour en savoir plus.



Comment l'utiliser

Pour faire le couplage entre Hob et APP, utilisez le processus suivant:

Appuyez sur le bouton Chef Function pendant 4 secondes.

Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre de la minuterie commence à clignoter avec l'inscription PA et commence le processus de couplage.

Lorsque le wi-fi est allumé: un point apparaîtra à droite de la LED Lorsque WIFI est désactivé: aucun point n'apparaîtra

Comment régler la Chef Function

Définissez les paramètres de la fonction Chef sur Simply-Fy et envoyez la commande à la table de cuisson.

Si la table de cuisson reçoit la commande de Simply-Fy, la table de cuisson émet 2 bips sonores et les cycles de clignotement de 1 seconde allumés et de 1 seconde éteints.



Si vous voulez arrêter la fonction Chef, réglez les zones sur "0" ou éteignez la table de cuisson.



Mode pause

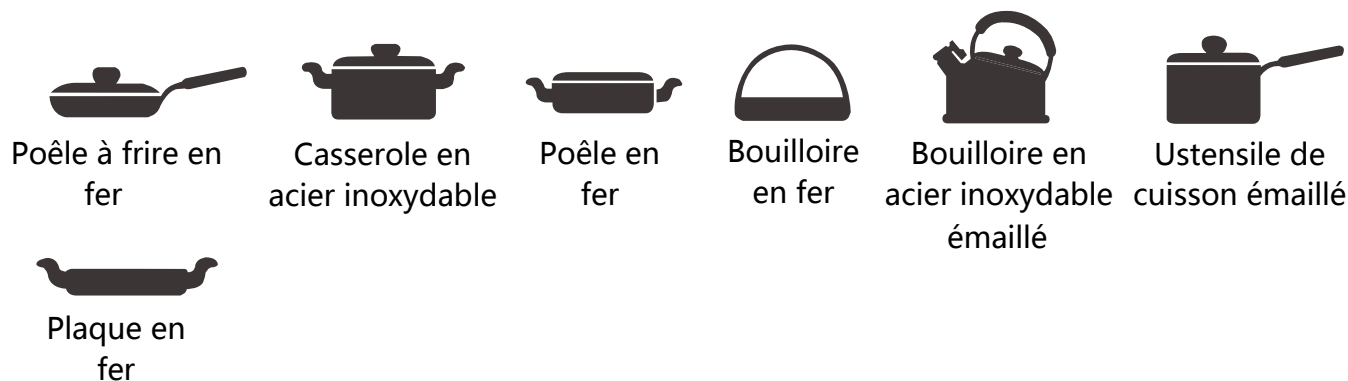
- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

Activation du mode pause	
Appuyez sur la touche de pause.	Tous les témoins affichent « 11 »
Déverrouillage des touches de commande	
Appuyez sur la touche de pause.	



Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt  et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche marche/arrêt , en cas d'urgence.

Choix des récipients de cuisson



Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

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

Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n' est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.

2. Poser un aimant sur le récipient. Si l' aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.

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

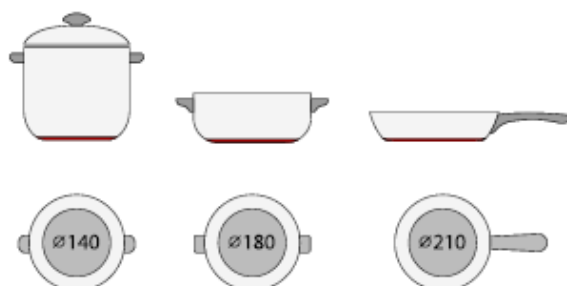
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.

3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l' induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous.
(Tableau 1)

- Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées

- Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

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



5. Si la partie ferromagnétique couvre seulement partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.



6. Si la zone ferromagnétique n' est pas homogène mais est constituée d' autres matériaux comme de l' aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

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



	Le diamètre de la base de la batterie de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	395*180

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du récipient utilisé.

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucre fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Signalisation de pannes et solutions

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement en mode protection et affichera l'un des codes suivants :

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (1#)	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale.
E4	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (2#)	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E5	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale.
E6	Température élevée d'IGBT (2#)	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
Aucune réparation automatique		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--non valable. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC/FD	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

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

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et contrôler les pannes les plus fréquentes. Ne démontez pas l'appareil vous-même car vous pourriez endommager la plaque à induction.

Paramètre	Les Spécifications
Norme Sans Fil	802.11b/g/n
Amme De Fréquences	2.412GHz-2.484GHz
Max Transmettre La Puissance	+16 ± 2dBm
La Sensibilité Maximale De Recevoir	-87dBn
Channel	13 channels

Renseignements sur le produit pour les équipements de réseau	
la consommation d'énergie du produit dans les réseaux d'attente lorsque tous les ports réseau filaires sont liés et tous les ports réseau sans fil sont activé	2W
Comment au réseau sans fil port:	Si la plaque a été inscrit avec l'app, allume la plaque pour activer le réseau sans fil port.
How to deactivate wireless network port:	Si la plaque a été inscrit avec l'app, éteins la plaque de désactiver le réseau sans fil port. si la plaque n'a pas été inscrits avec l'app, réseau sans fil port sera désactivé même la plaque est sur.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission. En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.



ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Informations 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				HTPSJ644MCWIFI	
Type de plaque:				Table de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	zones			4	
	Aires				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction			X	
	Aires de cuisson à induction				
	Zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	Ø	18,0	cm
		Arrière centrale	Ø		cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centre gauche	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Droite centrale	Ø		cm
		Avant gauche	Ø	18,0	cm
		Avant central	Ø		cm
		Avant droit	Ø	18,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	L W		cm
		Arrière centrale	L W		cm
		Arrière droite	L W		cm
		Centre gauche	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Droite centrale	L W		cm
		Avant gauche	L W		cm
		Avant central	L W		cm
		Avant droit	L W		cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	ECcuisson électrique	192.8	Wh/kg
		Arrière centrale	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Arrière droite	ECcuisson électrique	193.3	Wh/kg
		Centre gauche	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Central central	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Droite centrale	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Avant gauche	ECcuisson électrique	200.3	Wh/kg
		Avant central	ECcuisson électrique		Wh/kg
Avant droit		ECcuisson électrique	177.6	Wh/kg	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg			ECplaque électrique	191	Wh/kg
Norme appliquée: EN 60350-2 Appareils de cuisson électroménagers - Partie 2: Tables de cuisson - Méthodes de mesure de la performance					
Suggestions d'économie d'énergie: • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur. • Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto. Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 su materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.
- Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura. Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con

il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.

- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un temporizzatore, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'elettrodomestico.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.
- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

Gentile cliente,

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione Hoover. Ci auguriamo che possa funzionare correttamente per molti anni.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

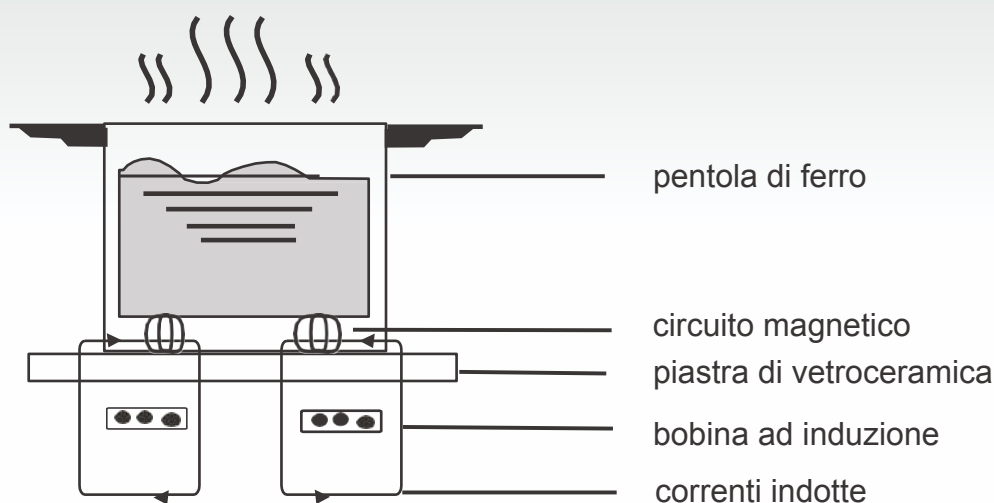
Introduzione al prodotto

Il piano cottura ad induzione si adatta a qualsiasi tipo di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi comandi microcomputerizzati e le sue multifunzioni, rendendolo la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Realizzato con materiali appositamente importati, il piano di cottura a induzione Hoover è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.



Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico. Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, la società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, programma o aspetto estetico dell'elettrodomestico.

● Protezione dal surriscaldamento

Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

● Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici

Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, si attiva un cicalino per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.

● Indicatore del calore residuo

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.

● Protezione tramite autospegnimento

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	La zona di riscaldamento si spegne automaticamente dopo
1~5	8 ore
6~10	4 ore
11~14	2 ore
15	1 ora

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

Avvertenza: I portatori di pacemaker cardiaco devono consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

Installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare materiali per superfici di lavoro isolati e resistenti al calore (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiali per superfici di lavoro se non impregnati) per evitare le scosse elettriche e le maggiori deformazioni causate dalle radiazioni di calore provenienti dal piano riscaldato. Come mostrato in Figura (1):



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

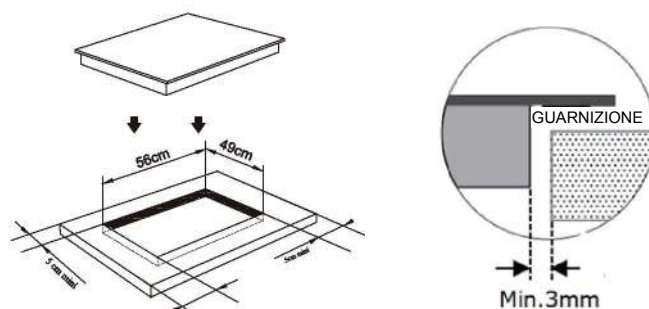
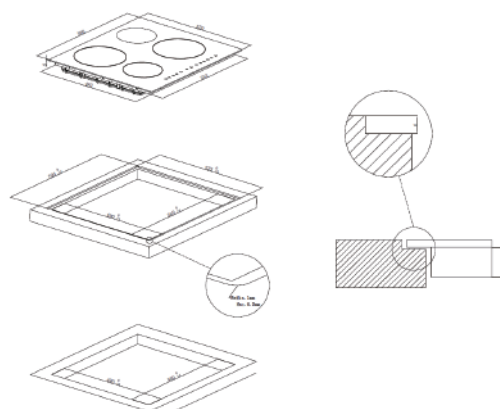


Figura 1



Installazione a filo: fattibile solo se il forno non è installato sotto il banco

2. È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2.

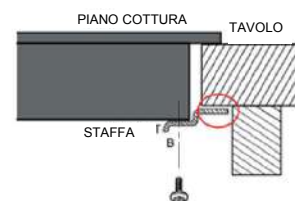
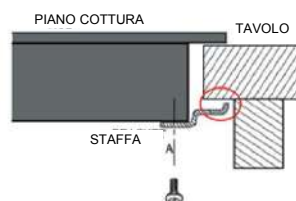
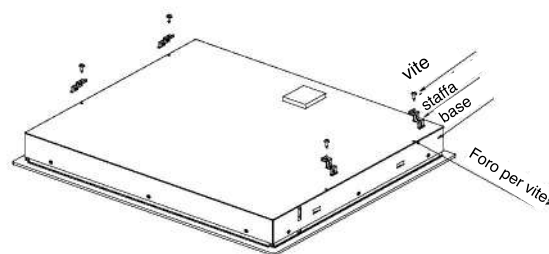


Nota: All'esterno del piano sono presenti dei fori di ventilazione. Quando si posiziona il piano di cottura, È **NECESSARIO** assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro.



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

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe presenti sulla base. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del piano.



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

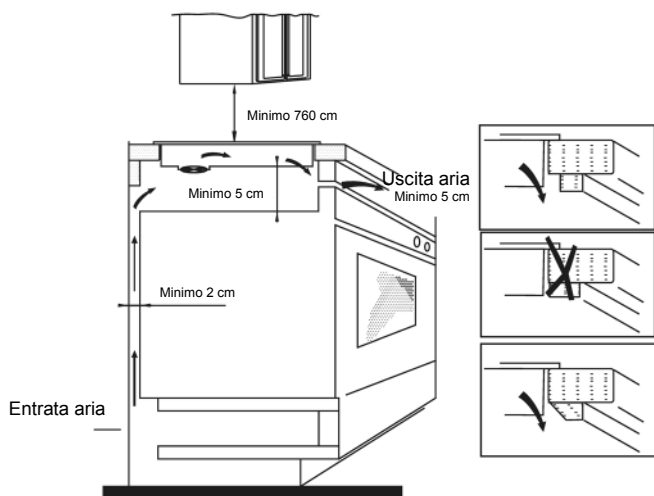
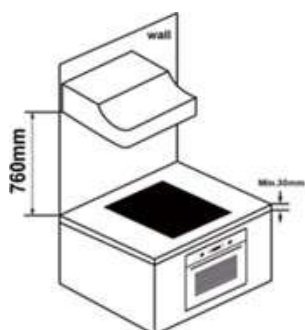


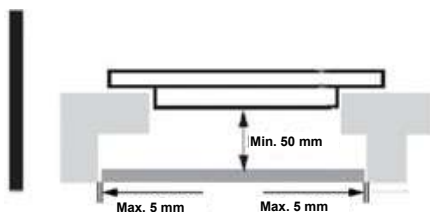
Figura 2



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

AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

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



Avvertenze:

- (1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.
- (3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- (6) Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.

4. Collegamento all'alimentazione

La presa deve essere collegata a un interruttore automatico unipolare in conformità con la relativa normativa. Il metodo di collegamento è illustrato nella Figura 3.

Tensione	Collegamento filo				
380-415 V 3N~	1 L1 Nero	2 L2 Marrone	3 N Blu	4 N Blu	5 Giallo/verde
220-240 V~	1 Nero e marrone	2 L Nero e marrone	3 N Blu	4 N Blu	5 Giallo/verde

Figura (3)

Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico omnipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.

L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.

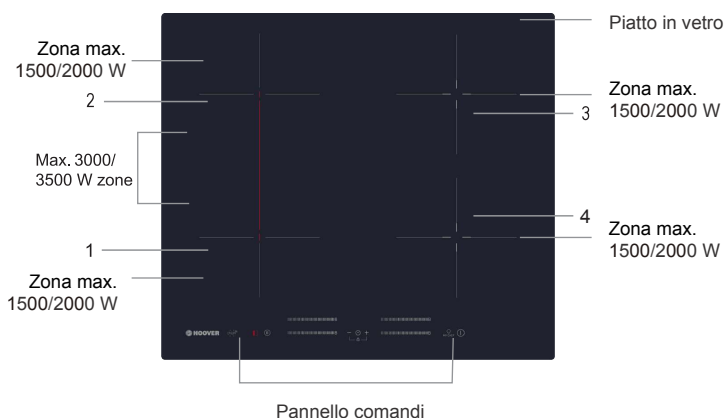
Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.

Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

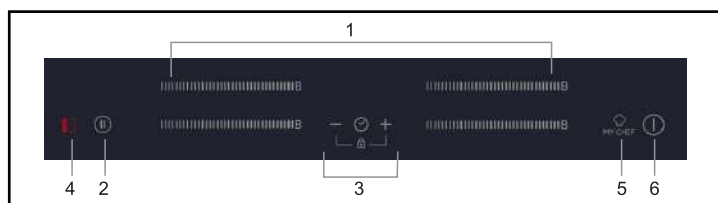


Nota: la superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano di cottura non sono accessibili dopo il montaggio.

Diagramma del piano di cottura ad induzione:



Schema del pannello di controllo



1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Controllo pausa
3. Controllo del timer / Blocco comandi
4. Controllo zona flessibile
5. Controllo funzione Chef
6. Tasto ON/OFF

Modo d'uso

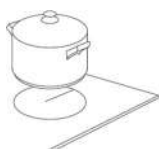
Per iniziare la cottura

Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "--" o "--", ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.

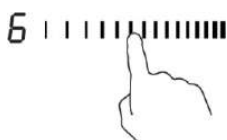


Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti ed asciutti.

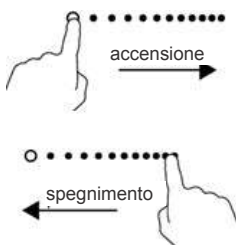


Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore

- Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1.
- L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



Se sul display compare il simbolo $\Rightarrow \Leftarrow$ lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

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

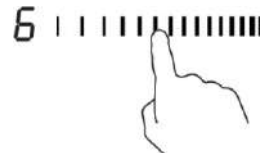
Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata

collocata una pentola adatta.

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

Per terminare la cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si intende spegnere.



Spegnere la zona di cottura toccando il cursore fino a " ". Accertarsi che il display visualizzi "0".



Spegnere l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



Prestare attenzione alle superfici calde

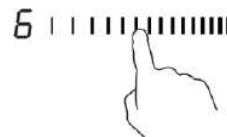
Verrà visualizzata una H per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura di sicurezza. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost:

Toccare il comando del cursore della zona da scaldare

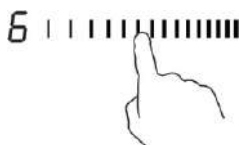


Toccare il cursore verso "B". Accertarsi che il display visualizzi "B".

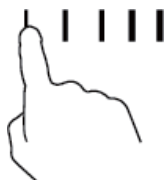


Cancellazione della funzione boost:

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost.



Spegnere la zona di cottura toccando il cursore fino a " ". Accertarsi che il display visualizzi "0".



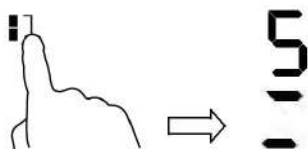
- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

AREA FLESSIBILE

- Questa area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area libera è formata da due induttori indipendenti che possono essere azionati separatamente.

Come zona grande

1. Per attivare l'area libera come singola zona grande, toccare il comando dell'area flessibile.



2. Come zona grande, suggeriamo l'utilizzo come segue:
Recipienti di cottura: Recipienti di cottura con diametro 250 mm o 280 mm (sono accettabili recipienti di cottura quadrati e ovali)

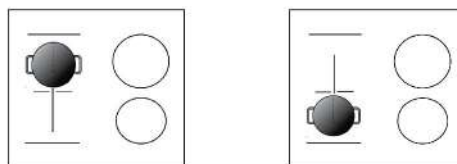


Non si consiglia un uso diverso da quello delle tre operazioni sopra indicate in quanto ciò potrebbe influenzare il riscaldamento dell'elettrodomestico

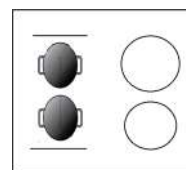
Come due zone indipendenti

Per usare l'area flessibile come due zone diverse, ci sono due possibilità di riscaldamento.

- (a) Mettere la pentola sul lato destro superiore o sul lato destro inferiore della zona flessibile.



- (b) Mettere due pentole su entrambi i lati della zona flessibile.



Avvertenza: Assicurarsi che la pentola sia più grande di 12 cm.

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi

1. Tenere premuti contemporaneamente il timer "—" e il timer "+" per un breve periodo di tempo.
2. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

Per sbloccare i comandi

Tenere premuti contemporaneamente il timer "—" e il timer "+" per un breve periodo di tempo.



Quando il piano di cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ①; si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF ① in caso di emergenza, ma prima si dovrà sbloccarlo nel successivo funzionamento.

Modalità Pausa

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

Per entrare in modalità pausa

1. Toccare il comando pausa "||".
2. Tutti gli indicatori mostrano "11"

Per uscire dalla modalità pausa

1. Toccare il comando pausa.



Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFF ①, si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFF ① in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

Modo d'uso

Funzione gestione potenza

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

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza

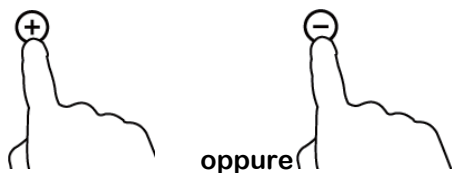
Accendere il piano di cottura, premere contemporaneamente il tasto funzione Chef e il timer "+".



L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità di default è pari a 7,0 kW.

Per passare ad un altro livello

premere +/- del timer



Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5", l'indicatore del timer ne mostrerà uno.

"P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW.

"P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW.

"P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW.

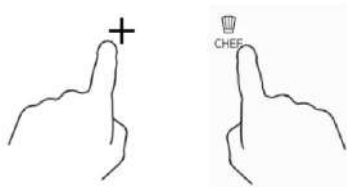
"P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW.

"P5": la potenza massima è pari a 7,0 kW.

Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza

Premere contemporaneamente il comando funzione Chef e Timer

"+" per la conferma.



A questo punto il piano di cottura si spegne.

Controllo timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

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

Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

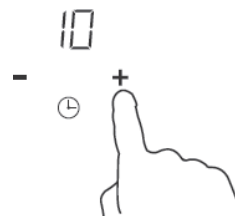
a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: si può utilizzare il contaminuti anche se non è stata selezionata alcuna zona di cottura.

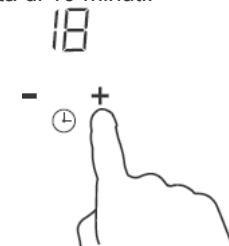
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".



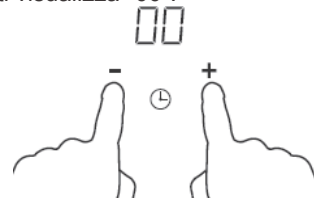
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.



Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.



Modo d'uso

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

Impostare una zona

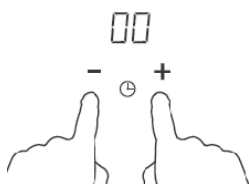
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare



Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer.
Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.
Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.



Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



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



Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



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

Per impostare più zone:

Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente sono attivi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante:



(impostato a 15 minuti)

(impostato a 45 minuti)



Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.

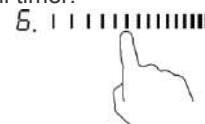


(impostato a 30 minuti)

Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.

c) Annullamento del timer

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer.



Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".



Tempi di funzionamento di default

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

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



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

Funzione Chef

Prima di tutto, scaricare Simply-Fy e installarlo sul proprio dispositivo portatile. Quindi registrare il piano di cottura a induzione.

Per maggiori dettagli si rimanda all'allegato.



Modo d'uso

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

Premere per 4 secondi il tasto di Funzione Chef.

Trascorsi i 4 secondi, la cifra del TIMER inizia a lampeggiare con la dicitura PA e inizia il processo di accoppiamento.

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

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

Come impostare la funzione Chef

Impostare i parametri della funzione Chef su Simply-Fy e inviare il comando al piano di cottura.

Se il piano di cottura riceve il comando di Simply-Fy, il piano di cottura emetterà un segnale acustico per 2 volte e lampeggerà in cicli di 1 secondo di accensione e 1 secondo di spegnimento.



Se si desidera interrompere la funzione Chef, impostare la potenza delle zone su "0" o spegnere il piano cottura.



Selezione dei recipienti di cottura



Padella in ferro
per frittura con
olio



Pentola in
acciaio inox



Padella in
ferro



Bollitore in
ferro



Bollitore in
acciaio inox



Utensili da
cucina smaltati



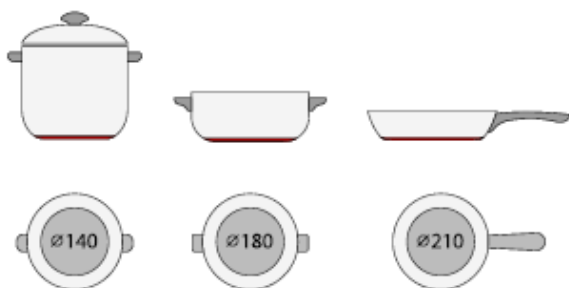
Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:
Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.
3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione

4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)
- Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni di cottura possono essere influenzate
 - Se si utilizzano pentole con un diametro minore rispetto a quello indicato nella tabella 1, le padelle potrebbero non venire rilevate

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



5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda unicamente la zona ferromagnetica mentre il resto della base può non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.



6. Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali quali ad esempio l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.

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



	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
Zona di cottura	Minima	Massima
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180
Zona flessibile	250	395*180

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

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:



Utilizzare un interruttore pneumatico di protezione dell'alimentazione.



Solo per uso interno.



Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.



Non conservare detergenti o materiali infiammabili sotto il piano di cottura.



Aprire sempre i contenitori sigillati, come le lattine, prima di riscaldarli, altrimenti potrebbero esplodere.



Quando una zona di cottura è in funzione da molto tempo, la superficie rimane calda per un po' di tempo, quindi non toccare la superficie ceramica.



Di tanto in tanto controllare che nulla (ad es. vetro, carta, ecc.) ostruisca la presa d'aria sotto il piano a induzione.



Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi in quanto possono surriscaldarsi.



Non usare mai il piano cottura a induzione vicino ad un altro elettrodomestico che genera una temperatura elevata, come un fornello a gas o un riscaldatore a paraffina.



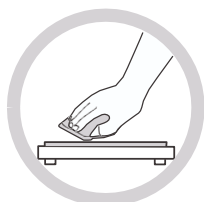
Non far mai lavorare la piastra ad induzione senza cibo al suo interno, altrimenti le sue prestazioni operative potrebbero essere compromesse e potrebbe verificarsi un pericolo.



Se la superficie del piano di cottura presenta crepe, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.



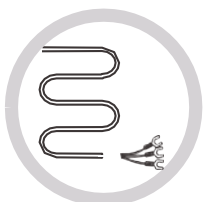
Non collocare recipienti ruvidi o irregolari sul piano di cottura, poiché potrebbero danneggiare la superficie ceramica.



Pulire regolarmente il piano di cottura a induzione per evitare che corpi estranei penetrino nel ventilatore e impediscano il corretto funzionamento dell'elettrodomestico.



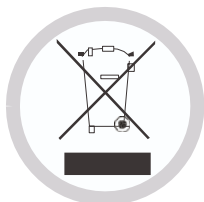
Tenere bambini o persone inferme lontano dall'elettrodomestico. Non lasciarlo mai usare senza sorveglianza.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio di assistenza o da un'altra persona qualificata.

Questo elettrodomestico non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

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

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

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nel seguente modo:

Tipo di sporcizia	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Leggero	Immergere in acqua calda e asciugare	Spugna
Anelli e depositi di calcare	Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Dolci contenenti zuccheri, alluminio fuso o materie plastiche	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato)	Adesivo speciale per vetroceramica

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

Display di anomalie e controllo

In caso di anomalie, il piano a induzione passa automaticamente alla modalità di protezione e visualizza uno dei seguenti codici:

Codice di guasto	Problema	Cosa fare
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E4	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (2#)	
E5	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
E6	Alta temperatura del sensore IGBT. (2#)	
Nessun recupero automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto. (F4 per 1#, F7 per 2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - non valido. (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC/FD	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	

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

La tabella sopra riportata mostra come valutare e controllare i guasti più comuni.
Non smontare l'elettrodomestico da soli, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura a induzione.

Parametro	Specifiche
Standard Wireless	802.11b/g/n
Range di frequenze	2,412 GHz - 2,484 GHz
Potenza massima di trasmissione:	+16 +_ 2 dBm
Sensibilità massima di ricezione	-87 dBn
Canale	13 canali

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	2W
Come attivare la porta di rete wireless:	Se il piano cottura è stato registrato con l'APP, accendere il piano di cottura per attivare la porta di rete wireless.
Come disattivare la porta di rete wireless:	Se il piano cottura è stato registrato con l'APP, spegnere il piano di cottura per disattivare la porta di rete wireless. Se il piano cottura non è stato registrato con l'APP, la porta di rete wireless sarà disattivata anche se il piano di cottura è acceso

Servizio Clienti

Se si dovesse verificare un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell'elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e del display riportata sopra

Se non si riesce ancora a risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non tentare di smontare e chiamare il Servizio Post Vendita.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato. Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa o omissioni.

Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico possono differire da quelli indicati nel presente manuale.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HTPSJ644MCWIFI	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro dell'area utile della superficie per zona di cottura a riscaldamento elettrico, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Posteriore centrale	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Anteriore centrale	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	w		cm
		Posteriore centrale	w		cm
		Posteriore destra	L w		cm
		Centrale sinistra	w		cm
		Centrale centrale	L w		cm
		Centrale destra	w		cm
		Anteriore sinistra	L w		cm
		Anteriore centrale	w		cm
		Anteriore destra	w		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg		Posteriore sinistra	EC electric cooking	192,8	Peso/kg
		Posteriore centrale	EC electric cooking		Peso/kg
		Posteriore destra	EC electric cooking	193,3	Peso/kg
		Centrale sinistra	EC electric cooking		Peso/kg
		Centrale centrale	EC electric cooking		Peso/kg
		Centrale destra	EC electric cooking		Peso/kg
		Anteriore sinistra	EC electric cooking	200,3	Peso/kg
		Anteriore centrale	EC electric cooking		Peso/kg
		Anteriore destra	EC electric cooking	177,6	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			EC electric hob	191	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni					
Consigli per il risparmio energetico: • Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.					
Queste informazioni sono da considerarsi parte integrante del libretto di uso e manutenzione dell'elettrodomestico					

Umístěním označení CE  na tento výrobek prohlašujeme, na vlastní odpovědnost, že dodržujeme všechny evropské bezpečnostní, zdravotní a environmentální požadavky uvedené v právních předpisech pro tento výrobek. Součástí tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s: NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením. Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním.

Nespoléhejte se na detektor nádobí.

- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, jeho servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- POZOR: Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky, nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných vík může způsobit nehody.
- Vždy používejte odpovídající nádoby.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
- Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky Hoover. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

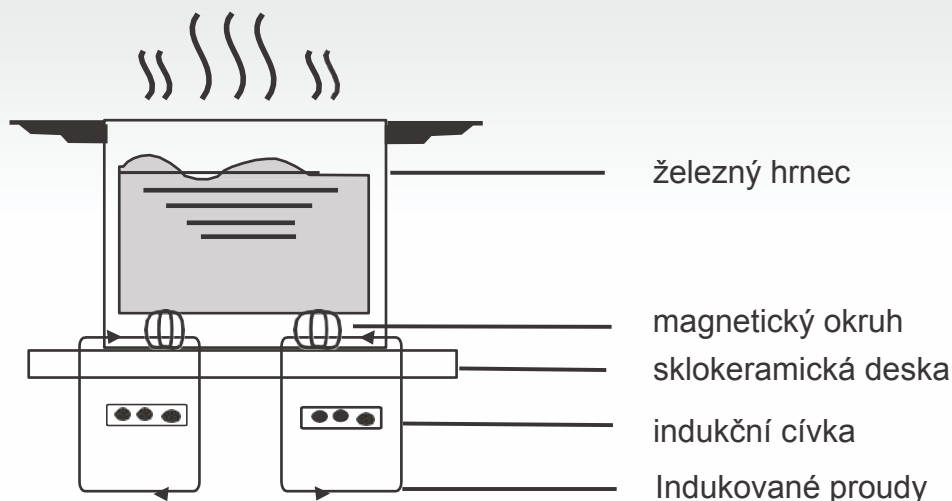
Představení výrobku

Indukční varná deska zajišťuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

Indukční varná deska Hoover je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

Pracovní princip

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání. Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které zase generují teplo, které se pak přenáší přes varnou zónu do varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si vyhrazujeme právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

● Ochrana proti přehřátí

Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

● Detekce malých nemagnetických předmětů

Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (například hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.

● Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

● Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K domu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~5	8 hodiny
6~10	4 hodiny
11~14	2 hodiny
15	1 hodiny

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

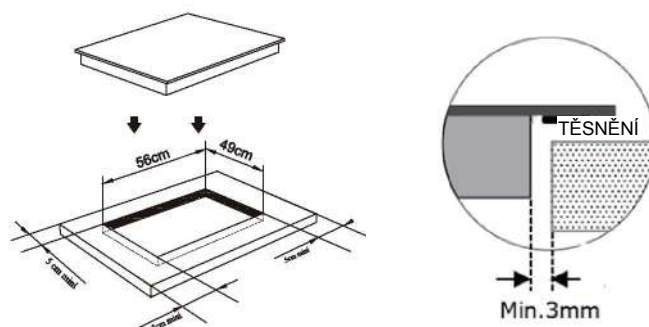
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

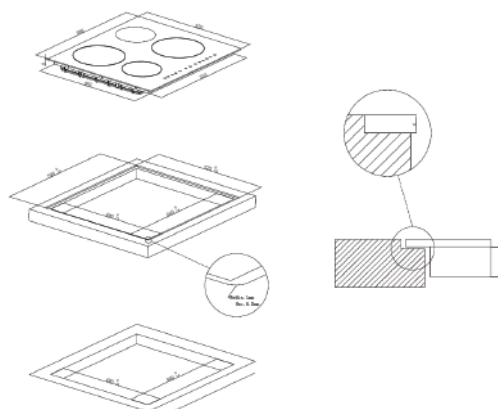
1. Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů zobrazených na výkresu. Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován prostor alespoň 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál (dřevo nebo podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako pracovní povrchový materiál, pokud není impregnován), aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem nebo větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Jak je znázorněno na obrázku (1):



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

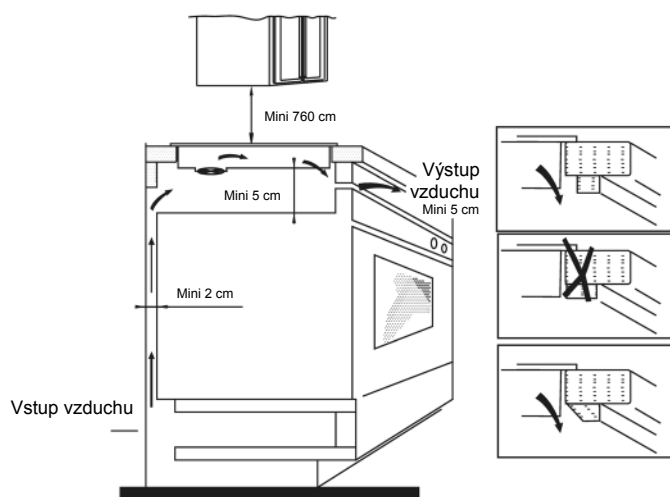


Obrázek 1

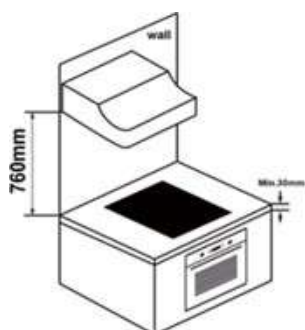


Zapuštěná instalace: lze provést pouze v případě, že trouba není instalována pod prepážkou

2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



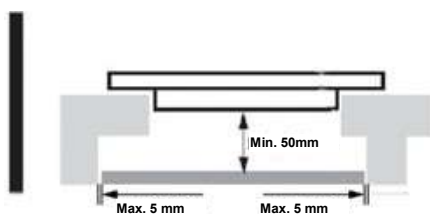
Obrázek 2



POZN.: Pro bezpečnost by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

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

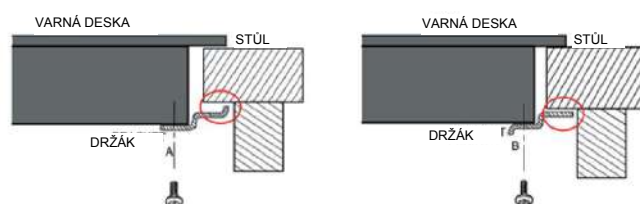
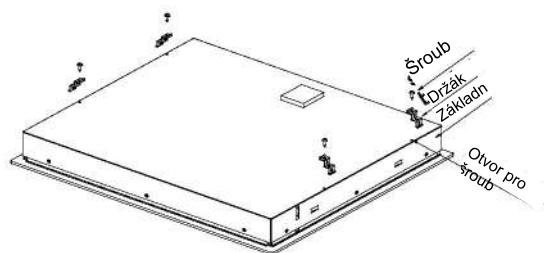


Poznámka: Okolo varné desky jsou zvnějšku ventilační otvory. Při umísťování varné desky na její místo **MUSÍTE** zajistit, aby tyto otvory neblokovala pracovní deska.



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

3. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.



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

Varování:

- (1) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- (6) Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

4. Připojení k přívodu napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

Napětí	Připojení vodičů				
380–415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	černá	hnědá	modrá	žlutá/zelená	
220–240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	černá a hnědá		modrá	žlutá/zelená	

Obrázek (3)

Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.

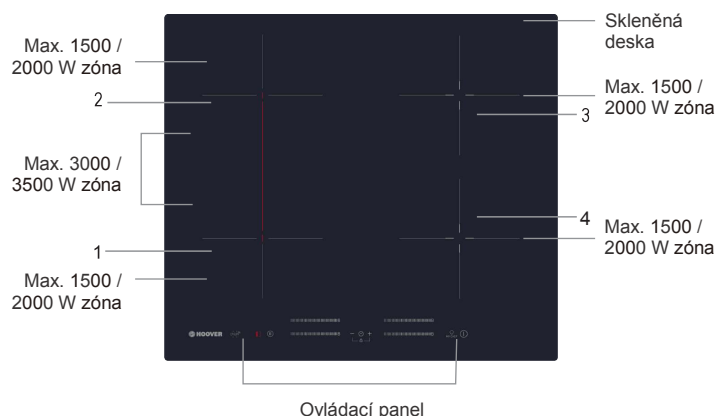
Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním mezerou 3 mm mezi kontakty.

Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.

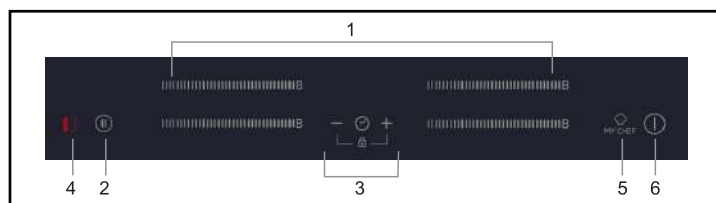
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.

Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



Schematický diagram ovládacího panelu



1. Ovladače výkonu varné zóny
2. Ovladač pauzy
3. Ovladač časovače / ovladač zablokování tlačítek
4. Ovladač flexibilní oblasti
5. Ovladač funkce šéfkuchaře
6. Ovladač ZAP/VYP



Poznámka: spodní plocha a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

Jak varnou desku používat

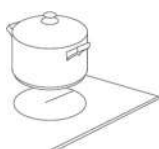
Jak začít vaření

Dotkněte se ovládání ZAP/VYP na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

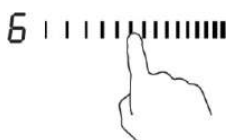


Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

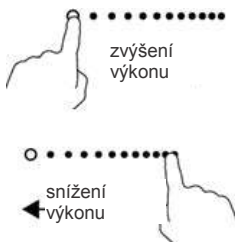


Při dotyku posuvného ovladače varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



Zvolte nastavení tepla dotykem posuvného ovladače.

- Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



Jestliže displej bliká $\geq \cup \leq$ střídavě s nastavením tepla

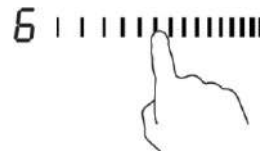
To znamená, že:

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

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

Konec vaření

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, kterou chcete vypnout.



Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „-“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



Pozor na horké povrchy

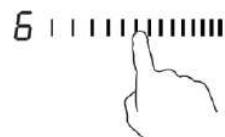
Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. To zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu:

Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny



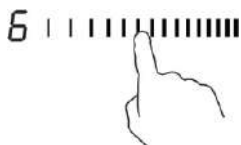
Dotkněte se posuvníku na „B“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „b“.



Jak varnou desku používat

Vypnutí funkce zesilovače výkonu:

Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače výkonu.



Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „5“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



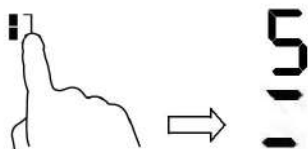
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

FLEXIBILNÍ OBLAST

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

Jako velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou plochu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače flexibilní plochy.



2. U velké zóny doporučujeme následující použití: Nádoby: Nádoby o průměru 250 mm nebo 280 mm (můžete použít čtvercové nebo oválné nádoby).

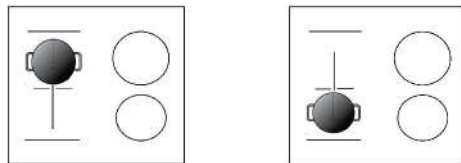


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení vlastností ohřevu spotřebiče.

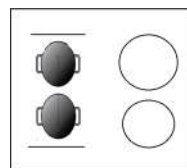
Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li použít flexibilní plochu jako dvě různé zóny, můžete mít dvě možnosti ohřevu.

- (a) Položte nádobu na pravou horní stranu nebo na pravou dolní stranu flexibilní zóny.



- (b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.



Upozornění: Přesvědčte se, že nádoba je větší než 12 cm.

Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili nezamýšlenému použití (např. dětmi, kdyby omylem zapnuly varné zóny).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače

1. Dotkněte se a podržte na chvíli současně časovač „—“ a časovač „+“.
2. Indikátor časovače ukáže „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a podržte na chvíli současně časovač „—“ a časovač „+“.



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

Režim pauzy

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

Jak vstoupit do režimu pauzy

1. Dotkněte se ovladače pauzy „||“.
2. Všechny indikátory zobrazí „11“.

Jak vystoupit z režimu pauzy

1. Dotkněte se ovladače pauzy.



Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP ① jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ZAP/VYP ①. Pokud z režimu pauzy nevystoupíte, varná deska se po 10 minutách vypne.

Jak varnou desku používat

Funkce řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu

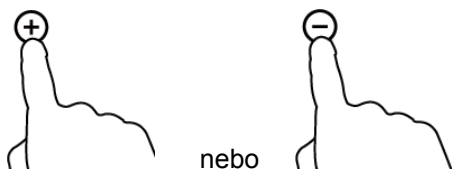
Zapněte varnou desku a současně stiskněte ovladač funkce šéfkuchaře a časovač „+“.



Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí režim je 7,0 kW.

Chcete-li přepnout na jiný výkon

Stiskněte na časovači +/-

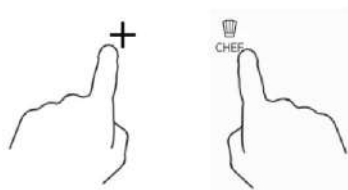


K dispozici je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“. Indikátor časovače zobrazí jednu z nich.

- „P1“: maximální příkon je 2,5 kW.
- „P2“: maximální příkon je 3,5 kW.
- „P3“: maximální příkon je 4,5 kW.
- „P4“: maximální příkon je 5,5 kW.
- „P5“: maximální příkon je 7,0 kW.

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Pro potvrzení současně stiskněte ovladač funkce šéfkuchaře a časovač „+“.



Varná deska se poté vypne.

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón.

Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

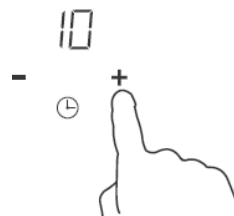
a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutovník můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

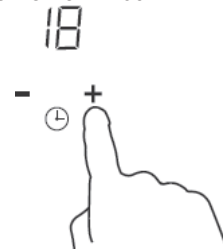
Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutovníku začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



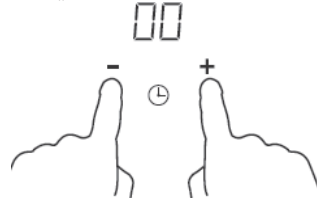
Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači.

Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu.

Dotkněte se a přidržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 10 minut.



Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.



Když je nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



Po dokončení nastavení času bude bzučák pípát po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



Jak varnou desku používat

Pro spárování mezi varnou deskou a aplikací použijte následující postup:

Stiskněte na 4 sekundy tlačítko funkce šéfkuchaře.

Jakmile uplynou 4 sekundy, začne číslice ČASOVAČE blikat a bude na něm napsáno PA a zahájí se proces párování.

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

Když je vypnuto Wi-Fi: neobjeví se žádná tečka



Pokud chcete funkci šéfkuchaře zastavit, nastavte výkon zón na „0“ nebo vypněte varnou desku.



Jak nastavit funkci šéfkuchaře

Nastavte parametry funkce šéfkuchaře na simply-Fi a odešlete příkaz varné desce.

Pokud varná deska přijme příkaz ze simply-Fi, varná deska dvakrát pípne a bude blikat v cyklech, kdy se na 1 sekundu rozsvítí a na 1 sekundu zhasne.

Výběr varných nádob



Železná pánev
na smažení



Hrnc z
nerezové oceli



Železný
hrnc



Železná konvice



Smaltovaná
nerezová
konvice



Smaltované
kuchyňské
nádobí

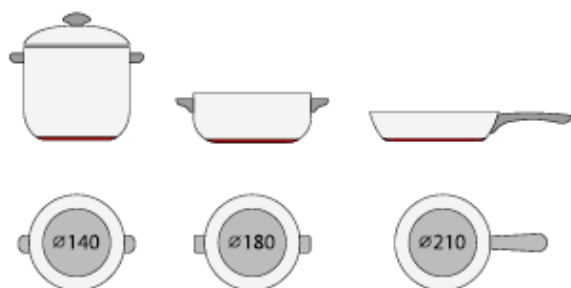


Železné nádobí

Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.
POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.
3. Používejte pouze feromagnetické nádoby ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukcí.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dno pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce. (Tabulka 1)
 - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon
 - Pokud používáte hrnc s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:



5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánev nemohla být detekována.



	Průměr dna indukčního nádobí	
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180
Flexi zóna	250	395*180

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

Bezpečnostní upozornění a údržba:



Musí se použít speciální vzduchový spínač ochrany napájení.



Pouze pro vnitřní použití.



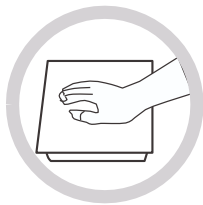
Indukční varnou desku nikdy neumývejte přímo vodou.



Pod varnou deskou neskladujte žádné čisticí prostředky nebo hořlavé materiály.



Uzavřené nádoby před ohřevem vždy otevřete, jinak by mohly explodovat.



Pokud je varná zóna delší dobu zapnutá, povrch zůstává po určitou dobu horký – a proto se keramického povrchu nedotýkejte.



Občas zkontrolujte, zda nic (např. sklo, papír apod.) nebrání vstupu vzduchu pod indukční varnou desku.



Na varné desce nenechávejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.



Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku v blízkosti jiného zařízení, které vytváří vysokou teplotu, jako je např. plynový sporák nebo parafinový ohřívač.



Nikdy nenechávejte indukční varnou desku zapnutou bez jídla, jinak by mohla být ovlivněna její provozní výkonnost a mohlo by dojít k nebezpečí.



Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



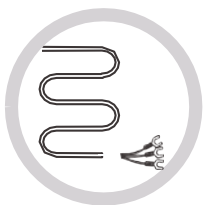
Na varnou desku nepokládejte hrbaté nebo nerovné nádoby, které by mohly poškodit keramický povrch.



Indukční varnou desku pravidelně očistěte, abyste zabránili vnikání cizích předmětů do ventilátoru, a tak zabráníte nesprávnému fungování zařízení.



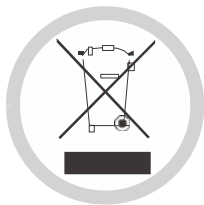
Zachovejte odstup dětí a nedostatečně opatrných osob od spotřebiče. Nikde je nenechte jej používat bez dozoru.



Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by jej vyměnit servisní zástupce nebo jiná vhodně kvalifikovaná osoba.

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly touto osobou poučeny ohledně používání spotřebiče.

Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EU o likvidaci odpadního elektrického a elektronického zařízení (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace. Symbol na spotřebiči nebo na příložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

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

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

Druh kontaminace	Způsob čištění	Čisticí materiály
Osvětlení	Ponořte do horké vody a utřete do sucha	Čisticí houbička
Kroužky a vápenné úsady	Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek.	Speciální lepidlo na keramické sklo
Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty	K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlepší je výrobek na křemíkové bázi).	Speciální lepidlo na keramické sklo

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

Pokud dojde k nějaké abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného režimu a zobrazí jeden z následujících kódů:

Chybový kód	Problém	Řešení
Automatická obnova		
E1	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E2	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky. (1#)	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ZAP/VYP“ k restartu spotřebiče.
E4	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky. (2#)	
E5	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ZAP/VYP“ k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte jej.
E6	Vysoká teplota IGBT. (2#)	
Bez automatické obnovy		
F3/F6	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu. (F3 pro 1#, F6 pro 2#)	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidlo teploty keramické plotýnky.
F4/F7	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušený obvod. (F4 pro 1#, F7 pro 2#)	
F5/F8	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – neplatné. (F5 pro 1#, F8 pro 2#)	
F9/FA	Porucha teplotního čidla IGBT. (zkrat v obvodu / přerušený obvod pro 1#)	Vyměňte napájecí desku.
FC/FD	Porucha teplotního čidla IGBT. (zkrat v obvodu / přerušený obvod pro 2#)	

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

Výše uvedená tabulka ukazuje, jak posoudit a zkontrolovat běžné chyby.
Spotřebič sami nedemontujte, jinak by mohlo dojít k poškození indukční varné desky.

Parametr	Specifikace
Bezdrátový standard	802.11b/g/n
Frekvenční rozsah	2,412 GHz–2,484 GHz
Maximální vysílací výkon:	+16 +_ 2 dBm
Maximální přijímací citlivost	-87 dBn
Kanál	13 kanálů

Informace o produktu pro zařízení v síti	
Spotřeba energie produktu v síťovém pohotovostním režimu, pokud jsou připojeny všechny porty kabelové sítě a všechny porty bezdrátové sítě jsou aktivní:	2W
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Pokud je varná deska přihlášená v aplikaci, zapněte varnou desku a aktivujte port bezdrátové sítě.
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Pokud je varná deska přihlášená v aplikaci, vypněte varnou desku a deaktivujte port bezdrátové sítě. Pokud není varná deska přihlášená v aplikaci, port bezdrátové sítě bude deaktivován, i když je varná deska zapnutá.

Služba péče o zákazníky

Pokud dojde k poruše, proveďte před kontaktováním poprodejního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen.
- Prostudujte si výše uvedenou tabulku poruch a zobrazení.

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se jej demontovat a obraťte se na poprodejní servis.

Zvláštní prohlášení

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí.

Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				HTPSJ644MCWIFI	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné plochy, pevné plotny)	Indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	Sálavé varné zóny				
	Pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užité plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	Ø	18,0	cm
		Zadní centrální	Ø		cm
		Zadní pravá	Ø	18,0	cm
		Centrální levá	Ø		cm
		Centrální centrální	Ø		cm
		Centrální pravá	Ø		cm
		Přední levá	Ø	18,0	cm
		Přední centrální	Ø		cm
		Přední pravá	Ø	18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užité plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch, zaokrouhlená na nejbližších 5 mm.		Zadní levá	w		cm
		Zadní centrální	w		cm
		Zadní pravá	D w		cm
		Centrální levá	w		cm
		Centrální centrální	D w		cm
		Centrální pravá	w		cm
		Přední levá	D w		cm
		Přední centrální	w		cm
		Přední pravá	w		cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg		Zadní levá	Elektrické vaření EC	192,8	Wh/kg
		Zadní centrální	Elektrické vaření EC		Wh/kg
		Zadní pravá	Elektrické vaření EC	193,3	Wh/kg
		Centrální levá	Elektrické vaření EC		Wh/kg
		Centrální centrální	Elektrické vaření EC		Wh/kg
		Centrální pravá	Elektrické vaření EC		Wh/kg
		Přední levá	Elektrické vaření EC	200,3	Wh/kg
		Přední centrální	Elektrické vaření EC		Wh/kg
		Přední pravá	Elektrické vaření EC	177,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			Elektrická varná deska EC	191	Wh/kg
Standardní použití: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření výkonu					
Návrhy na úsporu energie: - Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. - Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. - Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, čímž zkrátíte dobu vaření. - Začněte vařit na vysokém nastavení a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. - Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky.					

Označením tohto výrobku značkou CE  na vlastnú zodpovednosť potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok. Ak je to uplatniteľné, časti tohto zariadenia spĺňajú ustanovenia: NARIADENIA (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri zariadení nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite, a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zahriať.
- Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť. Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na

detektor hrncov.

- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Ak došlo k poškodeniu prírodnej šnúry, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa vyhlo nebezpečenstvo v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť toto zariadenie napájané prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.
- **VAROVANIE:** Používajte len chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na obsluhu ako vhodné, alebo chrániče varnej dosky zabudované do spotrebiča. Používanie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
- Vždy používajte vhodný riad.
- Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
- Na ovládací panel nič neukladajte.
- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- **UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý proces varenia sa musí dohliadať nepretržite.

Vážený zákazník:

Ďakujeme vám za zakúpenie indukčnej varnej dosky Hoover. Dúfame, že vám bude roky dobre slúžiť.

Pred používaním varnej dosky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a na budúce použitie ho uchovávajte na bezpečnom mieste.

Pred používaním varnej dosky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a na budúce použitie ho uchovávajte na bezpečnom mieste.

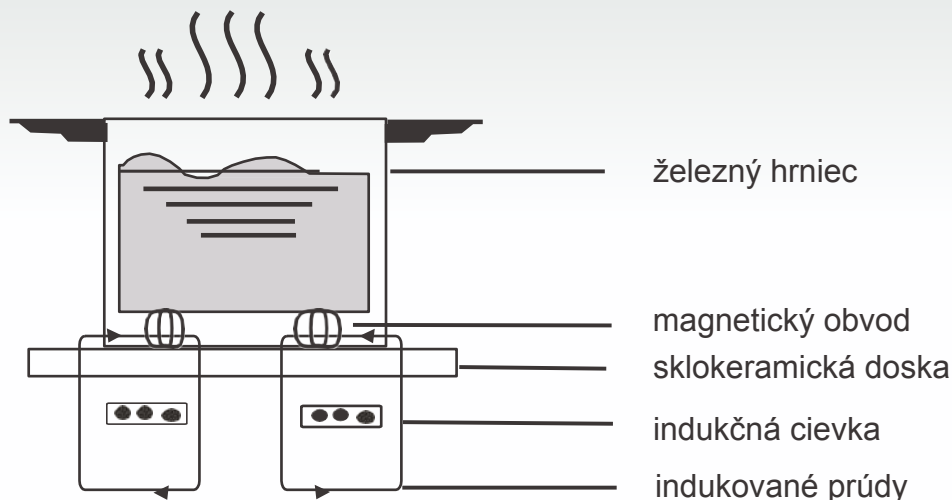
Údaje o výrobku

Indukčná varná doska zaisťuje všetky druhy varenia pomocou jej elektromagnetických varných zón a jej mikrokomputerizované ovládače a multifunkcie z nej robia ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska Hoover vyrábaná s osobitne importovanými materiálmi je mimoriadne používateľsky prípustná, trvácna a bezpečná.

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

● Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Ak teplota presiahne bezpečnostnú úroveň, varná zóna sa automaticky vypne.

● Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Ak na varnej doske ponecháte panvicu s priemerom menším ako 80 mm alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetickú panvicu (napr. hliníkovú) na asi jednu minútu zaznie zvukový signál, po ktorom varná doska automaticky prejde do pohotovostného režimu.

● Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znáznorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej.

● Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~5	8 hodín
6~10	4 hodiny
11~14	2 hodiny
15	1 hodina

Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

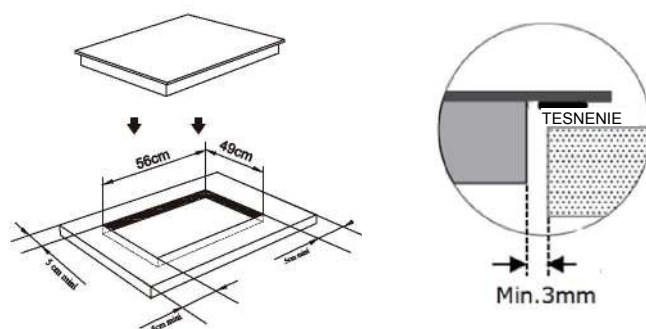
Varovanie: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

Montáž

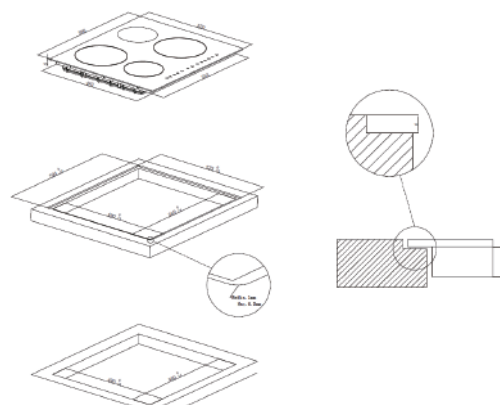
1. Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku. Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku z tepelne odolného materiálu (drevo s podobné vláknité alebo hygroskopické materiály by sa nemali používať ako pracovný povrchový materiál, pokiaľ nie sú impregnované), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Podľa zobrazenia na obrázku č. 1.



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

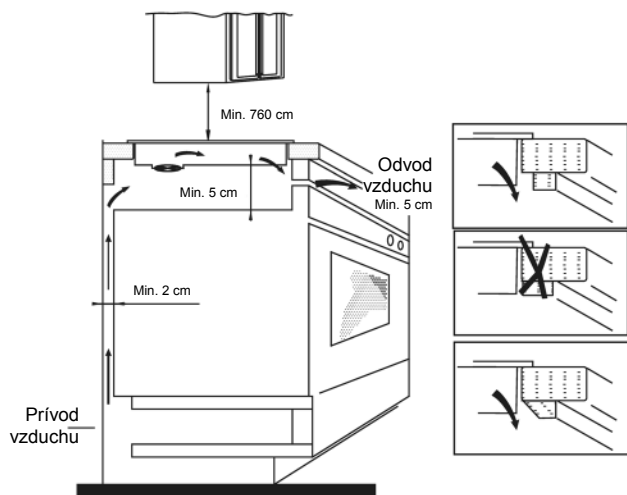


Obrázok 1

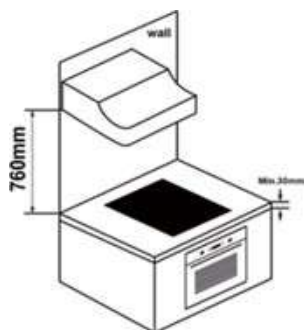


Zapustená inštalácia: možné len vtedy, ak nie je rúra inštalovaná pod pultom

2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázka 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



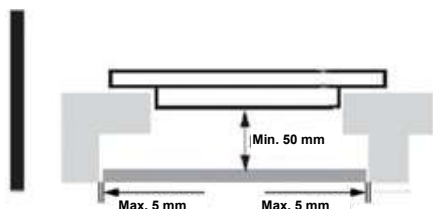
Obrázok 2



Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

VAROVANIE: Zaistenie primeraného odvetrávania

Uistite sa, že je indukčná varná doska je dobre odvetrávaná a že prívod ani odvod vzduchu nie sú blokované. S cieľom zabrániť náhodnému dotyku prehriatej spodnej časti varnej dosky alebo neočakávanému zasiahnutiu elektrickým prúdom počas práce je nevyhnutné vložiť drevenú vložku upevnenú skrutkami vo vzdialenosti aspoň 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Dodržiavajte uvedené požiadavky.



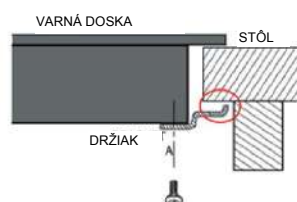
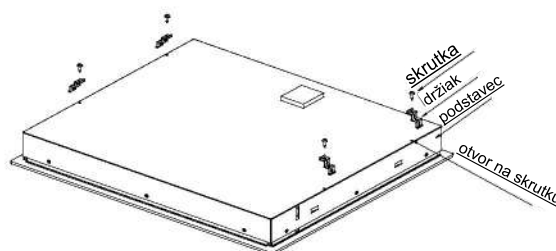
Poznámka: Na vonkajšej strane má varná doska odvetrávacie otvory. **MUSÍTE zabezpečiť**, aby sa tieto otvory nezablokovali pracovnou doskou pri vkladaní varnej dosky do jej polohy.



Poznámka: Vezmite na vedomie, že lepidlo na spájanie plastových alebo drevených materiálov k nábytku musí odolávať teplotám nad 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu obloženia.

Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy preto musia vydržať teplotu 90 °C.

3. Varnú dosku upevnite na pracovnú dosku pomocou držiakov na podklade varnej dosky. Poloha držiakov sa dá upraviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



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

Upozornenia:

- (1) Indukčná varná doska musí byť namontovaná náležite kvalifikovanou osobou. Máme svojich vlastných kvalifikovaných montérov. Nikdy sa ju nepokúšajte namontovať sami.
- (2) Indukčná varná doska sa nesmie montovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu ani bubnové sušičky.
- (3) Indukčná varná doska sa musí montovať tak, sa umožnilo optimálne vyžarovanie tepla.
- (4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mali byť schopné odolávať teplu.
- (5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné proti teplu.
- (6) Nesmie sa používať parný čistič.

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

Zásuvka by mala byť pripojená k jednopólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku 3.

Napätie	Káblové pripojenie			
380 – 415 V 3N~	1 • L1 čierny	2 • L2 hnedý	3 ———— 4 • N modrý	5 —+— žltozelený
220 – 240 V~	1 ———— 2 • L čierny a hnedý		3 ———— 4 • N modrý	5 —+— žltozelený

Obrázok 3

Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mal by to vykonať technik popredajných služieb pomocou náležitých nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.

Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy.

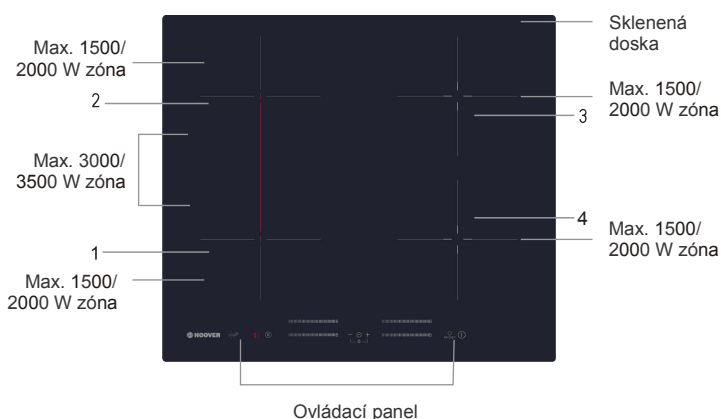
Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

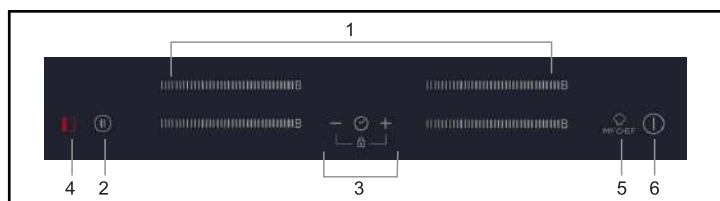


Poznámka: spodný povrch a napájací kábel varnej dosky nie sú po montáži dostupné.

Schémy indukčnej varnej dosky:



Schematický nákres ovládacieho panela



1. Ovládače výkonu ohrevnej zóny
2. Ovládač na prerušenie varenia
3. Ovládač časovača/ovládač uzamknutia tlačidiel
4. Ovládač flexibilnej oblasti
5. Ovládač funkcie Chef
6. Vypínač Zapnúť/Vypnúť

Spôsob použitia

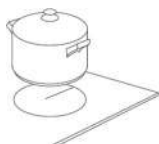
Začatie varenia

Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť na tri sekundy. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, na displeji sa zobrazí „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.

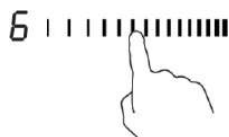


Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

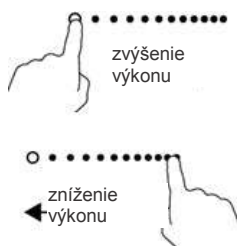


Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa kľúča začne blikať.



Dotykom posuvného ovládača vyberte teplotný stupeň.

- Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo blíkajú $\geq$ a $\leq$ a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

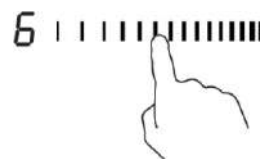
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 2 minútach displej automaticky vypne.

Ukončenie varenia

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „-“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.



Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



Dávajte pozor na horúce povrchy

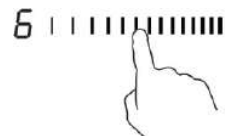
Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



Používanie funkcie boost

Aktivácia funkcie boost:

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.



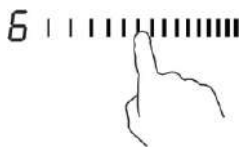
Presuňte posúvač do polohy „B“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „b“.



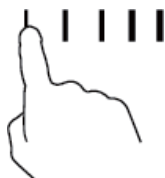
Spôsob použitia

Zrušenie funkcie boost:

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.



Varnú zónu vypnete dotykom posúvača na „0“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.



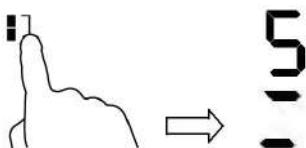
- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Voľná zóna je tvorená dvoma nezávislými indukčnými zónami, ktoré sa dajú ovládať oddelene.

Veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, dotknite sa ovládača flexibilnej oblasti.



2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne: Kuchynský riad: riad s priemerom 250 mm alebo 280 mm (prípustný je štvorcový alebo oválny riad)

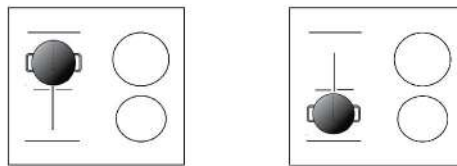


Neodporúčame iné činnosti okrem troch vyššie uvedených činností, pretože to môže mať vplyv na ohrev spotrebiča.

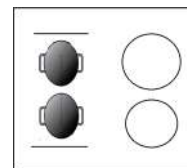
Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť používať ako dve samostatné zóny, máte dve možnosti ohrevu.

- (a) Panvicu položte na pravú hornú stranu alebo pravú dolnú stranu flexibilnej oblasti.



- (b) Na obe strany flexibilnej oblasti umiestnite jednu panvicu.



Poznámka: Uistite sa, že panvica je väčšia ako 12 cm.

Uzamykanie ovládačov

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

Uzamknutie ovládačov

1. Súčasne sa dotknite a podržte časovač „—“ a časovač „+“ na chvíľu.
2. Na indikátore časovača sa zobrazí „Loc“.

Odomknutie ovládačov

Súčasne sa dotknite a podržte časovač „—“ a časovač „+“ na chvíľu.

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

Režim pozastavenia

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

Spustenie režimu pozastavenia

1. Dotknite sa ovládača pozastavenia „||“ ②.
2. Všetky indikátory zobrazia „11“.

Ukončenie režimu pozastavenia

1. Dotknite sa ovládača pozastavenia.

⚠ Keď je varná doska v režime pozastavenia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť ①. Varná doska sa vypne po 10 min., ak režim pozastavenia neukončíte.

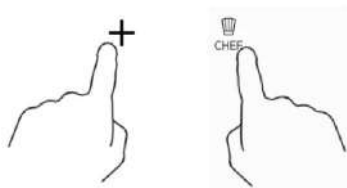
Spôsob použitia

Funkcia riadenia výkonu

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

Spustenie funkcie riadenia výkonu

Zapnite varnú dosku, potom súčasne stlačte ovládač funkcie Chef a časovač „+“.



Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je nastavený na 7,0 Kw.

Prepnutie inej úrovne

stlačte +/- časovača



Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.

„P1“: maximálny výkon je 2,5 Kw.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 Kw.

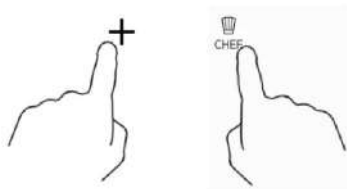
„P3“: maximálny výkon je 4,5 Kw.

„P4“: maximálny výkon je 5,5 Kw.

„P5“: maximálny výkon je 7,0 Kw.

Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu

Súčasne stlačte ovládač funkcie Chef a časovač „+“ na potvrdenie.



Potom sa varná doska vypne.

Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

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

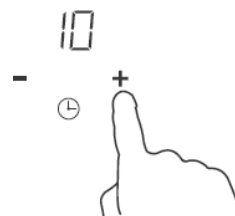
a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: Minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

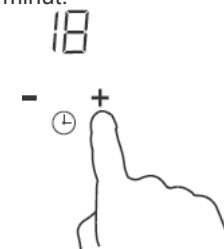
Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.



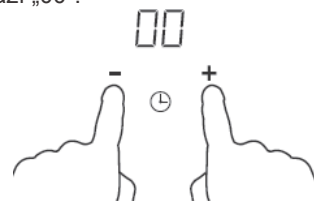
Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu.

Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.



Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútka sa zobrazí „00“.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.



Spôsob použitia

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.



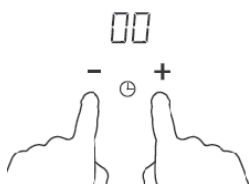
Dotykom ovládača časovača nastavte čas.

Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ dôjde k zníženiu alebo zvýšeniu o 1 minútu.

Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.



Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.



Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



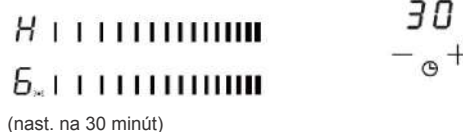
Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie viacerých zón:

Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné ako pri krokoch nastavenia jednej zóny. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desiatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Zobrazuje sa takto:



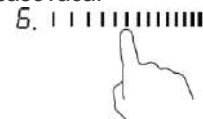
Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať.



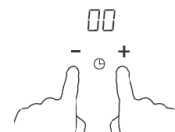
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.

c) Zrušenie časovača

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny vyberte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu časovača.



Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



Predvolený čas prevádzky

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

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

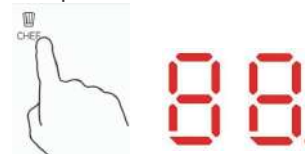


Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

Funkcia Chef

Najprv by ste si mali stiahnuť aplikáciu simply-Fi a nainštalovať si ju do mobilného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú varnú dosku.

Podrobnosti nájdete v prílohe.



Spôsob použitia

Na spárovanie aplikácie a varnej dosky postupujte nasledovne:
Na 4 sekundy stlačte tlačidlo funkcie Chef.
Po uplynutí 4 sekúnd číslice ČASOVAČA začnú blikať s nápisom PA a spustí sa proces párovania.
Ak je Wi-Fi zapnuté: na pravej strane LED indikátora sa zobrazí jedna bodka.
Ak je Wi-Fi vypnuté: Nezobrazí sa žiadna bodka.

Nastavenie funkcie Chef

Nastavte parametre funkcie Chef na aplikácii simply-Fi a príkaz odošlite do varnej dosky.

Ak varná doska dostane príkaz z aplikácie simply-Fi, varná doska dvakrát zapípa a bude blikať v 1-sekundových cykloch.



Ak chcete funkciu Chef ukončiť, nastavte výkon zón na „0“ alebo varnú dosku vypnite.



Výber varných nádob



Železná panvica
na vyprážanie



Hrniec z
nehrdzavejúcej
oceľ



Železný
hrniec



Železná
kanvica



Smaltovaná
kanvica z
nehrdzavejúcej
oceľ



Smaltovaný
kuchynský riad

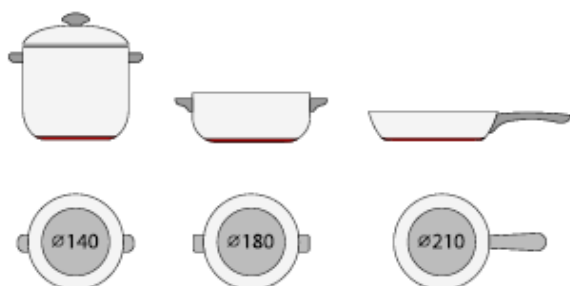


Železná platňa

Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

1. Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:
Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak blíkajú „U“, nádoba nie je vhodná na použitie na indukčnej varnej doske.
2. Priložte k nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.
Poznámka: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte len feromagnetický riad zo smaltovanej oceľ, liatiny alebo nehrdzavejúcej oceľ, ktorý je ale kompatibilný s indukciou.
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Na základe rozmerov zóny môžete použiť hrnce rôznych priemerov, ako je znázornené na obrázku nižšie:



5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.



6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvy.

Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



	Priemer podkladu indukčného riadu	
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2	140	180
3 a 4	140	180
Flexibilná zóna	250	395*180

Vyššie uvedené sa môže vzhľadom na veľkosť hrnca a materiálu, z ktorého je vyrobený, líšiť.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:



Musí sa používať špeciálny ochranný spínač napájania.



Len na vnútorné použitie.



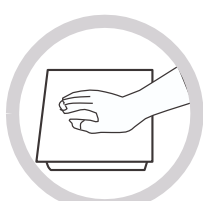
Indukčnú varnú dosku nikdy neumývajte priamo vodou.



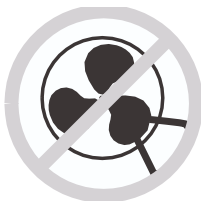
Pod varnou doskou neuchovávajte čistiace prostriedky ani horľavé materiály.



Uzatvorené nádoby, ako sú napríklad konzervy, zakaždým pred ohrievaním otvoríte, inak by mohli vybuchnúť.



Ak bola varná zóna dlho zapnutá, povrch zostáva ešte nejakú chvíľu horúci, preto sa keramického povrchu nedotýkajte.



Občas skontrolujte, či niečo (napr. sklo, papier atď.) neprekáža prívodu vzduchu pod indukčnou doskou.



Na doske nenechávajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože sa môžu zohriať.



Indukčnú dosku nikdy nepoužívajte vedľa iného spotrebiča, ktorý vytvára vysokú teplotu, ako je plynový sporák či parafínový ohrievač.



Indukčnú varnú dosku nikdy nenechávajte zapnutú bez jedla určeného na varenie, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu prevádzkového výkonu a mohlo by hroziť nebezpečenstvo.



Ak je povrch varnej dosky prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.



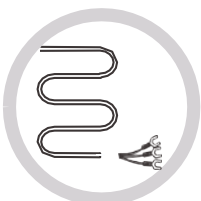
Na varnú dosku neukladajte nádoby s drsným alebo nerovným povrchom, lebo by mohli poškodiť keramický povrch.



Indukčnú dosku pravidelne čistite, aby sa do ventilátora nedostali cudzie predmety a aby sa zabránilo nesprávnej funkcii zariadenia.



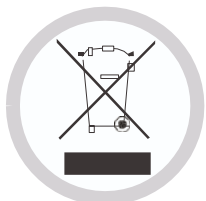
Spotrebič držte mimo dosahu detí a nevládných osôb. Nikdy im ho nedovoľte používať bez dozoru.



Ak je napájací kábel poškodený, nechajte ho vymeniť servisnému technikovi alebo inej vhodne kvalifikovanej osobe.

Tento spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými či duševnými schopnosťami, alebo osobami bez žiadnej znalosti, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli vopred poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.



LIKVIDÁCIA: Výrobok sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Je potrebné zaistiť jeho samostatný zber na osobitné spracovanie.

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

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

Typ kontaminácie	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
svetlo	Ponorte do horúcej vody a osušte.	čistiaca špongia
kruhy a vodný kameň	na oblasť naneste ocot, utrite jemnou handričkou alebo použite produkt dostupný v obchode.	špeciálny prostriedok na keramické sklo
cukrovinky, roztopený hliník alebo plasty	Použite špeciálnu škrabku na keramické sklo na odstraňovanie zvyškov (najlepšie silikónový produkt).	špeciálny prostriedok na keramické sklo

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej situácii, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí sa jeden z týchto kódov:

Kód chyby	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
E1	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E2	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (1#)	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky.
E4	Vysoká teplota na snímači keramickej platne. (2#)	
E5	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „Zapnutie/vypnutie“ na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho vymeňte.
E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (2#)	
Bez automatickej obnovy		
F3/F6	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat. (F3 pre 1#,F6 pre 2#)	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
F4/F7	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod. (F4 pre 1#,F7 pre 2#)	
F5/F8	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – chybné. (F5 pre 1#,F8 pre 2#)	
F9/FA	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 1#)	Vymeňte elektrickú dosku.
FC/FD	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom. (skrat/otvorený obvod pre 2#)	

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

V uvedenej tabuľke sa zobrazuje, ako hodnotiť a preverovať bežné chyby. Spotrebič samy nerozoberajte, inak môžete indukčnú varnú dosku poškodiť.

Parameter	Špecifikácie
Bezdrôtový štandard	802.11b/g/n
Frekvenčný rozsah	2,412 GHz – 2,484 GHz
Max. prenosový výkon:	+16 +_ 2 dBm
Maximálna citlivosť prijímu	-87 dBm
Kanál	13 kanálov

Produktové informácie o prepojenom zariadení	
Spotreba energie výrobku v stave pohotovosti, ak sú všetky zapojené sieťové porty pripojené a všetky bezdrôtové sieťové porty aktívne:	2W
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	Ak varná doska bola registrovaná do aplikácie, zapnite varnú dosku na aktivovanie portu bezdrôtovej siete.
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	Ak varná doska bola registrovaná do aplikácie, vypnite varnú dosku na deaktivovanie portu bezdrôtovej siete. Ak varná doska nebola zaregistrovaná pomocou aplikácie, port bezdrôtovej siete bude vypnutý aj pri zapnutí varnej dosky.

Služba starostlivosti o zákazníkov

V prípade poruchy pred kontaktovaním popredajných služieb urobte nasledovné:

- Skontrolujte správnosť zapojenia spotrebiča.
- Pozrite si uvedenú tabuľku zlyhaní a zobrazení.

Ak stále nie je možné problém vyriešiť, spotrebič vypnite, nepokúšajte sa ho rozobrať a obráťte sa na popredajnú službu.

Osobitné vyhlásenie

Obsah tohto návodu na obsluhu bol dôkladne preverený. Spoločnosť však nemôže niesť zodpovednosť za prípadné tlačové chyby alebo vynechania.

Do revidovaného návodu na obsluhu sa bez upozornenia môžu zahrnúť aj prípadné technické úpravy. Vzhľad aj farba spotrebiča v tomto návode sa môžu líšiť od skutočného spotrebiča.

Informácie o elektrických varných doskách pre domácnosť spĺňajú nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu		HTPSJ644MCWIFI			
Typ varnej dosky:		elektrická varná doska			
Počet varných zón a/alebo oblastí	zóny	4			
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné oblasti, žiarivé varné zóny, pevné platničky)	indukčné varné zóny	X			
	indukčné varné oblasti				
	žiarivé varné zóny				
	pevné platničky				
Pri kruhových varných zónach alebo oblastiach: priemeružitočnej povrchovej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	Ø	18,0	cm	
	Vzadu v strede	Ø		cm	
	Vzadu vpravo	Ø	18,0	cm	
	V strede vľavo	Ø		cm	
	V strede, v strede	Ø		cm	
	V strede vpravo	Ø		cm	
	Vpredu vľavo	Ø	18,0	cm	
	Vpredu v strede	Ø		cm	
	Vpredu vpravo	Ø	18,0	cm	
Pri nekruhových varných zónach alebo oblastiach: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú ohrievanú varnú zónu alebo oblasť zaokrúhlená na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	Š		cm	
	Vzadu v strede	Š		cm	
	Vzadu vpravo	D Š		cm	
	V strede vľavo	Š		cm	
	V strede, v strede	D Š		cm	
	V strede vpravo	Š		cm	
	Vpredu vľavo	D Š		cm	
	Vpredu v strede	Š		cm	
	Vpredu vpravo	Š		cm	
Spotreba energie na varnú zónu alebo oblasť vypočítaná na kg	Vzadu vľavo	EC elektrické varenie	192,8	Wh/kg	
	Vzadu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg	
	Vzadu vpravo	EC elektrické varenie	193,3	Wh/kg	
	V strede vľavo	EC elektrické varenie		Wh/kg	
	V strede, v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg	
	V strede vpravo	EC elektrické varenie		Wh/kg	
	Vpredu vľavo	EC elektrické varenie	200,3	Wh/kg	
	Vpredu v strede	EC elektrické varenie		Wh/kg	
Spotreba energie na varnú dosku vypočítaná na kg	Vpredu vpravo	EC elektrické varenie	177,6	Wh/kg	
		EC elektrická varná doska	191	Wh/kg	
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické kuchynské spotrebiče v domácnosti. Časť 2: Varné dosky – Metódy merania funkčných vlastností					
Rady na úsporu energie: • Na dosiahnutie najlepšej účinnosti vašej varnej dosky, hrniec umiestnite do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty, a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.					
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.					

Umieszczając na tym produkcie oznaczenie CE , deklarujemy, na własną odpowiedzialność, zgodność ze wszystkimi europejskimi wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu. W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z: ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia pola należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki. Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.

- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- PRZESTROGA: w celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- OSTRZEŻENIE: należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.
 - Należy zawsze stosować odpowiednie garnki.
 - Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
 - Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
 - Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.
 - Środki służące do odłączania należy połączyć z okablowaniem zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
 - W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
 - Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
 - PRZESTROGA: proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej Hoover. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat.

Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

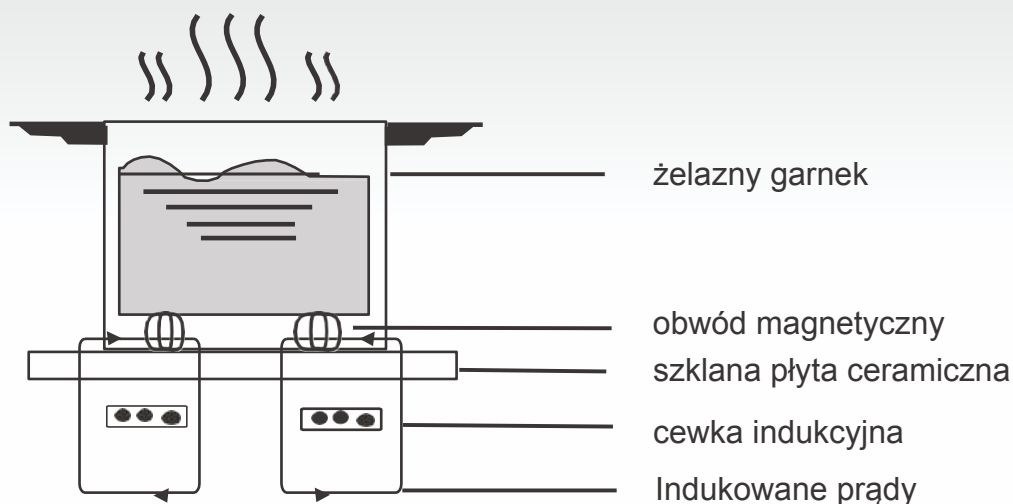
Opis produktu

Płyta indukcyjna służąca do wszelkiego rodzaju gotowania, z elektromagnetycznymi strefami gotowania oraz mikrokomputerowymi elementami sterującymi i wielofunkcyjnymi, stanowi idealny wybór dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna Hoover jest niezwykle przyjazna dla użytkownika, wytrzymała i bezpieczna.

Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego i układu sterującego. Prąd elektryczny za pośrednictwem cewki wytwarza silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które następnie jest przesyłane przez pole grzejne do naczynia służącego do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

Stale dążąc do udoskonalania swoich produktów, zastrzega sobie prawo do zmodyfikowania wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

● Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

● Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów

Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

● Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło resztkowe. Pojawia się litera „H” ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość.

● Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~5	8 godzinach
6~10	4 godzinach
11~14	2 godzinach
15	1 godzinie

Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

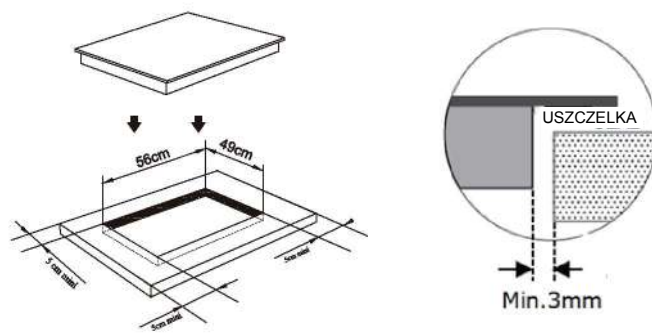
Ostrzeżenie: osoby z rozrusznikiem serca, przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

Instalacja

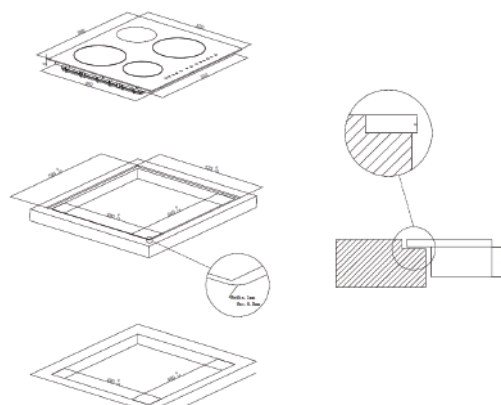
1. Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku. Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pola grzejnego, należy wybrać termoodporny i izolowany powierzchniowo materiał powierzchni roboczej (nie należy stosować drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału powierzchni roboczej, chyba że są one impregnowane). Jak pokazano na rysunku (1):



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

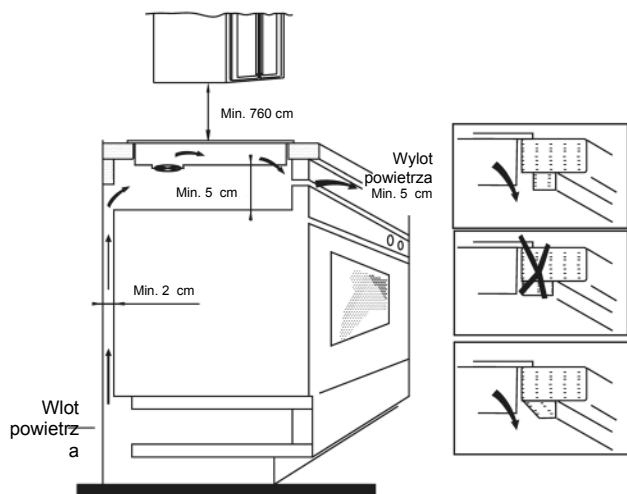


Rysunek 1

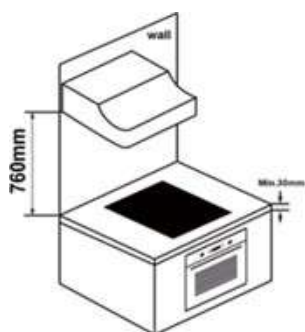


Instalacja płaska: wykonalna tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod ladą

2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



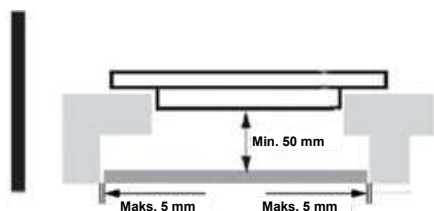
Rysunek 2



UWAGA: ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

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



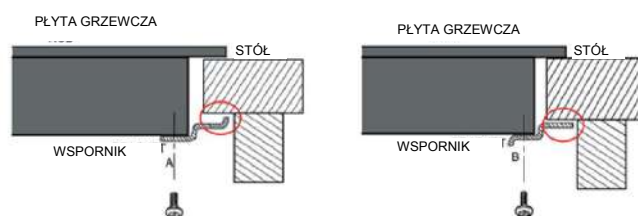
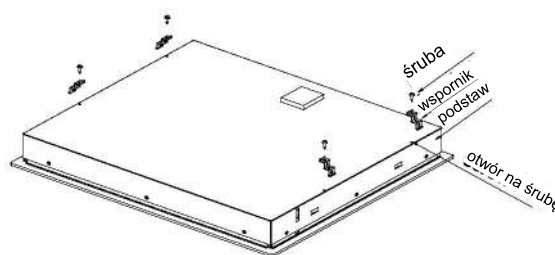
Uwaga: Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. UŻYTKOWNIK MUSI upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy podczas ustawiania płyty grzewczej.



Uwaga: należy pamiętać, że klej, stosowany do łączenia tworzywa sztucznego lub materiału drewnianego z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć oderwania się panelu.

Dlatego też tylna ściana, powierzchnie przylegające i otaczające muszą być odporne na temperaturę 90°C.

- Przymocować płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na podstawie płyty grzewczej. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



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

Ostrzeżenia:

- (1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.
- (2) Nie należy instalować płyty indukcyjnej nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami ani suszarkami.
- (3) Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby umożliwić optymalny sposób odprowadzenia ciepła.
- (4) Ściana i obszar nad płytą powinny mieć odpowiednią wytrzymałość termiczną.
- (5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa sandwichowa i klej powinny być odporne na ciepło.
- (6) Nie należy używać myjki parowej.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo powinno być podłączone do wyłącznika jednobiegunowego zgodnie z odpowiednią normą. Sposób połączenia pokazano na rysunku 3.

Napięcie	Połączenie przewodowe				
380 – 415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 • N	4 • N	5 • PE
	Czarny	Brązowy	Niebieski	Niebieski	Żółto-zielony
220 - 240 V~	1 • L	2 • L	3 • N	4 • N	5 • PE
	Czarno-brązowy	Czarno-brązowy	Niebieski	Niebieski	Żółto-zielony

Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, w celu uniknięcia wypadków wymianę taką powinien przeprowadzić serwisant posprzedażny używając odpowiednich narzędzi.

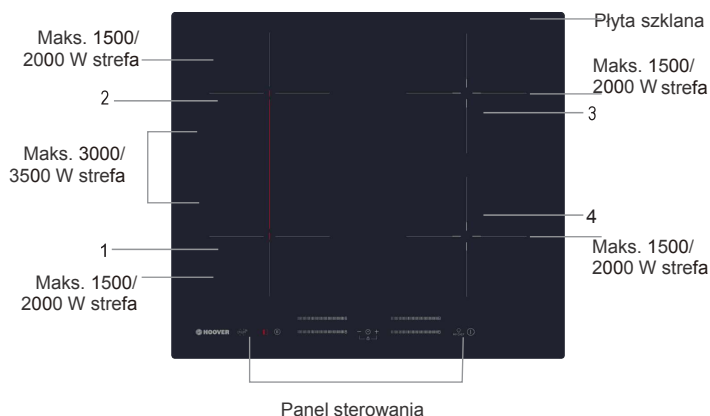
Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.

Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.

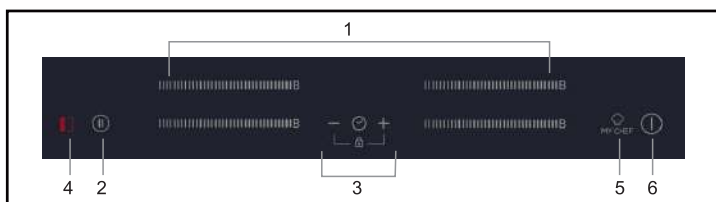
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.

Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Schemat płyty indukcyjnej:



Rysunek schematyczny panelu sterowania



1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. Przycisk pauzy
3. Elementy sterowania regulatorem czasowym / Przycisk blokady przycisków
4. Przycisk strefy elastycznej
5. Przycisk funkcji Chef
6. Przycisk włączania/wyłączania



Uwaga: po zainstalowaniu nie ma dostępu do powierzchni dolnej i przewodu zasilającego płytę.

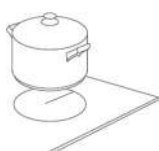
Jak rozpocząć gotowanie

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

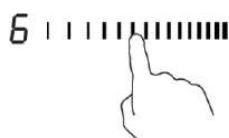


Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

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

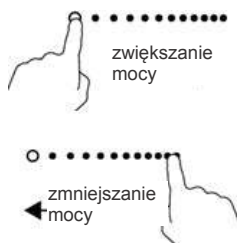


Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.

- Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



Jeśli wyświetlacz miga $\geq U \leq$ naprzemiennie z ustawieniem mocy

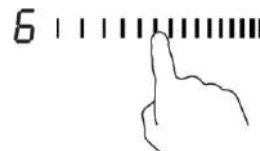
Oznacza to że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Jak zakończyć gotowanie

Dotknij przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „.”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.



Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



Uważać na gorące powierzchnie

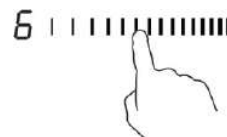
Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie trybu Boost:

Dotknąć suwaka obsługi danej strefy grzewczej.



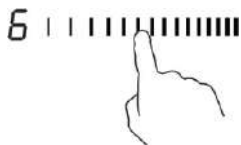
Dotknąć suwaka na wysokości litery „B”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje litera „b”.



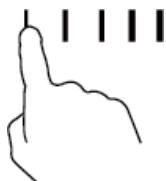
Obsługa

Wyłączanie funkcji Boost:

Dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.



Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „0”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.



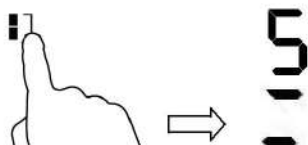
- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

STREFA ELASTYCZNA

- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Wolna strefa składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie.

Jako duża strefa

1. Aby włączyć wolną strefę jako pojedynczą dużą strefę, należy dotknąć przycisku strefy elastycznej.



2. Najlepiej z dużej strefy korzystać w następujący sposób:
Garnek: Garnek o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są garnki kwadratowe lub owalne)

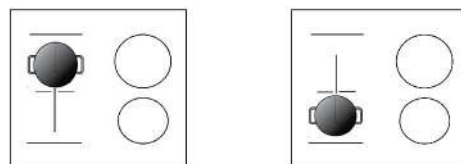


Nie zalecamy innych sposobów poza trzema wymienionymi powyżej, ponieważ może to wpłynąć na funkcję grzejną urządzenia.

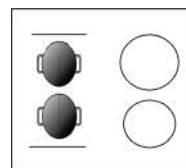
Jako dwie niezależne strefy

Aby skorzystać ze strefy elastycznej jako z dwóch różnych stref, do wyboru są dwie opcje grzania.

- (a) Umieścić patelnię na prawej górnej stronie lub prawej dolnej stronie strefy elastycznej.



- (b) Umieścić dwie patelnie po obu stronach strefy elastycznej.



Uwaga: należy się upewnić, że patelnia jest większa niż 12 cm.

Blokowanie elementów sterowania

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

Jak zablokować elementy sterowania

1. Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „ ” i regulatora czasowego „+”.
2. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

Jak odblokować elementy sterowania

Dotknąć i przytrzymać przez chwilę jednocześnie przycisk regulatora czasowego „ ” i regulatora czasowego „+”.



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

Tryb Pauza

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

Włączanie trybu Pauza

1. Dotknąć przycisku pauzy „||”.
2. Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.

Wyłączanie trybu Pauza

1. Dotknąć przycisku pauzy.



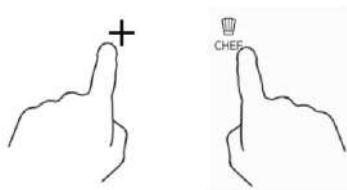
Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①. Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli użytkownik nie wyjdzie z trybu Pauza.

Funkcja sterowania mocą

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

Jak wejść do funkcji sterowania mocą

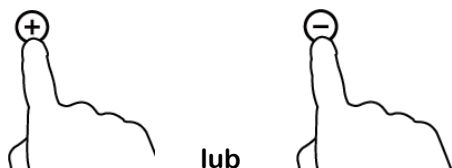
Włączyć płytę kuchenną i równocześnie nacisnąć przycisk funkcji Chef i regulatora czasowego „+”.



Na minutniku pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,0 kW.

Przełączanie na inny poziom

Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym



Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „P5”. Na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczny jeden z nich.

„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW.

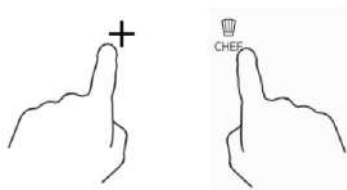
„P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc wynosi 7,0 kW.

Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą

Nacisnąć równocześnie przycisk funkcji Chef i regulatora czasowego

„+” w celu potwierdzenia.



Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.

Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

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

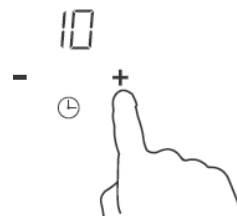
a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

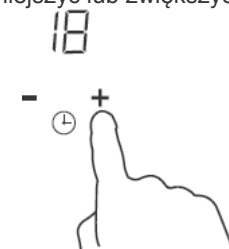
Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.



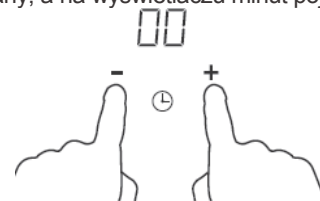
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.

Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.



Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.



Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



Obsługa

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

Ustawienie jednej strefy

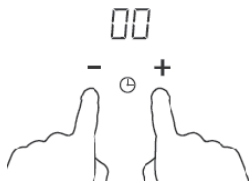
Dotknąć suwaka obsługi danej strefy grzewczej.



Ustawić czas, dotykając przycisku lub regulatora czasowego. Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.



Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.



Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.



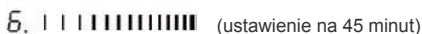
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawianie większej liczby stref:

Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy. Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga. Pokazano to poniżej:



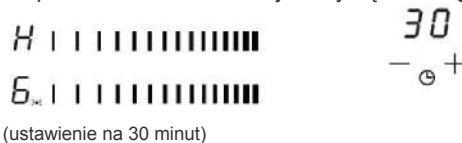
(ustawienie na 15 minut)



(ustawienie na 45 minut)



Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać.

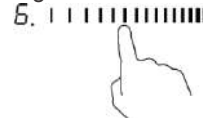


(ustawienie na 30 minut)

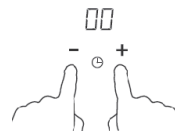
Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej. Właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć suwaka do obsługi strefy grzewczej, dla której zamierza się anulować działanie regulatora czasowego.



Po dotknięciu jednocześnie przycisków „-” i „+” regulator czasowy zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”.



Domyślne czasy działania

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

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

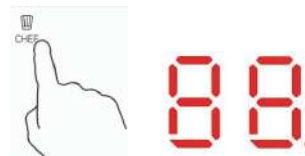
Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



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

Funkcja Chef

Przed wszystkim należy pobrać aplikację Simply-Fy i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu mobilnym. Następnie zarejestrować swoją płytę indukcyjną. Szczegóły zamieszczono w załączniku.



Aby sparować płytę z aplikacją, należy:

Nacisnąć na 4 sekundy przycisk funkcji Chef.

Po upływie 4 sekund wskazanie REGULATORA CZASOWEGO zaczyna migać wraz z napisem PA i rozpoczyna się proces parowania.

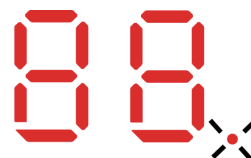
Gdy Wi-Fi jest włączone: jedna kropka pojawi się po prawej stronie diody.

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

Jak ustawić funkcję Chef

Ustawić parametry funkcji Chef w aplikacji Simply-Fy i wysłać komendę do płyty kuchennej.

Jeśli płyta kuchenna otrzyma komendę od Simply-Fy, zostanie wyemitowany dwukrotnie sygnał dźwiękowy i dioda będzie migać w cyklach '1 sekunda włączona i 1 sekunda wyłączona'.



Jeśli zamierza się zatrzymać funkcję Chef, należy ustawić moc stref na „0” lub wyłączyć płytę kuchenną.



Wybór naczyń do gotowania



Żeliwna patelnia do smażenia na oleju



Garnek ze stali nierdzewnej



Żeliwna patelnia



Żeliwny czajnik



Czajnik z emaliowanej stali



Emaliowane naczynia kuchenne



Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:

Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga litera „U” , naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.

2. Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.

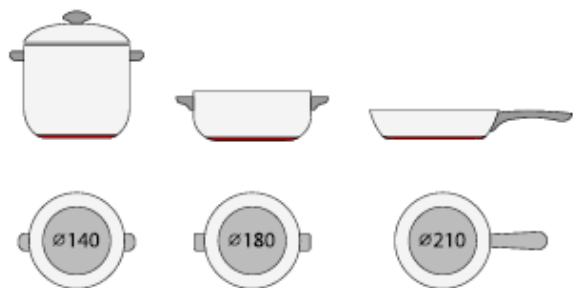
UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.

Musi ona być płaska, a jej średnica musi być zgodna z poniższą tabelą 1.

3. Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, z żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z płytą indukcyjną.
4. Używać patelni, w których średnica obszaru ferromagnetycznego (dno patelni) ma wymiary zgodne z poniższą tabelą. (Tabela 1)

- W przypadku skorzystania z mniejszych garnków działanie może być pogorszone.
- W przypadku skorzystania z garnka o średnicy mniejszej niż orientacyjna średnica podana w tabeli 1, garnek taki może nie zostać wykryty.

Zgodnie z wymiarami strefy, na której używane są garnki, można korzystać z naczyń o różnej średnicy, jak pokazano poniżej:



5. Jeśli część ferromagnetyczna pokrywa jedynie częściowo podstawę patelni, tylko ta część zostanie nagrzana, a pozostała część podstawy może nie osiągnąć dostatecznej temperatury.



6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednolity, ale zawiera inny materiał, na przykład aluminium, może to niekorzystnie wpłynąć na proces nagrzewania się i na wykrywanie patelni.

Jeśli podstawa patelni jest podobna do tych na poniższych rysunkach, patelnia może nie zostać wykryta.



	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
Pole grzejne	Minimum	Maksimum
1 i 2	140	180
3 i 4	140	180
Strefa Flexi	250	395*180

Powyższe może się różnić w zależności od wielkości patelni i materiału, z którego jest wykonana

Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:



Do zabezpieczenia zasilania należy zastosować specjalny wyłącznik powietrzny.



Wyłącznie do użytku wewnątrz budynków.



Nigdy nie myć płyty indukcyjnej bezpośrednio wodą.



Nie przechowywać pod płytą detergentów i materiałów łatwopalnych.



Przed podgrzaniem zawsze otwierać szczelnie zamknięte pojemniki, takie jak puszki, w przeciwnym razie mogą one wybuchnąć.



Po dłuższym czasie gotowania pole grzejne pozostaje przez pewien czas gorące - nie dotykać więc powierzchni ceramicznej.



Od czasu do czasu sprawdzić, czy nic (np. szkło, papier itp.) nie blokuje wlotu powietrza pod płytą indukcyjną.



Nie pozostawiać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się nagrzewać.



Nigdy nie używać płyty indukcyjnej w pobliżu innego urządzenia wytwarzającego wysoką temperaturę, takiego jak kuchenka gazowa lub podgrzewacz parafinowy.



Indukcyjna płyta grzejna nie może nigdy pracować bez znajdującej się na niej żywności, w przeciwnym razie może to wpłynąć na jej działanie i spowodować zagrożenie.



W przypadku pęknięcia płyty należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażeń prądem elektrycznym.



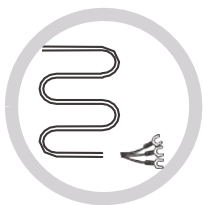
Nie umieszczać na płycie grzewczej szorstkich lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę ceramiczną.



Regularnie czyścić płytę indukcyjną, aby zapobiec przedostawaniu się ciał obcych do wentylatora i nieprawidłowej pracy urządzenia.



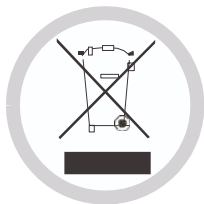
Dzieci lub osoby niepełne powinny zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia. Nigdy nie zezwalać na używanie urządzenia bez nadzoru.



W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony w serwisie lub przez inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia lub nadzoruje takie osoby.

Dzieci powinny być pod nadzorem osoby dorosłej, która zapewni, że nie będą się one bawić tym urządzeniem.



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

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

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, można zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób.

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

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

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zanieczyszczenia	Sposób czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Zanurzyć w gorącej wodzie i wytrzeć do sucha	Gąbka czyszcząca
Pierścienie i kamień wapienny	Nanieść na ten obszar biały ocet, przetrzeć miękką szmatką lub użyć dostępnego w handlu produktu.	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Do usuwania resztek ze szkła ceramicznego należy użyć specjalnego zgarniacza (najlepszy jest produkt silikonowy).	Specjalny klej do szkła ceramicznego

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Wyświetlanie usterek i ich kontrola

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z poniższych kodów:

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Auto-Recovery		
E1	Napięcie zasilania przekracza wartość znamionową.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilania jest niższe od wartości znamionowej.	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (1#)	Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej. (2#)	
E5	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, należy go wymienić.
E6	Wysoka temperatura IGBT. (2#)	
Brak Auto-Recovery		
F3/F6	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu (F3 w przypadku 1#,F6 w przypadku 2#)	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
F4/F7	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty (F4 w przypadku 1#,F7 w przypadku 2#)	
F5/F8	Usterka/nieprawidłowy czujnik temperatury płyty ceramicznej . (F5 w przypadku 1#,F8 w przypadku 2#)	
F9/FA	Usterka czujnika temperatury IGBT. (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 1#)	Wymienić panel zasilania.
FC/FD	Usterka czujnika temperatury IGBT. (zwarcie obwodu/obwód otwarty w przypadku 2#)	

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED jest nieprawidłowy.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Wskaźnik trybu gotowania zaświeca się, ale podgrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.	
	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, należy go wymienić.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zatrzymuje się nagle podczas działania, a na wyświetlaczu miga litera „u”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka uległa przegrzaniu;	Urządzenie uległo przegrzaniu. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Dla stref grzewczych po tej samej stronie (na przykład pierwsza i druga strefa) może być wyświetlane wskazanie „u”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Wentylator silnika jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	

Powyższa tabela pokazuje, w jaki sposób oceniać i sprawdzać typowe usterki.
Nie demontować urządzenia samodzielnie, gdyż może to spowodować uszkodzenie płyty indukcyjnej.

Parametr	Dane
Standard sieci bezprzewodowej	802.11b/g/n
Zakres częstotliwości	2,412 GHz – 2,484 GHz
Maksymalna moc nadawcza:	+16 +_ 2dBm
Maksymalna czułość odbioru	-87 dBn
Kanał	13 kanałów

Informacje o produkcji w zakresie wyposażenia sieciowego	
Zużycie energii produktu w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywne:	2W
Jak uaktywnić port sieci bezprzewodowej:	Jeśli płyta została zarejestrowana w aplikacji, włączyć płytę w celu uaktywnienia bezprzewodowego portu sieciowego.
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Jeśli płyta została zarejestrowana w aplikacji, wyłączyć płytę w celu dokonania dezaktywacji bezprzewodowego portu sieciowego. Jeśli płyta nie została zarejestrowana w aplikacji, port sieci bezprzewodowej zostanie zdezaktywowany, nawet jeśli płyta jest włączona.

Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z serwisem do spraw obsługi posprzedażnej należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- Przeczytać powyższą tabelę awarii i wyświetlacza.

Jeśli nadal nie można rozwiązać problemu, należy wyłączyć urządzenie, nie próbować go demontować i zadzwonić do serwisu obsługi posprzedażnej.

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Firma nie ponosi jednak odpowiedzialności za błędy w druku lub przeoczenia.

Do zmienionej wersji instrukcji mogą również bez uprzedzenia być wprowadzone zmiany techniczne. Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				HTPSJ644MCWIFI	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	Ø	18,0	cm
		Tylna środkowa	Ø		cm
		Tylna prawa	Ø	18,0	cm
		Środkowa lewa	Ø		cm
		Środkowa	Ø		cm
		Środkowa prawa	Ø		cm
		Przednia lewa	Ø	18,0	cm
		Przednia środkowa	Ø		cm
		Przednia prawa	Ø	18,0	cm
W przypadku nieowalnych stref grzejnych lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej w przypadku elektrycznie ogrzewanej strefy grzejnej lub obszaru gotowania, w zaokrągleniu do około 5 mm		Tylna lewa	W		cm
		Tylna środkowa	W		cm
		Tylna prawa	L W		cm
		Środkowa lewa	W		cm
		Środkowa	L W		cm
		Środkowa prawa	W		cm
		Przednia lewa	L W		cm
		Przednia środkowa	W		cm
		Przednia prawa	W		cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy		Tylna lewa	EC electric cooking	192,8	Masa/kg
		Tylna środkowa	EC electric cooking		Masa/kg
		Tylna prawa	EC electric cooking	193,3	Masa/kg
		Środkowa lewa	EC electric cooking		Masa/kg
		Środkowa	EC electric cooking		Masa/kg
		Środkowa prawa	EC electric cooking		Masa/kg
		Przednia lewa	EC electric cooking	200,3	Masa/kg
		Przednia środkowa	EC electric cooking		Masa/kg
		Przednia prawa	EC electric cooking	177,6	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg			EC electric hob	191	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych					
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola.					
Informacje te należy uważać za część instrukcji obsługi urządzenia.					

Ao colocar a marca CE  neste produto, declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todos os requisitos Europeus de segurança, saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto. Conforme aplicável, as peças deste aparelho estão em conformidade com: A REGULAÇÃO (CE) N.º 1935/2004 sobre materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Lembrete de Segurança e Manutenção:

- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o equipamento.
- A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios.
- NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o equipamento para evitar a possibilidade de ocorrência de choque elétrico.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas metálicas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar quentes.
- Qualquer derrame deve ser retirado da tampa antes de abrir. A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
- Depois do uso, desligue a placa no seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um

temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- CUIDADO: Para evitar um perigo causado pela reinicialização accidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- AVISO: Use apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas como idóneas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções de placas inadequadas pode causar acidentes.
- Use sempre o utensílio apropriado.
- Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar.
- Não coloque nada sobre o painel de controlo.
- Não use a placa como tábua de corte.
- Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, considerando a temperatura da superfície posterior do aparelho.
- A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

Caro Cliente:

Obrigado por ter adquirido a placa de indução Hoover. Esperamos que dê muitos anos de bom serviço.

Leia, por favor, este manual de instruções antes de usar a placa e conserve-o num local seguro para futuras consultas.

Leia, por favor, este manual de instruções antes de usar a placa e conserve-o num local seguro para futuras consultas.

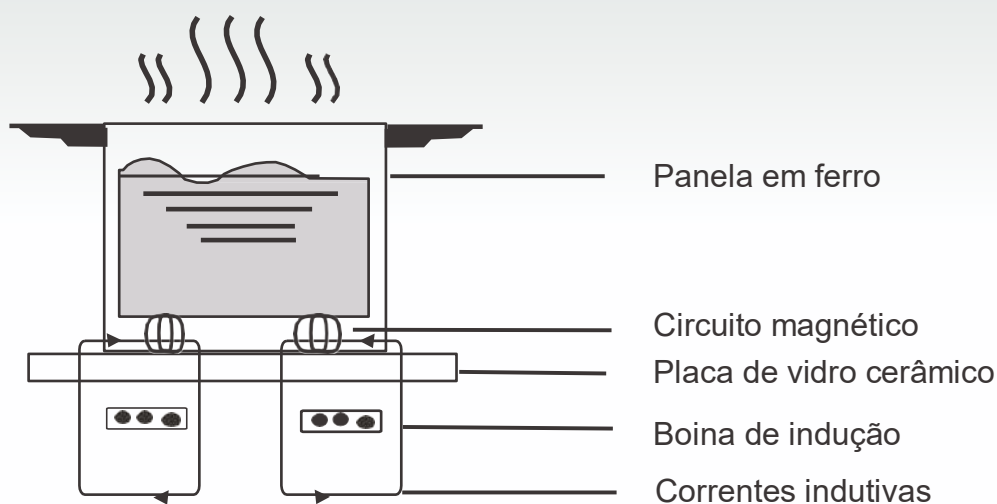
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo tipo de cozedura, com as suas zonas de cozedura eletromagnéticas e os seus controlos micro computadorizados e multifunções, tornando-a a escolha ideal para as famílias dos nossos dias.

Fabricado com materiais especialmente importados, a placa de indução Hoover é extremamente fácil de usar, durável e segura.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, uma placa de aquecimento fabricada em material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é depois transmitido através da zona de indução para o recipiente de cozinha.



Segurança

Esta placa foi especificamente desenhada para uso doméstico.

Na sua procura constante de melhoria dos seus produtos, reservamo-nos o direito de modificar qualquer aspeto técnico, programático ou estético do aparelho a qualquer momento.

● Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de indução é desligada automaticamente.

● Detecção de itens pequenos ou não magnéticos

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) for deixada sobre a placa, é emitido um som de campainha durante aproximadamente um minuto, após o que a placa passa automaticamente para o modo de standby.

● Aviso de calor residual

Depois da placa estar a funcionar durante algum tempo, existe algum calor residual. A letra "H" aparece para avisar que deve ter cuidado e não se aproximar da zona.

● Auto encerramento

Outro recurso de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de indução. Os tempos de encerramento por defeito são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento é desligada automaticamente após
1~5	8 horas
6~10	4 horas
11~14	2 horas
15	1 horas

Quando a panela é retirada da zona de indução, o seu aquecimento é parado imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter soado durante um minuto.

Aviso: Qualquer pessoa com um pacemaker cardíaco deve consultar um médico antes de usar a placa de indução.

Instalação

1. Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho. Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm. Confirme se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material da superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser usados como material de superfície de trabalho exceto se impregnado) para evitar o choque elétrico e maior deformação causada pela radiação de calor da placa. Como apresentado na figura (1):



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

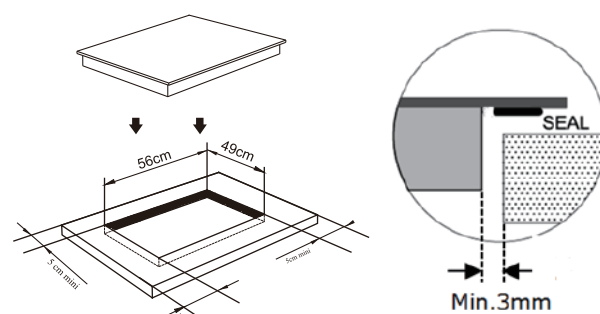
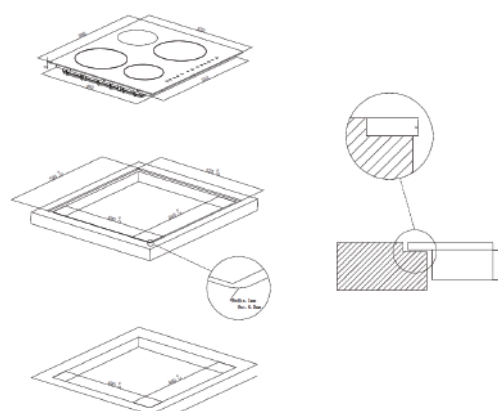


Figure (1)



Instalação nivelada: praticável somente se o forno não estiver instalado sob o balcão

2. É essencial que a placa de indução seja bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa é instalada corretamente como apresentado na Figura 2.

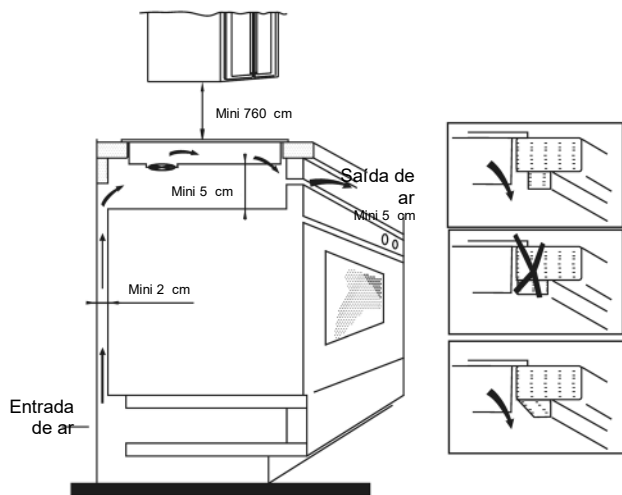
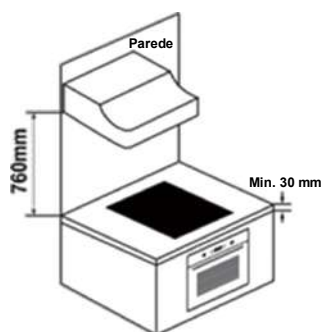


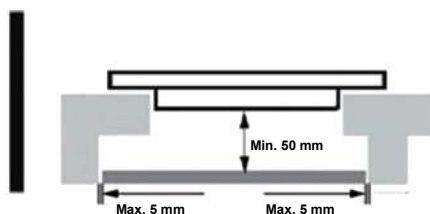
Figura (2)



NB: Por segurança, a distância entre a placa quente e o armário superior deve ser, no mínimo, 760 mm.

AVISO: Garantir Ventilação Adequada

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



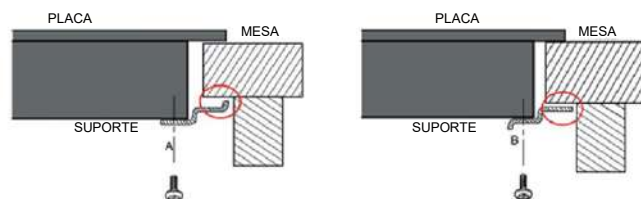
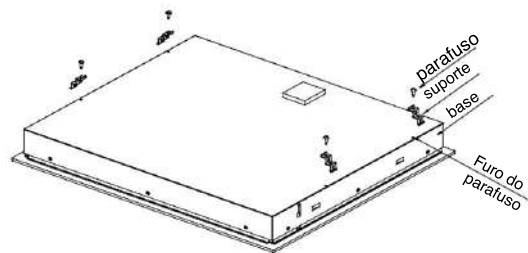
Nota: Existem furos de ventilação em torno da parte exterior da placa. DEVE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição correta.



Nota: Não esqueça que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar que o revestimento descole.

A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, por isso, resistir a temperaturas de 90 °C.

3. Fixe a placa na bancada utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura do topo.



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

Como usar

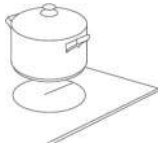
Começar a cozinhar

Toque no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "--", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.

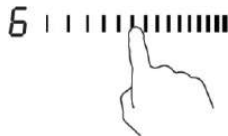


Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.

- Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.

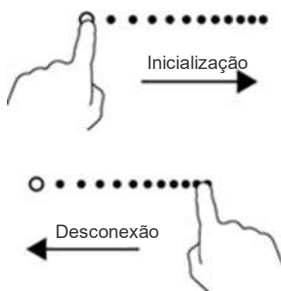


Toque o controlo deslizante da zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



Selecione um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.

- Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
- Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

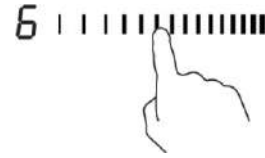
- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de calor ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

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

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

Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para "0".

Confirme sempre que o visor apresenta "0".



Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.



Cuidado com as superfícies quentes

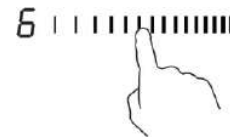
A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



Usar a função Boost

Ativar a função Boost

Tocar o controlo deslizante da zona de indução



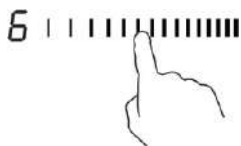
Tocar no controlo deslizante para "B". Confirme se o visor apresenta "b".



Como usar

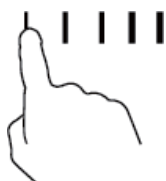
Cancelar a função Boost:

Tocar o controlo deslizante da zona de indução onde pretende cancelar o temporizador



Desligue a zona de indução tocando no controlo deslizante para “ ”.

Confirme sempre que o visor apresenta “0”.



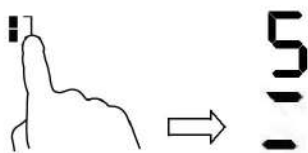
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa para a sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, regressa para 9 após 5 minutos.

ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser usada como uma zona única ou como duas zonas separadas, de acordo com as necessidades de cozedura a qualquer momento.
- A área livre é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Como uma grande zona

1. Para ativar a área livre como uma única grande zona, toque no controlo da área flexível.



2. Como uma grande zona, sugerimos o uso como o seguinte:
Utensílios de cozinha: Utensílios de cozinha com 250mm ou 280mm de diâmetro (São aceites utensílios quadrados ou Ovais)

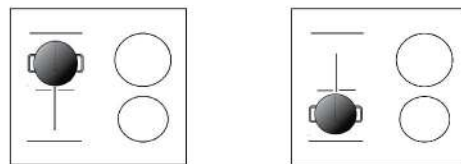


Não recomendamos outras operações, exceto as três acima mencionadas, porque isso pode afetar o aquecimento do eletrodoméstico

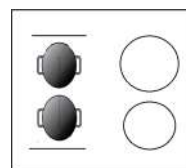
Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas independentes, pode ter duas opções de aquecimento.

- (a) Colocar uma panela no lado direito ou no lado direito da zona flexível.



- (b) Colocar duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



aviso: Certifique-se de que a panela seja maior que 12cm.

Bloquear os controlos

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

Para bloquear os controlos

1. Manter pressionado o Temporizador “ ” e Temporizador “+” ao mesmo tempo durante algum tempo.
2. O indicador do temporizador apresenta “Lo”

Para desbloquear os controlos

Manter pressionado o Temporizador “ ” e Temporizador “+” ao mesmo tempo durante algum tempo.



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

Modo de Pausa

- Pode fazer uma pausa no aquecimento em vez de desligar a placa.
- Quando se liga o modo de Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados

Inserir o modo de pausa

1. Tocar no controlo de pausa “||”
2. Todos os indicadores mostrarão “11”

Sair do modo de pausa

1. Tocar no controlo de pausa.



Quando a placa se encontra no modo de pausa, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. A placa desliga após 10 min se não sair do modo de pausa.

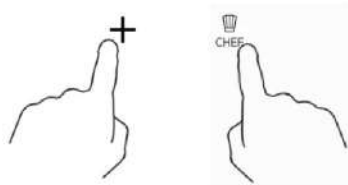
Como usar

Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de se limitar automaticamente para trabalhar em nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

Entrar na Função de Gestão de Energia

Ligue a placa e de seguida, pressione ao mesmo tempo o controlo da função Chef e o Temporizador “+”.



O indicador do temporizador mostrará “P5” o que significa potência nível 5. O modo por defeito está em 7.0 Kw.

Para mudar para outro nível

pressionar +/- do temporizador



Existem 5 níveis de potência, de “P1” a “P5”. O indicador do temporizador apresentará um deles.

“P1” : a potência máxima é 2,5Kw.

“P2” : a potência máxima é 3,5Kw.

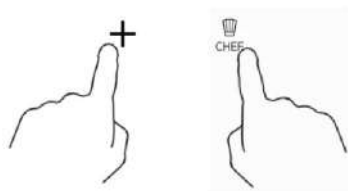
“P3” : a potência máxima é 4,5Kw.

“P4” : a potência máxima é 5,5Kw.

“P5” : a potência máxima é 7,0Kw.

Confirmação e Saída da Função de Gestão de Energia

Pressione simultaneamente o controlo da função Chef e Temporizador “+” para confirmação.



Agora a placa será desligada.

Controlo temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

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

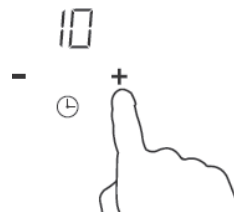
a) Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a selecionar uma zona de indução

Confirme se a placa está ligada.

Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar uma zona de indução.

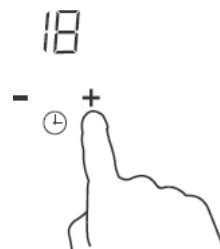
Tocar nos controlos “+” do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece “10” no visor do temporizador.



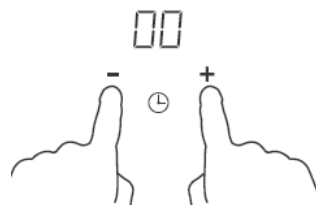
Definir o tempo tocando o controlo “-” ou “+” do temporizador.

Dica: Toque o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Mantenha pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.



Tocar “-” e “+” em conjunto, cancela o temporizador, e “00” é exibido no visor de minutos.



Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “-” quando o tempo ajustado terminar.

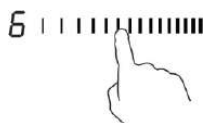


Como usar

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

Definir uma zona

Tocar o controlo deslizante da zona de indução



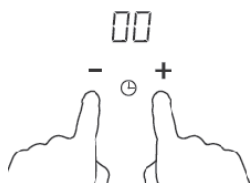
Definir o tempo tocando o controlo ou o temporizador.

Dica: Toque o controlo “-” ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Mantenha pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.



Tocar “-” e “+” em conjunto, cancela o temporizador, e “00” é exibido no visor de minutos.



Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



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



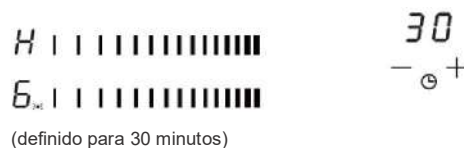
As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente..

Definir mais zonas:

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador O ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como abaixo:



Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente pisca.

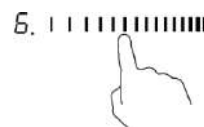


(definido para 30 minutos)

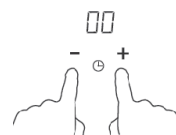
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é apresentado no indicador do temporizador.

c) Cancelar o temporizador

Toque no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.



Tocar “-” e “+” em conjunto, cancela o temporizador, e “00” é exibido no visor de minutos.



Períodos de trabalho por defeito

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

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Períodos de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

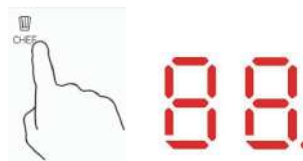


Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

Função Chef

Deve, em primeiro lugar, descarregar e instalar o Simply-Fy no seu dispositivo portátil. De seguida, é necessário registar a sua placa de indução.

Consulte o anexo para detalhes.



Como usar

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

Pressione durante 4 segundos o botão Função Chef.

Depois de passados os 4 segundos, o dígito do TEMPORIZADOR começa a piscar com PA escrito e dá início ao processo de emparelhamento.

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

Quando o wi-fi está OFF: Não aparece nenhum ponto

Como definir a função Chef

Ajustar os parâmetros da função Chef em Simpli-Fy, e enviar o comando para a placa.

Se a placa receber o comando da Simply-Fy, emite um bip 2 vezes e pisca em ciclos de 1 segundo ON e 1 segundo OFF.



Se quiser parar a Função Chef, ajuste a potência das zonas para "0" ou desligue a placa.



Seleção dos recipientes de cozedura



Frigideira em ferro



Panela em aço inoxidável



Panela em ferro



Chaleira em ferro



Chaleira em aço inox esmaltado



Utensílio de cozinha esmaltado

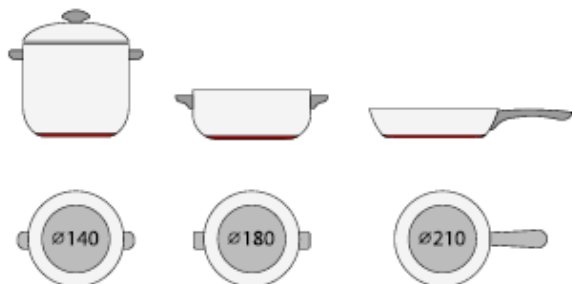


Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.
2. Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com indução
4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas mais pequenas, o desempenho poderá ser afetado
 - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.



6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a detecção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.



	O diâmetro da base das panelas de indução	
Zona de indução	Mínimo	Máximo
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180
Zona Flexi	250	395*180

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material com que a mesma é fabricada.

Lembrete de Segurança e Manutenção:



Deve ser usado um interruptor de pressão de proteção de energia dedicado.



Apenas para uso interno.



Nunca lave a placa de indução diretamente com água.



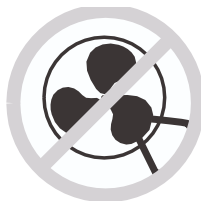
Não guarde detergentes ou materiais inflamáveis por baixo da placa.



Abra sempre recipientes selados, como latas, antes de as aquecer, ou poderão explodir.



Quando uma zona de indução está ligada durante muito tempo, a superfície mantém-se quente durante algum tempo depois de ser desligada - por isso não toque na superfície da cerâmica.



Verifique regularmente se nada (por exemplo, vidro, papel, etc.) está a obstruir a entrada de ar por baixo da placa de indução.



Não deixe objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a placa.



Nunca use a placa de indução próximo de outro aparelho que gere uma temperatura elevada, como um fogão a gás ou um aquecedor de parafina.



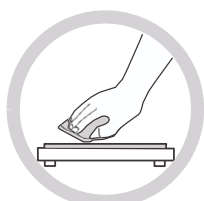
Nunca deixe uma zona a placa de indução funcionar em vazio, ou o seu desempenho operacional pode ser afetado e pode ser perigoso.



Se a superfície da placa estiver rachada, desligue o equipamento para evitar qualquer possibilidade da ocorrência de choque elétrico.



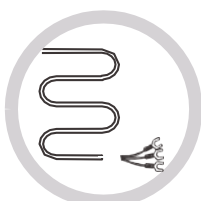
Não coloque recipientes ásperos ou irregulares sobre a placa, pois podem danificar a superfície da cerâmica.



Limpe a placa de indução regularmente para impedir que objetos estranhos entrem no ventilador e façam com que o aparelho não funcione corretamente.



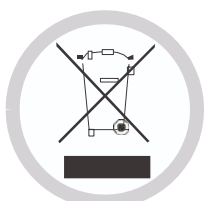
Mantenha crianças ou pessoas doentes afastadas do aparelho. Nunca as deixe usá-lo sem supervisão.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo nosso agente de serviço ou por outra pessoa devidamente qualificada.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem recebido instruções relativas à utilização do mesmo por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento.



DESTRUIÇÃO: Não elimine este produto como resíduo municipal não separado. É necessária a recolha deste tipo de resíduos separadamente para tratamento especial.

Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2002/96/CE para Resíduos Elétricos e Equipamento Elétrico (REEE).

Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.

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

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

Para mais informações sobre tratamento, recolha e reciclagem deste produto, contacte o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento.

Limpeza e Manutenção

A superfície da placa de indução pode ser limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercial adequado	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretidos	Use um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (um produto de silicone é o mais recomendado)	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue da alimentação antes de limpar.

Visor de falhas e inspeção

Se ocorrer alguma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá um dos seguintes códigos:

Código de falha	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Confirme se a tensão de alimentação é normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
E2	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	
E3	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (1#)	Aguarde a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica. (2#)	
E5	Temperatura alta do IGBT. (1#)	Aguarde a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirme se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substitua a ventoinha.
E6	Temperatura alta do IGBT. (2#)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
F4/F7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Falha do IGBT do sensor de temperatura.. (curto-circuito/circuito aberto para 1#)	Substituir a placa de potência.
FC/FD	Falha do IGBT do sensor de temperatura.. (curto-circuito/circuito aberto para 2#)	

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirme se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	Falha da placa de alimentação e a placa ligada.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência acessória está danificada.	Substituir a placa de potência acessória.	
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa de potência	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas o aquecimento não inicia.	Alta temperatura da placa.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueados.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Confirme se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O aquecimento é parado subitamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Use a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substitua a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	Fogão sobreaquecido;	Unidade sobreaquecida. Aguarde a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiram "u" .	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verifique a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

A tabela acima mostra como avaliar e verificar falhas comuns.

Não desmonte o aparelho sozinho, caso contrário poderá danificar a placa de indução.

Especificações	Parâmetros
Padrão wireless	802.11b/g/n
Gama de frequência	2.412 GHz-2.484 GHz
Potência de transmissão máx.	+16 ± 2 dBm
Sensibilidade de Recepção Máxima	-87 dBn
Canal	13 canais

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em espera em rede, se todas as portas de rede com fios estiverem ligada e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	2W
Como ativar a porta de rede sem fios:	Se a placa foi registada com a app, ligue a placa para ativar a porta de rede sem fios.
Como desativar a porta de rede sem fios:	Se a placa foi registada com a app, desligue a placa para desativar a porta de rede sem fios. Se a placa não foi registada com a app, a porta de rede sem fios será desativada mesmo com a placa ligada.

Serviço de apoio ao cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda tente:

- Verifique se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a falha e consulte a tabela acima

Se não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não tente desmontar e contacte o Serviço Pós-Venda.

Serviço de Pós-Venda.

Declaração Especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer erros de impressão ou de omissão.

Além disso, podem ser incluídas sem aviso prévio, alterações técnicas numa versão revista do manual. O aspeto e a cor do aparelho neste manual podem ser diferentes da realidade.

Informação relativas a placas elétricas domésticas em conformidade com os regulamentos da Comissão Europeia (UE) Nr 66/2014					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HTPSJ644MCWIFI	
Tipo de Placa:		Placa elétrica			
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas	4			
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas sólidas)	Zonas de indução	X			
	Áreas de indução				
	Zonas radiantes para cozinhar				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de indução circulares: diâmetro da área de superfície útil por Zona de indução elétrica, arredondada para o mais próximo a 5mm		Traseira esquerda	Ø	18,0	cm
		Traseira centro	Ø		cm
		Traseira direita	Ø	18,0	cm
		Esquerdo centro	Ø		cm
		Centro central	Ø		cm
		Centro direito	Ø		cm
		Frontal esquerda	Ø	18,0	cm
		Frontal centro	Ø		cm
		Frontal direita	Ø	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Traseira esquerda	W		cm
		Traseira centro	W		cm
		Traseira direita	L W		cm
		Esquerda centro	W		cm
		Centro centro	L W		cm
		Centro direito	W		cm
		Frontal esquerda	L W		cm
		Frontal centro	W		cm
		Frontal direita	W		cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.		Traseira esquerda	Cozedura elétrica CE	192,8	Wh/kg
		Traseira centro	Cozedura elétrica CE		Wh/kg
		Traseira direita	Cozedura elétrica CE	193,3	Wh/kg
		Esquerda centro	Cozedura elétrica CE		Wh/kg
		Centro central	Cozedura elétrica CE		Wh/kg
		Centro direito	Cozedura elétrica CE		Wh/kg
		Frontal esquerda	Cozedura elétrica CE	200,3	Wh/kg
		Frontal centro	Cozedura elétrica CE		Wh/kg
		Frontal direita	Cozedura elétrica CE	177,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por Kg			Fogão elétrico CE	191	
Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho					
Dicas para poupança de energia: • Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupa energia retendo o calor. • Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes. • Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.					
Esta informação deve ser tida em conta como parte do manual de utilizador do equipamento.					

Шляхом нанесення маркування CE  на цей виріб ми під власну відповідальність заявляємо про його відповідність усім європейським вимогам до безпеки, охорони здоров'я та довкілля, зазначеним у законодавстві щодо даного виробу. З урахуванням конкретних обставин, частини цього приладу відповідають вимогам таких документів:

РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 1935/2004 щодо матеріалів і виробів, які контактують із продуктами харчування.

Нагадування про вимоги щодо безпеки та обслуговування:

- **УВАГА!** Виріб і його доступні частини дуже нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дітей віком до 8 років можна допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Дітям заборонено виконувати очищення й користувацьке обслуговування приладу без нагляду.
- **УВАГА!** Приготування з використанням олії чи жиру без нагляду за варильною панеллю може бути небезпечним і спричинити пожежу.
- **ЗАБОРОНЕНО** гасити полум'я водою; вимкніть прилад і накрийте вогонь – наприклад, кришкою чи пожежною ковдрою.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА!** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.

- Заборонено залишати на поверхні варильної панелі металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки каструль, оскільки вони можуть нагрітися. Перш ніж знімати кришку, слід прибрати з неї всі розсипані та розлиті залишки.
 - Перш ніж закривати кришку, зачекайте, поки поверхня варильної панелі охолоне.
 - Після використання вимикайте зони чи області варильної панелі за допомогою органів управління. Не слід сліпо покладатися на систему виявлення посуду.
 - Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
 - У стаціонарну електропроводку має бути вмонтовано пристрій розмикання струму згідно з правилами прокладання електропроводки.
 - В інструкції зазначено тип кабелю, який слід використовувати, із урахуванням температури задньої поверхні приладу.
 - У разі пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
 - **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено підключати живлення пристрою через зовнішній прилад з вимикачем, наприклад, таймер, або ж під'єднувати його до мережі, яку регулярно вмикає й вимикає комунальне підприємство.
- УВАГА! Використовуйте тільки захисні кожухи для варильної панелі виробника варильного приладу, або захисні кожухи, рекомендовані виробником приладу в інструкціях з експлуатації як придатні для цієї мети, або ж захисні кожухи, вбудовані в прилад. Використання неналежних захисних кожухів може призвести до нещасних випадків.
- Обов'язково використовуйте належний посуд для приготування їжі.
 - Завжди ставте посуд в центр конфорки, на якій готуєте.
 - Не ставте на панель управління будь-які предмети.
 - Заборонено використовувати поверхню як дошку для нарізання.
 - У стаціонарну електропроводку має бути вмонтовано пристрій розмикання струму згідно з правилами прокладання електро-

проводки. В інструкції зазначено тип кабеля, який слід використовувати, із урахуванням температури задньої поверхні приладу.

- Перш ніж закривати кришку, зачекайте, поки поверхня варильної панелі охолоне. **ОБЕРЕЖНО!** Слід наглядати за процесом приготування. За стравами, що готуються швидко, слід наглядати неперервно.

Шановний клієнте!

Дякуємо за придбання індукційної варильної панелі Hoover. Сподіваємося, цей виріб подарує вам багато років бездоганної служби.

Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, перш ніж користуватися варильною панеллю, і зберігайте його в безпечному місці для подальшого використання.

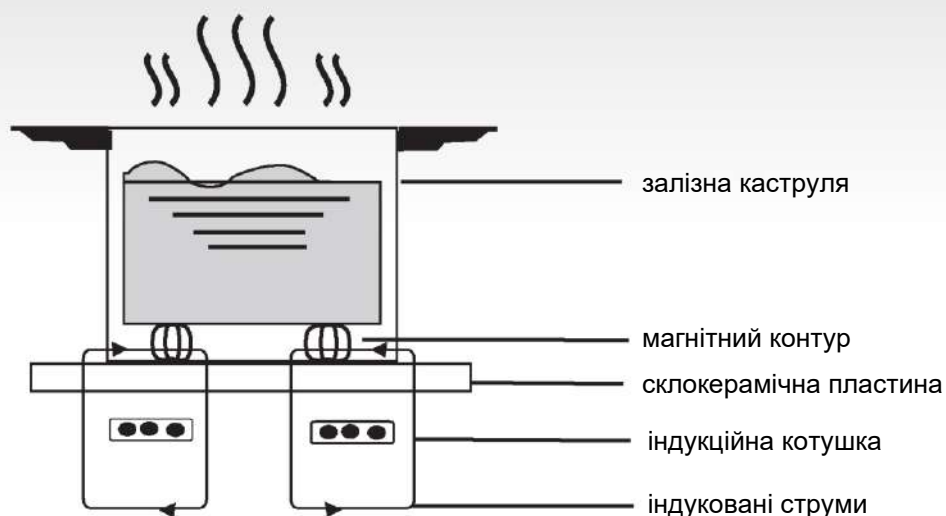
Вступна інформація про виріб

Індукційна варильна панель підходить для всіх видів приготування їжі, і завдяки електромагнітним зонам приготування, мікрокомп'ютерним органам управління та багатофункціональності є ідеальним вибором для сучасної родини.

Виготовлена з використанням спеціально імпортованих матеріалів, індукційна варильна панель Hoover надзвичайно зручна, надійна та безпечна.

Принцип роботи

Індукційна варильна панель складається з котушки, нагрівального елемента, виготовленого з феромагнітного матеріалу, та системи управління. Електричний струм створює у котушці потужне магнітне поле. При цьому утворюється значна кількість вихрових полів, які, в свою чергу, генерують тепло, що через зону приготування передається на кухонний посуд.



Безпека

Цю варильну панель розроблено спеціально для побутового використання.

Безперервно прагнучи до вдосконалення наших виробів, ми залишаємо за собою право в будь-який час змінювати будь-які технічні, програмні чи естетичні аспекти виробу.

● Захист від перегріву

Датчик відстежує температуру зон приготування. Коли температура перевищує безпечний рівень, зона приготування автоматично вимикається.

● Виявлення дрібних або немагнітних предметів

Якщо на варильній панелі стоїть каструля діаметром менше 80 мм або лежить якийсь інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделка, ключ) чи немагнітний предмет (наприклад, алюмінієвий), пролунає сигнал, що триватиме приблизно хвилину, після чого варильна панель автоматично перейде в режим очікування.

● Попередження про залишкове тепло

Якщо варильна панель працює протягом певного часу, вона зберігає залишкове тепло. Відображається символ "H", попереджаючи про необхідність триматися подалі від панелі.

● Автоматичне вимкнення

Ще одна захисна функція індукційної варильної панелі – це автоматичне вимкнення. Ця функція спрацює, якщо ви забудете вимкнути зону приготування. Час вимикання за замовчуванням зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	Зона нагріву вимикається автоматично через
1~5	8 годин
6~10	4 години
11~14	2 години
15	1 година

Якщо із зони нагріву прибрати посуд, вона відразу ж припинить нагріватися і вимкнеться, коли через хвилину пролунає звуковий сигнал.

Увага! Особи зі встановленим водієм серцевого ритму мають звернутися за консультацією до лікаря, перш ніж користуватися індукційною варильною панеллю.

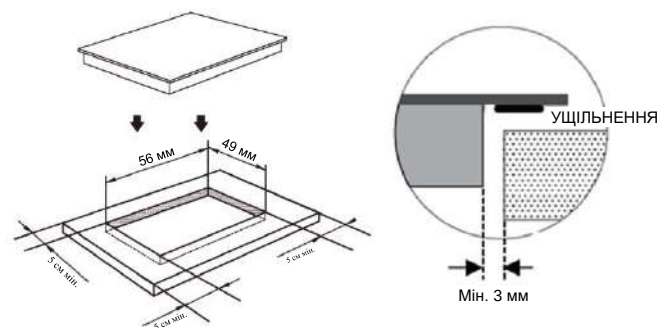
Встановлення

1. Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.

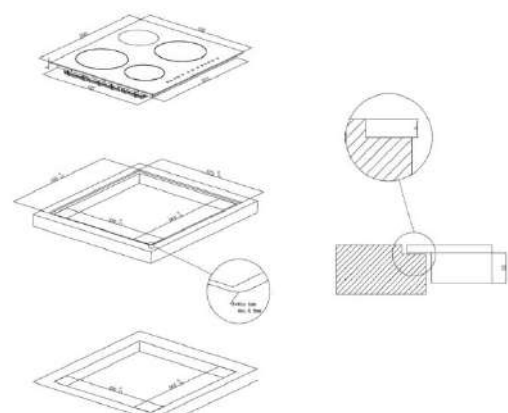
Для встановлення та експлуатації навколо отвору слід залишити мінімум 5 см простору. Пересвідчіться, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Виберіть термостійкий та ізолюючий матеріал для робочої поверхні (не слід використовувати для робочої поверхні дерево та інші волокнисті чи гігроскопічні матеріали, якщо їх не було просочено спеціальними речовинами), щоб уникнути ураження електричним струмом і значної деформації через тепло, випромінюване варильною панеллю. Як показано на ілюстрації (1):



Примітка. Безпечна відстань між бічними сторонами панелі та внутрішніми поверхнями стільниці має становити щонайменше 3 мм.

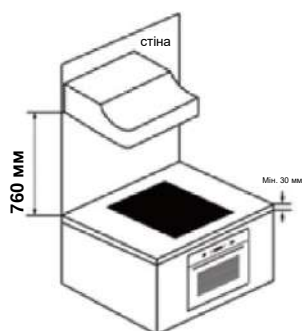
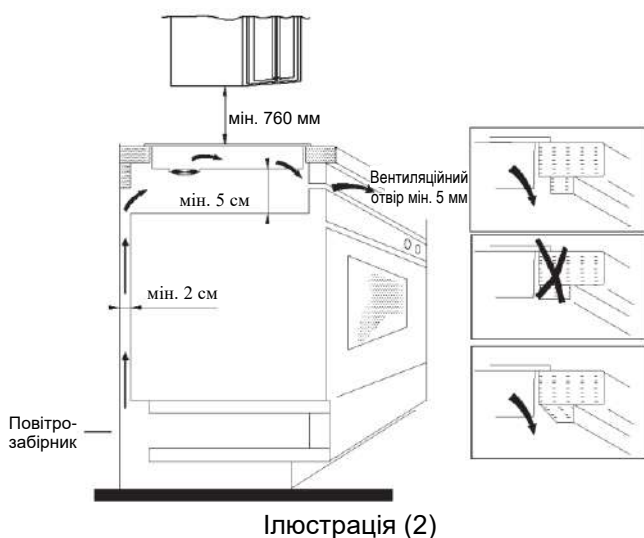


Ілюстрація (1)



Швидке встановлення: Можливе тільки за умови, якщо під стільницею не встановлено духову шафу

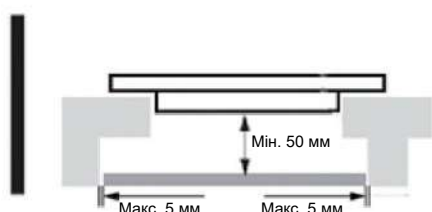
2. Для індукційної варильної панелі важлива хороша вентиляція, щоб повітрязабірники та вентиляційні отвори не було заблоковано. Пересвідчіться, що варильну поверхню правильно встановлено – як показано на ілюстрації 2.



Зверніть увагу! Із міркувань безпеки відстань між варильною панеллю та будь-якою шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.

УВАГА! Забезпечення належної вентиляції

Пересвідчіться, що індукційна варильна панель має хорошу вентиляцію, а повітрозабірні та вентиляційні отвори не заблоковано. Щоб уникнути випадкового торкання нагрітого низу варильної панелі чи отримання неочікуваного ураження електричним струмом під час роботи, потрібно встановити дерев'яну вставку та закріпити її гвинтами на відстані щонайменше 50 мм від низу варильної панелі. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.

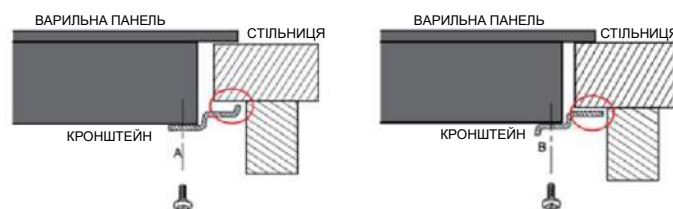
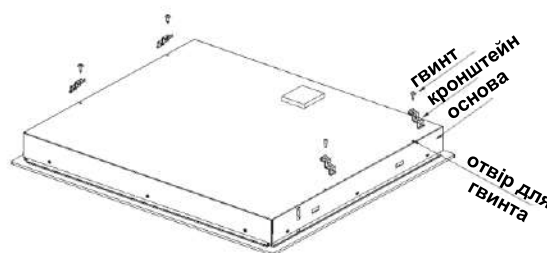


Примітка. Ззовні варильної панелі є вентиляційні отвори. Встановлюючи варильну панель на місце, ВИ ЗОБОВ'ЯЗАНІ пересвідчитися, що ці отвори не перекриті стільницею.



Примітка. Будьте уважні: клей, що кріпить пластиковий чи дерев'яний матеріал до меблів, має бути стійким до температури не нижче 150°C, щоб уникнути розклеювання облицювання. Таким чином, задня стінка, прилягаючі та оточуючі поверхні мають бути стійкими до температури 90°C.

3. Закріпіть варильну панель на стільниці за допомогою чотирьох кронштейнів на основі панелі. Положення кронштейнів можна регулювати відповідно до товщини стільниці.



Примітка. За жодних обставин кронштейни після встановлення не повинні торкатися внутрішніх поверхонь стільниці (див. ілюстрацію).

Попередження.

- (1) Індукційну варильну панель має встановлювати лише особа з належною кваліфікацією. У нас є кваліфіковані монтажники. У жодному разі не намагайтеся встановлювати прилад самостійно.
- (2) Індукційну варильну панель не можна встановлювати над холодильниками, морозильними камерами, посудомийними машинами або сушильними машинами.
- (3) Індукційну варильну панель слід встановлювати так, щоб забезпечити оптимальне розсіювання тепла.
- (4) Стіна та область над варильною панеллю мають бути стійкими до тепла.
- (5) Для запобігання пошкодженням багатшарова структура та клейкий матеріал стільниці мають бути стійкими до нагрівання.
- (6) Заборонено використовувати паровий очищувач.

4. Підключення до джерела електропостачання

Розетка у відповідності до застосовного стандарту має бути під'єднана до однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб під'єднання показано на ілюстрації 3.

Напруга	Під'єднання дротів				
380-415 В 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Чорний	Коричневий	Синій		Жовтий/зелений
220-240 В~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Чорний і коричневий		Синій		Жовтий/зелений

Ілюстрація (3)

Якщо кабель пошкоджено чи потрібно замінити, цю операцію для запобігання нещасним випадкам має проводити лише технічний спеціаліст із післяпродажного обслуговування з використанням належних інструментів.

Якщо пристрій під'єднано напямку до джерела електропостачання, слід встановити однополюсний автоматичний вимикач із мінімальним проміжком між контактами 3 мм.

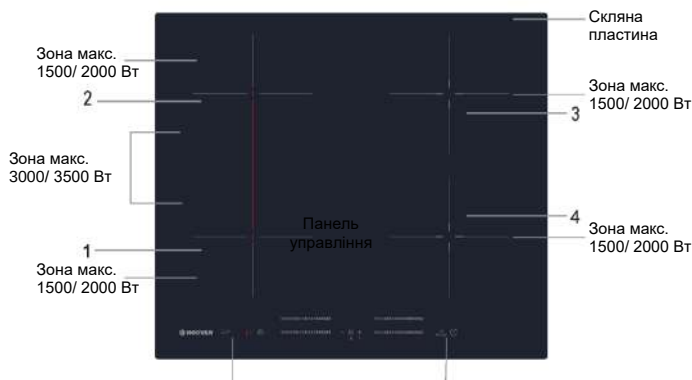
Особа, що проводить монтаж, має пересвідчитися, що електричне з'єднання виконано правильно і воно відповідає вимогам техніки безпеки.

Заборонено згинати чи затискати кабель. Слід регулярно перевіряти кабель; його заміну може проводити лише особа з належною кваліфікацією.

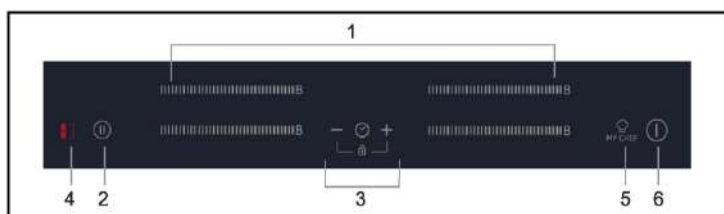


Примітка. Нижня поверхня і кабель живлення варильної панелі будуть недоступні після встановлення.

Схема варильної панелі:



Спрощена схема панелі управління



1. Засоби управління потужністю зон нагріву
2. Кнопка призупинення роботи
3. Управління таймером/блокування кнопок
4. Управління гнучкою зоною нагріву
5. Кнопка функції Chef Function
6. Кнопка УВІМК/ВИМК

Правила експлуатації

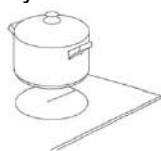
Початок приготування

Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, тримаючи її натиснутою протягом трьох секунд. Після ввімкнення панелі пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться символ "-" або "0", вказуючи на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.

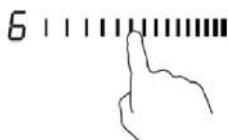


Поставте придатний посуд на зону приготування, яку хочете використати.

- Пересвідчіться, що дно посуду та поверхня зони приготування чисті й сухі.

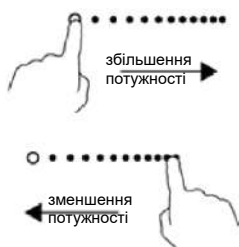


Торкніться повзункового регулятора нагріву для зони приготування; індикатор поряд із кнопкою почне блимати.



Виберіть рівень нагріву, торкаючись повзункового регулятора нагріву для зони приготування.

- Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, індукційна варильна панель автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
- Ви можете змінювати налаштування нагріву в будь-який момент під час приготування.



Якщо дисплей блимає $\approx \cup \approx$ почергово з налаштуванням нагріву

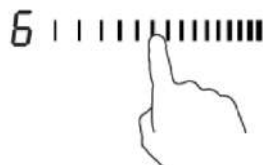
Це означає наступне:

- ви не поставили посуд на правильну зону приготування, або
- використовуваний посуд не придатний для індукційного приготування, або
- посуд надто малий чи неправильно центрований на зоні приготування.

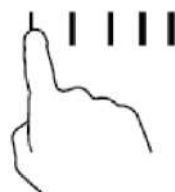
Нагрівання не відбуватиметься, поки на зону приготування не буде встановлено правильний посуд. Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на панель не буде поставлено придатний посуд.

Завершення приготування

Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку хочете вимкнути.



Вимкніть зону нагріву, перемкнувши повзунковий регулятор в положення "-". Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення "0".



Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки УВІМК/ВИМК.



Остерігайтеся гарячих поверхонь

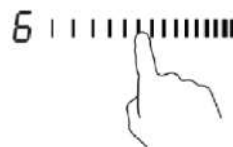
Символ "H" відображатиметься, коли зона приготування надто гаряча для торкання. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для енергозбереження; якщо потрібно підігріти інший посуд – скористайтесь гарячою варильною поверхнею.



Використання функції Boost (Прискорений нагрів)

Активація функції Boost:

Торкніться повзункового регулятора нагріву для зони приготування



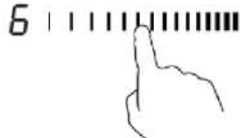
Перемкніть повзунковий регулятор у положення "B". Переконайтеся, що на дисплеї відображається символ "B".



Правила експлуатації

Скасування функції Boost:

Торкніться кнопки повзункового регулятора нагріву зони приготування, для якої хочете вимкнути функцію Boost.



Вимкніть зону нагріву, перемкнувши повзунковий регулятор в положення " ". Переконайтеся, що на дисплеї відображається значення "0".



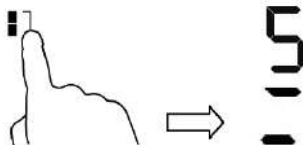
- Функцію можна вмикати для будь-якої зони приготування.
- Зона приготування повернеться до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початкове налаштування нагріву 0, вона повернеться до налаштування 9 через 5 хвилин.

ГНУЧКА ЗОНА НАГРІВУ

- Цю область можна використовувати як одну зону чи дві окремих зони відповідно до поточних потреб приготування.
- Вільна зона складається із двох окремих індукційних котушок, кожною з яких можна керувати окремо.

Як велика зона

1. Для вмикання вільної зони як однієї великої зони торкніться кнопки гнучкої зони нагріву.



2. Велику зону ми радимо використовувати для таких цілей: Посуд: посуд для приготування діаметром 250 мм або 280 мм (прийнятним є посуд квадратної чи овальної форми)

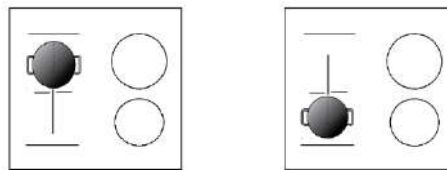


Ми не радимо виконувати інші дії, окрім вищезазначених трьох, оскільки це може вплинути на функцію нагріву приладу

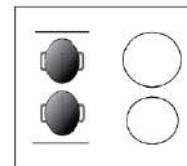
Як дві незалежних зони

У разі використання гнучкої зони як двох окремих зон можна вибрати два варіанти нагріву.

- (a) Поставте посуд на праву верхню або праву нижню ділянку гнучкої зони.



- (b) Поставте дві каструлі на обидві ділянки гнучкої зони.



Зауваження. Перевірте, що розмір посуду перевищує 12 см.

Блокування управління

- Ви можете заблокувати кнопки управління панелі, щоб запобігти неналежному її використанню (наприклад, випадковому вмиканню дітьми зон нагріву).
- Коли кнопки управління заблоковано, всі вони не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Блокування органів управління

1. Торкніться і протягом певного часу утримуйте кнопки таймера "-" і "+" одночасно.
2. Індикатор таймера відобразить значення "Lo"

Розблокування кнопок управління

Торкніться і протягом певного часу утримуйте кнопки таймера "-" і "+" одночасно.



Коли варильна панель перебуває в режимі блокування кнопок, буде вимкнено всі органи управління, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК ①; ви завжди зможете вимкнути варильну панель кнопкою УВІМК/ВИМК ① у разі екстреної необхідності, проте для виконання подальших операцій слід обов'язково розблокувати панель.

Режим призупинення роботи

- Ви можете призупинити нагрівання, не вимикаючи варильну панель.
- Коли на панелі ввімкнено режим призупинення роботи, всі органи управління не працюватимуть, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК.

Для ввімкнення режиму призупинення роботи

1. Торкніться кнопки призупинення роботи "⏸".
2. Усі індикатори відобразять значення "11"

Для вимкнення режиму призупинення роботи

1. Торкніться кнопки призупинення роботи.



Коли варильна панель перебуває в режимі призупинення роботи, буде вимкнено всі органи управління, за винятком кнопки УВІМК/ВИМК ①; ви завжди зможете вимкнути варильну панель кнопкою УВІМК/ВИМК ① у разі екстреної необхідності. Якщо ви не вимкнете режим призупинення роботи, варильна панель вимкнеться сама через 10 хвилин.

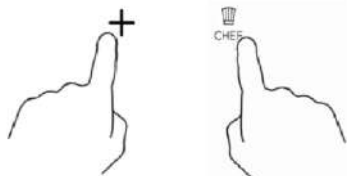
Правила експлуатації

Функція управління потужністю

- Можна вибрати максимальний рівень споживання потужності для варильної панелі серед кількох діапазонів потужності.
- Індукційні варильні панелі можуть автоматично обмежувати свої параметри для роботи на нижчому рівні потужності з метою уникнення ризику перевантаження.

Для вмикання функції управління потужністю

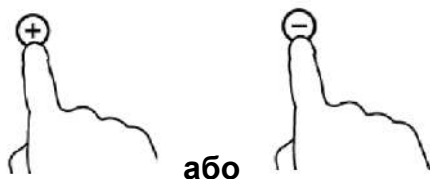
Увімкніть варильну панель, потім одночасно натисніть кнопки функції Chef Function і таймера "+". +



Індикатор таймера відображатиме значення "P5", що означає рівень потужності 5. Режим за замовчуванням – 7,0 кВт.

Для перемикавання на інший рівень

натисніть кнопку +/- таймера



Є 5 рівнів потужності – від "P1" до "P5". Індикатор таймера відображатиме один із них.

"P1": максимальна потужність 2,5 кВт.

"P2": максимальна потужність 3,5 кВт.

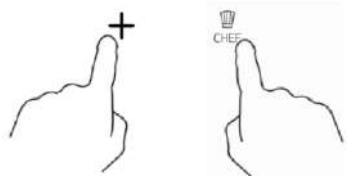
"P3": максимальна потужність 4,5 кВт.

"P4": максимальна потужність 5,5 кВт.

"P5": максимальна потужність 7,0 кВт.

Підтвердження вибору та закривання функції управління потужністю

Одночасно натисніть кнопки функції Chef Function і "+" таймера для підтвердження.



Після цього варильна панель вимкнеться.

Управління таймером

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. У цьому разі таймер не вимкнеться будь-якої зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його для вимкнення однієї чи кількох зон приготування після закінчення встановленого часу. Максимальний встановлюваний час для таймера – 99 хвилин.

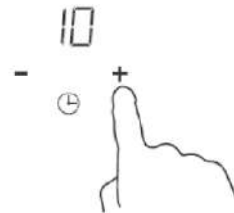
а) Використання таймера для зворотного відліку

Якщо ви не вибрали будь-яку зону приготування

Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.

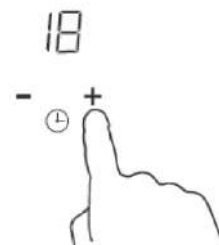
Примітка. Ви можете використовувати таймер для зворотного відліку, навіть якщо не вибрали зону приготування.

Торкніться кнопки "+" таймера. Індикатор зворотного відліку почне блимати, і на дисплеї таймера відобразиться значення "10".

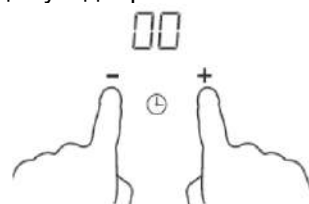


Встановіть час кнопками "+" або "-" таймера.

Порада. Торкайтеся кнопок "+" або "-" таймера один раз для збільшення чи зменшення часу на 1 хвилину. Торкніться й утримуйте натиснутими кнопки "+" або "-" таймера, щоб збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.



При одночасному натисканні кнопок "+" і "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



Після закінчення заданого часу протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить значення "- -".



Правила експлуатації

б) Налаштування таймера для вимкнення однієї чи кількох зон приготування

Налаштування однієї зони

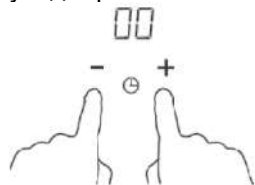
Торкніться повзункового регулятора нагріву для зони приготування



Встановіть час за допомогою таймера. Порада. Торкання кнопок "+" або "-" таймера один раз збільшуватиме чи зменшуватиме час на 1 хвилину. Торкнувшись і утримуючи натиснутими кнопки "+" або "-" таймера, можна збільшувати чи зменшувати час на 10 хвилин.



При одночасному натисканні кнопок "+" і "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



Після встановлення часу таймер відразу почне зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився, а індикатор таймера блимає протягом 5 секунд.

ПРИМІТКА. Червона крапка поряд із індикатором рівня потужності світитиметься, вказуючи на вибрану зону.



Після закінчення часу приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



Інша зона приготування продовжуватиме працювати, якщо її було ввімкнено раніше.

Встановлення кількох зон:

Послідовні кроки з налаштування кількох зон подібні до кроків налаштування однієї зони; коли ви встановлюєте час для кількох зон приготування одночасно, вмикаються десяткові крапки відповідних зон приготування. На дисплеї відображається таймер зворотного відліку. Крапки відповідних зон блимають. Це показано нижче:

3. | | | | | | | | | | (налаштовано на 15 хвилин)
6. | | | | | | | | | | (налаштовано на 45 хвилин)

15
- 0 +

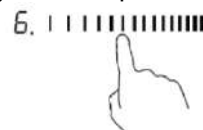
Після закінчення зворотного відліку часу таймером відповідна зона приготування автоматично вимкнеться. Потім дисплей відобразить новий таймер зворотного відліку, і крапка відповідної зони почне блимати. Це показано справа:

Н | | | | | | | | | | 30
6. | | | | | | | | | |
(налаштовано на 30 хвилин)
- 0 +

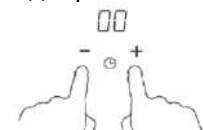
Торкніться кнопки вибору зони нагріву, і на індикаторі відобразиться відповідний таймер.

с) Скасування таймера

Торкніться повзункового регулятора зони нагріву, для якої хочете вимкнути таймер.



При одночасному натисканні кнопок "+" і "-" таймера функцію таймера буде вимкнено, і на дисплеї зворотного відліку відобразиться значення "00".



Значення часу роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення – це захисна функція вашої варильної панелі. Вона автоматично вимикається, навіть якщо ви забули про страву, що готується. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Якщо прибрати посуд, індукційна варильна панель може відразу припинити нагрів і автоматично вимкнутися через 2 хвилини.



Особи з водіями серцевого ритму мають звернутися за консультацією до лікаря, перш ніж користуватися цим виробом.

Функція Chef Function

Насамперед слід завантажити додаток Simply-Fy і встановити його на ваш мобільний пристрій. Потім зареєструйте свою індукційну варильну панель. Докладну інформацію див. у додатку.



Правила експлуатації

Для поєднання варильної панелі та додатка скористайтеся такою процедурою:
4 секунди натискайте кнопку Chef Function.
Через 4 секунди цифри ТАЙМЕРА почнуть блимати зі значенням РА, і буде розпочато процес поєднання.
Коли Wi Fi увімкнено: з правого боку світлодіодного індикатора з'явиться одна крапка
Коли Wi Fi вимкнено: крапка не з'явиться

Як налаштувати функцію Chef Function

Налаштуйте параметри функції Chef Function у додатку Simply-Fy і надішліть команду на варильну панель.

Коли варильна панель отримає команду від додатка Simply-Fy, вона двічі видасть звуковий сигнал і циклічно блиматиме – 1 секунда ввімкнення та 1 секунда вимкнення.



Щоб вимкнути функцію Chef Function, встановіть потужність зон нагріву на "0" або вимкніть варильну панель.



Вибір посуду для приготування



Чавунна
сковорода



Нержавіюча
сталь



Сталева
каструля



Сталевий
чайник



Емальований
чайник із
нержавіючої
сталі



Емальоване кухонне
начиння



Чавунна таріль

Ви можете використовувати багато різних кухонних ємностей

1. Ця індукційна варильна панель може визначати наявність кухонного посуду, який ви можете протестувати на придатність за допомогою одного з таких методів:
Поставте посуд на зону приготування. Якщо для відповідної зони приготування відображається рівень потужності, то цей посуд придатний. Якщо блимає символ "U", то цей посуд не придатний для індукційної варильної панелі.
2. Прикладіть до посуду магніт. Якщо магніт прилипне до посуду, то цей посуд придатний для використання з індукційною варильною панеллю.
Зверніть увагу! Основа посуду має містити матеріал з магнітними властивостями.
У посуду має бути пласке дно, діаметр якого відповідає таблиці 1 нижче.
3. Використовуйте тільки феромагнітний посуд з емальованої сталі, чавуну або нержавіючої сталі, сумісний з індукцією.
4. Використовуйте каструлі з діаметром феромагнітної області (дно каструлі), що відповідає діапазону розмірів у таблиці нижче. (Таблиця 1)
- Використання посуду меншого розміру може вплинути на ефективність роботи приладу
- Якщо ви використовуєте посуд з діаметром дна, меншим за зазначений у таблиці 1, варильна панель може не виявляти такий посуд.

Відповідно до розміру зони ви можете використовувати посуд різного діаметру, як показано на ілюстрації нижче:



5. Якщо феромагнітна ділянка складає лише частину дна посуду, то нагріватиметься винятково ця ділянка, а решта дна не матиме достатньої температури для приготування.
6. Якщо феромагнітна ділянка неоднорідна та містить інші матеріали, наприклад, алюміній, це може вплинути на нагрівання та визначення посуду панеллю.

Якщо дно посуду виглядає як на ілюстраціях нижче, варильна панель не зможе виявити посуд.



	Діаметр дна посуду для індукційних панелей	
Зона приготування	Мінімум	Максимум
1 і 2	140	180
3 і 4	140	180
Гнучка зона	250	395*180

Вищезазначені характеристики залежать від розміру посуду й матеріалу, з якого цей посуд виготовлено.

Нагадування про вимоги щодо безпеки та обслуговування:



Слід використовувати спеціальний повітряний перемикач для захисту електроживлення.



Винятково для використання у приміщеннях.



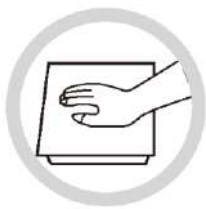
Заборонено мити індукційну варильну панель безпосередньо водою.



Не зберігайте під варильною панеллю засоби для чищення або займисті матеріали.



Завжди перед приготуванням відкривайте герметично закриті ємності, наприклад, консервні банки, оскільки вони можуть вибухнути.



Якщо зону приготування було ввімкнено протягом тривалого часу, її поверхня деякий час залишатиметься гарячою навіть після вимикання – тому не торкайтеся керамічної поверхні.



Час від часу слід перевіряти, чи не перекрито чимось (наприклад, склом, папером тощо) повітрязабірники під індукційною варильною панеллю.



Не слід залишати на поверхні варильної панелі металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки каструль, оскільки вони можуть нагрітись.



Заборонено використовувати індукційну варильну панель поряд із іншим приладом, який створює високу температуру, наприклад, газовою плитою або газовим нагрівачем.



Заборонено вмикати індукційну варильну панель з порожнім посудом, оскільки це може вплинути на її експлуатаційні характеристики та призвести до небезпечної ситуації.



Якщо поверхня варильної панелі тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.



Не ставте на варильну панель посуд із шорсткою чи нерівною поверхнею, оскільки він може пошкодити керамічну поверхню.



Регулярно очищуйте індукційну варильну панель, щоб уникнути потрапляння сторонніх предметів у вентилятор та забезпечити належну роботу приладу.



Не допускайте до приладу дітей або осіб із обмеженими можливостями. У жодному разі не залишайте їх без нагляду під час користування приладом.



У разі пошкодження кабелю живлення його заміну має проводити тільки наш сервісний представник або інша особа з належною кваліфікацією.

Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.

Завжди слід стежити за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.



УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб із несортованим побутовим сміттям. Необхідно окремо збирати такі відходи для спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечуючи належну утилізацію цього приладу, ви сприяєте запобіганню потенційного нанесення шкоди довкіллю та здоров'ю людей, яка може виникнути в разі неправильної утилізації цього приладу.

Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовими відходами. Виріб слід здати на відповідний пункт збирання відходів електричного та електронного обладнання.

Цей прилад вимагає утилізації спеціалістами з поводження з відходами. Для отримання докладнішої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Для отримання подальшої інформації щодо поводження з цим виробом, його переробки та утилізації зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або магазин, де було придбано виріб.

Очищення й обслуговування

Поверхню індукційної варильної панелі можна легко очистити таким чином:

Тип забруднення	Спосіб очищення	Засоби для очищення
Незначне	Змочіть гарячою водою і витріть насухо	Губка для чищення
Кільця і вапняковий наліт	Нанесіть на забруднену зону білий оцет і протріть м'якою тканиною, або ж скористайтеся спеціальними засобами, наявними у продажу	Спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь
Розплавлений цукор, алюміній чи пластик	Використайте спеціальний скребок для склокерамічних поверхонь, щоб видалити залишки речовини (найкраще з силікону)	Спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь

Зверніть увагу! Перед чищенням відключіть електроживлення виробу.

Відображення несправності та перевірка

У разі виникнення аномальних ситуацій індукційна варильна панель автоматично перейде в захисний режим і відобразить один із таких кодів:

Код несправності	Проблема	Рішення
Автоматичне відновлення		
E1	Напруга живлення перевищує номінальне значення напруги.	Перевірте електропостачання. Увімкніть електроживлення після перевірки електропостачання.
E2	Напруга живлення нижча за номінальне значення напруги.	
E3	Висока температура датчика склокерамічної поверхні. (№ 1)	Зачекайте, поки температура склокерамічної поверхні повернеться до норми. Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб перезапустити прилад.
E4	Висока температура датчика склокерамічної поверхні. (№ 2)	
E5	Висока температура БТІЗ. (№ 1)	Зачекайте, поки температура БТІЗ повернеться до норми. Торкніться кнопки УВІМК/ВИМК, щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.
E6	Висока температура БТІЗ. (№ 2)	
Без автоматичного відновлення		
F3/F6	Несправність датчика температури склокерамічної поверхні – коротке замикання. (F3 для № 1, F6 для № 2)	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури склокерамічної поверхні.
F4/F7	Несправність датчика температури склокерамічної поверхні – розімкнутий контур. (F4 для № 1, F7 для № 2)	
F5/F8	Несправність датчика температури склокерамічної поверхні – вихід із ладу. (F5 для № 1, F8 для № 2)	
F9/FA	Несправність датчика температури БТІЗ (коротке замикання/розімкнутий контур для № 1)	Замініть плату живлення.
FC/FD	Несправність датчика температури БТІЗ (коротке замикання/розімкнутий контур для № 2)	

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіодний індикатор не працює після ввімкнення приладу.	Відсутність живлення.	Перевірте, чи надійно вставлено вилку в розетку електромережі, і чи справна розетка.	
	Несправність з'єднання допоміжної плати живлення і плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Допоміжна плата живлення пошкоджена.	Замініть допоміжну плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей працює неналежним чином.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату живлення	
Індикатор режиму приготування вмикається, проте нагрівання не розпочинається.	Висока температура варильної панелі.	Температура довкілля надто висока. Можливо, повітро-забірники або вентиляційні отвори заблоковано.	
	Виникла несправність вентилятора.	Перевірте, чи безперебійно працює вентилятор; якщо ні, замініть його.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, і на дисплеї відображається символ "u".	Неправильний тип посуду.	Використовуйте правильний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Плата визначення посуду пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр посуду замалий.		
	Плита перегріта.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Натисніть кнопку УВІМК/ВИМК, щоб перезапустити прилад.	
Для зон нагріву з одного боку (наприклад, першої і другої зони) відображатиметься символ "u".	Несправність плати живлення і під'єднаної плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея для пов'язаної деталі пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Двигун вентилятора видає незвичайні звуки.	Двигун вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

У вищенаведеній таблиці показано, як переглянути та перевірити основні несправності. Не розбирайте прилад власноруч, оскільки ви можете пошкодити варильну панель.

Параметр	Технічні характеристики
Стандарт бездротової передачі даних	802.11b/g/n
Діапазон частот	2,412-2,484 ГГц
Макс. передавана потужність:	+16 ± 2 дБм
Максимальна чутливість приймача	-87 дБм
Канал	13 каналів

Інформація про виріб для мережевого середовища	
Енергоспоживання виробу в мережевому середовищі, якщо всі порти дротової мережі підключено, а всі порти бездротової мережі активовано:	2 Вт
Як активувати порт бездротової мережі:	Якщо варильну панель було зареєстровано в додатку, увімкніть її, щоб активувати порт бездротової мережі.
Як деактивувати порт бездротової мережі:	Якщо варильну панель було зареєстровано в додатку, вимкніть її, щоб деактивувати порт бездротової мережі. Якщо варильну панель не було зареєстровано в додатку, порт бездротової мережі буде деактивовано, навіть якщо варильну панель увімкнено.

Сервісне обслуговування клієнтів

У разі несправності виконайте такі дії, перш ніж телефонувати до служби післяпродажного обслуговування:

- Перевірте, чи правильно підключено прилад до електроживлення.
- Перегляньте таблицю з несправностями та відображуваними кодами вище.

Якщо проблему не вдається усунути, вимкніть прилад; не намагайтеся розібрати його самостійно; зателефонуйте до служби післяпродажного обслуговування.

Спеціальна заява

Вміст цього посібника пройшов уважну перевірку. Однак компанія не може нести відповідальність за будь-які одруківки чи упущення. Також у переглянуту версію посібника може бути без повідомлення включено будь-які технічні зміни. Вигляд і колір приладу в цьому посібнику можуть відрізнятися від фактичних.

Інформація про виріб щодо побутових електричних варильних панелей відповідно до регламенту Європейської комісії (ЄС) № 66/2014					
		Положення	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Визначення моделі				HTPSJ644MCWIFI	
Тип варильної панелі:				Електрична варильна панель	
Кількість зон та (або) областей приготування	зони			4	
	області				
Технологія нагрівання (індукційні зони приготування та області приготування, галогенні зони приготування, дискові конфорки)	Індукційні зони приготування			X	
	Індукційні області приготування				
	Галогенні зони приготування				
	Дискові конфорки				
Для круглих зон або областей приготування: діаметр корисної площі поверхні для зони приготування з електричним нагрівом, округлений до найближчих 5 мм		Задня ліва	0	18,0	см
		Задня центральна	0		см
		Задня права	0	18,0	см
		Центральна ліва	0		см
		Центральна центральна	0		см
		Центральна права	0		см
		Передня ліва	0	18,0	см
		Передня центральна	0		см
Для зон або областей приготування некруглої форми: довжина та ширина корисної площі поверхні для зони чи області приготування з електричним нагрівом, округлені до найближчих 5 мм		Передня права	0	18,0	см
		Задня ліва	Д Ш		см
		Задня центральна	Д Ш		см
		Задня права	Д Ш		см
		Центральна ліва	Д Ш		см
		Центральна центральна	Д Ш		см
		Центральна права	Д Ш		см
		Передня ліва	Д Ш		см
Енергоспоживання для зони чи області приготування в розрахунку на кг		Передня центральна	Д Ш		см
		Передня права	Д Ш		см
		Задня ліва	EElectric cooking	192,8	ватт-год/кг
		Задня центральна	EElectric cooking		ватт-год/кг
		Задня права	EElectric cooking	193,3	ватт-год/кг
		Центральна ліва	EElectric cooking		ватт-год/кг
		Центральна центральна	EElectric cooking		ватт-год/кг
		Центральна права	EElectric cooking		ватт-год/кг
Енергоспоживання для варильної панелі в розрахунку на кг		Передня ліва	EElectric cooking	200,3	ватт-год/кг
		Передня центральна	EElectric cooking		ватт-год/кг
		Передня права	EElectric cooking	177,6	ватт-год/кг
			EElectric hob	191	ватт-год/кг
Застосований стандарт: EN 60350-2 Побутові електроплити – частина 2: Варильні панелі – Методи вимірювання робочих характеристик					
Рекомендації з економії електроенергії: • Для максимально ефективної роботи варильної панелі ставте посуд у центр зони приготування. • Використання кришки скоротить час приготування та зекономить електроенергію завдяки збереженню тепла. • Зменшіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування. • Починайте готувати з високою потужністю та знижуйте налаштування потужності, коли страва повністю нагріється. • Використовуйте посуд, діаметр дна якого більший за окреслений розмір вибраної зони приготування.					
Цю інформацію слід розглядати як частину посібника з експлуатації приладу.					

