



Haier

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d 'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

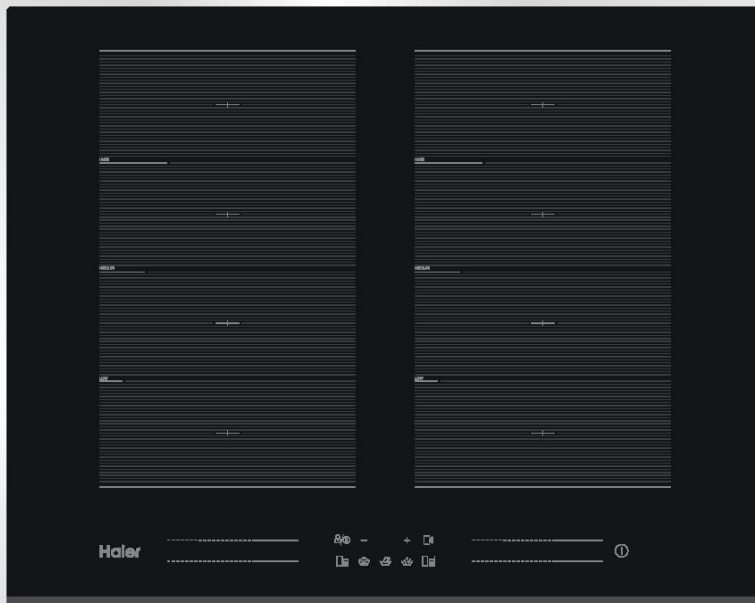
ITALIANO

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku

SLOVENČINA



HA2MTSJP58MB1

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

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation.....	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View.....	8
2.2 Control Panel.....	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification.....	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	10
3.3 How to use.....	12
3.3.1 Start cooking	12
3.3.2 Finish cooking	13
3.3.3 Using the Boost function	14
3.3.4 Flexible Area.....	14
3.3.5 French Plaque	16
3.3.6 Locking the Controls	16
3.3.7 Pause Mode	17
3.3.8 Power Management Function	17
3.3.9 Timer control	18
3.3.10 Default working times	19
3.3.11 Cook with me function	20
3.3.12 Special function	21
3.3.13 Preci Probe & Ladle	22
4. Cooking Guidelines	24

4.1	Cooking Tips	24
4.1.1	Simmering, cooking rice.....	24
4.1.2	Searing steak	24
4.1.3	For stir-frying	25
4.2	Detection of Small Articles	25
5.	Heat Settings.....	25
6.	Care and Cleaning.....	26
7.	Hints and Tips.....	27
8.	Failure Display and Inspection	28
9.	Installation.....	30
9.1	Selection of installation equipment.....	30
9.2	Before installing the hob, make sure that.....	31
9.3	After installing the hob, make sure that	32
9.4	Before locating the fixing brackets	32
9.5	Adjusting the bracket position	32
9.6	Cautions	33
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	33

1. Foreword

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

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

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

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

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

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

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

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

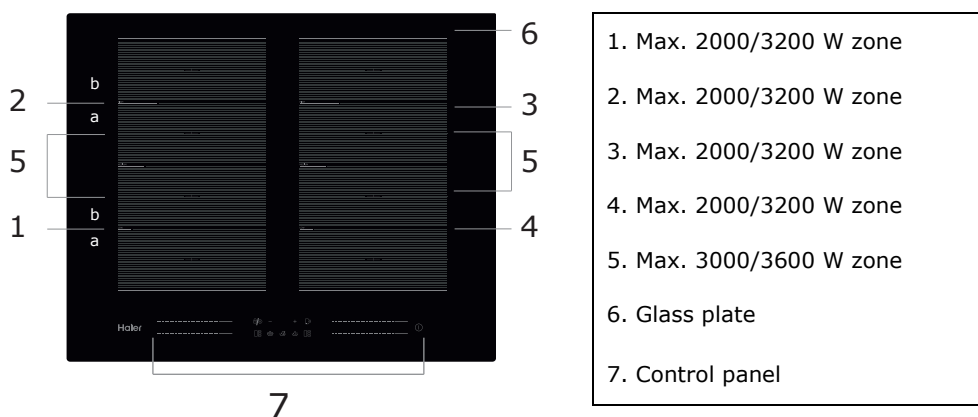
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

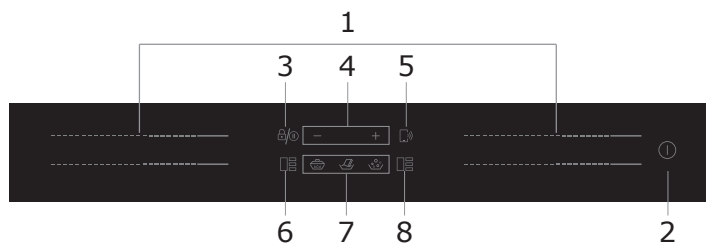
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



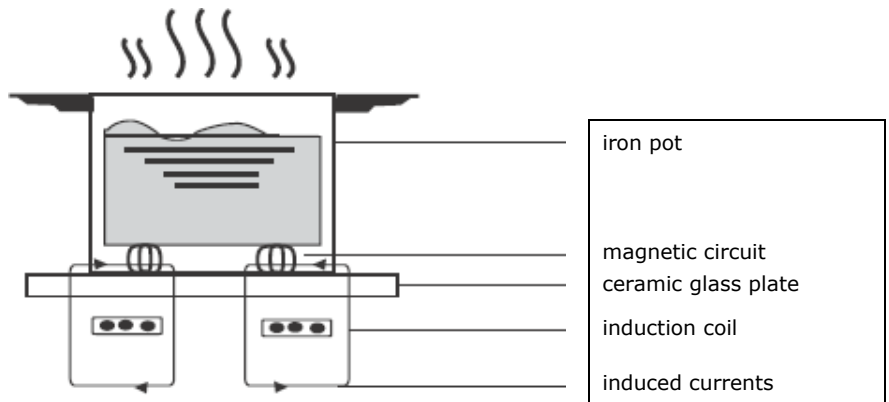
2.2 Control Panel



- | |
|--------------------------------|
| 1. Heating zone power controls |
| 2. ON/OFF control |
| 3. Keylock control |
| 4. Timer control |
| 5. Cook with me control |
| 6. Left Flexible Area control |
| 7. Simmering, Melting, Boiling |
| 8. Right Flexible Area control |

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic fields generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HA2MTSJP58MB1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (mm)	650X520X56
Building-in Dimensions (mm)	560X480

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

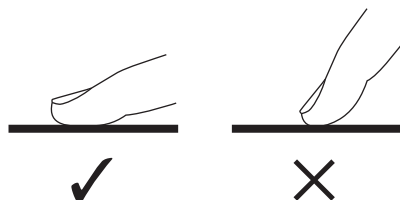
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexing zone	80*	200*400

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

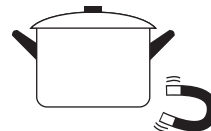
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



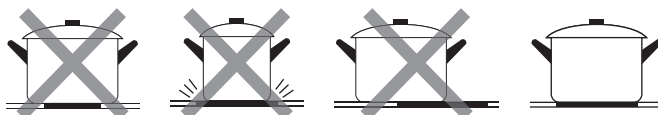
- Only use cookware with a base suitable for Induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



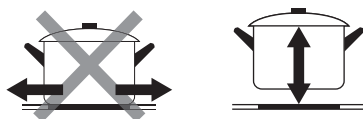
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



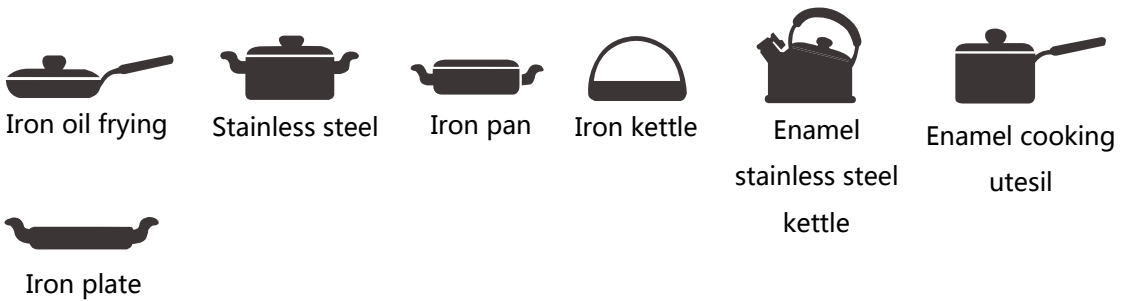
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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



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



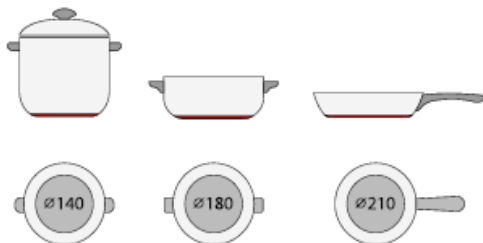
Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

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

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





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

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

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



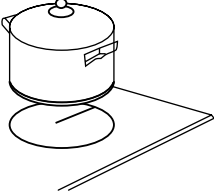

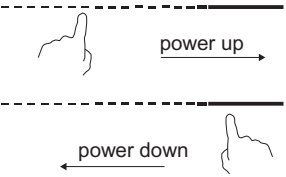
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Flexi zone	220	220*400

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

3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	



If the display flashes  alternately with the heat setting

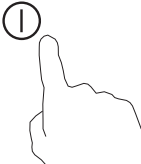

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

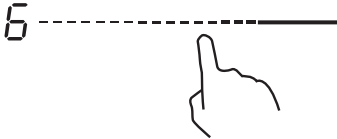



The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

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

3.3.3 Using the Boost function

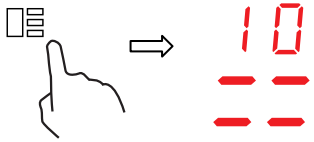
Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Choose any power level of the touch control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

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

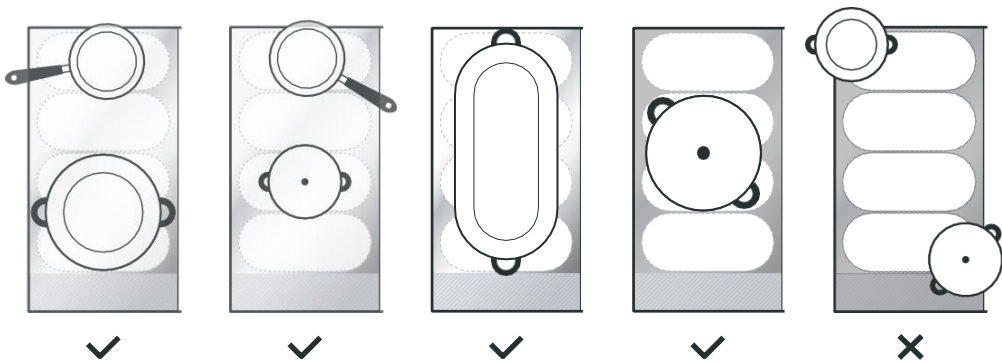
3.3.4 Flexible Area

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

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

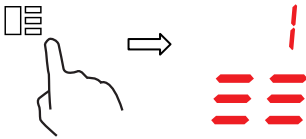
As big zone	
<p>To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.</p>	
<p>The power setting works as any other normal area.</p>	
<p>The power level is unique for all the flexible area and it can be selected just using a slider control</p>	
<p>If the pot is moved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

Examples for good and bad pot placement



3.3.5 Varycook

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



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

3.3.6 Locking the Controls

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

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



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

3.3.7 Pause Mode

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



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



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF 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.

3.3.8 Power Management Function

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

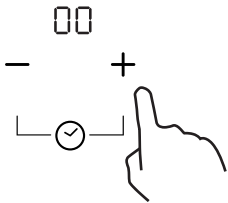
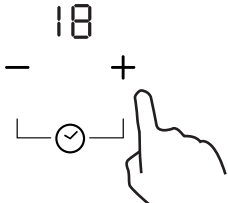
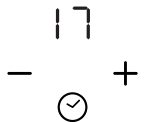

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then press at the same time the Lock control and the Cook with me button.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2kW,,
To switch to another level	
Press +/- of the timer <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>+</p>  </div> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">or</p> <div style="text-align: center;"> <p>-</p>  </div> </div>	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1": the maximum power is 2.5kW. "P2": the maximum power is 3.5kW. "P3": the maximum power is 4.5kW. "P4": the maximum power is 5.5kW. "P5": the maximum power is 7.2kW
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time the Lock control and the Cook with me button.	Then the hob will be turned off.

3.3.9 Timer control


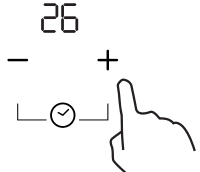
You can use the timer in two different ways:

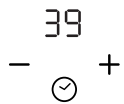
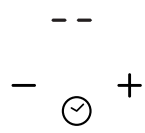
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

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



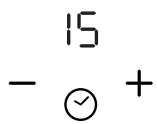

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

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


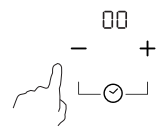
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking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



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

Set more zone :	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below :	
 	
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	
Touch and hold the timer control " - ", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.	

3.3.10 Default working times

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

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

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

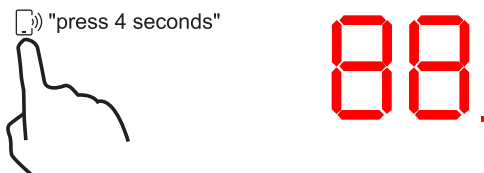
 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

3.3.11 Cook with me function

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

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

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


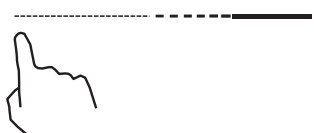


When wi-fi ON: one dot will appear on the right side of the LED.

When WIFI OFF: No dot will appear

Download the App



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

a. WIRELESS PARAMETERS

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

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

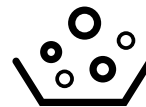
3.3.12 Special function



Simmering



Melting



Boiling

How to set Special function	
Touching the heating zone slider control.	
Simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes. Press the Simmering key, the indicator will be show " "	
Melting function is the ideal solution for melting chocolate, butter. This function helps you to prepare all kind of desert or sauces. Press the Melting key, the indicator will be show " "	
Boiling function is ideal to boil water or any liquid. Press the Boiling key, the indicator will be show " "	

3.3.13 Preci Probe & Ladle

Intelligent Wireless Food Thermometer

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

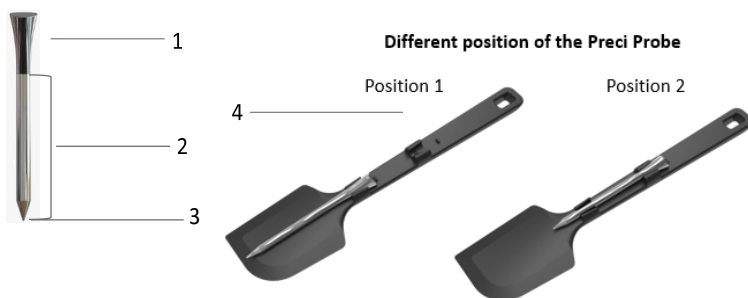
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Introduction

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

Getting Start

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



Ladle

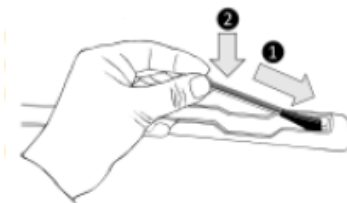
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



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

Charge the Preci Probe before using

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



Pair the Preci Probe with the induction hob

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



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

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

Cooking Methods with the Preci Probe

Preci Probe as thermometer

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the Preci Probe inside the food or with its accessory inside liquids and you will see the temperature raising from the app until reaching the target temperature.

It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

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

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

Grill

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

Simmering

The simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes and all preparations with an average long cooking time.

The automatic function you find on the hOn App will gently bring the food to a slightly boiling temperature, keeping it for all the duration of cooking.

Steaming

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

Support

If necessary, contact the authorized service center

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.
- 8.

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

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

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

For zone 1 & 2

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

For zone 3 & 4

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

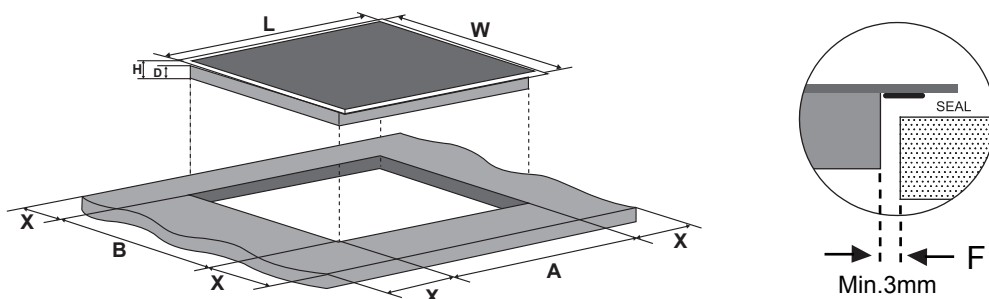
9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

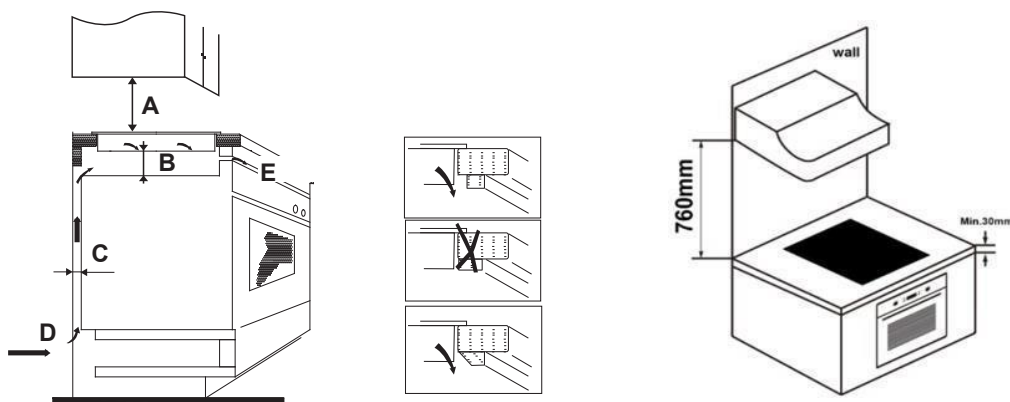


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



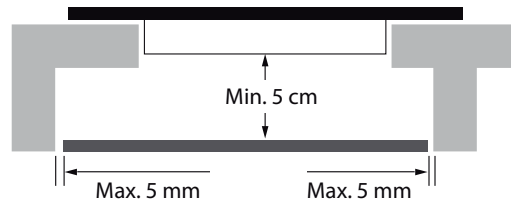
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

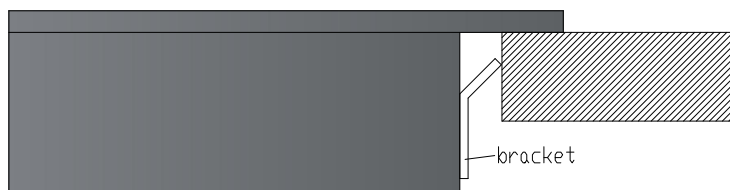
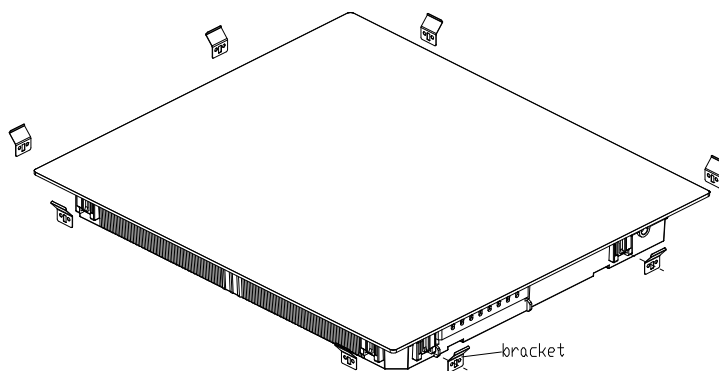
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by insert 8 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

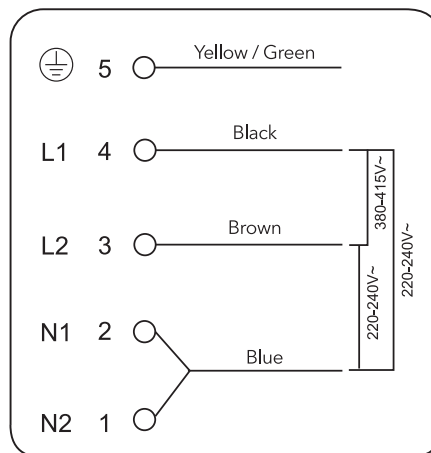
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

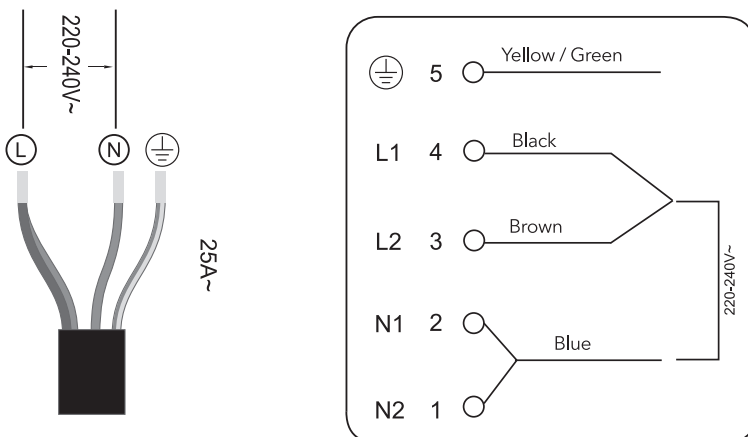
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



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



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



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



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

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

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

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

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

1. Avant-propos	37
1.1 Consignes de sécurité	37
1.2 Installation	37
1.2.1 Risque d'électrocution	37
1.2.2 Risque de coupure	37
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	37
1.3 Fonctionnement et entretien	38
1.3.1 Risque d'électrocution	38
1.3.2 Risque pour la santé	39
1.3.3 Risque lié à une surface chaude	39
1.3.4 Risque de coupure	39
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	39
2. Présentation du produit	41
2.1 Vue de dessus	41
2.2 Panneau de commande	41
2.3 Théorie de fonctionnement	42
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	42
2.5 Caractéristiques techniques	42
3. Fonctionnement du produit	42
3.1 Commandes tactiles	42
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson	43
3.3 Comment l'utiliser	46
3.3.1 Commencer à cuire	46
3.3.2 Finir de cuisiner	46
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	47
3.3.4 Zone flexible	47
3.3.5 Varycook	48
3.3.6 Verrouillage des commandes	49
3.3.7 Mode pause	49
3.3.8 Fonction de gestion de la puissance	49
3.3.9 Commande de la minuterie	50
3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut	52

3.3.11	Fonction « Cook with me »	52
3.3.12	Fonction spéciale.....	54
3.3.13	Preci Probe et louche.....	55
4.	Lignes directrices pour cuisiner	57
4.1	Astuces de cuisson	57
4.1.1	Faire mijoter, cuire du riz	57
4.1.2	Saisir un steak	57
4.1.3	Pour faire sauter des aliments	57
4.2	Détection des petits articles.....	58
5.	Réglages de la chaleur.....	58
6.	Entretien et nettoyage.....	59
7.	Conseils et astuces	60
8.	Affichage des pannes et inspection	61
9.	Installation.....	63
9.1	Sélection de l'équipement d'installation.....	63
9.2	Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	64
9.3	Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que	65
9.4	Avant de placer les étriers de fixation.....	65
9.5	Réglage de la position des étriers	65
9.6	Mises en garde.....	66
9.7	Branchement de la plaque sur le secteur	66

1. Avant-propos

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

1.1 Consignes de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

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

1.2.2 Risque de coupure

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

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

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

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

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

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

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

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

1.3.4 Risque de coupure

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

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.

- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels,

motels et autres environnements de type résidentiel ; -les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

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

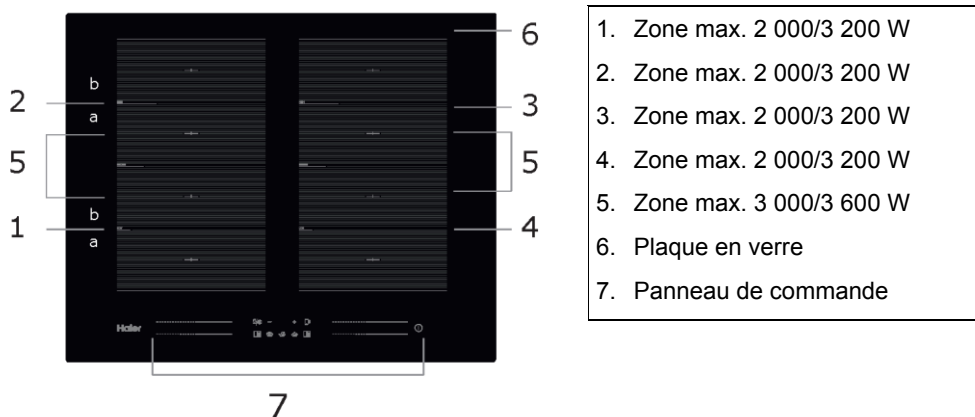
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

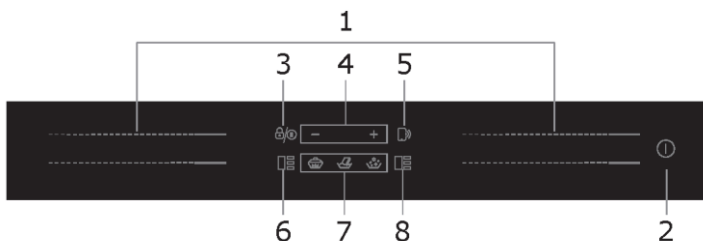
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



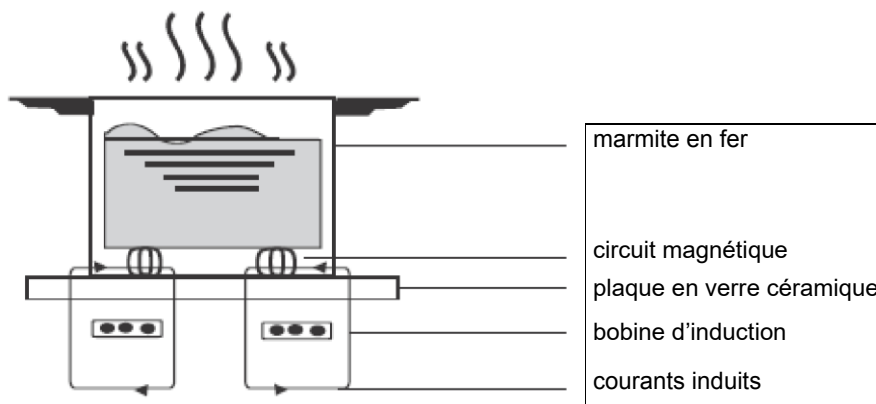
2.2 Panneau de commande



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

2.3 Théorie de fonctionnement

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



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

2.5 Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HA2MTSJP58MB1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7 200 W
Taille du produit (mm)	650 X 520 X 56
Dimensions encastrée (mm)	560 X 480

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

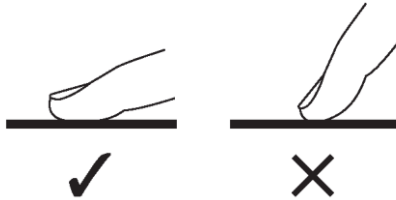
	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
« 1 », « 2 », « 3 », « 4 ».	80*	200
Zone flexible	80*	200*400

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

3. Fonctionnement du produit


3.1 Commandes tactiles

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



3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson



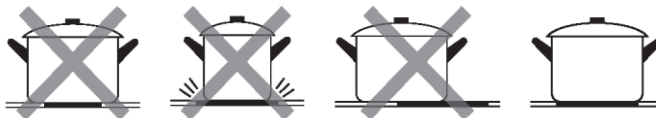
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de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



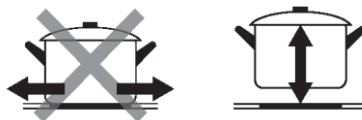
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



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



Choix des récipients de cuisson



Fer pour friture
à l'huile



Acier
inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en
fer



Bouilloire en
acier
inoxydable
émaillé



Ustensile de
cuisson émaillé



Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

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

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

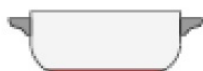
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.

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

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

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

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





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

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


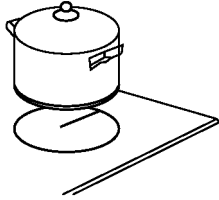
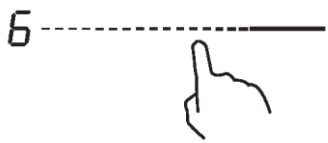
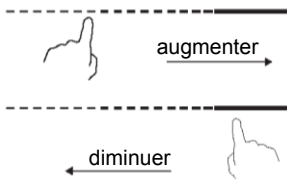


Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	140	180
Zone libre	220	220*400

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

3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

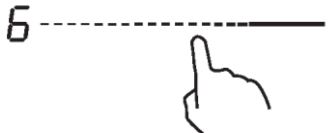
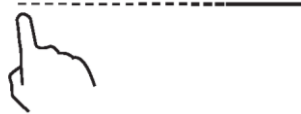
<p>Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Lorsque la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip et tous les afficheurs indiquent « - » ou « - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson. 	

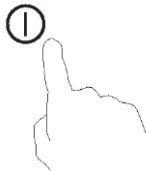
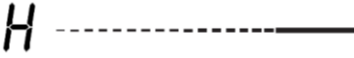
Si l'affichage clignote  en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

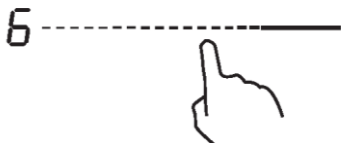

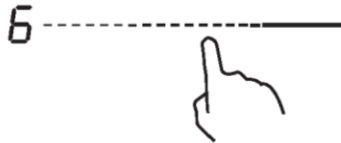
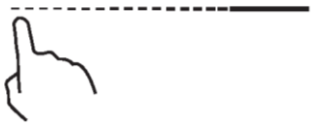
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
 - la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
 - la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée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

3.3.2 Finir de cuisiner

<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le curseur sur « 1 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».</p>	

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

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

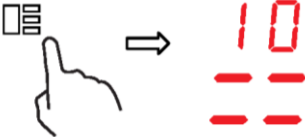
<p style="text-align: center;">Activez la fonction Boost</p>	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>En touchant le curseur à l'extrémité droite. Assurez-vous que « P » s'affiche.</p>	
<p style="text-align: center;">Annulation de la fonction Boost</p>	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost.</p>	
<p>Choisissez n'importe quel niveau de puissance avec la commande tactile et la fonction Boost sera désactivée.</p>	

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

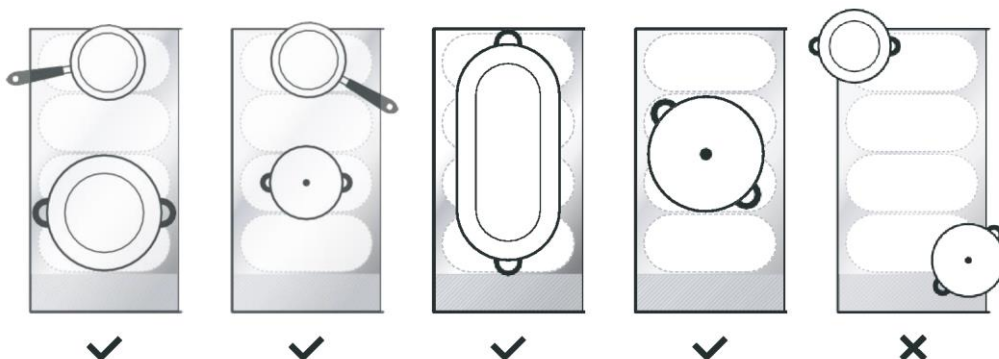
3.3.4 Zone flexible

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

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


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

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles



3.3.5 Varycook

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

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

3.3.6 Verrouillage des commandes

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

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



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

3.3.7 Mode pause

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


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



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

3.3.8 Fonction de gestion de la puissance

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

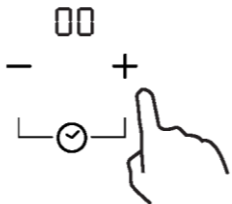
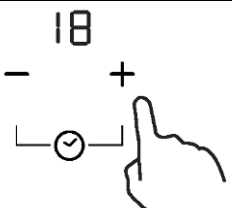
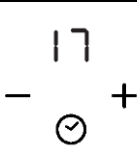
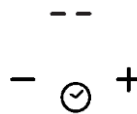
Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
Allumez la plaque, puis appuyez en même temps sur la commande de verrouillage et sur le bouton « Cook with me ».	Le voyant de la minuterie affiche « P5 », ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.
Pour passer à un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

3.3.9 Commande de la minuterie


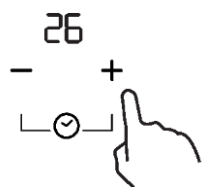
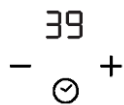
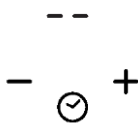
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

a) Utilisation de la minuterie comme alarme


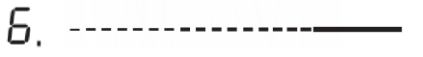



Assurez-vous que la plaque soit allumée.	
Touchez la commande « + » de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et « 00 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.	
Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie. Astuce : touchez la commande « - » ou « + »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

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

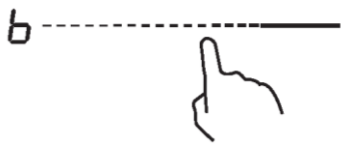
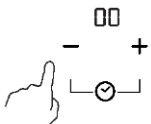
Régler une zone	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson	
Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie. Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.	
Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



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

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

c) Supprimer la minuterie

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

3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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



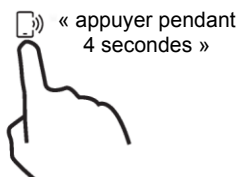
Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Enregistrez ensuite votre table de cuisson à induction en suivant les instructions directement sur l'application.

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

Appuyez sur la touche « Cook with me » pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre de la MINUTERIE commence à clignoter avec PA écrit dessus et à démarrer le processus d'appairage.



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

Télécharger l'application



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

a. PARAMÈTRES SANS FIL

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

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

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

3.3.12 Fonction spéciale



Mijotage



Faire fondre



Faire bouillir

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

3.3.13 Preci Probe et louche

Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments

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

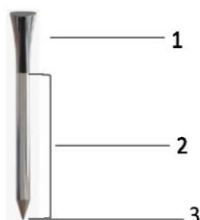
En apposant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

Introduction

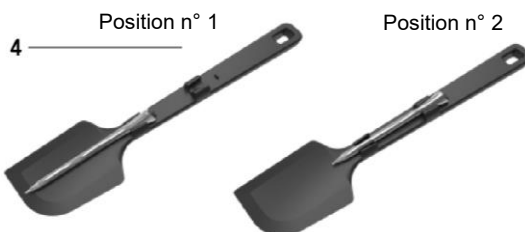
Preci Probe est un thermomètre pour aliments sans fil qui communique aux chefs à la maison la situation en temps réel à l'intérieur des aliments pour éviter de trop ou de trop peu les cuire et garantir un résultat parfait à chaque fois. Elle se connecte directement au produit. Les détails et la situation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

Pour commencer

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



Différentes positions de Preci Probe



Louche

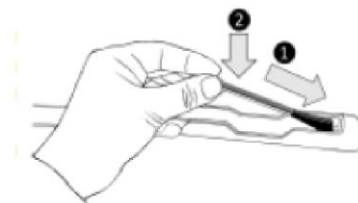
Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.



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

Chargez Preci Probe avant de l'utiliser

- Mettez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle.
- Branchez le chargeur sur une source de courant USB, telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une banque d'alimentation en raison de sa fonction de coupure automatique.
- La LED du chargeur s'allume et clignote pendant qu'elle se recharge. Elle s'éteint lorsque Preci Probe est entièrement rechargée.



Apparez Preci Probe avec la plaque à induction

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



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

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

Méthodes de cuisson avec Preci Probe

Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.

Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assistée fonctionne.

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

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

Sous vide

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

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

Gril

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

Mijotage

La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés et toutes les préparations avec un temps de cuisson allant de moyen à long.

La fonction automatique que vous trouverez sur l'application hOn amènera doucement les aliments à une température légèrement bouillante, en la gardant pendant toute la durée de cuisson.

Cuisson à la vapeur

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

Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé

4. Lignes directrices pour cuisiner



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

4.1 Astuces de cuisson

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

4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz

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

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

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

4.1.3 Pour faire sauter des aliments

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

4.2 Détection des petits articles

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

5. Réglages de la chaleur

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

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

6. Entretien et nettoyage

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

7. Conseils et astuces

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

8. Affichage des pannes et inspection

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

Dépannage

Pour la zone 1 et 2

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

Pour les zones 3 et 4

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

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

2) Panne et solution spécifiques

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

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

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

9. Installation

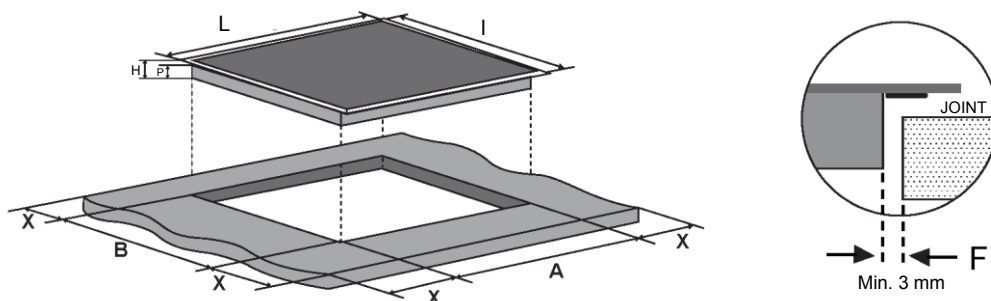
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

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

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



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

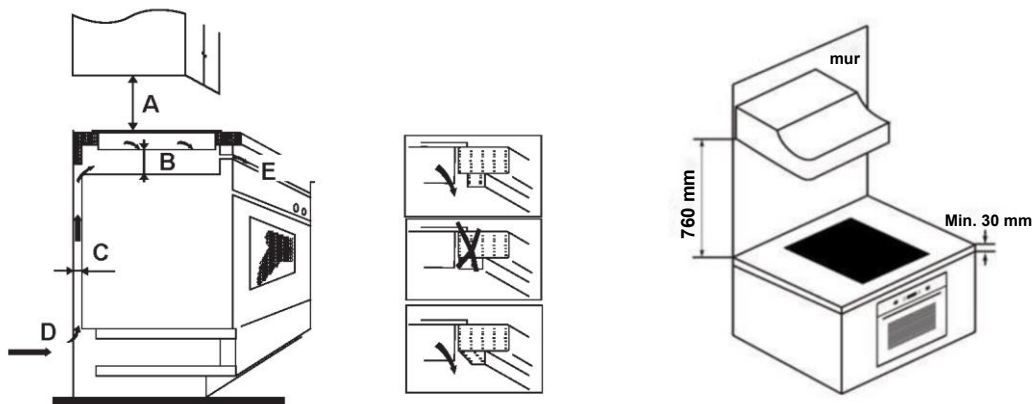


L(mm)	l(mm)	H(mm)	P(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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



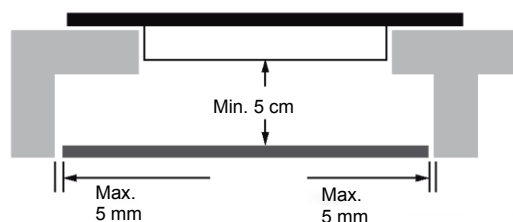
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

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



Des orifices de ventilation se trouvent autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.



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

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

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

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

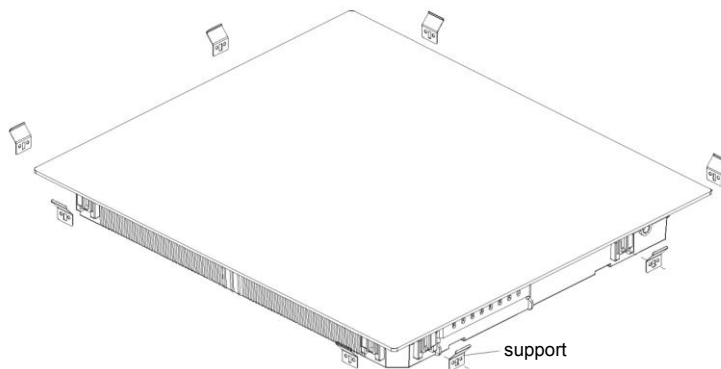
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

9.4 Avant de placer les étriers de fixation

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

9.5 Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail en introduisant 8 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) avant l'installation. Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

9.6 Mises en garde

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

9.7 Branchement de la plaque sur le secteur



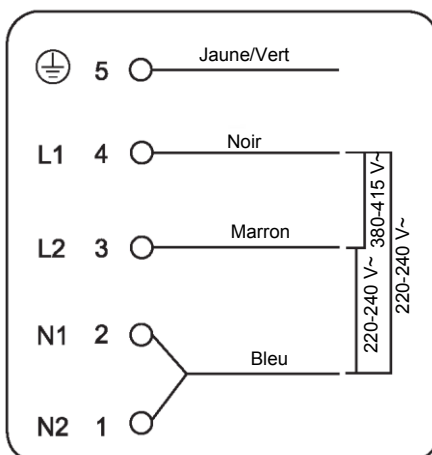
Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

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

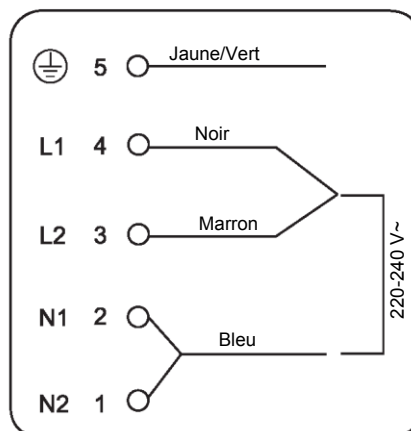
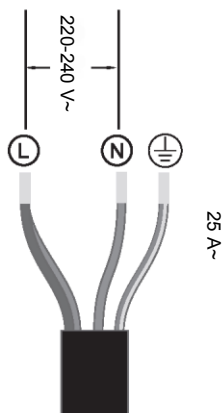
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.



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



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



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



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

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

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

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

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

1. Introduzione	70
1.1 Avvertenze per la sicurezza	70
1.2 Installazione	70
1.2.1 Rischio di scosse elettriche.....	70
1.2.2 Rischio di tagli.....	70
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza.....	70
1.3 Uso e manutenzione	71
1.3.1 Rischio di scosse elettriche.....	71
1.3.2 Rischi per la salute.....	72
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda	72
1.3.4 Rischio di tagli.....	72
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza.....	72
2. Presentazione del prodotto	74
2.1 Vista superiore	74
2.2 Pannello di controllo	74
2.3 Principio di funzionamento	75
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione.....	75
2.5 Specifiche tecniche	75
3. Uso del prodotto	75
3.1 Comandi touch	75
3.2 Scelta degli utensili da cucina	76
3.3 Utilizzo.....	79
3.3.1 Inizio della cottura	79
3.3.2 Fine della cottura	79
3.3.3 Uso della funzione Boost	80
3.3.4 Zona flessibile.....	80
3.3.5 Varycook.....	81
3.3.6 Blocco dei comandi.....	82
3.3.7 Modalità pausa.....	82
3.3.8 Funzione di gestione della potenza.....	82
3.3.9 Comando del timer.....	83

3.3.10	Tempi di funzionamento predefiniti	85
3.3.11	Funzione Cook with me	85
3.3.12	Funzione speciale	87
3.3.13	Mestolo e sonda di precisione Preci Probe	87
4.	Linee guida per la cottura	90
4.1	Suggerimenti per la cottura	90
4.1.1	Cottura a fuoco lento, cottura del riso	90
4.1.2	Scottatura di bistecche.....	90
4.1.3	Rosolatura	90
4.2	Rilevamento di piccoli oggetti	91
5.	Impostazioni della temperatura	91
6.	Cura e pulizia	92
7.	Suggerimenti e istruzioni utili	93
8.	Indicazione dei guasti e significato	94
9.	Installazione	96
9.1	Scelta delle attrezzature per l'installazione.....	96
9.2	Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura.....	97
9.3	Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura.....	98
9.4	Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio.....	98
9.5	Regolazione della posizione delle staffe	98
9.6	Precauzioni.....	99
9.7	Collegamento del piano cottura alla rete elettrica.....	99

1. Introduzione

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/U e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

1.1 Avvertenze per la sicurezza

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

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

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

1.2.2 Rischio di tagli

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

1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza

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

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

1.3 Uso e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

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

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

1.3.2 Rischi per la salute

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

1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda

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

1.3.4 Rischio di tagli

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

1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.

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

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

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

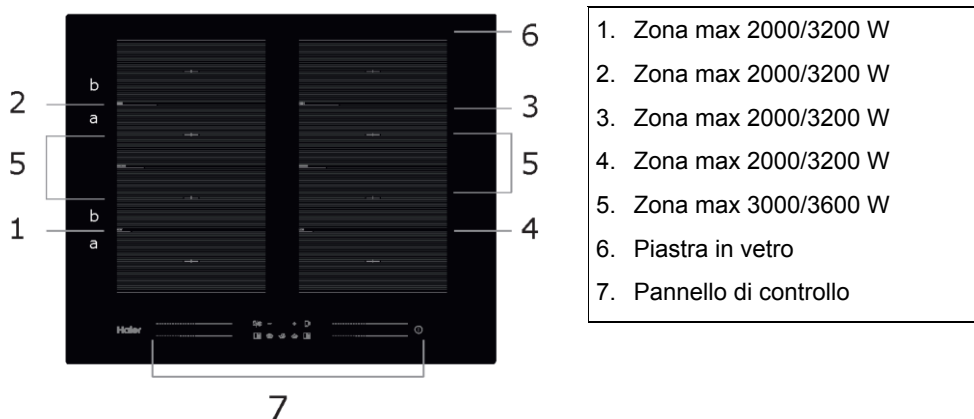
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

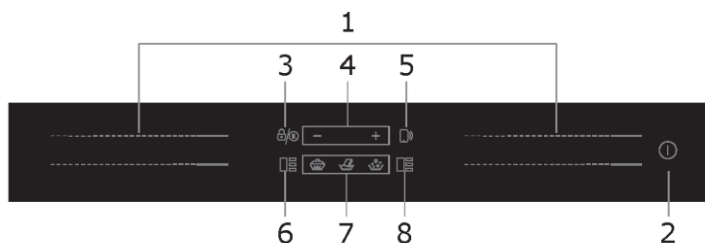
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore



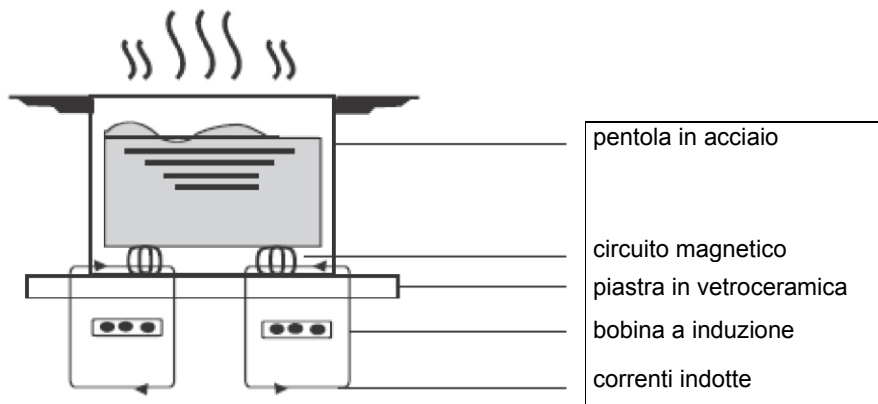
2.2 Pannello di controllo



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

2.3 Principio di funzionamento

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



2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HA2MTSJP58MB1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni (mm)	650 X 520 X 56
Dimensioni di incasso (mm)	560 X 480

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

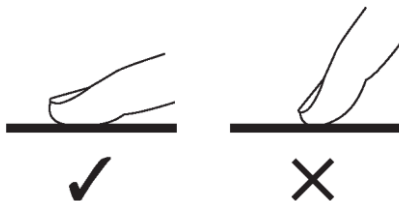
	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
Zona di cottura	Minimo	Massimo
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Zona flessibile	80*	200 x 400

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

3. Uso del prodotto


3.1 Comandi touch

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



3.2 Scelta degli utensili da cucina



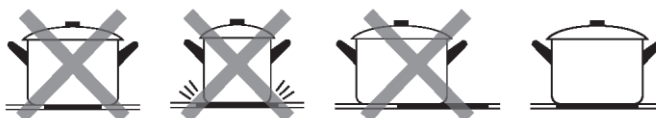
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile da cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola.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



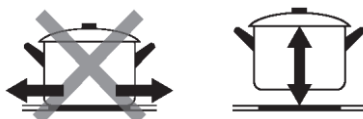
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



Selezione dei recipienti di cottura



Ferro per friggere con olio



Acciaio inox



Padella in ferro



Bollitore in ferro



Bollitore in acciaio inox smaltato



Utensili da cucina smaltati

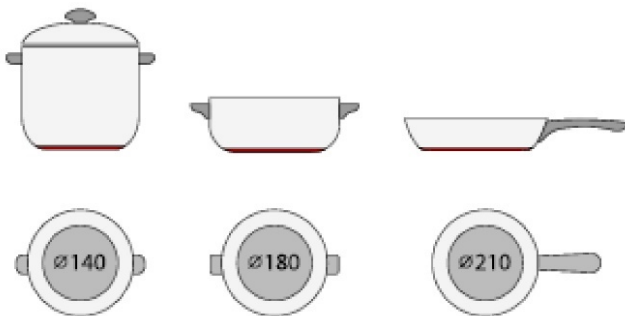


Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:
Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrisponde visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.
3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione
4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere influenzate
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella 1, le pentole potrebbero non essere rilevate

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





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

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


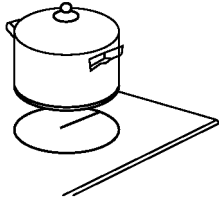
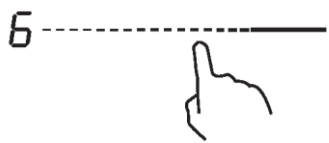
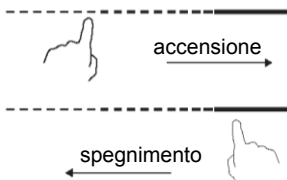


Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima (mm)	Massima (mm)
1 e 2	140	220
3 e 4	140	180
Zona flessibile	220	220*400

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

3.3 Utilizzo

3.3.1 Inizio della cottura

<p>Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "—", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.</p>	
<p>Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
<p>Toccano il comando a cursore della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.</p>	
<p>Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.• È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.	

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

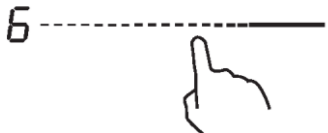
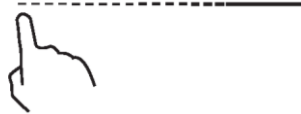
In tal caso:

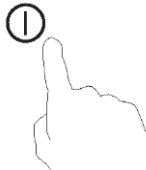
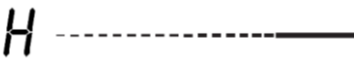
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

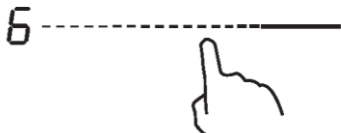



Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

3.3.2 Fine della cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo "1" del cursore. Accertarsi che il display visualizzi "0".</p>	

Spegner l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.	
<p>Attenzione alle superfici calde</p> <p>H indica che la zona di cottura è calda al tatto.</p> <p>L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.</p>	

3.3.3 Uso della funzione Boost

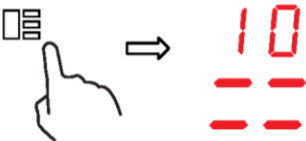
Attivazione della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
Toccare l'estremità destra del cursore. Accertarsi che il display indichi "P".	
Annullamento della funzione Boost	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui disattivare la funzione Boost.	
Scegliere un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

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

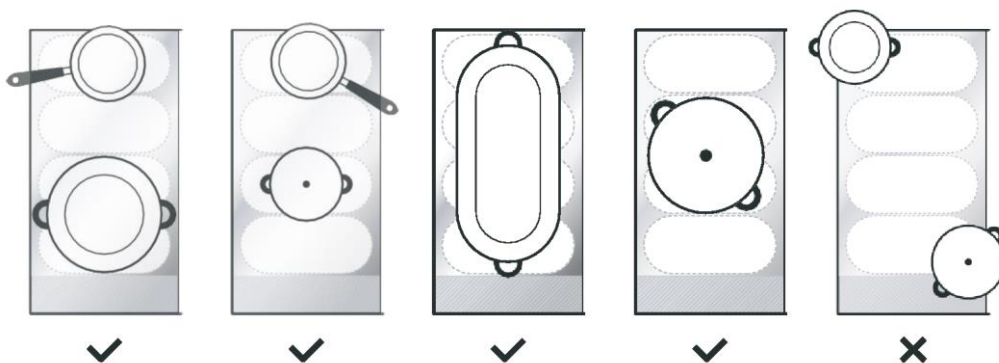
3.3.4 Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o 4 zone indipendenti, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da 4 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente a coppie di 2. Quando si utilizza la singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Per la distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:

- in qualsiasi parte della zona flessibile quando le dimensioni delle pentole sono comprese tra 80 e 200 mm
- nella zona grande quando le dimensioni delle pentole sono maggiori di 200 mm.


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

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole



3.3.5 Varycook


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

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

3.3.6 Blocco dei comandi

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


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

 Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ①, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

3.3.7 Modalità pausa


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

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

 Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ①, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

3.3.8 Funzione di gestione della potenza

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

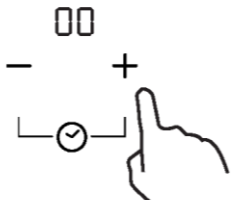
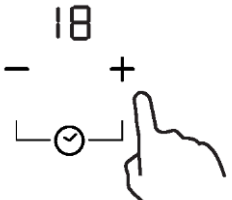
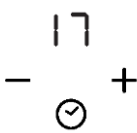
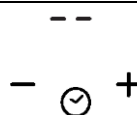
Per attivare la funzione di gestione della potenza	
Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente il comando di blocco e il pulsante Cook with me.	L'indicatore del timer visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.
Per scegliere un altro livello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

3.3.9 Comando del timer


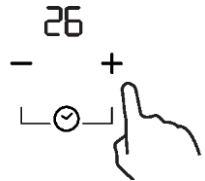
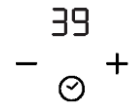
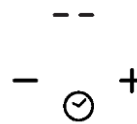
Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti




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

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

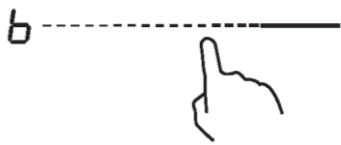
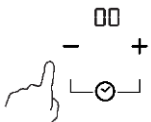
Impostare una zona	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.	
Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.	
Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.	



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

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

c) Disattivazione del timer

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

3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti

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

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

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



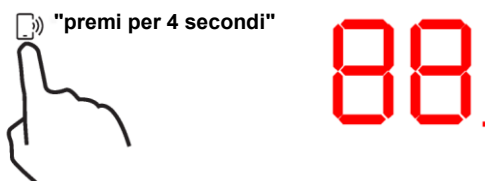
I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

3.3.11 Funzione Cook with me

Scaricare innanzitutto l'applicazione hOn e installarla su un dispositivo portatile. Quindi registrare il proprio piano a induzione direttamente dall'app seguendo le istruzioni.

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

Premere per 4 secondi il pulsante Cook with me. Una volta trascorsi i 4 secondi, la cifra del TIMER comincia a lampeggiare con l'indicazione PA e il processo di accoppiamento ha inizio.



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

Quando il WIFI non è attivo: non apparirà alcun punto

Scarica l'app



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

a. PARAMETRI WIRELESS

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

b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

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

3.3.12 Funzione speciale





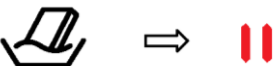
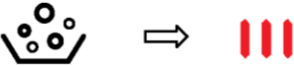
Cottura a fuoco lento



Fusione



Bollitura

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

3.3.13 Mestolo e sonda di precisione Preci Probe

Termometro intelligente per alimenti senza fili

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

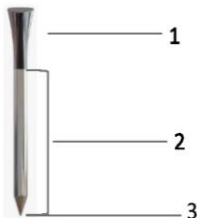
L'applicazione del marchio CE sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalle norme vigenti.

Introduzione

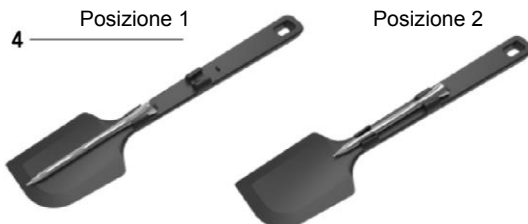
Preci Probe è un termometro wireless per alimenti che fornisce agli chef di casa aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti al loro interno per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire risultati perfetti a ogni utilizzo. Si collega direttamente al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

Per cominciare

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



Varie posizioni della sonda di precisione Preci Probe



Mestolo

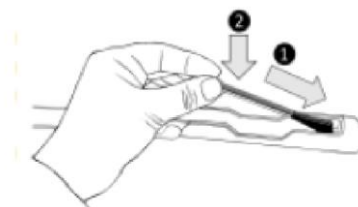
Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.



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

Caricare la sonda di precisione Preci Probe prima di utilizzarla

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



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

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



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/U e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

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

Metodi di cottura con la sonda Preci Probe

Uso della sonda Preci Probe come termometro

Impostare nell'app hOn la temperatura desiderata da raggiungere, inserire la sonda di precisione Preci Probe negli alimenti solidi o liquidi (con l'accessorio apposito) per visualizzare nell'app l'aumento della temperatura fino a raggiungere quella desiderata.

Questo strumento è utile per gestire con precisione la temperatura di tutti i tipi di alimenti. Non è possibile utilizzarla quando è attiva la funzione di cottura assistita.

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

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

Sottovuoto

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

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

Grill

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

Cottura a fuoco lento

La funzione di cottura a fuoco lento è ideale per cuocere salse, stufati, brasati e tutti gli alimenti che richiedono un tempo di cottura mediamente lungo.

La funzione automatica presente nell'app hOn riscaldere delicatamente gli alimenti fino a una temperatura di lieve ebollizione, mantenendola per tutta la durata della cottura.

Vapore

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

Assistenza

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

4. Linee guida per la cottura

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

4.1 Suggerimenti per la cottura

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

4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

4.1.2 Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

4.1.3 Rosolatura

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

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

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

5. Impostazioni della temperatura

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

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

6. Cura e pulizia

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

7. Suggerimenti e istruzioni utili

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

8. Indicazione dei guasti e significato

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

Soluzione dei problemi

Per le zone 1 e 2

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

Per le zone 3 e 4

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

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

9. Installazione

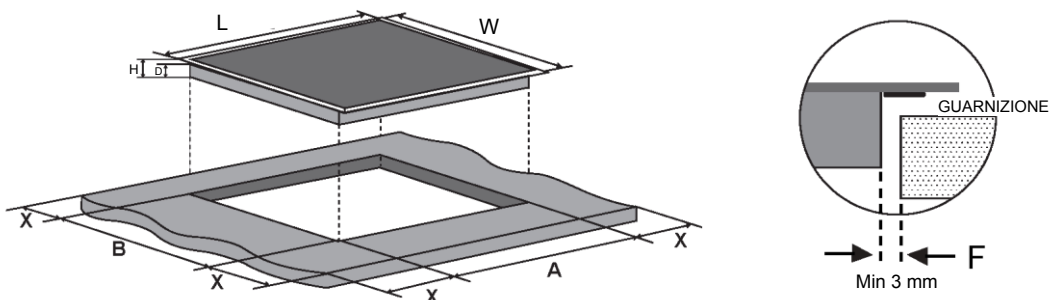
9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione

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

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



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

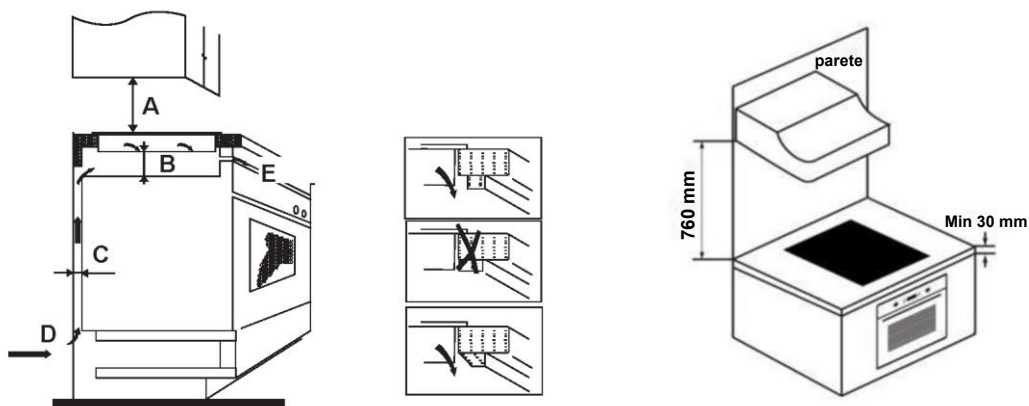


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	Min 50	Min 3

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



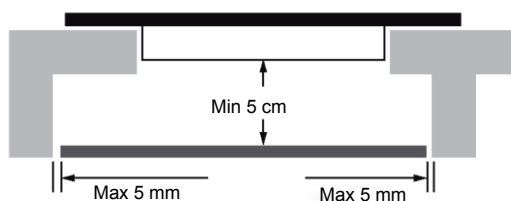
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione.

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



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



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

9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

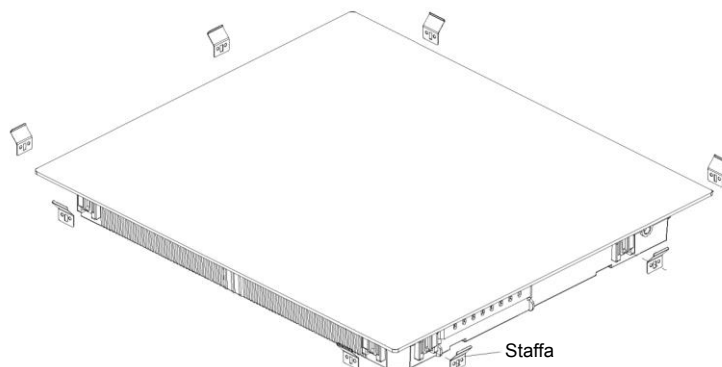
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano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

9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di inserendo le 8 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine). Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.



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

9.6 Precauzioni

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

9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



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

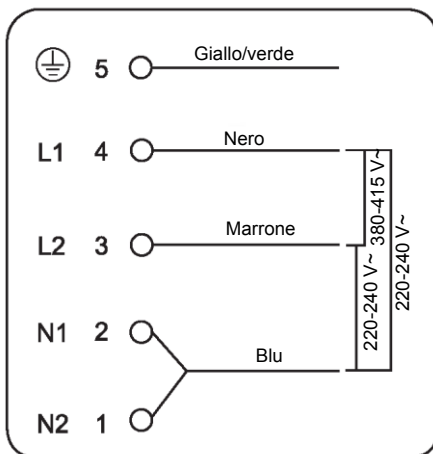
1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

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

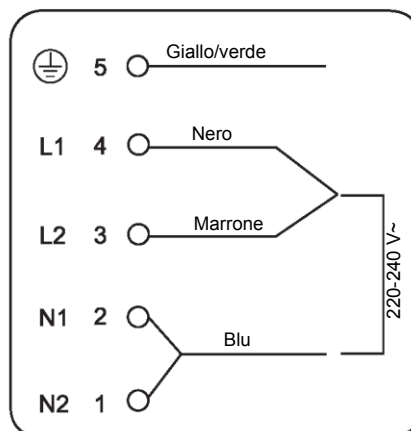
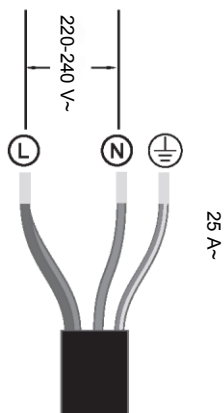
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



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



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



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



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



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

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

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

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

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

1. Předmluva	104
1.1 Bezpečnostní varování	104
1.2 Instalace	104
1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	104
1.2.2 Nebezpečí pořezání	104
1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny	104
1.3 Provoz a údržba	105
1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	105
1.3.2 Zdravotní rizika	106
1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu	106
1.3.4 Nebezpečí pořezání	106
1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny	106
2. Představení výrobku	108
2.1 Pohled shora	108
2.2 Ovládací panel	108
2.3 Pracovní teorie	109
2.4 Před použitím nové indukční varné desky	109
2.5 Technická specifikace	109
3. Ovládání spotřebiče	109
3.1 Dotykové ovládací prvky	109
3.2 Výběr vhodného nádobí	110
3.3 Jak používat spotřebič	112
3.3.1 Začátek vaření	112
3.3.2 Konec vaření	113
3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu	114
3.3.4 Flexibilní plocha	114
3.3.5 Varycook	116
3.3.6 Zamykání ovládacích prvků	116
3.3.7 Režim pozastavení	117
3.3.8 Funkce řízení výkonu	117
3.3.9 Ovládání časovače	118
3.3.10 Výchozí doby chodu	119
3.3.11 Funkce „Cook with me“	120
3.3.12 Speciální funkce	121
3.3.13 Sonda Preci Probe a lopatka	122

4. Pokyny pro vaření	124
4.1 Tipy pro vaření.....	124
4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže	124
4.1.2 Pečený steak.....	124
4.1.3 Restování	125
4.2 Detekce drobných předmětů	125
5. Nastavení tepla	125
6. Čištění a údržba.....	126
7. Tipy a triky	127
8. Zobrazování závad a kontrola.....	128
9. Instalace	130
9.1 Výběr instalačního zařízení	130
9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že.....	131
9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že.....	132
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků.....	132
9.5 Nastavení polohy držáku	132
9.6 Upozornění	133
9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení	133

1. Předmluva

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

1.1 Bezpečnostní varování

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

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

1.2.2 Nebezpečí pořezání

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

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

1.3 Provoz a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.

- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3.2 Zdravotní rizika

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

1.3.3 Nebezpečí poranění na horkém povrchu

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

1.3.4 Nebezpečí pořezání

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

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převarování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.

- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.

- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky.

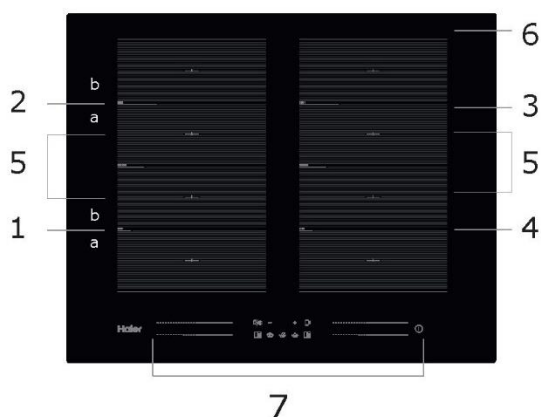
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

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

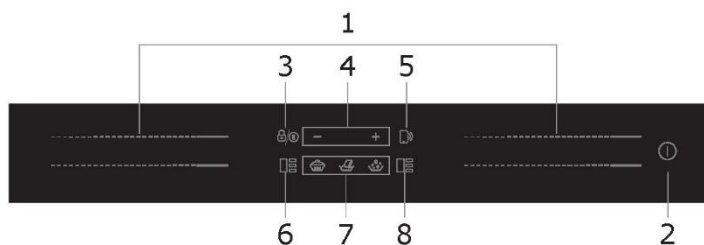
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



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

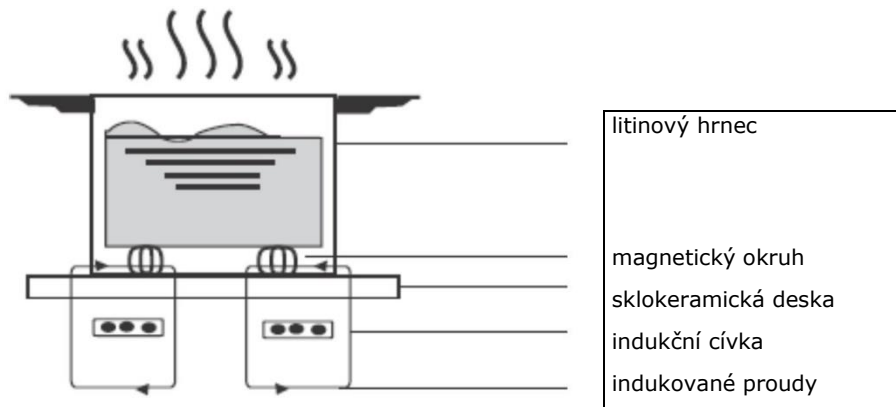
2.2 Ovládací panel



1. Ovládání výkonu varných zón
2. Vypínač
3. Ovládání zámku kláves
4. Ovládání časovače
5. Ovládání funkce Cook with me
6. Ovládání levé flexibilní plochy
7. Mírné vaření, rozpouštění, vaření
8. Ovládání pravé flexibilní plochy

2.3 Pracovní teorie

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



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

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

2.5 Technická specifikace

Varná deska	HA2MTSJP58MB1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost produktu (mm)	650X520X56
Rozměry pro vestavění (mm)	560X480

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

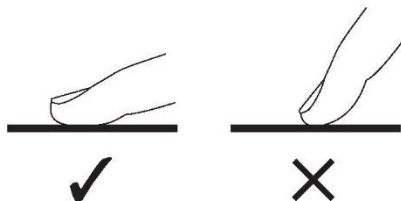
Varná zóna	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
	Minimální	Maximální
1 & 2 & 3 & 4	80*	200
Flexibilní zóna	80*	200*400

*Pro správnou detekci pánve by měl být hrnec umístěn po obvodu oblasti „a“ nebo „b“, nikoli mezi oblastmi „a“ a „b“.

3. Ovládání spotřebiče


3.1 Dotykové ovládací prvky

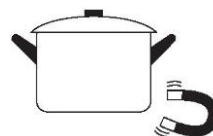
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce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



3.2 Výběr vhodného nádobí



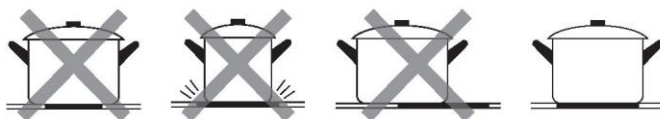
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hleďte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce,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



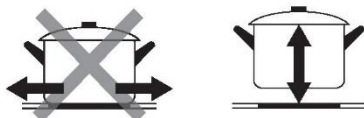
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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



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



Výběr nádob na vaření



Litínová pánev



Nerezová ocel



Litínový
rendlík



Litínová
konvice



Konvice ze
smaltované
nerezové oceli



Smaltovaná
nádobna na vaření

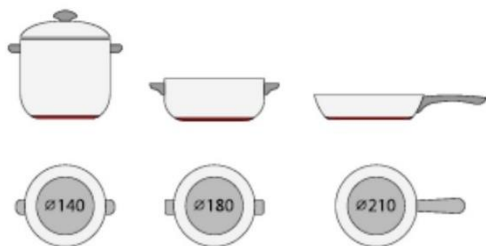


Litínový pekáč

Nejspíš máte řadu různých nádob na vaření

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

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





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

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



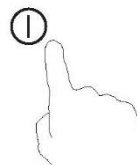
Varná zóna	Průměr dna nádobí pro indukční ohřev	
	Minimální (mm)	Maximální (mm)
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180
Flexi zóna	220	220*400

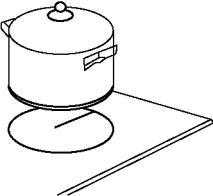
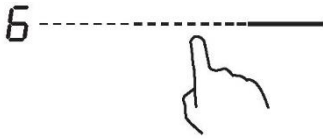
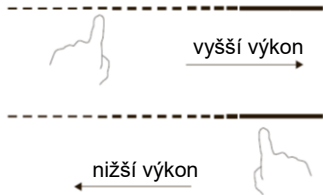
Výše uvedené hodnoty se mohou lišit podle velikosti hrnce a materiálu, z něhož je vyroben.

3.3 Jak používat spotřebič

3.3.1 Začátek vaření

Na tři sekundy se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „—“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



<p>Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché. 	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.</p>	
<p>Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1. • Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření. 	

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

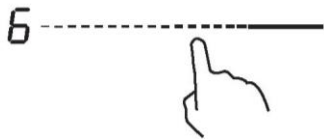
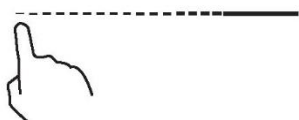
Znamená to, že:

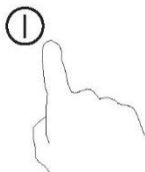

- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

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

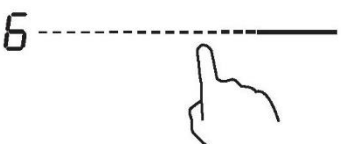

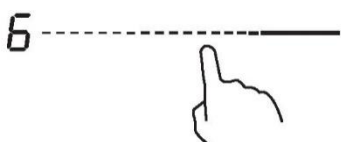

Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po 1 minutě se displej automaticky vypne.

3.3.2 Konec vaření

<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Varná zóna se vypne, když přesunete posuvný ovládací prvek do polohy „1“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „0“.</p>	

<p>Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.</p>	
<p>Pozor na horké povrchy Písmeno H ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.</p>	

3.3.3 Používání funkce zesílení výkonu

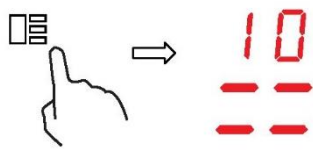
Aktivace funkce zesílení výkonu	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku na pravém konci. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „P“.</p>	
Zrušení funkce zesílení výkonu	
<p>Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.</p>	
<p>Zvolte libovolný stupeň výkonu dotykového ovládání a funkce zesílení výkonu se deaktivuje.</p>	

- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 5 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud je původní nastavení výkonu rovno 0, sníží se po 5 minutách na 14.

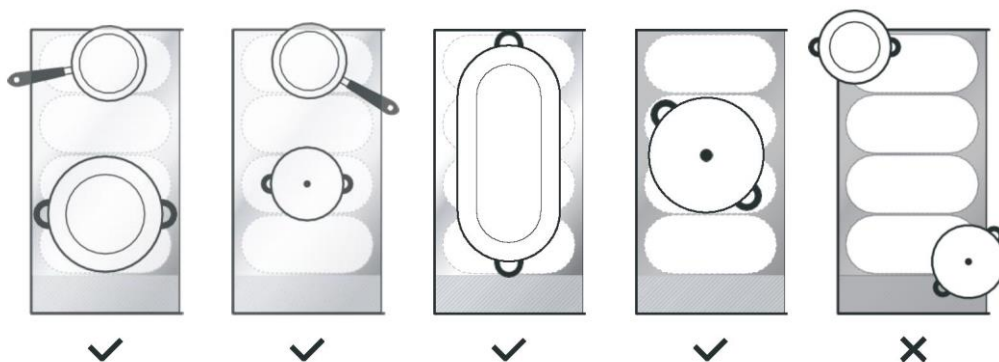
3.3.4 Flexibilní plocha

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo čtyři různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena 4 nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně po dvou. Když se používá jako jediná zóna, ta část, na které není položena nádoba, se po jedné minutě automaticky vypne.
- Pro správné rozložení tepla je třeba nádobí správně umístit:

- V kterékoli části flexibilní zóny, když je nádobí v rozmezí 80 až 200 mm.
- Ve velké oblasti, kde je nádobí větší než 200 mm.

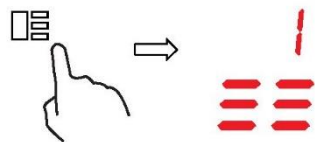
Jedna velká zóna	
<p>Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.</p>	
<p>Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.</p>	
<p>Úroveň výkonu je jedinečná pro všechny flexibilní plochy a lze ji vybrat pouze pomocí posuvného ovládacího prvku</p>	
<p>Pokud se přemístí hrnec z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní plocha automaticky detekuje novou polohu a bude udržovat stejný výkon.</p>	
<p>Chcete-li přidat další hrnec, deaktivujte flexibilní plochu stisknutím vyhrazeného tlačítka, aby bylo možné nádobí detekovat.</p>	
Jako čtyři nezávislé zóny	
<p>Chcete-li flexibilní plochu používat jako čtyři různé zóny se dvěma různými nastaveními výkonu, neaktivujte ovládání flexibilní plochy.</p>	

Příklady dobrého a špatného umístění hrnce



3.3.5 Varycook

- Tato funkce dokáže nastavovat výkon podle umístění hrnce.
- Pokud je hrnec ve spodní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 1.
- Pokud je hrnec v prostřední části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 10.
- Pokud je hrnec v horní části flexibilní plochy, výkon je nastaven na stupeň 14.



Varycook	
Chcete-li aktivovat plochu Varycook, stačí na dvě sekundy stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.	
Přemístěte hrnec a výkon se automaticky změní	
Zrušit Varycook	
Stisknutím ovládacího prvku Flexibilní plocha vypnete tuto varnou zónu.	

3.3.6 Zamykání ovládacích prvků

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

Zamknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.	



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

3.3.7 Režim pozastavení

- Místo vypnutí varné desky můžete pozastavit ohřev.
- Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.


Vstup do režimu pozastavení	
Krátce se dotkněte ovládacího prvku Pauza	Všechny indikátory budou ukazovat „11“
Ukončení režimu pozastavení	
Krátce se dotkněte ovládacího prvku Pauza.	



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

3.3.8 Funkce řízení výkonu

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

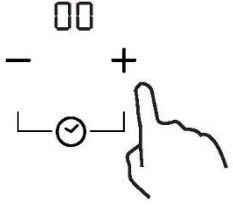
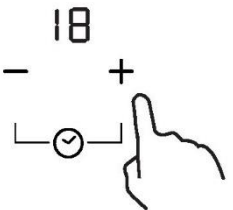
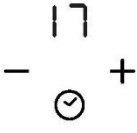
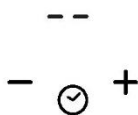
Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a současně stiskněte ovládací prvek zámku a tlačítko funkce Cook with me.	Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“, což znamená stupeň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW
Přepnutí na jiný stupeň	
Stiskněte ovládací prvek časovače +/- 	Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich. „P1“: maximální výkon je 2,5 kW. „P2“: maximální výkon je 3,5 kW. „P3“: maximální výkon je 4,5 kW. „P4“: maximální výkon je 5,5 kW. „P5“: maximální výkon je 7,2 kW
Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu	
Současně stiskněte ovládací prvek zámku a tlačítko funkce Cook with me.	Potom se varná deska vypne.

3.3.9 Ovládání časovače

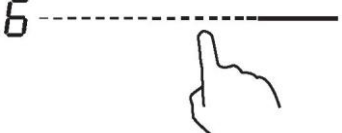
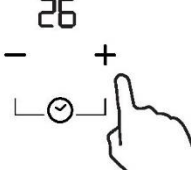
Časovač lze používat dvěma způsoby:

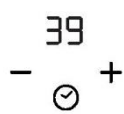
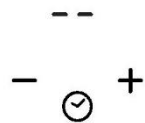
- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Používání časovače jako minutky

<p>Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.</p>	
<p>Stiskněte ovládací prvek časovače „+“. Začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „00“.</p>	
<p>Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.</p>	
<p>Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.</p>	

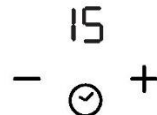
b) Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo více varných zón

<p style="text-align: center;">Nastavení jedné zóny</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny</p>	
<p>Nastavte čas ovládacími prvky časovače „-“ a „+“ Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.</p>	

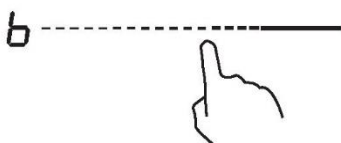
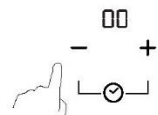
<p>Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.</p> <p>POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru stupně výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje, že byla vybrána daná zóna.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.</p>	



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

Nastavení více zón:	
<p>Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny; Když současně nastavíte čas pro několik varných zón, budou svítit desetinné tečky příslušných varných zón. Na displeji minut se zobrazuje údaj časovače v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno zobrazení:</p>	
<p>3_{..} ----- (nastaven na 15 minut)</p> <p>6_{..} ----- (nastaven na 45 minut)</p>	
<p>Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny. Vpravo je znázorněno zobrazení:</p>	<p>4_{..} ----- 30</p> <p>6_{..} ----- - ⊙ +</p> <p>(nastaven na 30 minut)</p>
<p>Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.</p>	

c) Zrušení časovače

<p>Chcete-li zrušit časovač, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.</p>	
<p>Když stisknete a podržíte ovládací prvek časovače „-“, hodnota časovače se sníží na „00“ a časovač se zruší.</p>	

3.3.10 Výchozí doby chodu

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

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

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



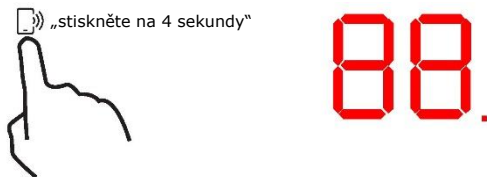
Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

3.3.11 Funkce „Cook with me“

Ze všeho nejdříve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého mobilního zařízení. Potom zaregistrujte svou indukční varnou desku přímo podle pokynů v aplikaci.

Při párování varné desky s aplikací postupujte takto:

Na 4 sekundy stiskněte tlačítko „Cook with me“ Po uplynutí 4 sekund začnou na displeji časovače blikat znaky PA a zahájí se párování.



Při zapnutém Wi-Fi: vpravo vedle indikátoru se zobrazuje jedna tečka.

Při vypnutém Wi-Fi: nezobrazuje se žádná tečka.

Stáhněte si aplikaci



Jak nastavit funkci „Cook with me“	
V aplikaci hOn vyberte nabídku receptů nebo nabídku speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a až dokončíte odeslání parametrů do varné desky, bude vám vařit.	
Když varná deska obdrží příkaz z aplikace, dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikat, aby signalizovala přijetí pokynů. Pro spuštění receptu stiskněte tlačítko „Cook with me“.	
Jestliže chcete opustit funkci „Cook with me“, změňte stupeň výkonu zóny.	

a. PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

b. INFORMACE O VÝROBKU PRO SÍŤOVÉ ZAŘÍZENÍ

Informace o výrobku pro síťové zařízení	
Příkon výrobku s připojením k síti v pohotovostním režimu, pokud jsou připojené všechny porty pevné sítě a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:	není k dispozici
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Pro aktivaci WIFI stiskněte 4 sekundy tlačítko „Cook with me“.
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Pro deaktivaci WIFI stiskněte 4 sekundy tlačítko „Cook with me“.

3.3.12 Speciální funkce



Mírné vaření



Rozpouštění



Vaření

Jak nastavit speciální funkci	
Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny.	
Funkce mírného vaření je ideální pro přípravu omáček, dušeného masa a dušených jídel. Stiskněte tlačítko Mírné; indikátor bude zobrazovat „ “,	
Funkce rozpouštění je ideálním řešením pro rozpouštění čokolády, másla. Tato funkce vám pomůže připravit všechny druhy dezertů nebo omáček. Stiskněte tlačítko Rozpouštění; indikátor bude zobrazovat „ “,	
Funkce vaření je ideální pro vaření vody nebo jakékoli tekutiny. Stiskněte tlačítko Vaření; indikátor bude zobrazovat „ “,	

3.3.13 Sonda Preci Probe a lopatka

Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy

Děkujeme vám, že jste si koupili sondu Haier Preci Probe. Pamatujte, že funguje pouze s indukční varnou deskou Haier, a před použitím si přečtěte následující pokyny a bezpečnostní upozornění v návodu k obsluze.

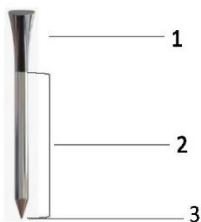
Umístěním symbolu CE na spotřebič potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento výrobek.

Úvod

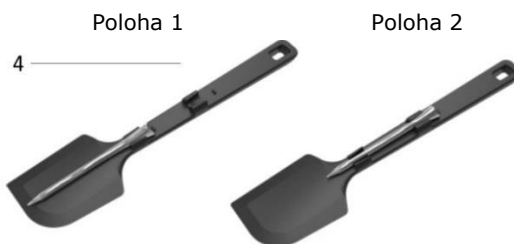
Sonda Preci Probe je bezdrátový teploměr pro pokrmy, který poskytuje domácím kuchařům informace o stavu uvnitř pokrmů v reálném čase, aby nebyl pokrm nedovařený nebo převařený a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na telefonu, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah. Další informace o párování a tipy pro používání najdete v níže uvedených pokynech.

První kroky

1. Keramické víčko
2. Doporučený rozsah ponoření
3. Snímač
4. Lopatka s různými polohami sondy Preci Probe



Různé polohy sondy Preci Probe



Lopatka

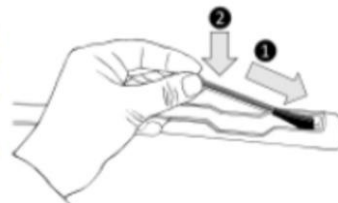
K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.



- Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
- Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
- Neřezejte lopatku.
- Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
- Rozsah tolerovaných teplot: -40 °C + 220°C

Před použitím sondy Preci Probe nabijte

- Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
- Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
- Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během nabíjení bude blikat. Až bude sonda Preci Probe úplně nabitá, indikátor zhasne.



Spárování sondy Preci Probe s indukční varnou deskou

- Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a sonda Preci Probe je plně nabitá.
- Na svém mobilním zařízení přejděte do aplikace hOn.
- Přejděte do části Recepty a vyberte recept, který využívá sondu Preci Probe.
- Jakmile tlačítkem „Cook with me“ na spotřebiči spustíte recept, sonda Preci Probe se automaticky připojí.
- Na displeji varné desky se zobrazí název sondy Preci Probe, například „1A“
- Nyní se řiďte pokyny v aplikaci hOn.
- Jestliže během používání aplikace klesne nabití sondy pod 20 %, na displeji časovače se zobrazí „CH“.



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

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenční pásmo [MHz]	2400–2480 MHz
Maximální výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Způsoby vaření se sondou Preci Probe

Sonda Preci Probe jako teploměr

V aplikaci hOn nastavte cílovou teplotu, které chcete dosáhnout, zasuňte sondu Preci Probe do pokrmu nebo ji společně s příslušenstvím vložte do tekutiny a v aplikaci uvidíte, jak se teplota zvyšuje, dokud nedosáhne cílové hodnoty.

Pomůže vám to přesně udržovat teplotu všech druhů pokrmů. Tento způsob nelze použít s funkcí Vaření s asistencí.

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

V aplikaci hOn vyberte jeden z receptů nebo speciálních programů, proveďte jednotlivé kroky přípravy a potom varná deska automaticky nastaví parametry pro zvolený způsob vaření.

Ve vakuu

Jedná se o typ vaření, při kterém je pokrm umístěn ve vakuovém sáčku a vaří se ve vodní lázni při nízké teplotě. Takto připravený pokrm bude šťavnatější a jemnější a zůstanou zachovány jeho nutriční vlastnosti, takže bude zdravější a chutnější.

Přejděte do aplikace hOn, vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento způsob vaření, vložte sáček s pokrmem do hrnce s vodou a indukční varná deska nastaví správnou teplotu vaření, aby se dosáhlo dokonalého výsledku.

Gril

V aplikaci hOn vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento typ vaření a indukční varná deska automaticky ohřeje gril na správnou teplotu v předem stanovené době.

Mírné vaření

Funkce slabého vaření je ideální pro omáčky, dušené pokrmy a všechny další postupy přípravy, které mají dlouhou průměrnou dobu vaření.

Automatická funkce, kterou najdete v aplikaci hOn, povolna přivede pokrm k mírnému varu a bude tuto teplotu udržovat po celou dobu vaření.

Vaření v páře

Funkce vaření v páře umožňuje připravovat pokrmy jako zeleninu, maso nebo ryby v hrncích vybavených pařákem. Vaření v páře je rychlejší než běžné vaření. Vzhledem k tomu, že pokrm není ponořený, ztrácí méně živin a uchová si obsah vitamínů, což zlepšuje chuť a strukturu, takže pokrm bude kompaktnější a lahodnější.

Podpora

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

4. Pokyny pro vaření



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

4.1 Tipy pro vaření

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

4.1.1 Mírné vaření, vaření rýže

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

4.1.2 Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

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

4.1.3 Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce predehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.
- 8.

4.2 Detekce drobných předmětů

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

5. Nastavení tepla

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

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

6. Čištění a údržba

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

7. Tipy a triky

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

8. Zobrazování závad a kontrola

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

Řešení problémů

Pro zónu 1 a 2

Problém	Možná příčina	Co dělat
E1, E2, E7, C1	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E3, E4	Závada snímače teploty IGBT.	
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je chybné	
EL, EH	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C3	Snímač teploty sklokeramické desky má vysokou hodnotu	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.
C2	Snímač teploty IGBT má vysokou hodnotu	

Pro zónu 3 a 4

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

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
EL	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry.
EH	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C1, C3	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
C2	Vysoká teplota IGBT. (č. 1)	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
Bez automatického zotavení		
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT – zkrat	
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – rozpojený obvod.	Vyměňte desku napájení.

2) Specifická závada a řešení

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad. Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

9. Instalace

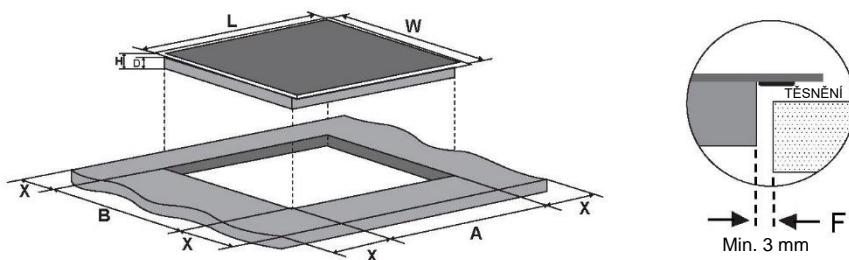
9.1 Výběr instalačního zařízení

Vystříhňte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

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



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

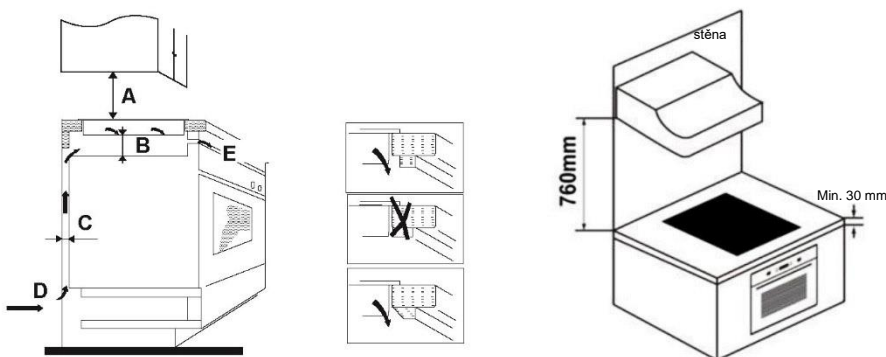


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

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



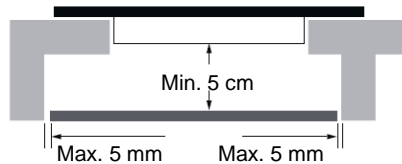
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

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



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



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

9.2 Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

9.3 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

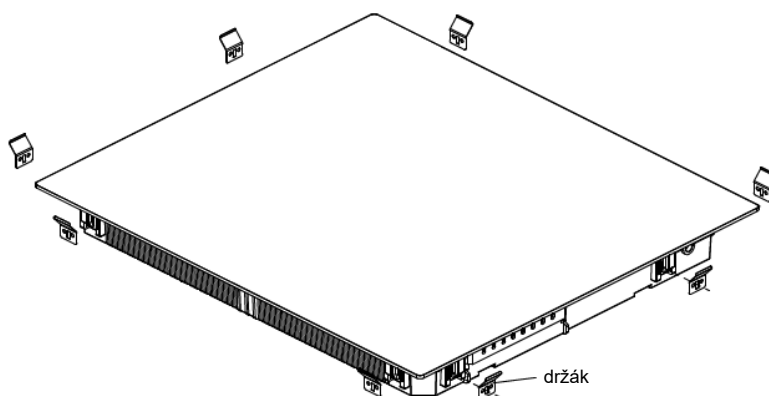
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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

9.5 Nastavení polohy držáku

Před instalací připevněte varnou desku na pracovní plochu vložení 8 držáků na spodní část varné desky (viz obrázek). Upravte polohu držáku tak, aby vyhovoval odpovídající tloušťce desky stolu.



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

9.6 Upozornění

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

9.7 Připojení varné desky k síťovému napájení



Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

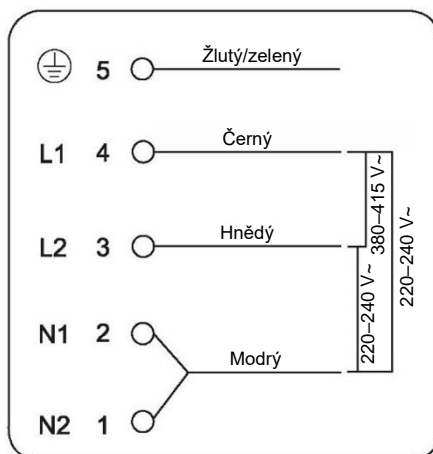
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

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

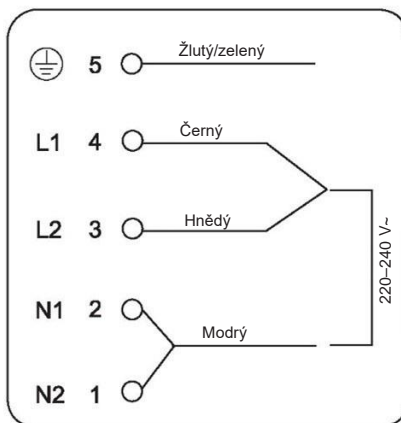
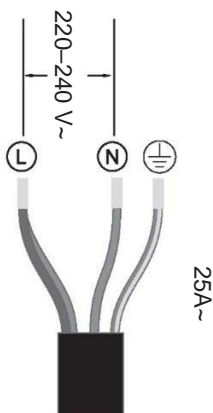
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



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



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



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



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



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

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

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

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

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

1. Predslov	138
1.1 Bezpečnostné varovania	138
1.2 Inštalácia	138
1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.....	138
1.2.2 Nebezpečenstvo porezania.....	138
1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	138
1.3 Prevádzka a údržba	139
1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.....	139
1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie.....	140
1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu	140
1.3.4 Nebezpečenstvo porezania.....	140
1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny.....	140
2. Úvod k výrobku	142
2.1 Pohľad zhora.....	142
2.2 Ovládací panel	142
2.3 Pracovná teória	143
2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky.....	143
2.5 Technické špecifikácie	143
3. Prevádzka produktu	143
3.1 Dotykové ovládacie prvky	143
3.2 Výber správneho riadu na varenie	144
3.3 Spôsob použitia.....	146
3.3.1 Spustiť varenie	146
3.3.2 Dokončenie varenia	147
3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu.....	148
3.3.4 Flexibilná plocha	148
3.3.5 Varycook	150
3.3.6 Uzamknutie ovládacích prvkov	150
3.3.7 Režim pauzy	151
3.3.8 Funkcia nastavenia napájania.....	151
3.3.9 Ovládač časovača	152
3.3.10 Predvolený pracovný čas	153
3.3.11 Funkcia „Cook with me“	154
3.3.12 Špeciálna funkcia.....	155
3.3.13 Sonda a vareška Preci Probe	156

4. Odporúčania pre varenie	158
4.1 Tipy na varenie	158
4.1.1 Mierny var, varenie ryže	158
4.1.2 Pečenie steaku	158
4.1.3 Smaženie	159
4.2 Detekcia malých predmetov	159
5. Nastavenia ohrevu	159
6. Starostlivosť a čistenie	160
7. Rady a tipy	161
8. Zobrazenie poruchy a kontrola	162
9. Inštalácia	164
9.1 Výber miesta inštalácie	164
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že	165
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že.....	166
9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol.....	166
9.5 Nastavenie polohy konzol	166
9.6 Upozornenia	167
9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti	167

1. Predslov

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

1.1 Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je poškodený napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarujte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3.2 Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržiavajte mimo dosahu.
- Rukoväti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväta hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.

- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.

Blažujeme k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

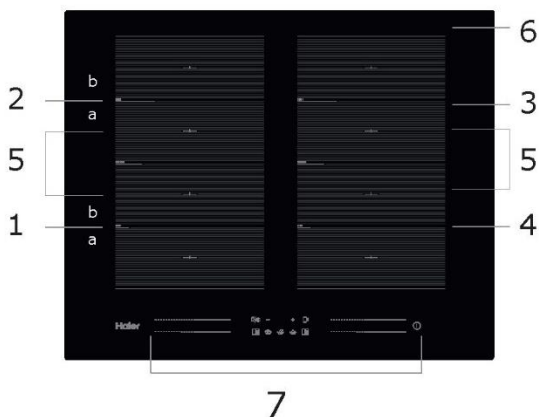
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.

Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

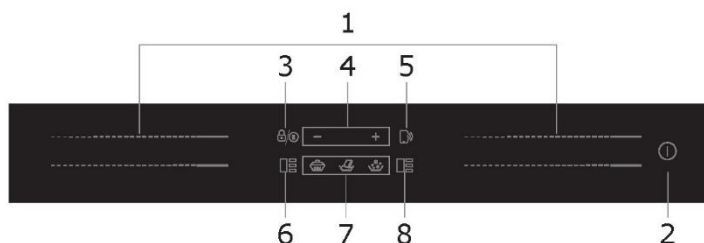
2. Úvod k výrobku

2.1 Pohľad zhora



1. Max. 2000/3200 W zóna
2. Max. 2000/3200 W zóna
3. Max. 2000/3200 W zóna
4. Max. 2000/3200 W zóna
5. Max. 3000/3600 W zóna
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

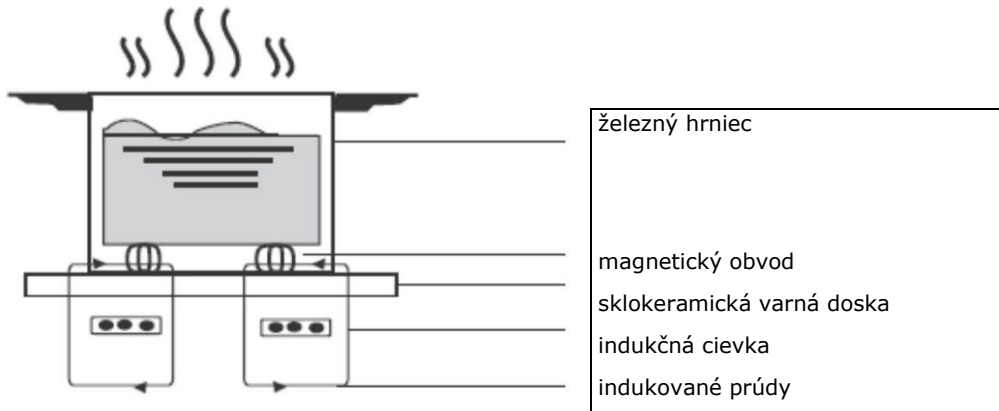
2.2 Ovládací panel



1. Ovládače ohrievacej varnej platne
2. Tlačidlo „ZAP./VYP.“
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keylock
4. Ovládač časovača
5. Ovládač Cook with me
6. Ovládací prvok flexibilnej oblasti vľavo
7. Mierny var, roztápanie, var
8. Ovládací prvok flexibilnej oblasti vpravo

2.3 Pracovná teória

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickému poľu, ktoré generuje teplo priamo vo varnej nádobe namiesto nepriameho prenosu cez sklenený povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.



2.4 Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

2.5 Technické špecifikácie

Varná doska	HA2MTSJP58MB1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Veľkosť produktu (mm)	650X520X56
Rozmery na zabudovanie (mm)	560X480

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

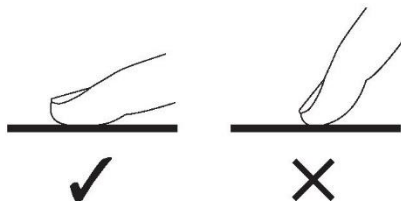
	Priemer dna indukčného riadu na varenie	
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2 a 3 a 4	80*	200
Flexibilná zóna	80*	200*400

*Aby sa umožnila správna detekcia nádoby, treba ju umiestniť v rámci obvodu oblasti „a“ alebo „b“, nie medzi oblasťami „a“ a „b“.

3. Prevádzka produktu

3.1 Dotykové ovládacie prvky

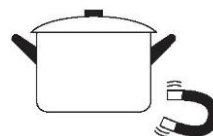
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.




3.2 Výber správneho riadu na varenie



- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.

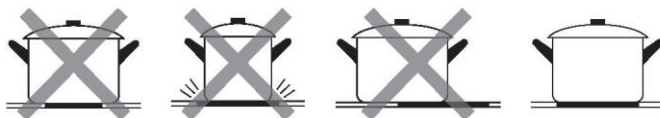


- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby vlejte trochu vody.
 2. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

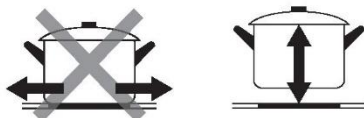
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na sklokeramickej doske a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 80 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



Výber nádob na varenie



Železná panvica
na smaženie



Hrnec
z nehrdzavejúcej ocele



Železný
hrniec



Železná
kanvica



Smaltovaná
nerezová
kanvica



Smaltovaný
kuchynský riad

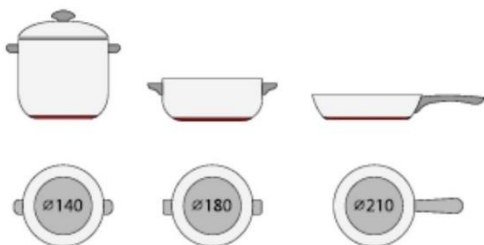


Železný riad

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov:
Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.
POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:





5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.
6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.



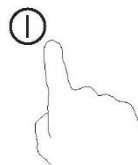
Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu na varenie	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 a 2	140	220
3 a 4	140	180
Flexibilná zóna	220	220*400

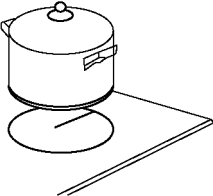
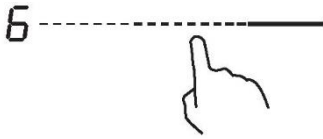
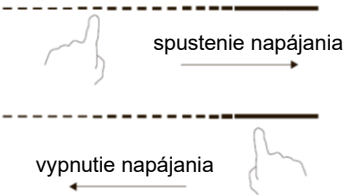
Tieto údaje môžu závisieť aj od veľkosti panvice a materiálu, z ktorého je vyrobená.

3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Spustiť varenie

Dotknite sa ovládača „ZAP./VYP.“ na tri sekundy. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „-“ alebo „-“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



<p>Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché. 	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať.</p>	
<p>Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1. Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia. 	

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

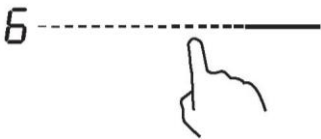

Znamená to, že:

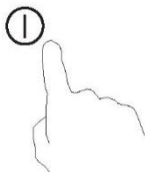
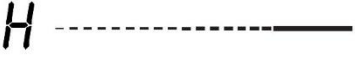
- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodný riad na varenie, ohrev sa nespustí.

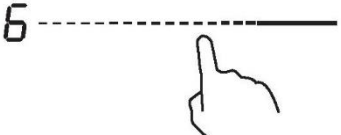

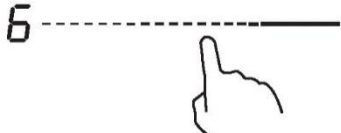

Displej sa automaticky vypne, ak na varnú dosku do 1 minúty nepoložíte správny riad.

3.3.2 Dokončenie varenia

<p>Dotknite sa voliča varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.</p>	
<p>Vypnite varnú zónu dotykom posúvača a posunutím na „1“ Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.</p>	

Vypnite celú varnú dosku dotykcom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.	
Dávajte pozor na horúce povrchy Symbol H sa zobrazí pri zóne, ktorá je horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.	

3.3.3 Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

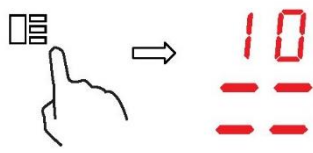
Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	
Dotknite sa posúvača na pravom konci. Uistite sa, že displej zobrazuje „P“.	
Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu	
Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.	
Vyberte si ľubovoľnú úroveň výkonu dotykového ovládača a funkcia intenzívneho ohrevu sa deaktivuje.	

- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie výkonu rovná 0, po 5 minútach sa zníži na 14.

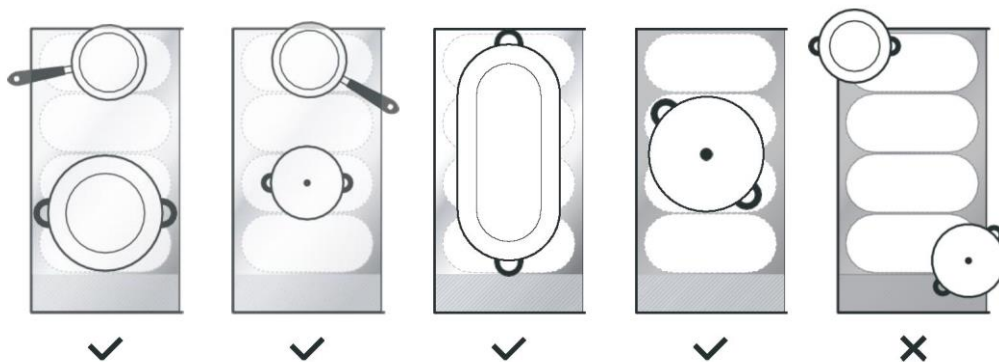
3.3.4 Flexibilná plocha

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako štyri nezávislé platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria 4 nezávislé indukory, ktoré sa dajú ovládať samostatne po dvoch. Keď pracuje ako jedna platňa, riadom neprikrytá časť sa po jednej minúte automaticky vypne.
- Aby sa zabezpečilo správne rozloženie tepla, riad by mal byť umiestnený správne:

- V ktorejkoľvek časti flexibilnej zóny, keď je riad medzi 80 a 200 mm.
- Vo veľkej oblasti, keď je riad väčší ako 200 mm.

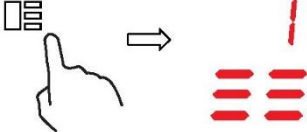
Ako veľká varná zóna	
Na aktivovanie flexibilnej plochy ako jednej veľkej varnej platne, jednoducho stlačte ovládací prvok flexibilnej plochy.	
Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.	
Úroveň výkonu je jedinečná pre celú flexibilnú plochu a je možné ju vybrať len posuvným ovládačom	
Ak panvicu presuniete z prednej strany do zadnej časti (alebo opačne), flexibilná plocha automaticky zaregistruje novú polohu a zachová rovnaký výkon.	
Ak chcete pridať ďalšiu nádobu, deaktivujte flexibilnú oblasť stlačením príslušného tlačidla, aby ste detegovali varnú nádobu.	
Ako štyri nezávislé zóny	
Ak chcete použiť flexibilnú plochu ako štyri rôzne zóny s dvoma rôznymi nastaveniami výkonu, neaktivujte ovládanie flexibilnej plochy.	

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varnej nádoby



3.3.5 Varycook

- Táto oblasť môže nastaviť výkon podľa polohy varnej nádoby.
- Ak je varná nádoba na spodku flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 1.
- Ak je varná nádoba v strede flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 10.
- Ak je varná nádoba na vrchu flexibilnej plochy, výkon je nastavený na úroveň 14.

Varycook	
Ak chcete aktivovať oblasť Varycook, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej plochy na 2 sekundy	
Zmenou polohy varnej nádoby sa automaticky zmení výkon	
Zrušiť Varycook	
Stlačením ovládača pre flexibilnú plochu sa varná zóna vypne.	

3.3.6 Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa ovládača zámky a chvíľu ho podržte.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla „ZAP./VYP.“

① V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla „ZAP./VYP.“ ①, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

3.3.7 Režim pauzy

- Ohrev môžete pozastaviť namiesto vypnutia varnej dosky.
- Pri prechode do režimu pauzy sú všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku, ZAP/VYP, deaktivované.

Vstup do režimu pauzy	
Krátko stlačte ovládací prvok pauzy	Všetky indikátory zobrazia „11“
Ak chcete ukončiť režim pauzy	
Krátko sa dotknite ovládača pauzy.	







Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla „ZAP./VYP.“

Ⓛ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla „ZAP./VYP.“ Ⓛ, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

3.3.8 Funkcia nastavenia napájania

- je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

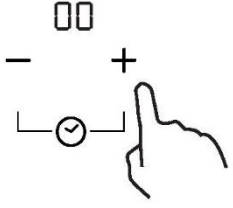
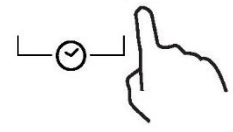
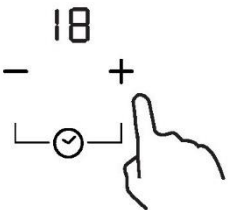
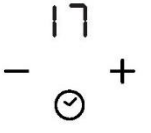
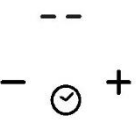
Spustenie funkcie nastavenie napájania	
Zapnite varnú dosku a súčasne stlačte to isté tlačidlo Uzamknutie a tlačidlo „Cook with me“.	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2kW“.
Prepnutie na inú úroveň	
Stlačte +/- časovača    alebo 	K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich. „P1“: maximálny výkon je 2,5 kW. „P2“: maximálny výkon je 3,5 kW. „P3“: maximálny výkon je 4,5 kW. „P4“: maximálny výkon je 5,5 kW. „P5“: maximálny výkon je 7,2 kW
Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu	
Súčasne stlačte ovládací prvok Uzamknúť a tlačidlo „Cook with me“.	Potom sa varná doska vypne.

3.3.9 Ovládač časovača

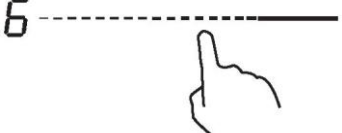
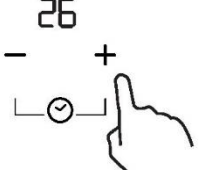
Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

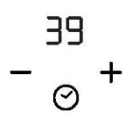
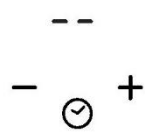
- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby. Maximálny čas nastavenia časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Uistite sa, že je varná doska zapnutá.	
Dotknite sa ovládacích prvkov „+“ časovača. Indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.	
Nastavte čas dotykem „-“ alebo „+“ časovača Rada: Jedným dotykem symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.	
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.	
Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.	

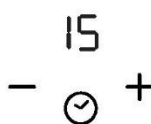
b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavte jednu zónu	
Dotknite sa posuvného ovládača ohrevnej zóny	
Nastavte čas dotykem „-“ alebo „+“ časovača Rada: Jedným dotykem symbolu „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu. Dotykem a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.	

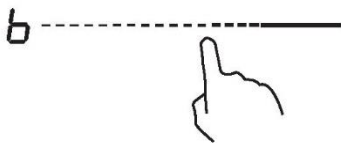
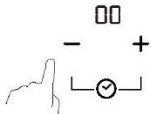
<p>Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať. POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá zóna je vybraná.</p>	
<p>Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.</p>	



Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

<p style="text-align: center;">Nastavenie viacerých zón:</p>	
<p>Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny; Ak súčasne nastavíte čas pre niekoľko varných zón, budú svietiť desiatinné bodky príslušných varných zón. Displej minút zobrazuje minúty časovača. Bodka príslušnej zóny blikať. Ako je znázornené nižšie:</p>	
<p>3_{..} ----- (nastavené na 15 minút) 6_{..} ----- (nastavené na 45 minút)</p>	
<p>Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať. Zobrazené ako vpravo:</p>	<p>H ----- 30 6_{..} ----- - ☹ + (nastavené na 30 minút)</p>
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.</p>	

c) Zrušenie časovača

<p>Dotknite sa posuvného ovládača varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť časovač</p>	
<p>Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“. Hodnota sa zníži na „00“ a časovač sa zruší.</p>	

3.3.10 Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14				
Východiskový časovač (hodiny)	4	4	4	2	2				

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



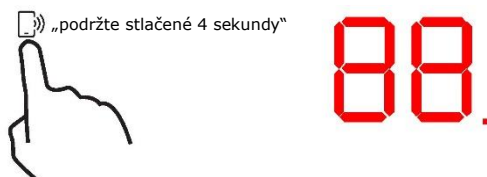
Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

3.3.11 Funkcia „Cook with me“

V prvom rade by ste si mali stiahnuť aplikáciu hOn a nainštalovať ju do svojho prenosného zariadenia. Potom svoju indukčnú varnú dosku zaregistrujte podľa pokynov priamo v aplikácii.

Ak chcete spárovať varnú dosku a aplikáciu, použite nasledujúci postup:

Stlačte tlačidlo „Cook with me“ na 4 sekundy. Po uplynutí 4 sekúnd začne číslica ČASOVAČA blikať s nápisom PA a spustí proces párovania.



Keď je wi-fi zapnutá: na pravej strane LED sa zobrazí jedna bodka.

Keď je WIFI VYPNUTÁ: Nezobrazí sa žiadna bodka

Stiahnite si aplikáciu



Ako nastaviť funkciu „Cook with me“

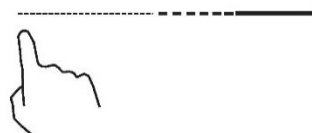
Vyberte si z ponuky receptov aplikácie hOn alebo z ponuky špeciálnych programov. Postupujte krok za krokom podľa pokynov v aplikácii a po dokončení odošlite parametre do varnej dosky, ktorá začne s prípravou jedla.

Keď varná doska dostane príkaz od aplikácie, varná doska dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikať, čo indikuje, že pokyny boli prijaté.

Ak chcete recept spustiť, stlačte tlačidlo „Cook with me“.



Ak chcete vystúpiť z funkcie „Cook with me“, zmeňte úroveň výkonu zóny.



a. PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

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

b. INFORMÁCIE O PRODUKTE PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIA

Informácie o produkte pre zariadenia v sieti	
Spotreba energie výrobku v pohotovostnom režime v sieti, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a aktivované všetky porty bezdrôtovej siete:	NA
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	Ak chcete aktivovať WIFI, stlačte na 4 sekundy tlačidlo „Cook with me“
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	WIFI sa vypne, ak na 4 sekundy stlačíte tlačidlo „Cook with me“

3.3.12 Špeciálna funkcia



Mierny var



Roztápanie



Var

Ako nastaviť špeciálnu funkciu	
Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny.	
Funkcia mierny var je ideálna na varenie omáčok, gulášov, dusených jedál. stlačte spínač pre mierny var, na indikátore sa zobrazí „ “	
Funkcia roztápania je ideálnym riešením pre tavenie čokolády, masla. Táto funkcia vám pomôže pripraviť všetky druhy dezertov alebo omáčok. Stlačte spínač roztápania, na indikátore sa zobrazí „ “	
Funkcia varu je ideálna na varenie vody alebo akejkoľvek kvapaliny. Stlačte spínač Var, na indikátore sa zobrazí „ “	

3.3.13 Sonda a vareška Preci Probe

Inteligentný bezdrôtový potravinársky teplomer

Ďakujeme, že ste si zakúpili Haier Preci Probe. Upozorňujeme, že funguje iba s indukčnou varnou doskou Haier a pred použitím si musíte prečítať nasledujúce pokyny a bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie.

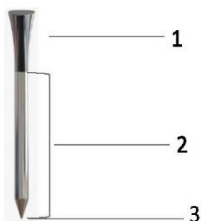
Označením tohto spotrebiča značkou CE potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt..

Úvod

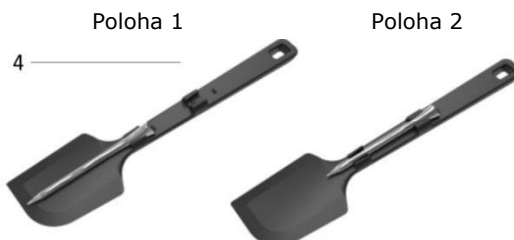
Sonda Preci Probe je bezdrôtový potravinársky teplomer, ktorý poskytuje kuchárom informácie o stave vnútri jedla v reálnom čase, aby sa nestalo, že jedlo ostane neupečené alebo sa pripáli, a aby sa zakaždým zaistil dokonalý výsledok. Je v priamom kontakte s produktom. Detaily a stav jedla v reálnom čase si môžete prečítať na svojom telefóne, čím získate najlepší výsledok dotykom prsta. Ďalšie informácie o párovaní a tipoch na používanie nájdete v pokynoch uvedených nižšie.

Začíname

1. Keramický uzáver
2. Odporúčany rozsah ponorenia
3. Snímač
4. Vareška s rôznou polohou sondy Preci Probe



Rôzne polohy sondy Preci Probe



Vareška

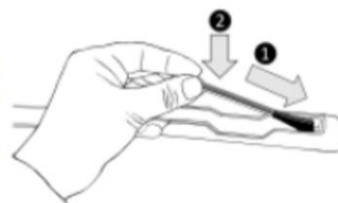
Varešku so sondou použite na miešanie jedla počas varenia.



- Pred prvým použitím varešku vyčistite.
- Nepoužívajte naberačku v prítomnosti otvorených plameňov.
- Varešku neporežte.
- S vareškou nemanipulujte tak, aby sa dostala do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými dielmi varnej dosky.
- Tolerovaný teplotný rozsah: -40 °C až + 220 °C

Pred použitím sondy Preci Probe nabite

- Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
- USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s power bankou, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
- LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.



Spárujte sondu Preci Probe s indukčnou varnou doskou

- Uistite sa, že je vaša varná doska zapnutá a že je Preci Probe úplne nabitá.
- Prejdite na aplikáciu hOn na svojom prenosnom zariadení
- Prejdite do časti Recepty a vyberte recept, ktorý v ktorom sa používa sonda Preci Probe.
- Sonda Preci Probe sa automaticky pripojí hneď, ako spustíte recept stlačením tlačidla „Cook with me“.
- Na displeji varnej dosky sa zobrazí názov sondy Preci Probe, napríklad „1A“.
- Teraz postupujte podľa pokynov v aplikácii hOn.
- Pri používaní aplikácie sa po poklese nabitia sondy pod 20 % na displeji časovača zobrazí „CH“



Spoločnosť Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

Technológia	BLE
Norma	BT 4.0
Frekvenčné pásmo (pásmo) [MHz]	2400MHz – 2480MHz
Maximálny výkon [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Metódy prípravy jedla so sondou Preci Probe

Sonda Preci Probe ako teplomer

V rámci aplikácie hOn nastavte cieľovú teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, vložte sondu Preci Probe do jedla alebo s jej príslušenstvom do kvapalín. Zvyšovanie teploty môžete sledovať v rámci aplikácie až do dosiahnutia cieľovej teploty.

To vám pomôže presne udržiavať teplotu vhodnú pre príslušné druhy potravín. Sonda sa nedá používať počas funkcie Asistované varenie.

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

Vyberte si z receptov aplikácie hOn alebo špeciálnych programov, postupujte krok za krokom pri príprave, varná doska automaticky nastaví parametre pre zvolený spôsob prípravy jedla.

Varenie vo vákuu

Typ varenia, v ktorom je jedlo umiestnené vo vákuovom vrecku a varí sa vo vodnom kúpeli s nízkou teplotou. Takto pripravené jedlo bude šťavnatejšie a krehkejšie, zachová si výživové vlastnosti neporušené, čím budú jedlá zdravšie a chutnejšie.

Prejdite na aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, vyberte tento typ prípravy jedla, vložte vrecko s potravinami do hrnca s vodou a indukčná varná doska nastaví správnu teplotu, aby sa dosiahol dokonalý výsledok.

Gril

Vyberte kategóriu potravín z aplikácie hOn, vyberte tento typ varenia, indukčná varná doska začne automaticky grilovať pri správnej teplote počas vopred určenej doby.

Mierny var

Funkcia mierneho varu je ideálna na prípravu omáčok, gulášu a dusených pokrmov a všetkých jedál s priemerne dlhou dobou prípravy jedla.

Automatická funkcia, ktorú nájdete v aplikácii hOn uvedie jedlo šetrne do stavu s teplotou mierneho varu, a udrží ho po počas celej doby prípravy jedla.

Varenie v pare

Použitím funkcie varenia v pare môžete variť potraviny, ako je zelenina, mäso alebo ryby v hrncoch vybavených košíkom na naparovanie. Varenie v pare je rýchlejšie ako varenie vo vode, a keďže potraviny nie sú ponorené do kvapaliny, uniká z nich menej výživných látok a zachováva sa obsah vitamínov, čo zlepšuje chuť a štruktúru jedál, ktoré budú kompaktnéjšia a príjemnejšia.

Podpora

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko

4. Odporúčania pre varenie



Pri vyprášaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie PowerBoost. Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

4.1 Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vriieť, znížte nastavenie teploty.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

4.1.1 Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

4.1.2 Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatlčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

4.1.3 Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na indukčnú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.
- 8.

4.2 Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

5. Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• šetrný ohrev malého množstva potravín• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripravujúcich pokrmov• mierny var• pomalý ohrev
3 – 5	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie• rýchly mierny var• varenie ryže
6 – 11	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
12 – 13	<ul style="list-style-type: none">• soté• varenie cestovín
14/P	<ul style="list-style-type: none">• smaženie s miešaním• opekanie• privedenie polievky do varu• varenie vody

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrnny, zvyšky jedla alebo škvrnny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvrnny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvrnny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku dodávky elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie indukčnej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Panvice sa neohrievajú a nezobrazujú sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

8. Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

Pre zónu 1 a 2

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E1, E2, E7, C1	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E3, E4	Porucha snímača teploty IGBT.	
EU	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo	
EL, EH	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C3	Snímač teploty keramickej sklenenej dosky je vysoký	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
C2	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	

Pre zónu 3 a 4

1) Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
EL	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne.
EH	Napájacie napätie je pod menovitým napätím.	Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1, C3	Vysoká teplota snímača keramickej dosky.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
Žiadna automatická obnova		
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - - skrat obvodu.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - - otvorený obvod.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne - - neplatné.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat.	Vymeňte napájací panel.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	

2) Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „ <u>U</u> “.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „ <u>U</u> “.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

9. Inštalácia

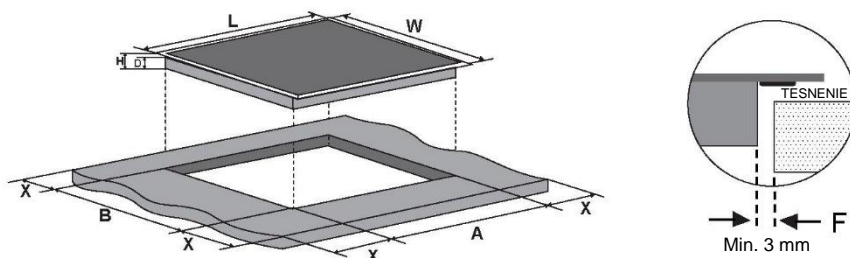
9.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.

Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Pre pracovný povrch vyberte tepelne odolný a izolačný materiál (na výrobu pracovnej dosky sa nesmie použiť drevo ani podobný vlákňitý alebo hygroskopický materiál, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným sálaním z horúcej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:



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

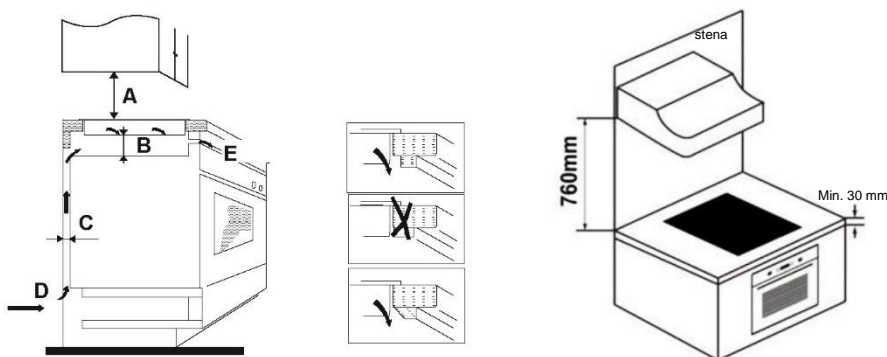


D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
650	520	56	52	560 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že je indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je zobrazené nižšie



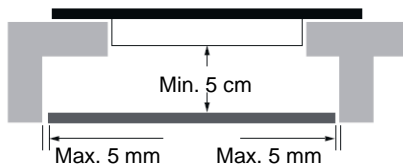
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Aby sa zabránilo náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, treba vo vzdialenosti minimálne 50 mm od dna varnej dosky vložiť drevenú dosku a umiestniť ju skrutkami. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky



Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa **MUSÍTE** uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.



- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia preto odolávať teplote 90 °C.

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia.
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

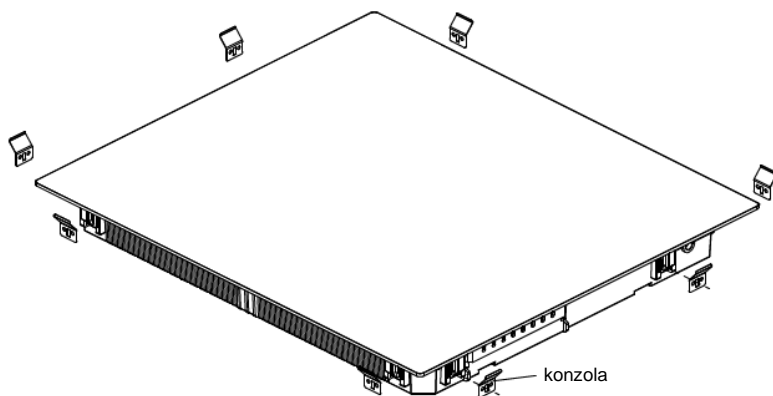
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dverka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

9.4 Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

9.5 Nastavenie polohy konzol

Pred inštaláciou pripevnite varnú dosku k pracovnej doske 8 konzolami na spodnej strane dosky (pozrite obrázok). Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke dosky.



Za žiadnych okolností sa konzoly po inštalácii nesmú dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

9.7 Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

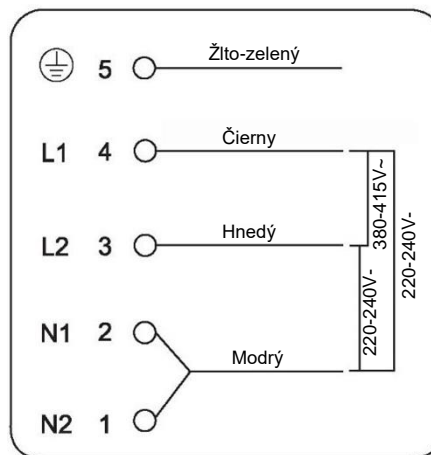
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

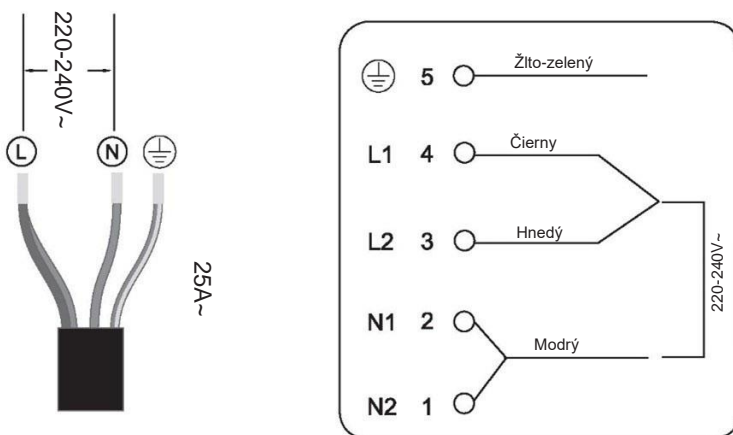
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.



Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené nižšie.



- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



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



LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

