



# HOVER

Instruction Manual For Induction Hob

**ENGLISH**

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

**ITALIANO**

Návod k použití pro indukční varnou desku

**ČEŠTINA**

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

**SLOVENČINA**

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

**POLSKI**

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

**DEUTSCH**

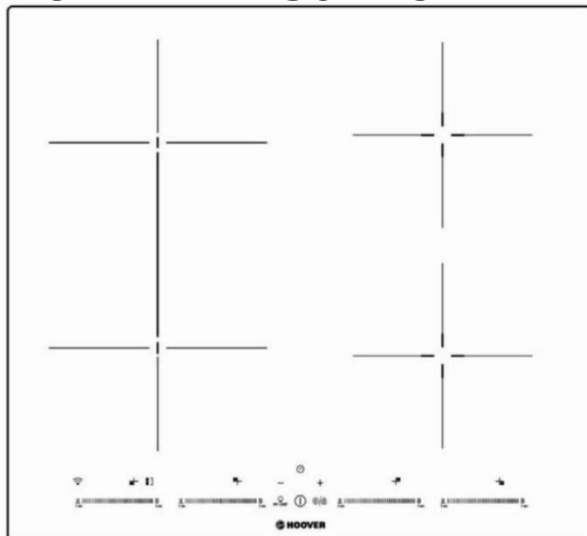
Manuel d'instruction pour plaque à induction

**FRANÇAIS**

Manual de instruções para placa de indução

**PORTUGUÊS**

**MODEL: HTPS64MCTTWIFI**



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

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

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **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.

## **Cut Hazard**

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

## **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.

## **Operation and maintenance**

### **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.

### **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.

### **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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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.

## **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.

## **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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.
- 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.

- 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.

- 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.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

**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.

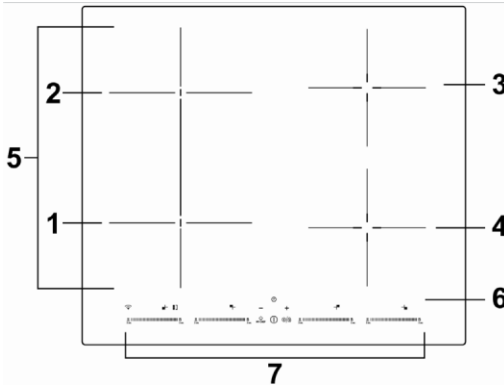
For installation, please read the installation section.

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



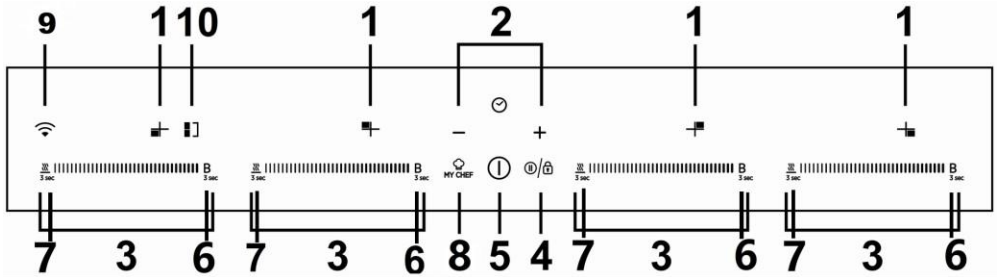
# Product Overview

## Top View



- 1. 2000 W zone, boost to 2600W
- 2. 1500 W zone, boost to 2000W
- 3. 2000 W zone, boost to 2600W
- 4. 1500 W zone, boost to 2000W
- 5. Flex zone, 2800w boost to 3500w
- 6. Glass plate
- 7. Control panel

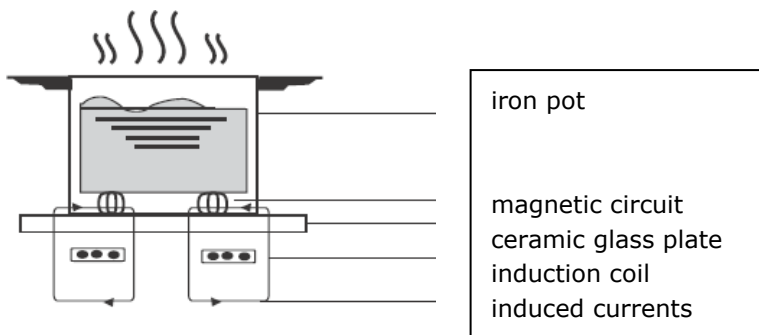
## Control Panel



- 1. Heating zone indicator
- 2. Timer regulating key
- 3. Power level regulating key
- 4. keylock/ Pause function
- 5. ON/OFF control
- 6. Boost function control
- 7. Keep warm function control
- 8. My Chef button
- 9. WiFi button
- 10. Flex zone

## A Word on Induction Cooking

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

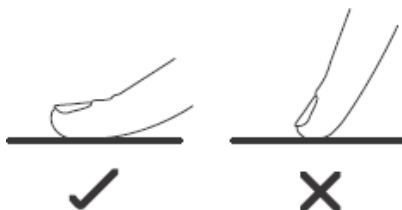


## Before using your New Induction Hob

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


## Using the Touch Controls

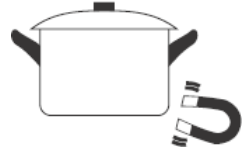
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



# Choosing the right Cookware



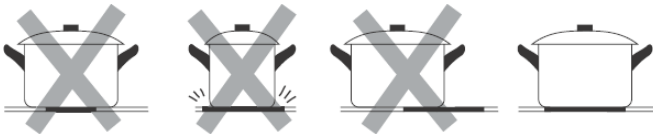
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



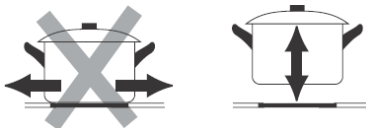
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



# Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

## The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4(180mm)	120
Flex zone	240 or 160*270

The above may vary according to the quality of the pan used.

# Using your Induction Hob

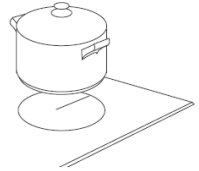
## To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

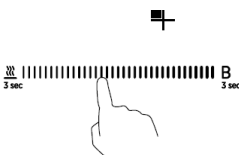
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

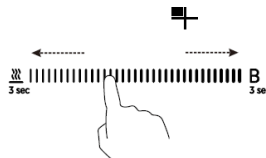
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.




3. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the "—" control, or just touch any point of the "—".



Or



- a. If you don't set the power within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

**If the display flashes  alternately with the heat setting**

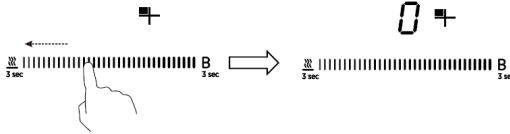
This means that:

- 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 centred 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 minutes if no suitable pan is placed on it.

**When you have finished cooking**

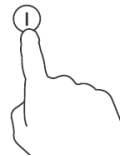
1. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



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



4. Beware of hot surfaces

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



# Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

## Setting the total power level to fit your requirement

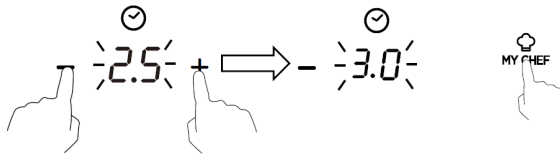
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "My Chef" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "My Chef button" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



### Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

## Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

## My Chef

First, download the hOn App and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Switch on the hob, touch the WiFi button and hold for 3 seconds, the hob will display 'rr', and the WiFi indicator light will flash, then you can start the enrollment. Once the WIFI module connects the router successfully, the WiFi indicator light will be on all the time. Otherwise the WiFi indicator light will keep flashing.

### How to set

Set the my chef procedure on hOn App, and send the command to the hob, you will hear two beeps and the dot of the timer display will flash. Then touch the My Chef button, you will hear one beep and the dot of the timer display will be fixed. The hob will work following the setting on App and the selected zones will show "A.". On the App you will have access to 50 assisted cooking recipes, together with some special functions: Keep warm, Melting, Boiling, Simmering and Frying.

### Attention:

There is a special case. If all the zone indicator lights went out when you've set cooking recipes on App, you'll need to touch On/off button before touching My Chef button. Once all indicator lights went out, within 10 minutes you need to finish the cooking recipe setting. Otherwise you will need to connect the router and set the recipe again.

**a. WIRELESS PARAMETERS**

<b>Technology</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maximum Power [mW]	100	8

**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:	N/A
How to activate wireless network port:	For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button
How to deactivate wireless network port:	For WiFi de-activation, press 3 seconds the WIFI button

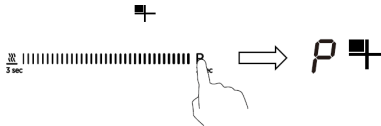


# Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

## Using the Boost to get larger power

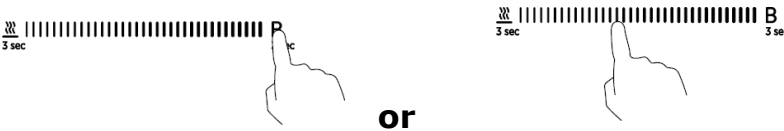
1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone isboosting.



2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the "9" power stage

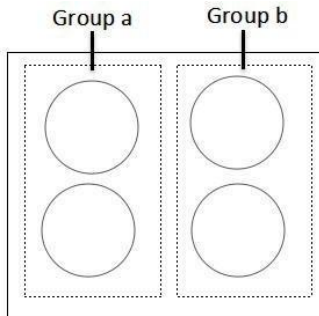


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



## Restrictions when using


The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.

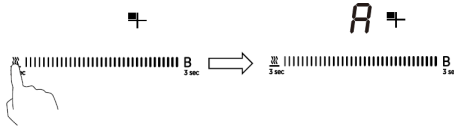



## Using the Keep warm

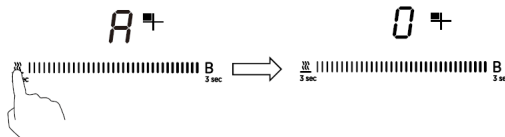
Keep warm is the function that one zone keep work at a lower power to make the temperature stable.

### Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the left point of the slider  that you wish to keep warm, then hold the button for 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



2. If you want to cancel the keep warm, touch the button  for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.

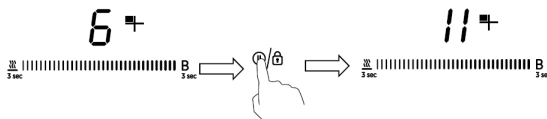


## Using the Pause function

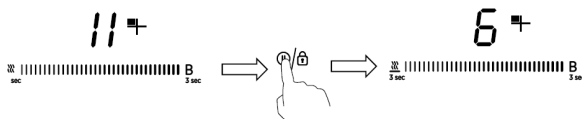
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the pause, on/off and lock keys.



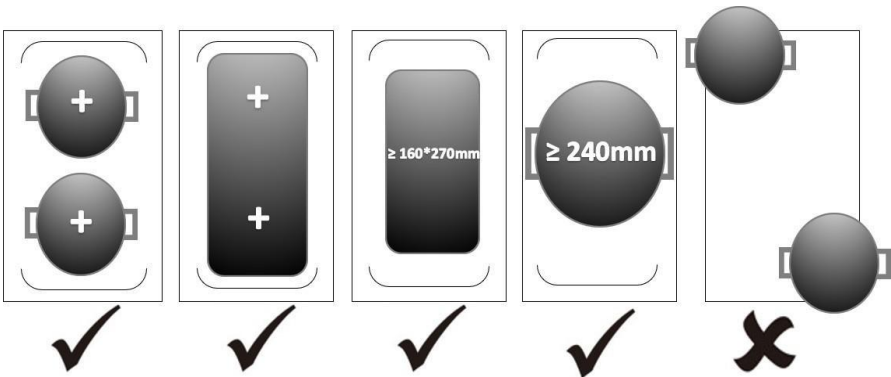
3. To cancel the pause status, touch the pause button, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.




## Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:




## As big zone

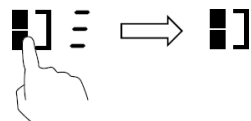
1. Touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator will show .



2. Set the power level by touching one of the slider, or slide along the “—” control, or just touch any point of the “—”.

## As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch the button of the flex zone, the indicator  next to the flex zone button will disappear.



## 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 the keylock control and hold 3 second. The timer indicator will show " Lo ".

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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.

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

## 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.

## Auto Shutdown Protection

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	A	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	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.

## Using the Timer

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 cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

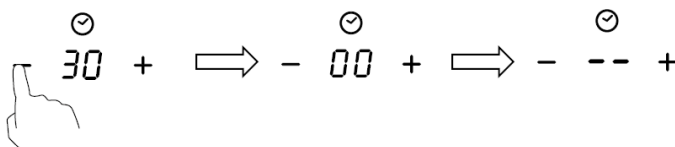


3. Set the time by touching the "-" or "+" control,

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



5. 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.



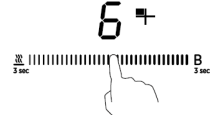
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch "-" or "+" of the timer control, the timer indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



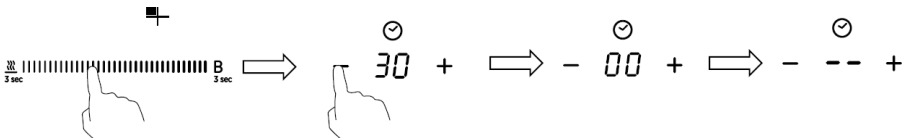
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

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

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

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the '-' or '+' of "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



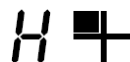
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



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

## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone slide control one time. The timer will indicate its set time.



(set to 5 minutes)



(set to 2 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

## Care and Cleaning

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



## Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

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.

## Technical Specification

Cooking Hob	HTPS64MCTTWIFI
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

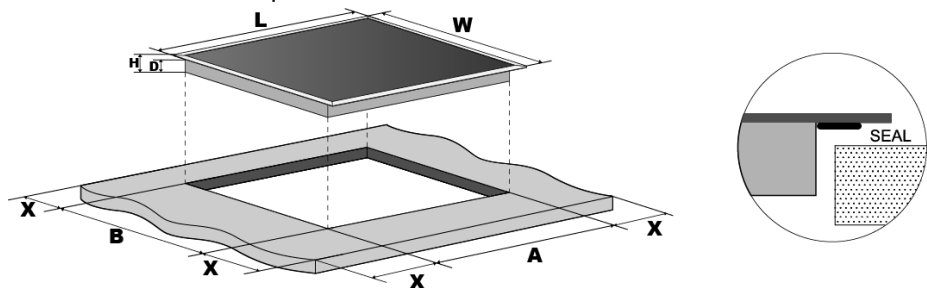
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### 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 work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

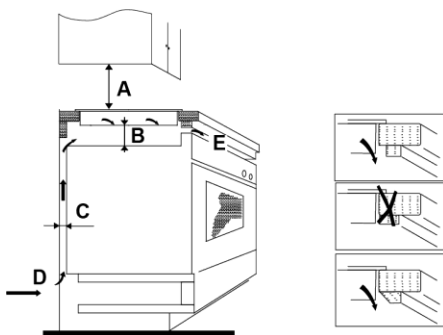


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

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 760mm.



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

## Before you install 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 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.

## When you have installed the hob, make sure that

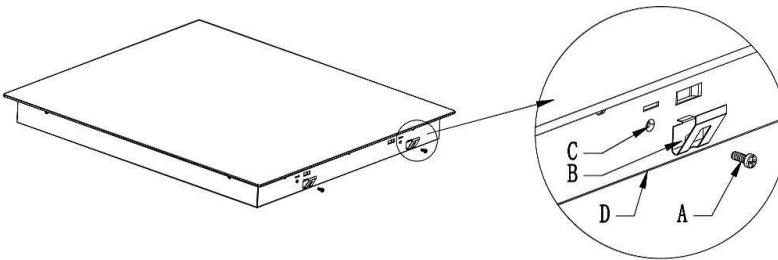
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## Before locating the fixing brackets

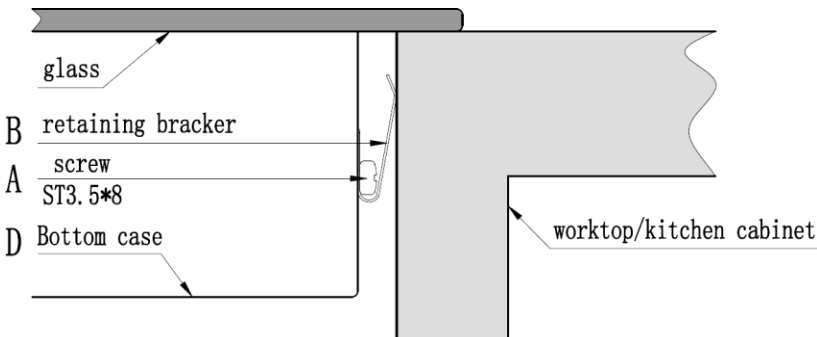
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom ca



## 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.

## 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.

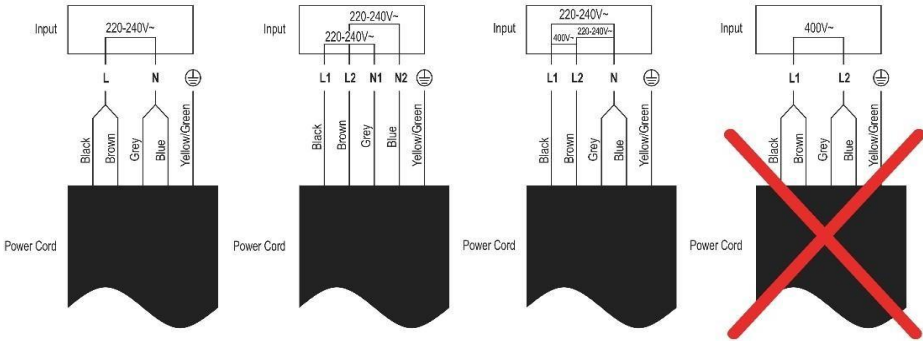
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by 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.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HTPS64MCTTWIFI	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	-	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	-	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	21,0 20,0	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm



	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	21,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	191,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• <del>Use</del> a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

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

## **Avvertenze per la sicurezza**

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

## **Installazione**

### **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.

### **Rischio di tagli**

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

lesioni personali.

## **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.

## **Uso e manutenzione**

### **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.

### **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.

### **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.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- 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.

### **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.

### **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 pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogo

qualifica per evitare rischi.

- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati: zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- 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.
- **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.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **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 adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

**ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

**AVVERTENZA:** per evitare che l'elettrodomestico si rovesci, è necessario installare questi mezzi stabilizzanti. Per l'installazione, fare riferimento alle istruzioni.

**AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

**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.

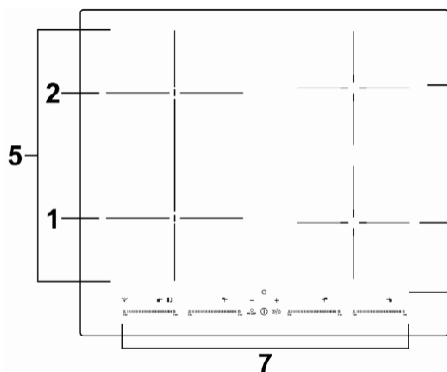
Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

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



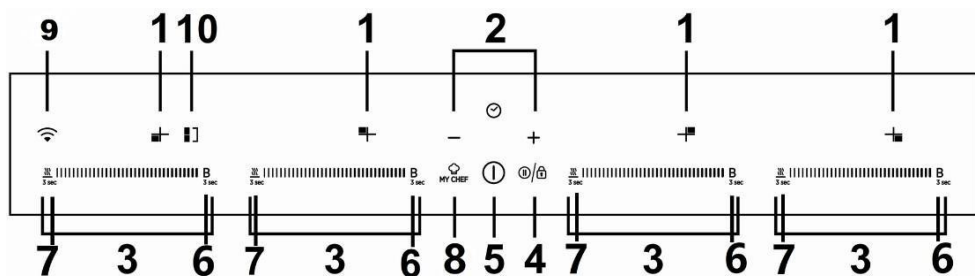
# Panoramica del prodotto

## Vista superiore



1. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
5. Zona flessibile 2800 W, con incremento della potenza fino a 3500 W
6. Piastra in vetro
7. Pannello dei comandi

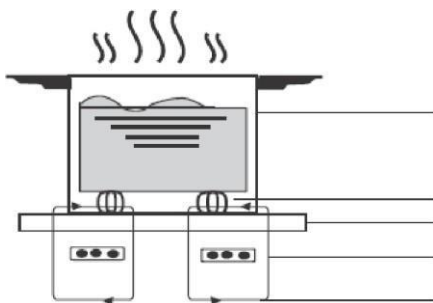
## Pannello dei comandi



1. Indicatore della zona scaldante
2. Tasto di regolazione del timer
3. Tasto di regolazione del livello di potenza
4. Funzione blocco tasti/pausa
5. Comando di accensione e spegnimento
6. Comando della funzione Boost
7. Comando della funzione Mantenimento in caldo
8. Tasto My Chef
9. Tasto WiFi
10. Zona flessibile

## Cenni sulla cottura a induzione

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



pentola in acciaio

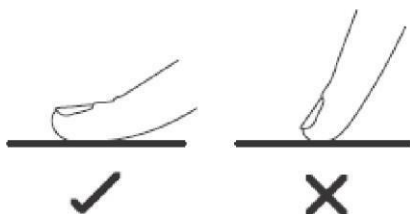
circuito magnetico  
piastra in vetroceramica  
bobina a induzione  
correnti indotte

### 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.


### Utilizzo dei 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.



## Scelta degli utensili da cucina



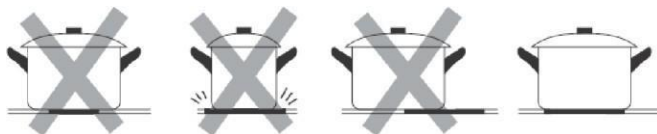
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. 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.



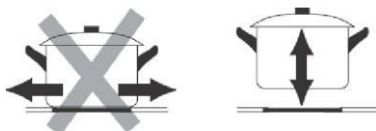
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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. 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.



# Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono limitate in modo che si adattino automaticamente al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

## Diametro della base delle pentole per cottura a induzione

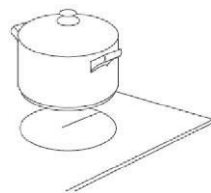
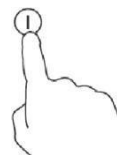
Zona di cottura	Minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Zona flessibile	240 o 160×270

Le misure indicate sopra possono variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

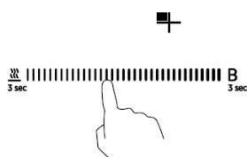
## Uso del piano cottura a induzione

### Per avviare la cottura

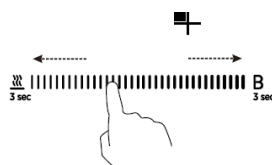
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento  
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "--" o "--", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
  - Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Selezionare una zona di riscaldamento e impostare un livello di potenza toccando il cursore, o scorrere lungo il comando "--", o semplicemente toccare un puntino qualunque "--".



**Oppure**



- Se non si imposta la potenza 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.
- Scorrendo lungo "-", la potenza varia da 1 a 9.

## Il display visualizza l'indicazione $\cong \underline{U} \cong$ lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

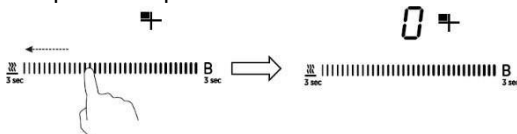
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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.

## Al termine della cottura

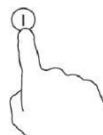
1. Spegner la zona di cottura facendo scorrere il cursore lungo "-" verso sinistra, quindi tenerlo premuto per 1 secondo.



Accertarsi che il display della potenza indichi "0", quindi "H".



2. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.



3. Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. 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.



## Uso della gestione della potenza

La gestione della potenza consente di impostare la potenza totale a 2,5 / 3,0 / 4,5 / 6,5 e 7,4 kW. L'impostazione predefinita della potenza totale è il massimo livello di potenza.

### Impostazione del livello di potenza totale adatto alle proprie esigenze

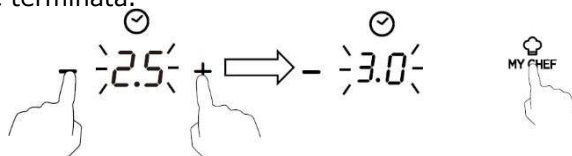
1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

Nota: la gestione della potenza può essere utilizzata solo con piano cottura spento.

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "My Chef". Viene emesso un singolo segnale acustico.



3. Dopo l'emissione del segnale acustico, tenere premuti per 3 secondi entrambi i tasti "+" e "-"; l'indicatore del timer visualizza il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad es. "2,5". Tenendo premuti per 1 secondo ancora entrambi i tasti "+" e "-", si passa a un altro livello di potenza, ad es. 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, tenere premuto per 5 secondi il tasto "My Chef". Vengono emessi 10 segnali acustici. A questo punto, l'impostazione è terminata.



#### Nota:

1. Dopo il passo 2, toccare "+" e "-" **entro 3 secondi** dopo l'emissione del segnale acustico. In caso contrario, occorre ricominciare dal punto 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine con l'emissione di 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

### Regole di gestione della potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 / 3,0 / 4,5 e 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza per nessuna delle zone. Se si aumenta la potenza "+", il piano cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore visualizza "Pn" lampeggiante. È necessario, pertanto, ridurre la potenza delle altre zone prima di aumentare la potenza della zona desiderata.

## My Chef

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

Accendere il piano cottura e tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi; il piano cottura visualizza "rr" e l'indicatore luminoso WiFi lampeggia. A questo punto, è possibile avviare l'arruolamento. Quando il modulo WiFi collega correttamente al router, l'indicatore luminoso WiFi rimane sempre acceso. In caso contrario, l'indicatore luminoso WiFi continua a lampeggiare.

### **Impostazione**

Impostare la procedura My Chef sull'app hOn e inviare il comando al piano cottura; vengono emessi 2 segnali acustici e il puntino del display del timer lampeggia. Toccando, quindi, il tasto My Chef, viene emesso 1 segnale acustico e il puntino del display del timer è fisso. Il piano cottura funzionerà in base all'impostazione effettuata sull'app e le zone selezionate visualizzeranno "A". Nell'App saranno disponibili 50 ricette di cottura assistita, oltre ad alcune funzioni speciali: mantenimento in caldo, fusione, ebollizione, cottura a fuoco lento e frittura.

### **Attenzione:**

Esiste un caso particolare. Se gli indicatori luminosi di tutte le zone si spengono una volta impostate ricette di cottura sull'app, è necessario toccare il tasto di accensione/spengimento prima di toccare il tasto My Chef. Quando tutti gli indicatori luminosi si spengono, è necessario terminare l'impostazione della ricetta di cottura entro 10 minuti. In caso contrario, occorrerà collegare il router e impostare nuovamente la ricetta.

### **a. PARAMETRI WIRELESS**

<b>Tecnologia</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>
Norma	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Banda(e) di frequenza [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Potenza massima [mW]	100	8

### **b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE**


<b>Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete</b>	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	N/A
Come attivare la porta di rete wireless:	Per attivare il WiFi, tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi
Come disattivare la porta di rete wireless:	Per disattivare il WiFi, tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi

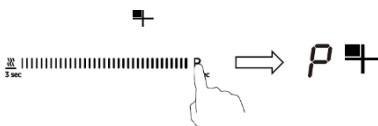


## Uso della funzione Boost

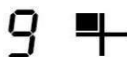
Con la funzione Boost, una singola zona eroga entro un solo secondo una potenza maggiore per un periodo di 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

### Uso della funzione Boost per una maggiore potenza

1. Toccare il tasto  del pannello dei comandi per attivare la funzione Boost e tenere premuto per 3 secondi il tasto "b". Il display di potenza visualizza "P" per indicare che la potenza della zona sta aumentando.



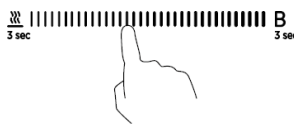
2. La funzione Boost dura 5 minuti, dopo di che la zona torna alla potenza 9.



3. Per annullare la funzione Boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il tasto "B". La zona scaldante torna alla potenza "9". In alternativa, scorrere lungo "-" fino al punto sinistro; la zona scaldante torna alla potenza precedente.

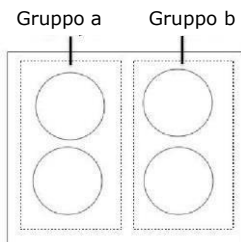


**oppure**



### Limitazioni durante l'uso

Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione Boost su una zona, accertarsi prima che l'altra zona funzioni a un livello di potenza non superiore a 5.

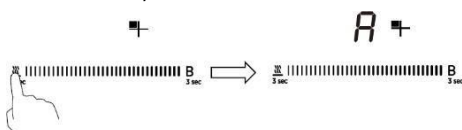



## Uso della funzione Mantenimento in caldo

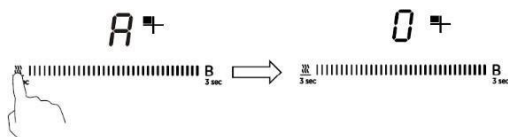
La funzione Mantenimento in caldo lascia calda una zona a una potenza inferiore, per mantenere stabile la temperatura.

### Uso della funzione Mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il punto sinistro del cursore  3 sec da mantenere in caldo e tenere premuto il tasto per 3 secondi; l'indicatore della zona di cottura visualizza "A".



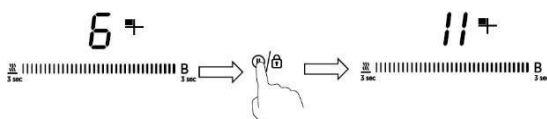
2. Per annullare la funzione Mantenimento in caldo, tenere premuto per 3 secondi il tasto  3 sec. La zona scaldante torna alla potenza "0".



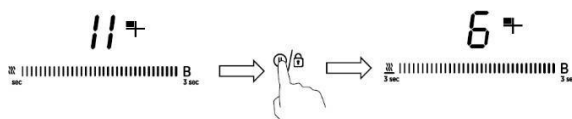
## Uso della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualunque momento durante la cottura. Consente di arrestare il piano cottura a induzione e ripristinarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccando il tasto Pausa, l'indicatore della zona di cottura visualizza "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione, quindi, sarà disattivato per tutte le zone di cottura, ad eccezione della funzione Pausa, dei tasti di accensione e spegnimento e dei tasti di blocco.

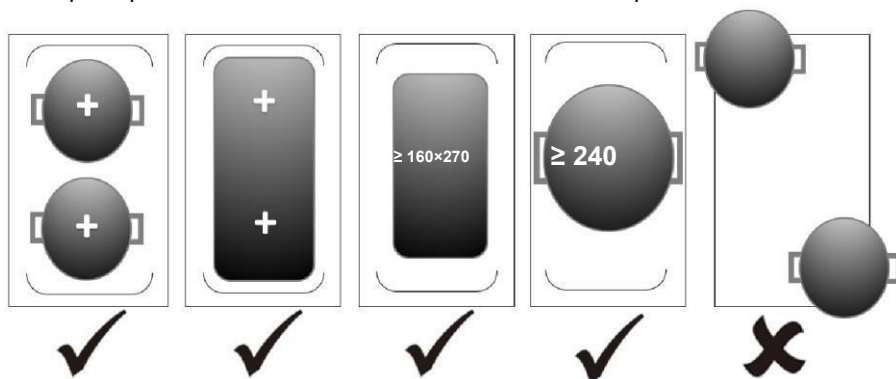


3. Per annullare lo stato di pausa, premere il tasto pausa; la zona di cottura torna alla potenza impostata precedentemente.




## Zona flessibile

- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o come 2 zone differenti, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da 2 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: collocare gli utensili da cucina al centro sulla singola zona di cottura. Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo da coprire entrambe le zone scaldanti.  
Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:




## Come unica grande zona

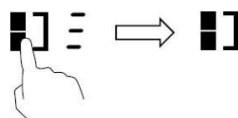
1. Toccando il tasto di selezione della zona flessibile per attivare l'area flessibile come singola grande zona, l'indicatore visualizza .



2. Impostare il livello di potenza toccando uno dei cursori, scorrendo lungo il comando "-" o toccando semplicemente un puntino qualunque "-".

## Come 2 zone indipendenti

1. Per annullare la zona flessibile, basta premere il tasto della zona flessibile; l'indicatore  accanto al tasto della zona flessibile scompare.



## Blocco dei comandi

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

### Per bloccare i comandi

Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco dei tasti. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

### Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura a induzione.



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

## Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

## Protezione dalle fuoriuscite

La protezione dalle fuoriuscite è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se scorre acqua verso il pannello dei comandi, emettendo un segnale acustico di 1 secondo.

## 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.

## Protezione tramite spegnimento automatico

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	A	II
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	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.

## Utilizzo 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 per spegnere una sola zona di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

## Utilizzo del timer come promemoria minuti

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

2. Toccando "-" o "+" del comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".

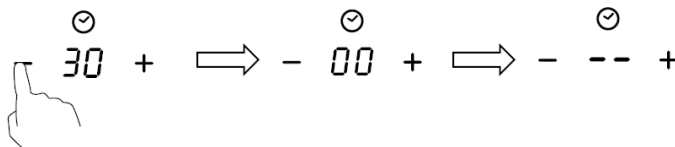


3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" 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.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

4. Annullare il tempo toccando "-" del timer e scorrendo fino a "0".



5. 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.



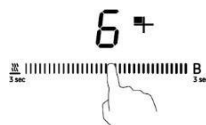
6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



## Impostazione del timer per lo spegnimento di una sola zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:

1. Toccare il cursore della zona scaldante per cui impostare il timer.



2. Toccando "-" o "+" del comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".



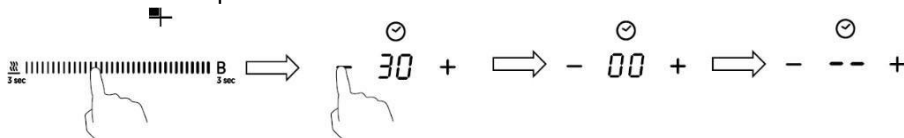
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+", il timer aumenta o riduce il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

4. Per annullare il timer, toccare il cursore del comando della selezione e toccare "-" o "+" del timer; il timer viene annullato e il display dei minuti visualizza "00" e poi "--".



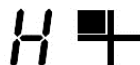
5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



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

## Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 2 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 5 minuti, l'indicatore del timer visualizza "2").

NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di scorrimento della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.



(impostato a 5 minuti)



(impostato a 2 minuti)



2. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona scaldante corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

## Cura e pulizia

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



## Suggerimenti e istruzioni utili

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

<p>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).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p>
---	------------------------	---

## Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Rimedi</b>
F3/F4	Guasto del sensore della temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
F9/FA	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Se è normale, accendere il piano cottura a induzione.
E3	Temperatura alta del sensore di temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
E5	Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT.	Lasciare raffreddare il piano cottura e riavviarlo.

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.

## Specifiche tecniche

Piano cottura	H7PS64MCTTWIFI
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W 4,5 kW: 4050-4950 W 6,5 kW: 5850-7150 W 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni del prodotto L×W×H (mm)	590×520×60
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

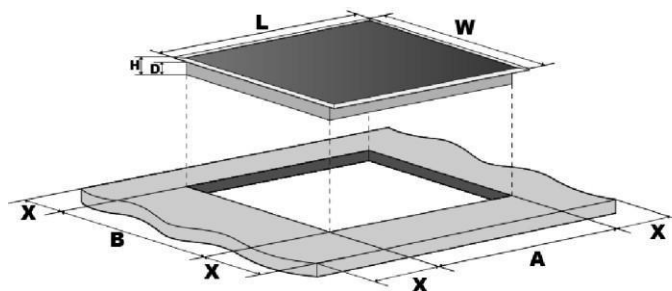
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## Installazione

### 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. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

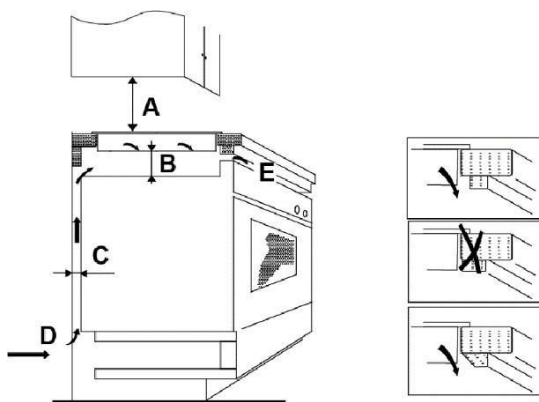


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	Min 50

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



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



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

## 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 resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.
- 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).

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

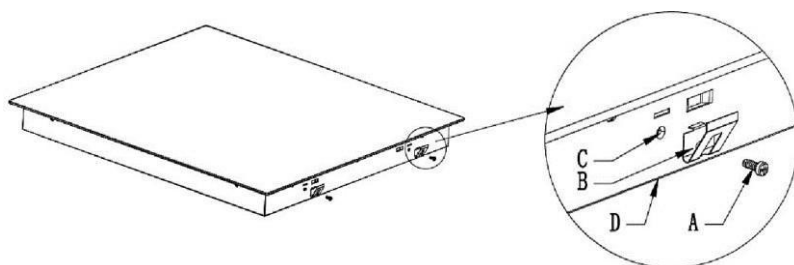
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano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

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

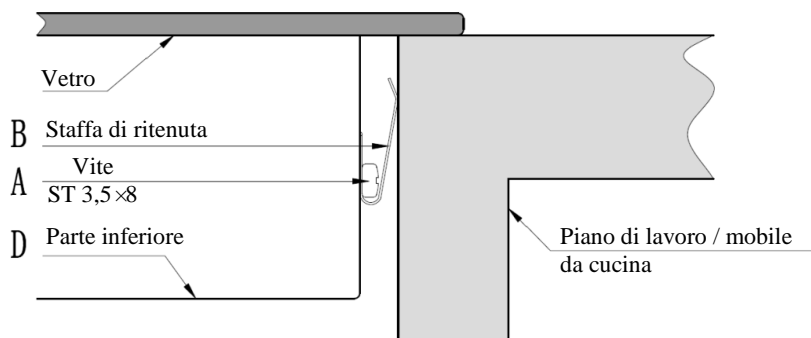
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

## Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per la vite	Parte inferiore



## 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.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



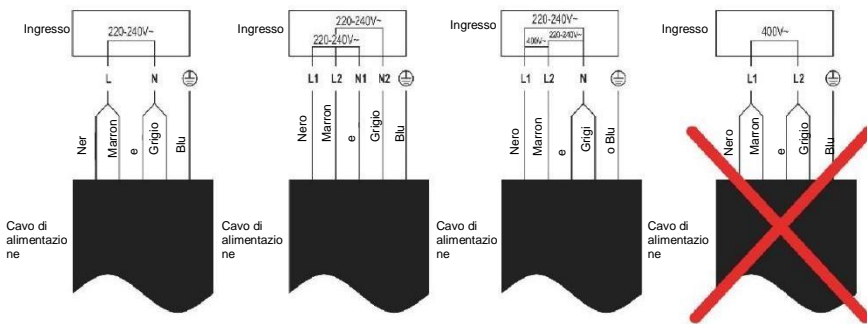
Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

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.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è 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.



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HTPS64MCTTWIFI	
Tipo di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	Posteriore sinistra		∅	-	cm
	Centrale posteriore		∅	-	cm
	Posteriore destra		∅	18,0	cm
	Centrale sinistra		∅	-	cm
	Centrale al centro		∅	-	cm
	Centrale destra		∅	-	cm
	Anteriore sinistra		∅	-	cm
	Centrale anteriore		∅	-	cm
	Anteriore destra		∅	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.	Posteriore sinistra		F W	21,0 20,0	cm
	Centrale posteriore		F W	-	cm
	Posteriore destra		F W	-	cm



	Centrale sinistra	F W	-	cm
	Centrale al centro	F W	-	cm
	Centrale destra	F W	-	cm
	Anteriore sinistra	F W	21,0 20,0	cm
	Centrale anteriore	F W	-	cm
	Anteriore destra	F W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Posteriore sinistra	Cottura elettrica	186,5	Wh/kg
	Centrale posteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Posteriore destra	Cottura elettrica	197,2	Wh/kg
	Centrale sinistra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale al centro	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Centrale destra	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore sinistra	Cottura elettrica	187,3	Wh/kg
	Centrale anteriore	Cottura elettrica	-	Wh/kg
	Anteriore destra	Cottura elettrica	195,6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		Piano cottura elettrico	191,7	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.				
<p>Suggerimenti per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.</li> <li>• L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.</li> <li>• Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.</li> <li>• Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.</li> <li>• Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.</li> </ul>				

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

## **Bezpečnostní upozornění**

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

## **Instalace**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

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

### **Nebezpečí pořezání**

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

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

## **Obsluha a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

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

## **Zdravotní riziko**

- Tento spotřebič je v souladu se elektromagnetickými bezpečnostními normami.

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

### **Nebezpečí horkého povrchu**

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přecházet na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

### **Nebezpečí pořezání**

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

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespolehejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány osamotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu,

aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržbysmí provádět pouze oprávněný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.

- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **Varování:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

**POZOR:** Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

**VAROVÁNÍ:** Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek. Viz návod k instalaci.

**VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody. Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

**Blahopřejeme** vám ke koupi nové indukční varné desky.

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

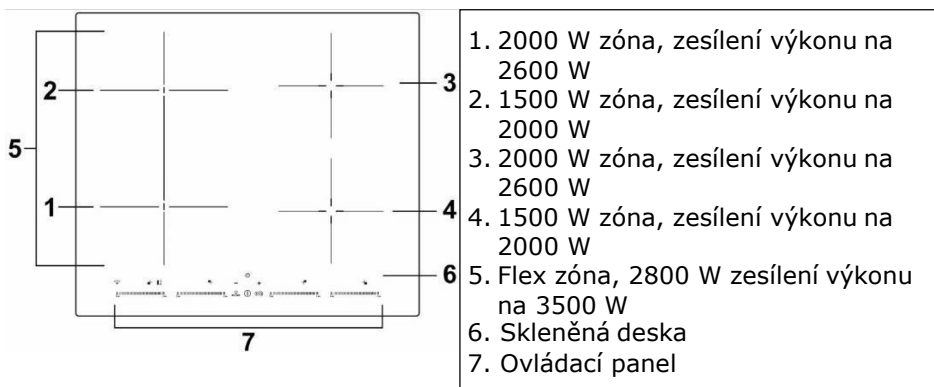
Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

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

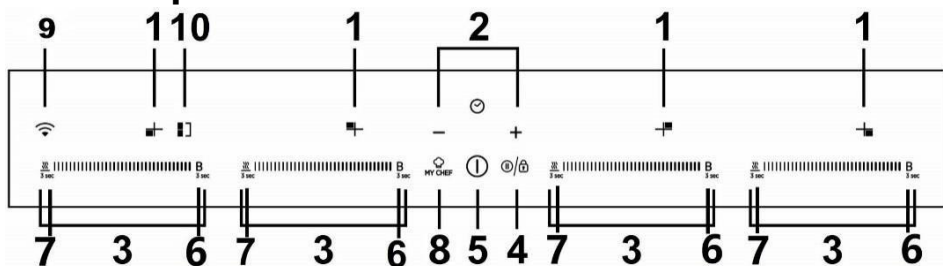


# Přehled výrobku

## Pohled shora



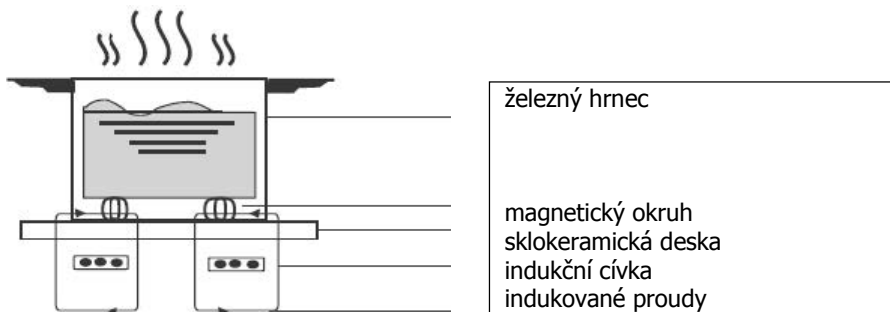
## Ovládací panel



1. Indikátor zóny ohřevu
2. Tlačítko pro regulaci časovače
3. Tlačítko pro regulaci úrovně výkonu
4. funkce zablokování tlačítek/ Pauza
5. Ovladač ON/OFF (ZAP/VYP)
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovladač funkce udržování teplých pokrmů
8. Tlačítko my chef
9. Tlačítko WiFi
10. Flex zóna

## Informace o indukčním vaření

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

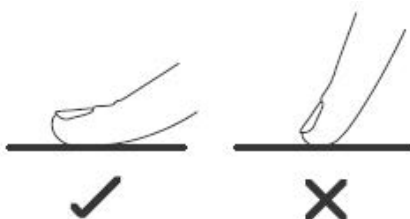


### Před použitím nové indukční varné desky

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


### Používání dotykového ovládání

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



# Výběr správné nádoby



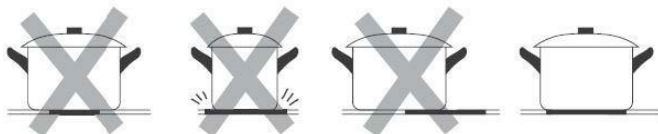
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní částí nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádoba vhodná. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
  1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
  2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



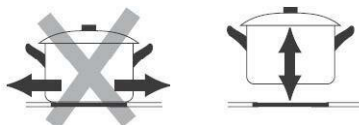
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným spodkem.



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



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



# Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

## Průměr dna indukčního nádobí

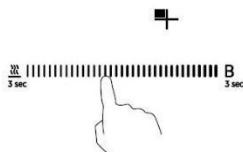
Varná zóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Flex zóna	240 nebo 160*270

Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

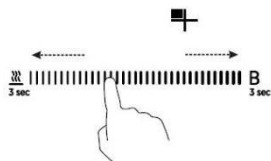
## Používání indukční varné desky

### Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ON/OFF (ZAP/VYP).  
Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje zobrazují „-“ nebo „—“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.
  - Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Vyberte jednu zónu ohřevu a nastavte úroveň výkonu dotykem posuvníku, nebo přejetím prstem podél ovladače „—“, případně dotykem libovolného bodu ovladače „—“.



Nebo



- Jestliže výkon do 1 minuty nenastavíte, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- Pokud přejetete prstem podél ovladače „—“, výkon se bude měnit od stupně 1 po stupeň 9.

## Jestliže displej bliká střídavě s tepelným výkonem

To znamená, že:

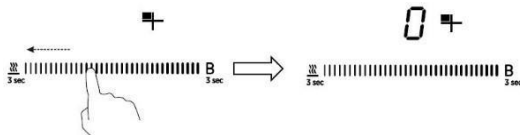
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

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

## Po skončení vaření

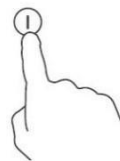
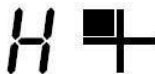
1. Varnou zónu vypněte posunutím podél ovladače do levého bodu a poté jej podržte po dobu 1 sekundy.



Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“



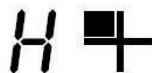
a poté



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP)

4. Pozor na horké povrchy

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




## Použití funkce řízení výkonu

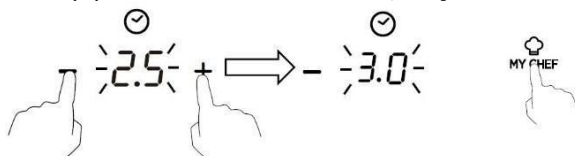
Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

### Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

Poznámka: funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Stiskněte tlačítko „My Chef“ (Přímé vaření) a podržte jej po dobu 5 sekund. Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku. 
3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud požadovaný výkon bliká, stiskněte tlačítko „Tlačítko my chef a podržte jej po dobu 5 sekund. Bzučák pípne 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



#### Poznámka:

1. Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ do 3 sekund poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.
2. Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

### Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW nebo 6,5 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska 3 pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

## My chef

Nejprve si stáhněte aplikaci hOn a nainstalujte ji do přenosného zařízení. Poté zaregistrujte svou indukční varnou desku.

Zapněte varnou desku, dotkněte se tlačítka WiFi a podržte je 3 sekundy, na varné desce se zobrazí „rr“ a indikátor WiFi bude blikat a poté můžete zahájit registraci. Jakmile se WIFI modul úspěšně připojí k routeru, indikátor WiFi bude svítit nepřetržitě. V opačném případě bude indikátor WiFi blikat.

### Jak nastavit

Nastavte postup my chef v aplikaci hOn a odešlete příkaz do varné desky, uslyšíte dvě pípnutí a tečka na displeji časovače bude blikat. Poté stiskněte tlačítko my chef, uslyšíte jedno pípnutí a tečka na displeji časovače bude sbíit nepřetržitě. Varná deska bude fungovat podle nastavení v aplikaci a na vybraných zónách se zobrazí „A.“. V aplikaci budete mít přístup k 50 receptům na asistované vaření spolu s několika speciálními funkcemi: Udržování teplých pokrmů, Tání, Vaření, Mírné vaření a Smažení.

### Pozor:

Existuje speciální případ. Pokud po nastavení receptů na vaření v aplikaci zhasnou všechny indikátory zóny, před stisknutím tlačítka „My chef“ (Přímé vaření) musíte stisknout tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Jakmile všechny kontrolky zhasnou, během 10 minut musíte dokončit nastavení receptu na vaření. V opačném případě budete muset připojit router a znovu nastavit recept.

## a. BEZDRÁTOVÉ PARAMETRY

<b>Technologie</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>
Norma	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maximální výkon [mW]	100	8

## b. INFORMACE O PRODUKTU PRO SÍŤOVÁ ZAŘÍZENÍ

Informace o produktu pro síťová zařízení	
spotřeba energie produktu v pohotovostním režimu připojeném k síti, pokud jsou připojeny všechny kabelové síťové porty a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě:	N/A
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Chcete-li aktivovat Wi-Fi, stiskněte tlačítko Wi-Fi na 3 sekundy
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Chcete-li vypnout Wi-Fi, stiskněte tlačítko Wi-Fi na 3 sekundy

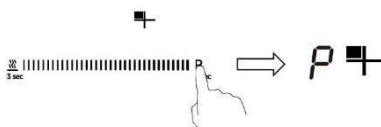


## Použití funkce zesílení výkonu (boost)

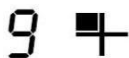
Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

### Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu

1. Dotkněte se tlačítka ovládacího panelu, u kterého chcete zvýšit výkon, poté podržte tlačítko „b“ po dobu 3 sekund. Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



2. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.



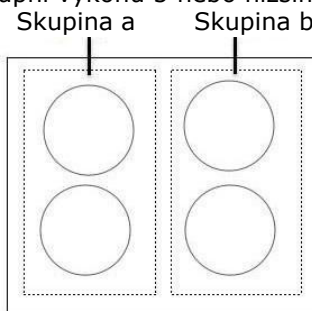
3. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se dvakrát tlačítka „B“.

Zóna ohřevu se vrátí zpět na stupeň výkonu „9“. Nebo přejeďte prstem podél ovladače „—“ do levého bodu, zóna ohřevu se vrátí na stupeň výkonu, při kterém jste se ovladače dotkli.



### Omezení při používání


Čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.



# Používání funkce udržování teplých pokrmů

Udržování teplých pokrmů je funkce, že jedna zóna funguje s nižším výkonem, aby byla teplota stabilní.

## Používání funkce udržování teplých pokrmů k dosažení stabilní teploty

1. Dotkněte se levého bodu posuvníku , u kterého chcete nastavit funkci udržování teplých pokrmů, poté podržte tlačítko po dobu 3 sekund, indikátor varné zóny zobrazí „A“.



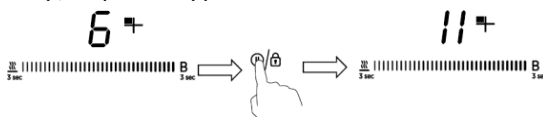
2. Chcete-li funkci udržování teplých pokrmů zrušit, dotkněte se tlačítka po dobu 3 sekund. Zóna ohřevu se vrátí zpět na stupeň výkonu „0“.



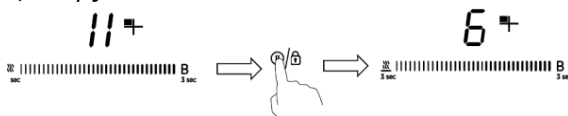
## Použití funkce Pauza

Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
  2. Stiskněte tlačítko pauza, indikátor varné zóny zobrazí „II“.
- Poté se provoz indukční varné desky deaktivuje ve všech varných zónách, kromě tlačítek pauzy, zapnutí/vypnutí a uzamčení.



3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka Pauza, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.

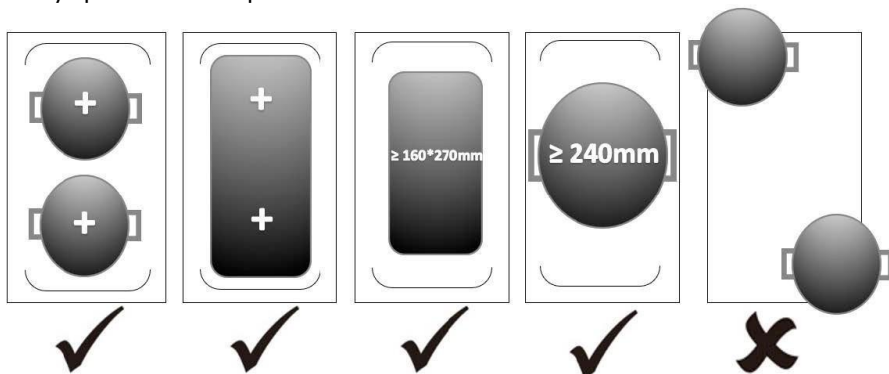


## Flex zóna

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Flexibilní oblast je tvoření dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.
- Důležité: Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny na střed na jedné varné zóně.

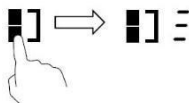
V případě velkého hrnce, oválných, hranatých a podlouhlých nádob se ujistěte, že jsou umístěny na střed varné zóny a zakrývají oba křížky.

Příklady správného a nesprávného umístění hrnce:



## Jako velká zóna

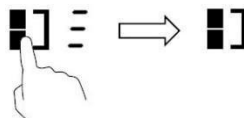
1. Stisknutím tlačítka výběru flex zóny aktivujete flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, indikátor zobrazí



2. Úroveň výkonu nastavíte dotykem posuvníku, nebo přejetím prstem podél ovladače „—“, případně dotykem libovolného bodu ovladače „—“.

## Jako dvě nezávislé zóny

1. Pokud chcete zrušit flex zónu, stačí se dotknout tlačítka flex zóny, indikátor vedle tlačítka flex zóny zmizí.



## Zablokování ovládání

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

### Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a podržte jej 3 sekundy. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

### Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



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

## Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

## Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

## Detekce malých předmětů

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

## Ochrana s automatickým vypnutím

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

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

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



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


## Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

## Použití časovače jako minutky

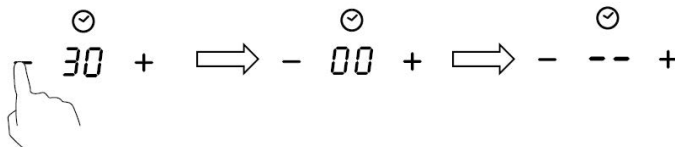
### Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.  
Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.
2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.  

3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Čas zrušíte dotykem tlačítka „-“ u časovače a přechodem dolů na „0“.



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



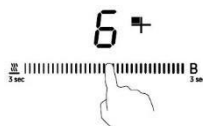
6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



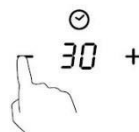
## Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se posuvníku zóny ohřevu, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



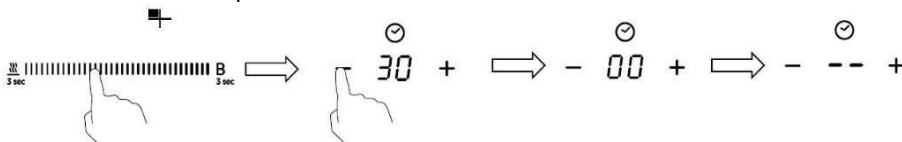
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu.

Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se posuvníku ovladače výběru a poté se dotkněte „-“ nebo „+“ u časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.



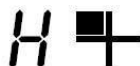
5. Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červený indikátor u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



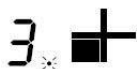
Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

## Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu zónu ohřevu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu. (např. pokud je například u zóny 1 nastavena doba 2 minuty a u zóny 2 nastavena doba 5 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „2“.)  
POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas zóny ohřevu. Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné zóny ohřevu, dotkněte se posuvného ovladače zóny ohřevu. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.



(nastaveno na 5 minut)



(nastaveno na 2 minut)



2. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.

POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.



## Péče a čištění

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



## Rady a tipy

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

Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.
---	-------------------	---

## Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky	Obraťte se prosím na dodavatele.
F9/FA	Teplotní čidlo IGBT porucha	Obraťte se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E3	Vysoká teplota teplotního snímače indukční cívky	Obraťte se prosím na dodavatele.
E5	Vysoká teplota teplotního snímače IGBT	Restartujte, až se varná deska ochladí.

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch. Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

## Technické specifikace

Varná deska	HTPS64MCTTWIFI
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2250 – 2750 W nebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W nebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W nebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W nebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Velikost produktu DxŠxV (mm)	590 x 520 x 60
Rozměry pro vestavbu AxB (mm)	560 x 490

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

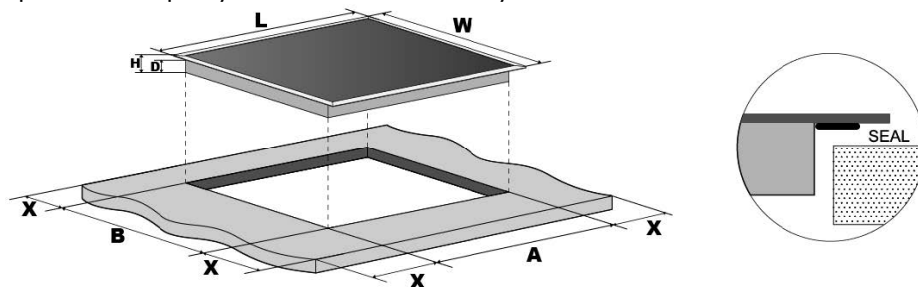
## Instalace

### Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

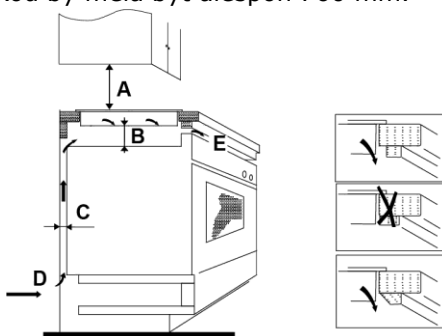


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

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



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



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

## Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

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

## Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

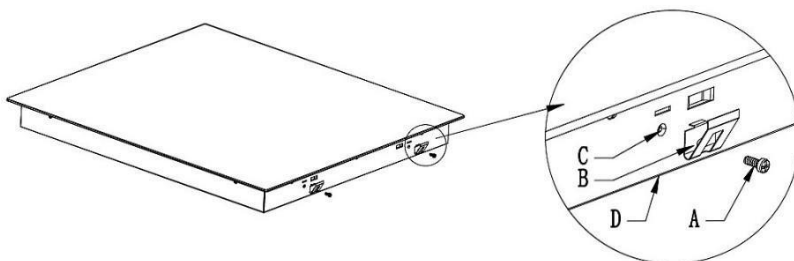
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříňek na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

## Před umístěním upevňovacích držáků

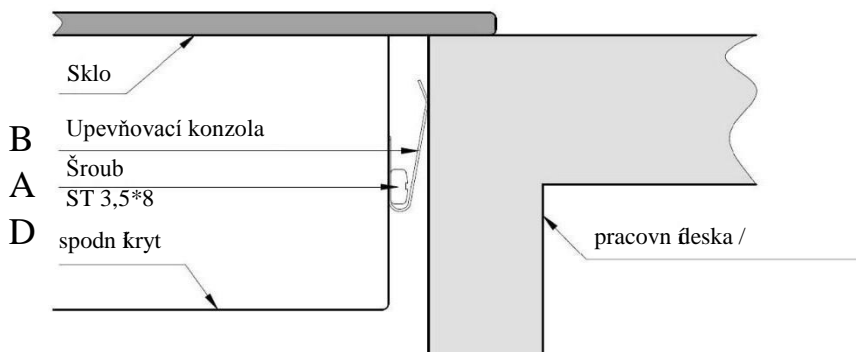
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

## Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt



## Upozornění

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

## Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič musí být připojen pouze kvalifikovanou osobou. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

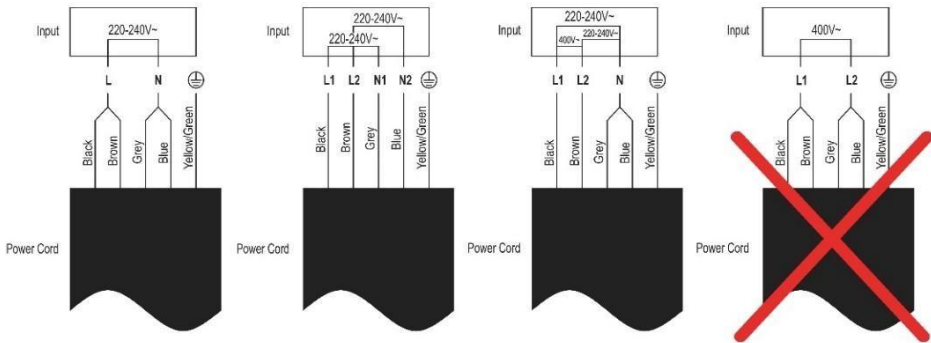
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
  2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
  3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.
- K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

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



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

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



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



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat

několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad;
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				HTPS64MCTTWIFI	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	Indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm		Zadní levá	∅	-	cm
		Zadní centrální	∅	-	cm
		Zadní pravá	∅	18,0	cm
		Centrální levé	∅	-	cm
		Centrální centrální	∅	-	cm
		Centrální pravá	∅	-	cm
		Přední levé	∅	-	cm
		Přední centrální	∅	-	cm
		Přední pravá	∅	18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	L W	21,0 20,0	cm
		Zadní centrální	L W	-	cm
		Zadní pravá	L W	-	cm



	Centrální levé	L W	-	cm
	Centrální centrální	L W	-	cm
	Centrální pravá	L W	-	cm
	Přední levé	L W	21,0 20,0	cm
	Přední centrální	L W	-	cm
	Přední pravá	L W	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	ECElectric vaření	186,5	Wh/kg
	Zadní centrální	ECElectric vaření	-	Wh/kg
	Zadní pravá	ECElectric vaření	197,2	Wh/kg
	Centrální levé	ECElectric vaření	-	Wh/kg
	Centrální centrální	ECElectric vaření	-	Wh/kg
	Centrální pravá	ECElectric vaření	-	Wh/kg
	Přední levé	ECElectric vaření	187,3	Wh/kg
	Přední centrální	ECElectric vaření	-	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg	Přední pravá	ECElectric vaření	195,6	Wh/kg
		ECElectric varná deska	191,7	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – metody měření výkonu				
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.</li> <li>• Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.</li> <li>• Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.</li> <li>• Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.</li> <li>• Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny.</li> </ul>				

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

## **Bezpečnostné upozornenia**

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

## **Inštalácia**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

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

### **Nebezpečenstvo porezania**

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

alebo porezaniu.

## **Dôležité bezpečnostné pokyny**

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

## **Prevádzka a údržba**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

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

## **Ohrozenie zdravia**

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

### **Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom**

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

### **Nebezpečenstvo porezania**

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepel škrabky na povrch varnej dosky. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne.

a mimo dosahudetí.

- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

## **Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naňliezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.

- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňunespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad: – kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.

- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

**UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

**VAROVANIE:** Na zabránenie nakláňaniu spotrebiča sa musia namontovať tieto stabilizačné prostriedky. Pozrite si návod na inštaláciu.

**VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

**Gratulujeme vám** k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky. Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

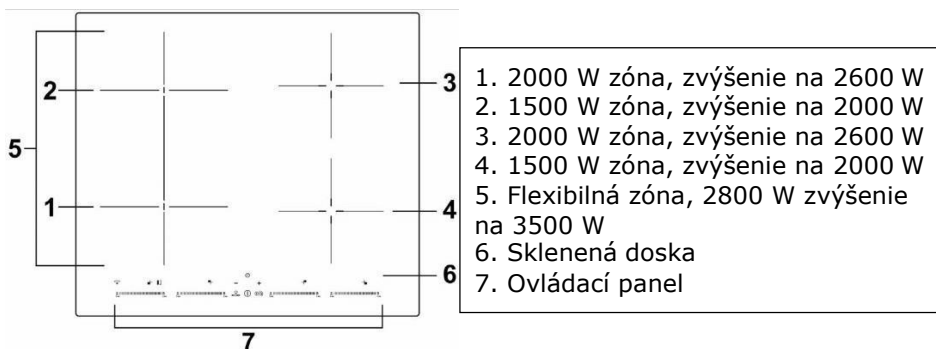
Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

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

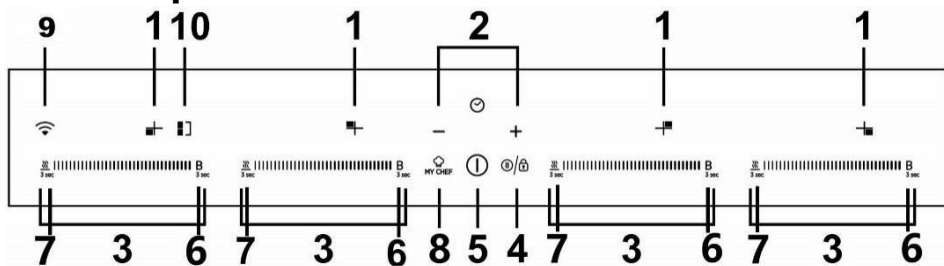


# Prehľad výrobku

## Pohľad zhora



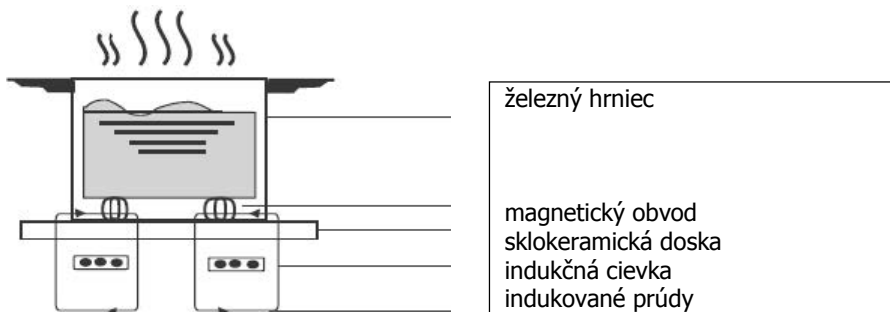
## Ovládací panel



1. Indikátor ohrevnéj zóny
2. Tlačidlo na ovládanie časomeru
3. Tlačidlo regulácie úrovne výkonu
4. funkcia uzamknutia tlačidiel/ pozastavenia
5. Vypínač ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ)
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie udržiavania teploty
8. „My Chef“ (Priame varenie) varenia
9. Tlačidlo WiFi
10. Flexibilná zóna

## Slovo o indukčnom varení

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

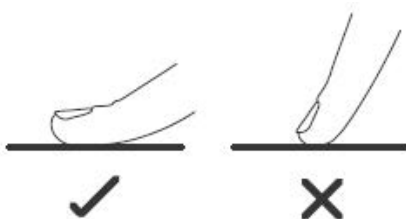


### Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

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


### Používanie dotykových ovládačov

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



# Výber vhodného riadu



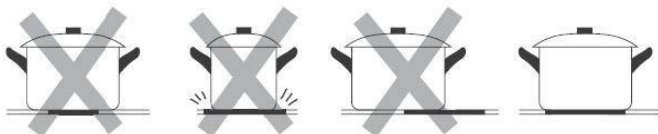
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
1. • Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
  - Ak nemáte magnet:
    1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
    2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.

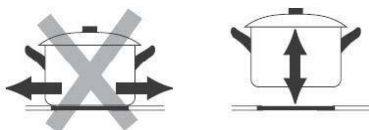


Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže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



uprostred varnej zóny.

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



# Rozmery hrnca

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

## Priemer dna indukčného riadu

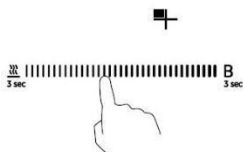
Varná zóna	Minimálne (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Flexibilná zóna	240 alebo 160*270

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitého hrnca.

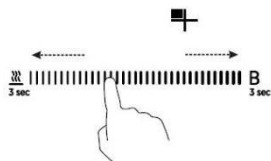
## Používanie indukčnej varnej dosky

### Začatie varenia

1. Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).  
Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „—“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.
2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
  - Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.
3. Vyberte jednu ohrevnú zónu a nastavte úroveň výkonu dotykom posúvača alebo presunutím pozdĺž ovládača „—“, alebo sa len dotknite niektorého bodu na „—“.



**Alebo**



- Ak nenastavíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- V prípade posunutia pozdĺž „—“ sa výkon bude líšiť podľa stupňa 1 až 9.

## Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

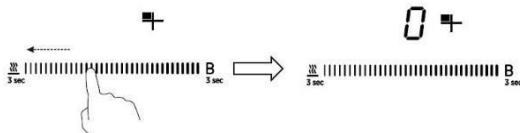
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

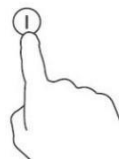
Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

## Po dokončení varenia

1. Varnú zónu vypnite posunutím pozdĺž „—“ k ľavému bodu, a potom podržte na 1 sekundu.



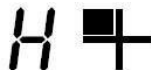
Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ).

4. Dávajte pozor na horúce povrchy.

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




## Používanie riadenia výkonu

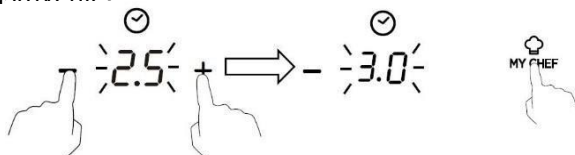
Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

### Nastavenie celkovej úrovne výkon podľa vašich požiadaviek

1. Uistite sa, či je varná doska vypnutá.

Poznámka: riadenie výkonu môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

2. Stlačte tlačidlo „My Chef“ (Priame varenie) a podržte ho 5 sekúnd. Zvuková signalizácia jedenkrát zapípa. 
3. Po zaznení pípnutia sa súčasne dotknite tlačidiel „+“ a „-“ a podržte ich na 3 sekundy, na časovači začne blikať predchádzajúca celková úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opäť sa dotknite a podržte „+“ a „-“ na 1 sekundu na ďalšie prepnutie úrovne výkonu, napr. 3,0. Keď blíkajú požadovaný výkon, stlačte tlačidlo „My Chef“ (Priame varenie) a podržte ho 5 sekúnd. Zvuková signalizácia zaznie 10-krát. Znamená to, že ste ukončili nastavenie.



#### Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ do 3 sekúnd po zaznení pípnutia. Inak budete musieť znovu začať od kroku 2.
2. Po dokončení nastavení počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tejto doby sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. Inak bude nastavenie neplatné.

### Pravidlá riadenia výkonu

Ak celkový výkon presiahne obmedzenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW alebo 6,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nemôžete zvýšiť úroveň výkonu žiadnej zóny. Ak je zvýšite dotykom na „+“, varná doska zapípa 3-krát a na kontrolke sa zobrazí blikajúce „Pn“. Preto pred zvýšením výkonu predmetnej zóny musíte najprv znížiť úroveň výkonu iných zón.

## My Chef (Priame varenie)

Najprv si stiahnite aplikáciu hOn a nainštalujte ju do mobilného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú varnú dosku. Zapnite varnú dosku, stlačte tlačidlo WiFi a podržte ho 3 sekundy, varná doska sa zobrazí „rr“ a bliká indikátor WiFi, potom môžete spustiť registráciu. Keď sa WiFi modul úspešne pripojí k routeru, indikátor WiFi bude stále svietiť. V opačnom prípade bude indikátor WiFi naďalej blikať.

### Ako nastaviť

Nastavte postup „My Chef“ (Priame varenie) v aplikácii hOn a odošlite príkaz do varnej dosky, zaznejú dve pípnutia a bodka na displeji časovača bude blikať. Potom stlačte tlačidlo „My Chef“ (Priame varenie), zaznie jedno pípnutie a bodka na displeji časovača bude svietiť nepretržite. Varná doska bude pracovať podľa nastavenia v aplikácii a na vybraných zónach sa zobrazí „A.“. V aplikácii budete mať prístup k 50 receptom s asistenciou varenia spolu s niektorými špeciálnymi funkciami: Udržiavanie teploty, Roztopenie, Varenie, Mierne varenie a Vyprážanie.

### Pozor:

Existuje špeciálny prípad. Ak po nastavení receptov na varenie v aplikácii zhasnú všetky kontrolky zóny, pred stlačením tlačidla „My Chef“ (Priame varenie) budete musieť stlačiť tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť). Keď všetky kontrolky zhasnú, do 10 minút musíte dokončiť nastavenie receptu na varenie. V opačnom prípade budete musieť pripojiť router a znova nastaviť recept.

## a. BEZDRÁTOVÉ PARAMETRE

Technológie	Wi-Fi	BLE
Normy	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frekvenčné pásmo [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maximálny výkon [mW]	100	8

## b. INFORMÁCIE O VÝROBKU PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIE

Informácie o produkte pre sieťové zariadenie	
spotreba energie produktu v sieťovom pohotovostnom režime, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a sú aktivované všetky bezdrôtové sieťové porty:	N/A
Ako aktivovať bezdrôtový sieťový port:	Ak chcete aktivovať Wifi, stlačte tlačidlo Wifi na 3 sekundy
Ako deaktivovať bezdrôtový sieťový port:	Ak chcete vypnúť Wifi, stlačte tlačidlo Wifi na 3 sekundy

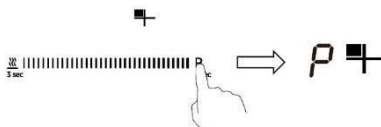


# Používanie funkcie Boost

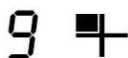
Boost je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

## Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

1. Dotknite sa tlačidla ovládacieho panelu, ktorému chcete zvýšiť výkon, potom podržte „b“ na 3 sekundy. Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.



2. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu „9“.



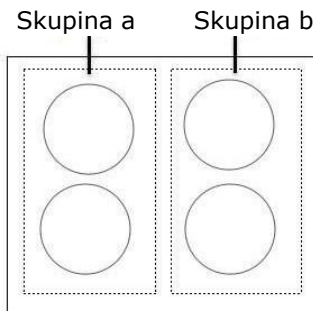
3. Ak chcete zrušiť funkciu Boost počas týchto 5 minút, dvakrát sa dotknite tlačidla „B“.

Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „9“. Alebo posuňte pozdĺž „—“ k ľavému bodu, ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu, pri ktorej ste sa dotkli.



## Obmedzenia pri použití


Štyri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. Pri použití funkcie Boost na jednej zóne v jednej skupine sa najprv uistite, či druhá zóna funguje maximálne na úrovni výkonu 5.

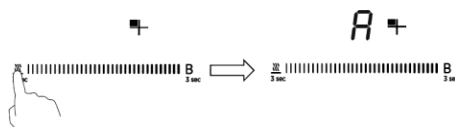


## Používanie udržiavania teploty

Udržiavanie tepla je funkcia, ktorá v jednej zóne funguje pri nižšom výkone, aby bola stabilná teplota.

### Používanie udržiavania teploty na zaistenie stabilnej teploty

1. Dotknite sa ľavého bodu posúvača , pri ktorom chcete udržiavať teplotu, potom podržte tlačidlo na 3 sekundy, na kontrolke varnej zóny sa zobrazí „A“.



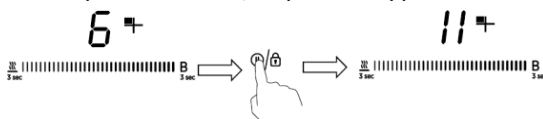
2. Ak chcete zrušiť udržiavanie teploty, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy. Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „0“.



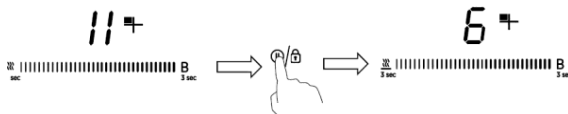
## Použitie funkcie pozastavenia

Funkcia pozastavenia sa môže použiť kedykoľvek počas prípravy jedla. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť ju späť do pôvodného stavu.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
  2. Stlačte tlačidlo pozastaviť, indikátor varnej zóny zobrazí „II“.
- Potom sa činnosť indukčnej varnej dosky deaktivuje vo všetkých varných zónach okrem tlačidiel pozastavenia, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo pozastavenia a potom sa varná zóna vráti späť na úroveň výkonu, ktorú ste nastavili predtým.

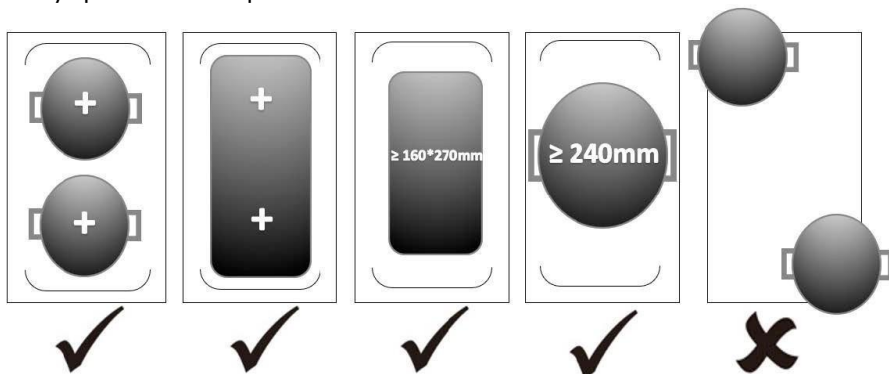


## Flexibilná zóna

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene.
- Dôležité: Uistite sa, že riad umiestnite na stred jednej varnej zóny.

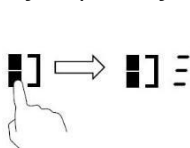
Ak je hrniec veľký, oválny, obdĺžnikový a dlhý, dbajte na to, aby ste ho umiestnili do stredu varnej zóny tak, aby boli zakryté oba križičky.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca:



## Veľká zóna

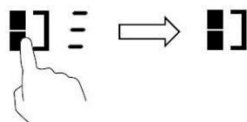
1. Stlačením tlačidla výberu flexibilnej zóny aktivujete flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, indikátor zobrazí



2. Úroveň výkonu nastavíte dotykom jedného z posúvačov alebo posunutím pozdĺž ovládacieho prvku, alebo sa dotknite ktoréhokoľvek bodu „—“.

## Dve osobitné zóny

1. Ak chcete zrušiť flexibilnú zónu, stačí stlačiť tlačidlo flexibilnej zóny, indikátor vedľa tlačidla flexibilnej zóny zmizne.



## Uzamykanie ovládačov

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

### Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel a podržte ho 3 sekundy. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

### Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



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

## Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

## Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládací panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

## Detekcia malých predmetov

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

## Ochrana automatickým vypnutím

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

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

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



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

## Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

## Používanie časovača ako minútky

### Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

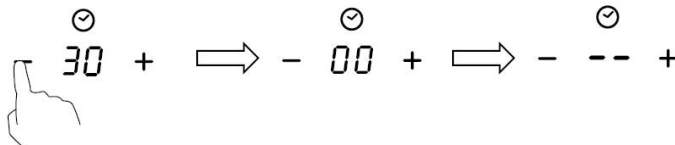
1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.  
Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla časovača „-“ alebo „+“, indikátor začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.
3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.



Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Čas zrušíte dotykom na „-“ časovača a posunom nadol na „0“.



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



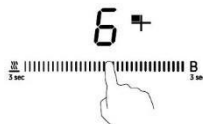
6. Po dokončení nastavovacieho času zvuková signalizácia znie 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazuje „-“.



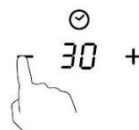
## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

1. Dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Dotknite sa tlačidla časovača „-“ alebo „+“, indikátor začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.



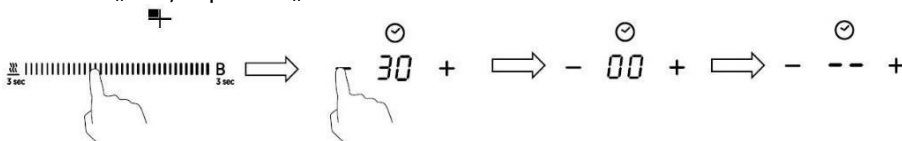
3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.

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

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

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa posúvača výberu ovládania, a potom „-“ alebo „+“ časovača, ktorý sa zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“, a potom „--“.



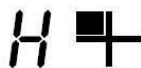
5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



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



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

## Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas.

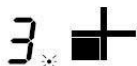
(napr. nastavenie času zóny č. 1 sú 2 minúty, nastavenie času zóny č. 2 je 5 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „2“).

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej ohrevnej zóny, raz sa dotknite posuvného ovládacieho prvku ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.



(nast. na 5 minút)

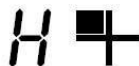


(nast. na 2 minút)



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

POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1.



## Starostlivosť a čistenie

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



## Rady a tipy

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

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávané vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická porucha.	Zapište si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	--------------------	--

## Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E3	Vysoká teplota teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota teplotného snímača IGBT	Reštartujte po ochladení varnej dosky.

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

## Technické údaje

Varná doska	H7PS64MCTTWIFI
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	2,5 kW: 2250 – 2750 W alebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W alebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W alebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W alebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Veľkosť produktu DxŠxV (mm)	590 x 520 x 60
Inštalačné rozmery AxB (mm)	560 x 490

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

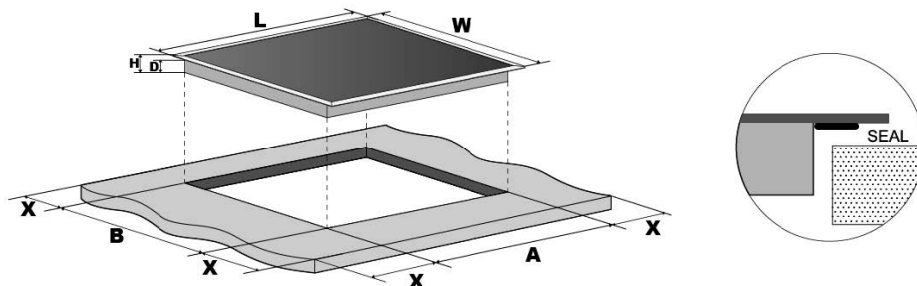
## Inštalácia

### Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

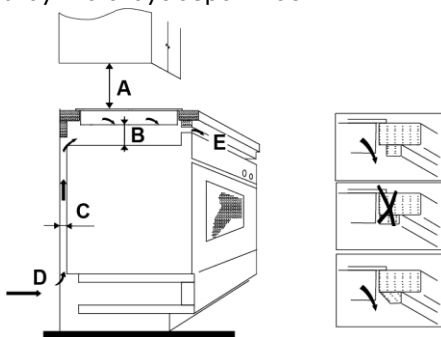


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+5	490+5	50 mini

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



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



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

## Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

## Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

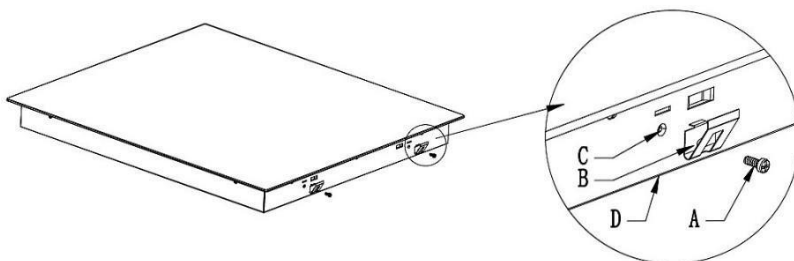
- napájací kábel nie je prístupný cez dverka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

## Pred umiestnením upevňovacích držiakov

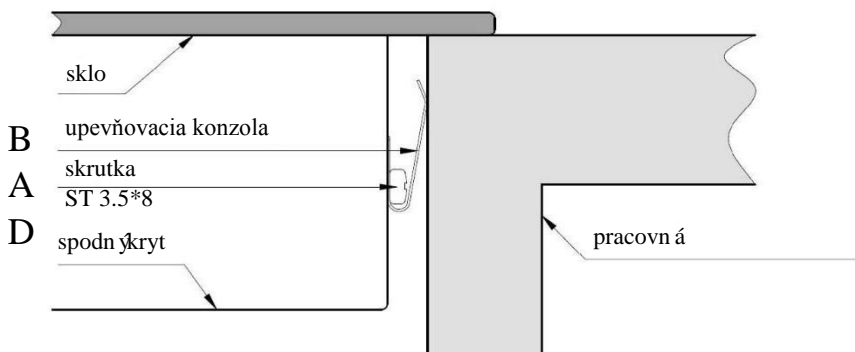
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal).  
Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

## Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor na skrutku	spodný kryt



## Upozornenia

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

## Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



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

1. elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky,
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítiku,
3. prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítiku.

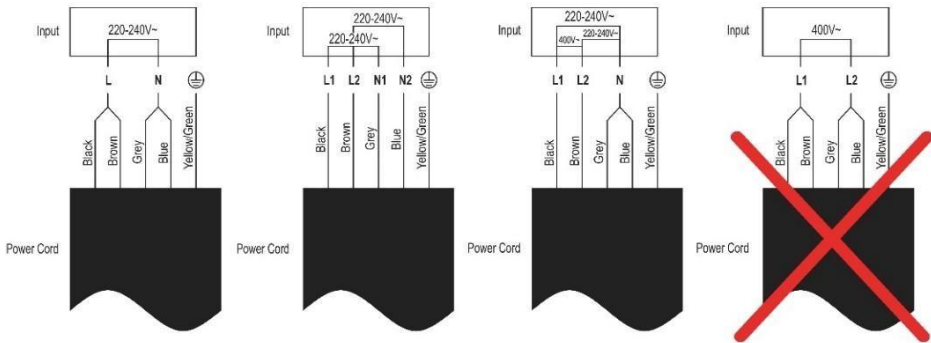
Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

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



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

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



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



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných

pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;  
 OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014					
		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				HTPS64MCTTWIFI	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny			4	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné zóny na varenie			X	
	indukčné plochy na varenie				
	sálavé zóny na varenie				
	pevné platne				
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	∅		-	cm
	Zadna strana stredová	∅		-	cm
	Zadná strana vpravo/správné	∅		18,0	cm
	Stredová vľavo	∅		-	cm
	Stredová stredová	∅		-	cm
	Stredova vpravo/správné	∅		-	cm
	Predna strana vľavo	∅		-	cm
	Predná strana stredová	∅		-	cm
Predna strana vpravo/správné	∅		18,0	cm	
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	Vzadu vľavo	D S		21,0 20,0	cm
	Zadna strana stredová	D S		-	cm
	Zadná strana vpravo/správné	D S		-	cm



	Stredová vľavo	D S	-	cm
	Stredová stredová	D S	-	cm
	Stredová vpravo/správne	D S	-	cm
	Predna strana vľavo	D S	21,0 20,0	cm
	Predna strana stredová	D S	-	cm
	Predna strana vpravo/správne	D S	-	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	E Electric varenie	186,5	Wh/kg
	Zadna strana stredová	E Electric varenie	-	Wh/kg
	Zadna strana vpravo/správne	E Electric varenie	197,2	Wh/kg
	Stredová vľavo	E Electric varenie	-	Wh/kg
	Stredová stredová	E Electric varenie	-	Wh/kg
	Stredová vpravo/správne	E Electric varenie	-	Wh/kg
	Predna strana vľavo	E Electric varenie	187,3	Wh/kg
	Predna strana stredová	E Electric varenie	-	Wh/kg
	Predna strana vpravo/správne	E Electric varenie	195,6	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		E Electric varná doska	191,7	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: Varné dosky – metódy merania výkonu				
<p>Odporúčania na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.</li> <li>• Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.</li> <li>• Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.</li> <li>• Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.</li> <li>• Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.</li> </ul>				

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że urządzenie radiowe jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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

### **Instalacja**

#### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

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

#### **Ryzyko skaleczenia**

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

## **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

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

## **Obsługa i konserwacja**

### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może

spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### **Zagrożenie zdrowia**

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

### **Zagrożenie gorącą powierzchnią**

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

### **Ryzyko skaleczenia**

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt Kuchen-

nych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejącą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść

- poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
  - Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
  - Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
  - Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
  - Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
  - Nie stawaj na płycie kuchennej.
  - Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
  - Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
  - Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
  - Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; -gospodarstwa; -przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych; -pensjonatach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.  
Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia

prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem

- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować ten element stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

To urządzenie zawiera uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

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

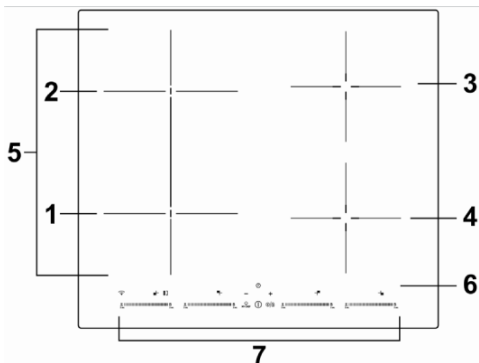
Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

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



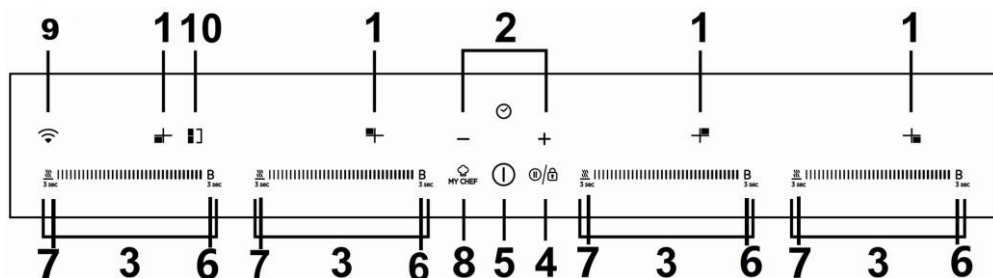
# Przegląd produktów

## Widok z góry



1. Strefa 2000 W, boost do 2600W.
2. Strefa 1500 W, boost do 2000W.
3. Strefa 2000 W, boost do 2600W.
4. Strefa 1500 W, boost do 2000W.
5. Strefa Flex, boost 2800 W do 3500 W.
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

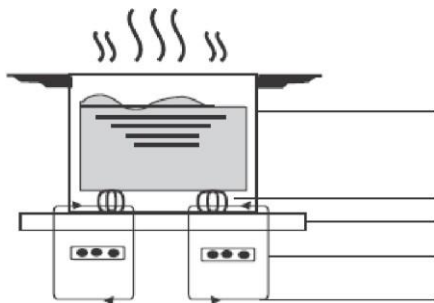
## Panel sterowania



1. Wskaźnik strefy grzewczej
2. Przycisk do regulacji minutnika
3. Przycisk do regulacji poziomu mocy
4. funkcja keylock / pauzy
5. Kontrola WŁ./WYŁ.
6. Kontrola funkcji Boost
7. Kontrola funkcji utrzymywania ciepła
8. Przycisk My Chef
9. Przycisk WiFi
10. Strefa Flex

## Słowo o gotowaniu indukcyjnym

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



żelazny garnek

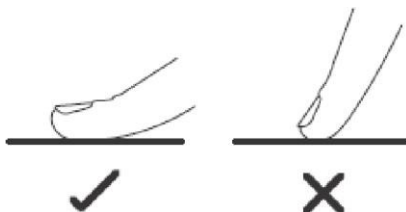
obwód magnetyczny  
płyta ze szkła ceramicznego  
grzałka indukcyjna  
prądy indukowane

## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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


## Korzystanie z przycisków dotykowych

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



# Wybór odpowiedniego naczynia



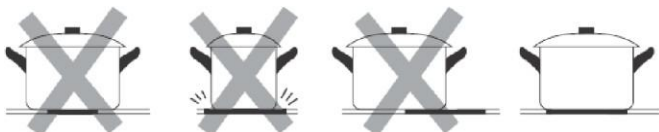
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia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



Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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



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



# Wymiary patelni

Pola grzejne są maksymalnie ograniczone, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednak dno tego naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

## Średnica dna naczyń indukcyjnych

Strefa gotowania	Minimum (mm)
1, 2,3, 4 (180mm)	120
Strefa Flex	240 lub 160*270

Powyższe może się różnić w zależności od jakości używanego naczynia.

## Korzystanie z płyty indukcyjnej

### Aby rozpocząć gotowanie

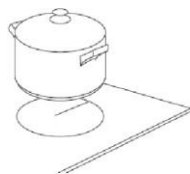
1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ.

Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

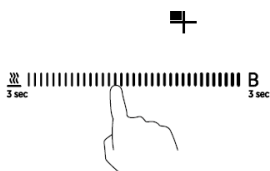


2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

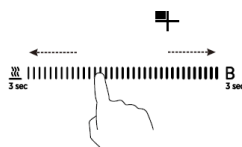
- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Wybierz jedną strefę grzewczą i ustaw poziom mocy, dotykając suwaka, przesuwaj wzdłuż pokrętki „-” lub po prostu dotknij dowolnego punktu „-”



Lub



- Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.
- Jeśli przesuniesz wzdłuż „-”, moc będzie się zmieniać od etapu 1 do etapu 9.

## Jeśli wyświetlacz miga $\geq \underline{\quad} \leq$ na przemian z ustawieniem mocy grzania

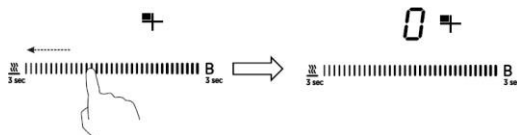
To znaczy że:

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

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

## Po zakończeniu gotowania

- Wyłącz strefę grzejną, przesuwając wzdłuż znaku „-” w lewo, a następnie przytrzymaj przez 1 sekundę.



Upewnij się, że wyświetlacz zasilania pokazuje „0”, a następnie „H”.



- Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.

- Uważaj na gorące powierzchnie

„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



## Korzystanie z zarządzania energią

Za pomocą zarządzania energią można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest maksymalny poziom mocy.

### Ustawianie całkowitego poziomu mocy zgodnie z wymaganiami

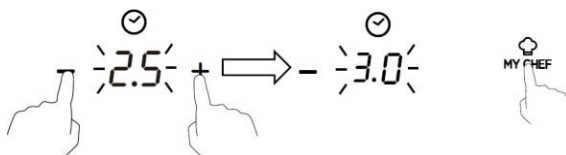
1. Upewnij się, że płyta grzejna jest wyłączona.

Uwaga: zarządzanie energią można ustawić tylko wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

2. Dotknij przycisku „My Chef” i przytrzymaj przez 5 sekund. Możesz usłyszeć jeden sygnał dźwiękowy brzęczyka.



3. Po usłyszeniu sygnału naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymaj przez 3 sekundy, wskaźnik minutnika zacznie migać poprzedni całkowity poziom mocy, np. „2.5”. Ponownie naciśnij i przytrzymaj „+” i „-” przez 1 sekundę, aby przełączyć na inny poziom mocy, na przykład 3.0. Gdy zacznie migać żądana moc, dotknij przycisku „Przycisk My Chef” i przytrzymaj przez 5 sekund. Brzęczyk zadzwoni 10 razy. Oznacza to, że zakończyłeś ustawienie.



#### Uwaga:

1. Po kroku 2 musisz dotknąć „+” i „-” **w ciągu 3 sekund** po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. W przeciwnym razie będziesz musiał ponownie rozpocząć od kroku 2.
2. Po zakończeniu ustawiania poczekaj do końca 10 sygnałów dźwiękowych. W tym czasie nie dotykaj żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienie będzie nieprawidłowe.

### Zasady zarządzania Zasilaniem

Jeśli łączna moc przekroczy ograniczenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie możesz zwiększyć stopnia mocy żadnej strefy. Jeśli zwiększysz go, dotykając „+”, płyta kuchenna wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zacznie migać „Pn”. Dlatego musisz zmniejszyć stopień mocy innych stref, zanim zwiększysz moc strefy celu.

## My Chef

Najpierw pobierz aplikację hOn i zainstaluj na urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestruj swoją płytę indukcyjną.

Włącz płytę, dotknij przycisku WiFi i przytrzymaj przez 3 sekundy, płyta wyświetli „r”, a lampka kontrolna WiFi zacznie migać, po czym możesz rozpocząć rejestrację. Gdy moduł Wi-Fi pomyślnie połączy się z routerem, kontrolka Wi-Fi będzie świecić przez cały czas. W przeciwnym razie kontrolka Wi-Fi będzie migać.

### Jak ustawić

Ustaw procedurę my chef w aplikacji hOn i wyślij polecenie do płyty grzejnej, usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe, a kropka na wyświetlaczu minutnika zacznie migać. Następnie dotknij przycisku my chef, usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, a kropka na wyświetlaczu minutnika zostanie zablokowana. Płyta będzie działać zgodnie z ustawieniami w aplikacji, a wybrane strefy pokażą „A”. W aplikacji będziesz mieć dostęp do 50 przepisów kulinarnych wspomaganych wraz z kilkoma funkcjami specjalnymi: Utrzymuj ciepło, Topienie, Gotowanie, Gotowanie na wolnym ogniu i Smażenie

### Uwaga:

Jest specjalny przypadek. Jeśli wszystkie kontrolki stref zgasły po ustawieniu przepisów kulinarnych w aplikacji, przed dotknięciem przycisku my chef należy dotknąć przycisku Wł./Wył. Gdy zgasną wszystkie kontrolki, w ciągu 10 minut musisz zakończyć ustawianie przepisu gotowania. W przeciwnym razie będziesz musiał podłączyć router i ponownie ustawić recepturę.

**a. PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ**

<b>Technologia</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Moc maksymalna [mW]	100	8

**b. INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH**

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych	
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej:	Nie dotyczy
Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:	Aby aktywować WiFi, naciśnij przycisk WiFi przez 3 sekundy
Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:	Aby dezaktywować WiFi, naciśnij przycisk WiFi przez 3 sekundy

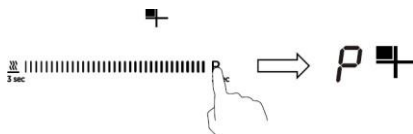


# Korzystanie z Boost

Boost to funkcja polegająca na tym, że jedna strefa osiąga większą moc w ciągu jednej sekundy i trwa 5 minut. W ten sposób możesz uzyskać mocniejsze i szybsze gotowanie.

## Korzystanie z funkcji Boost, aby uzyskać większą moc

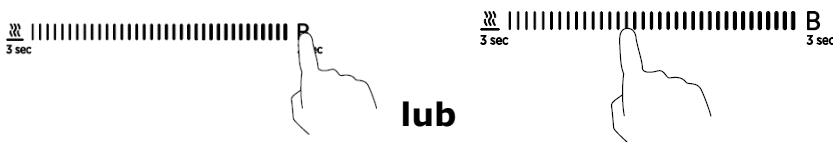
1. Dotknij przycisku panelu sterowania, który chcesz wzmocnić, a następnie przytrzymaj „b” przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu mocy pojawi się „P”, co oznacza, że strefa jest wzmocniana.



2. Funkcja Boost będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do stopnia mocy „9”

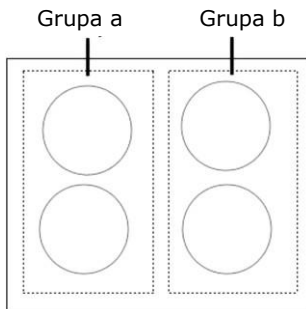


3. Jeśli chcesz anulować wzmocnienie w ciągu tych 5 minut, naciśnij dwukrotnie przycisk „B”. Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż „-” do lewego punktu, strefa grzewcza powróci do wybranego poziomu mocy.



## Ograniczenia podczas używania

Cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używasz wzmocnienia w jednej strefie, najpierw upewnij się, że druga strefa działa na/poniżej poziomu mocy 5.

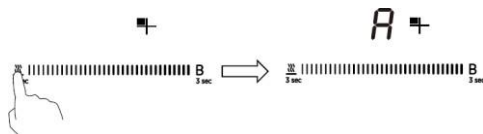


## Korzystanie z funkcji Utrzymuj ciepło

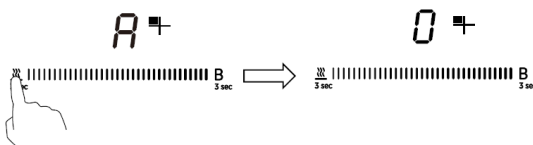
Utrzymywanie ciepła to funkcja, dzięki której jedna strefa pracuje przy niższej mocy, aby zapewnić stabilną temperaturę.

### Korzystanie z funkcji Utrzymuj ciepło, aby uzyskać stabilną temperaturę

1. Dotknij lewego punktu suwaka  $\frac{\infty}{3 \text{ sec}}$ , który chcesz utrzymać w ciepłe, a następnie przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, na wskaźniku strefy gotowania pojawi się „A”.



2. Jeśli chcesz anulować utrzymywanie ciepła, naciśnij przycisk  $\frac{\infty}{3 \text{ sec}}$  przez 3 sekundy. Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy „0”.



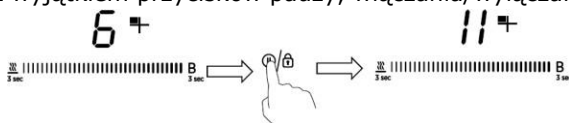
## Korzystanie z funkcji Pauza

Funkcji pauzy można użyć w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala na zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej.

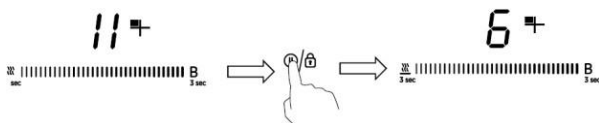
1. Upewnij się, że strefa gotowania działa.

2. Dotknij przycisku pauza, wskaźnik strefy gotowania pokaże „II”.

Następnie działanie płyty indukcyjnej zostanie dezaktywowane w zakresie wszystkich stref gotowania, z wyjątkiem przycisków pauzy, włączania/wyłączenia i blokady.

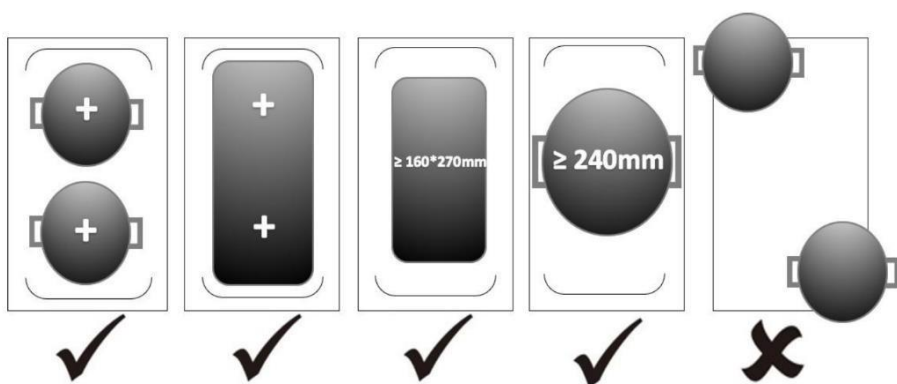


3. Aby anulować stan pauzy, dotknij przycisku pauzy, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy, który ustawiłeś wcześniej.




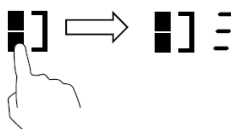
## Strefa Flex

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia do gotowania są ustawione centralnie na pojedynczej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni upewnij się, że naczynia są umieszczane centralnie na strefie gotowania, pokrywając oba łączenia. Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia naczyń:




## Jako jedna duża strefa

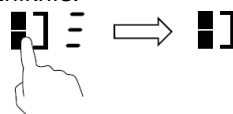
1. Dotknij przycisku wyboru strefy elastycznej, aby aktywować obszar elastyczny jako jedną dużą strefę, wskaźnik pokaże .



2. Ustaw poziom mocy, dotykając jednego z suwaków, przesuwaj wzdłuż elementu sterującego lub po prostu dotknij dowolnego punktu „-”.

## Jako dwie niezależne strefy

1. Jeśli chcesz anulować strefę elastyczną, po prostu dotknij przycisku strefy elastycznej, wskaźnik  obok przycisku strefy elastycznej zniknie.



## Blokowanie kontroli

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

### Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku sterującego blokadą klawiszy i przytrzymaj przez 3 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

### Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę
3. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



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

## Ochrona przed przegrzaniem

Wyposażony w czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy wykrywana jest nadmierna temperatura, płyta indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

## Ochrona przed rozlaniem

Ochrona przed rozlaniem jest funkcją bezpieczeństwa. Płyta wyłącza się automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli woda dopływa do panelu sterowania, a brzęczyk wydaje sygnał dźwiękowy przez 1 sekundę.

## Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

## Ochrona przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



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

## Użycie minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut

## Używanie minutnika jako regulatora czasu

### Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

1. Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.

Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij „-” lub „+” na pokrętle minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „30”.

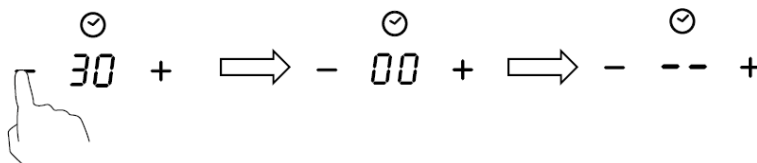


3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, licznik czasu automatycznie powróci do 0 minut.

4. Anuluj czas, dotykając „-” minutnika i przewijając w dół do „0”.



5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



6. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



## Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzejnej

Strefy grzejne ustawione dla tej funkcji:

1. Dotknij przycisk strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



2. Dotknij „-” lub „+” na pokrętle minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „30”.



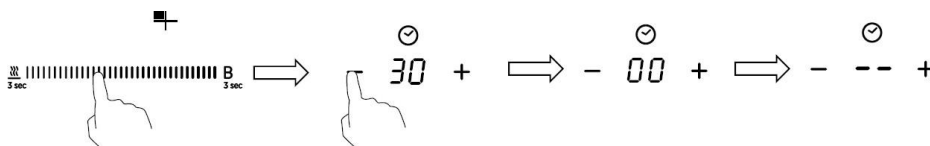
3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, licznik czasu automatycznie powróci do 0 minut.

4. Aby anulować licznik czasu, dotknij suwaka pokrętła wyboru, a następnie dotknij „-” lub „+” „Minutnika”. Minutnik zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „- -”.



5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i pokaże „H”.



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

## Ustawienie minutnika w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzejnej

1. Jeśli używasz tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik minutnika pokaże najkrótszy czas.

(np. czas ustawienia strefy #1 2 minuty, czas ustawienia strefy #2 5 minut, wskaźnik minutnika pokazuje „2”.)

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik minutnika pokazuje czas strefy grzewczej.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij raz suwaka strefy grzewczej. Minutnik wskaże ustawiony czas.



(ustawione na 5 minut)



(ustawione na 2 minuty)



2. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa ogrzewania zostanie automatycznie wyłączona i pokaże „H”.



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu minutnika, musisz zacząć od kroku 1

# Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzejnej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzejna może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popłamić.</li> </ul>
<p>Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z zyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła indukcyjnego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną przy ścianie.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Ryzyko skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</li> </ul>
<p>Przecieki na dotykowe elementy sterujące</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzejnej.</li> <li>2. Zbierz przeciek szmatką</li> <li>3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.</li> </ul>



## Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokowuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.

<p>Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.</p>
--	----------------------------	--

## Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
F3/F4	Awaria czujnika temperatury grzałki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E3 E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury grzałki indukcyjnej. Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą. Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

# Specyfikacja techniczna

Płyta do gotowania	HTPS64MCTTWIFI
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~, 50-60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2.5kw:2250-2750W lub 3.0kw:2700-3300W lub 4.5kw:4050-4950W lub 6.5kw:5850-7150W lub 7.4kw:6600-7400W
Rozmiar produktu DxSxW (mm)	590X520X60
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560X490

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

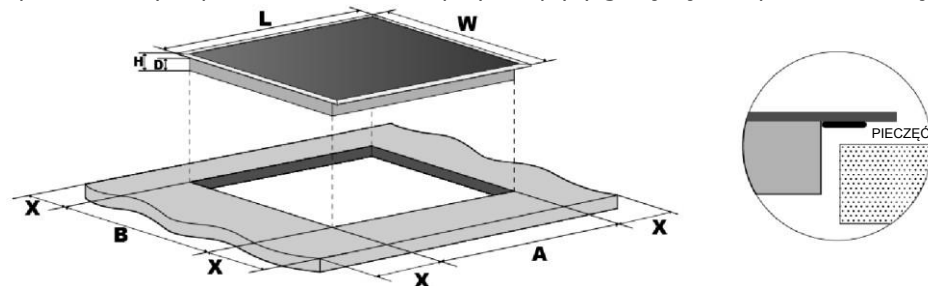
## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

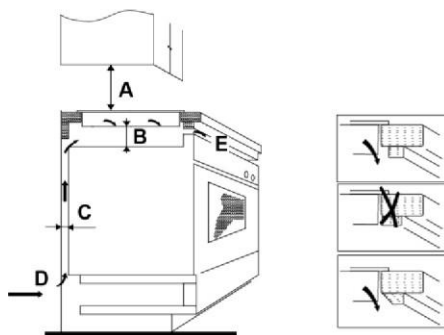


D(mm)	H(mm)	W(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

## Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego
- jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy
- odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.  
Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań)
- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

## Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

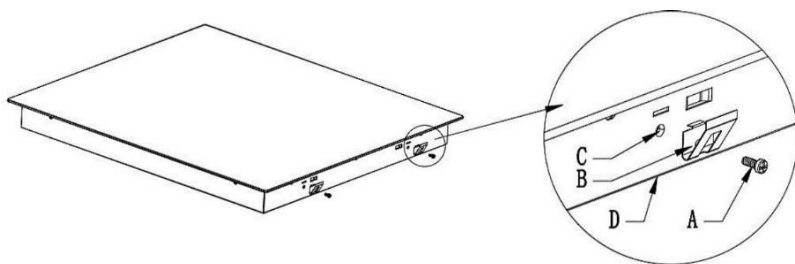
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty
- jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

## Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

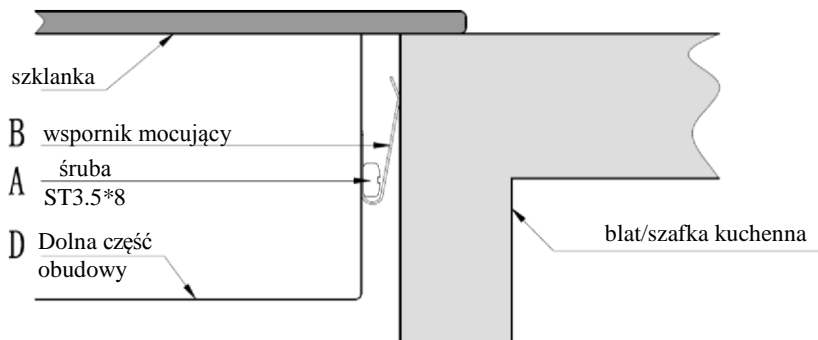
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

## Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej obudowy płyty (patrz rysunek).



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Dolna część obudowy



## Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

## Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



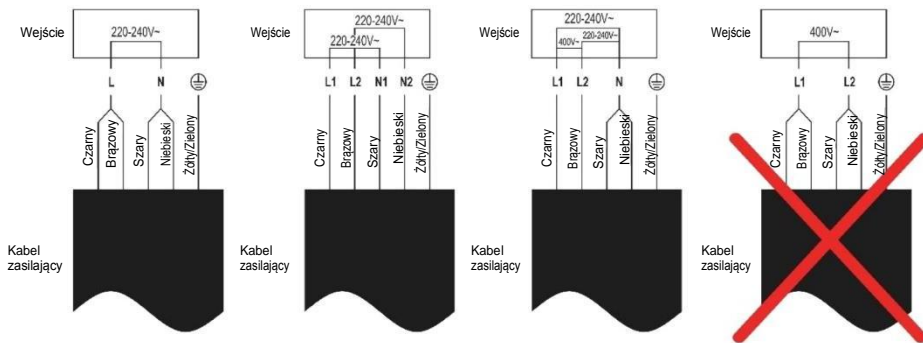
Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
  2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
  3. odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.



Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				HTPS64MCTTWIFI	
Rodzaj płyty:				Płyta elektryczna:	
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			4	
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promiennikowe strefy gotowania				
	Płyty pełne				
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	∅	-	cm
		Tylny centralny	∅	-	cm
		Tylny prawy	∅	18,0	cm
		Lewy centralny	∅	-	cm
		Środkowy centralny	∅	-	cm
		Prawy centralny	∅	-	cm
		Przedni lewy	∅	-	cm
		Przedni centralny	∅	-	cm
		Przedni prawy	∅	18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	L W	21,0 20,0	cm
		Tylny centralny	L W	-	cm
		Tylny prawy	L W	-	cm
		Lewy centralny	L W	-	cm
		Środkowy centralny	L W	-	cm



	Prawy centralny	L W	-	cm
	Przedni lewy	L W	21,0 20,0	cm
	Przedni centralny	L W	-	cm
	Przedni prawy	L W	-	cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg	Tylny lewy	Gotowanie elektryczne	186,5	Wh/kg
	Tylny centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Tylny prawy	Gotowanie elektryczne	197,2	Wh/kg
	Lewy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Środkowy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Prawy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Przedni lewy	Gotowanie elektryczne	187,3	Wh/kg
	Przedni centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Przedni prawy	Gotowanie elektryczne	195,6	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	191,7	Wh/kg
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności				
<p>Sugestie dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.</li> <li>• Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.</li> <li>• Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.</li> <li>• Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.</li> </ul>				

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) übereinstimmt. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Sicherheitshinweise**

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

## **Installation**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

### **Gefahr durch Schneiden**

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

### **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Wartung**

### **Gefahr von Stromschlägen**

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

## **Gesundheitsrisiko**

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

## **Gefahr durch heiße Oberflächen**

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

## **Gefahr durch Schneiden**

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

## **Wichtige Sicherheitsanweisungen**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.

- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter,

oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.

- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

**VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.

**WARNUNG:** Um das Kippen des Gerätes zu verhindern, muss dieses Mittel zur Stabilisierung montiert werden. Beachten Sie die Installationshinweise.

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

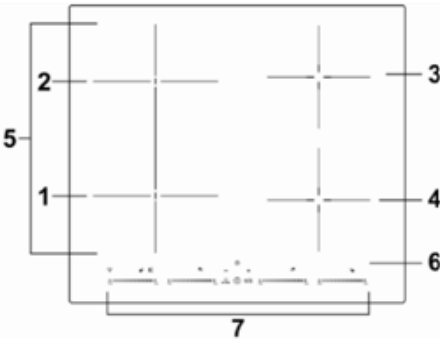
Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

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



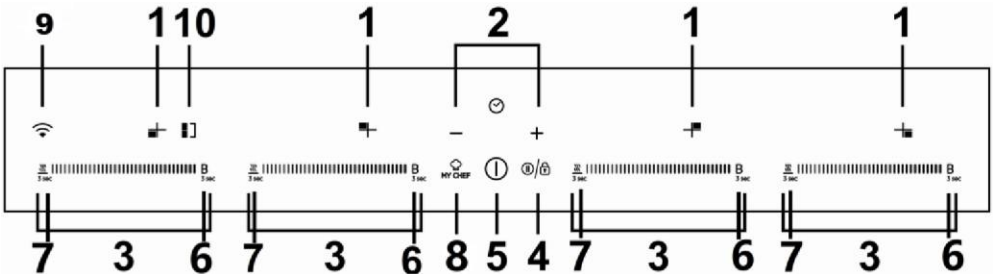
# Produktübersicht

## Ansicht von oben



1. 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
2. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
3. 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
4. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
5. Flex-Zone, 2800w Boost auf 3500W
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

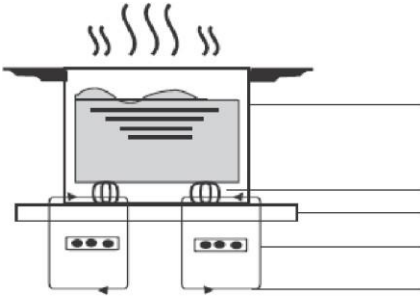
## Bedienfeld



1. Anzeige der gewählten Kochzone
2. Taste Timer-Einstellung
3. Taste Leistungsstufen-Einstellung
4. Tastensperre/Pausenfunktion
5. EIN/AUS-Steuerung
6. Taste Booster-Funktion
7. Warmhalte-Steuerung
8. My Chef-Taste
9. WiFi-Taste
10. Flex-Zone

## Ein Wort zum Induktionskochen

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



Eisentopf

Magnetkreis

Keramikglasplatte

Induktionsspule

induzierte Ströme

## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

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


## Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



# Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



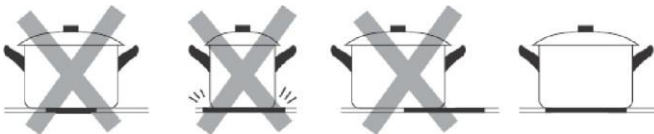
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
  2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



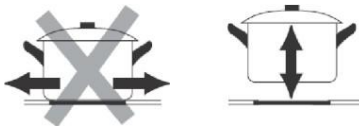
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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



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



# Topfgröße

Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

## Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Flex-Zone	240 oder 160*270

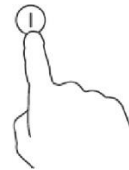
Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

## Kochen mit dem Induktionskochfeld

### Mit dem Kochen starten

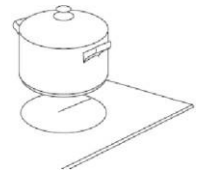
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.

Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ oder „- -“ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.

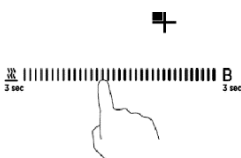


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

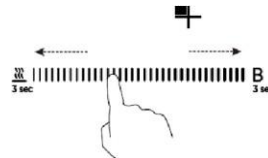
- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wählen Sie eine Kochzone aus und stellen Sie eine Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren, oder fahren Sie über die „-“-Steuerung, oder berühren Sie „-“ an einem beliebigen Punkt.



Oder



- a. Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungseinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- b. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
- c. Wenn Sie mit dem Finger über den Regler fahren, variiert die Leistung von Stufe 1 bis Stufe 9.

## Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

Das bedeutet:

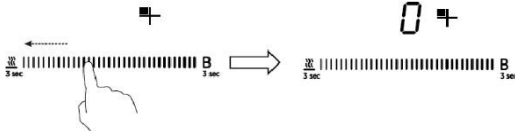
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie mit dem Finger über „—“ nach links fahren und dort eine Sekunde lang halten.



2. Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.

4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



# Verwendung der Energieverwaltung

Über die Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW und 7,4kW einstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

## Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

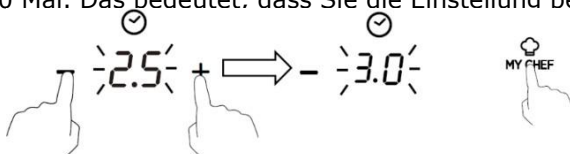
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Energieverwaltung nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „My Chef“ und halten Sie sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Berühren Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistungsstufe, z.B. „2,5“. Berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um zu einer anderen Leistungsstufe wie beispielsweise 3,0 umzuschalten. Wenn die gewünschte Leistung blinkt, berühren Sie die Taste „My Chef“ und halten Sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Das bedeutet, dass Sie die Einstellung beendet haben.



### Hinweis:

1. Nach Schritt 2 müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** nach dem Piepton berühren. Ansonsten müssen Sie wieder mit Schritt 2 beginnen.
2. Warten Sie nach dem Einstellen, bis der Summer 10 Mal gepiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

## Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung die Grenze von 2,5kw, 3,0kw, 4,5kw oder 6,5kw übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld dreimal und die Anzeige blinkt „Pn“. Daher müssen Sie die Leistungsstufe der anderen Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der gewünschten Zone erhöhen können.

## My Chef

Laden Sie zunächst die hOn-App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Handy oder Tablet. Melden Sie dann Ihr Induktionskochfeld an. Schalten Sie das Kochfeld ein, berühren Sie die WiFi-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld zeigt „rr“ an und die WiFi-Kontrollleuchte blinkt, dann können Sie die Anmeldung durchführen. Sobald das WiFi-Modul erfolgreich mit dem Router verbunden ist, leuchtet die WiFi-Anzeige dauerhaft. Andernfalls blinkt die WiFi-Anzeigeleuchte weiter.

### **So erfolgt die Einstellung**

Richten Sie in der hOn-App den Direktkochvorgang mit My Chef ein und senden Sie den Befehl an das Kochfeld. Sie hören zwei Pieptöne und der Punkt der Timeranzeige blinkt. Berühren Sie dann die My Chef-Taste. Sie hören einen Signalton und der Punkt der Timeranzeige bleibt an. Das Kochfeld arbeitet entsprechend der Einstellung in der App und die ausgewählten Zonen zeigen „A“ an. In der App haben Sie Zugriff auf 50 unterstützte Kochrezepte, sowie auf einige Sonderfunktionen: Warmhalten, Schmelzen, Kochen, Köcheln und Braten.

### **Achtung:**

Es gibt einen Sonderfall. Wenn alle Zonenanzeigen ausgegangen sind, wenn Sie Kochrezepte in der App eingestellt haben, müssen Sie die Ein/Aus-Taste berühren, bevor Sie die My Chef-Taste berühren. Wenn alle Anzeigeleuchten erloschen sind, müssen Sie innerhalb von 10 Minuten die Einstellung des Kochrezepts beenden. Andernfalls müssen Sie eine Verbindung zum Router herstellen und das Rezept neu einrichten.

**a. WLAN-PARAMETER**

<b>Technologie</b>	<b>WLAN</b>	<b>BLE</b>
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maximale Leistung [mW]	100	8

**b. PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE**

Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind:	N/A
So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur WiFi-Aktivierung drücken Sie 3 Sekunden lang die WiFi-Taste.
So deaktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur WiFi-Deaktivierung drücken Sie 3 Sekunden lang die WiFi-Taste.

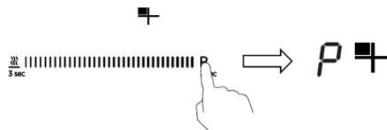


# Verwendung der Boost-Funktion

Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

## Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

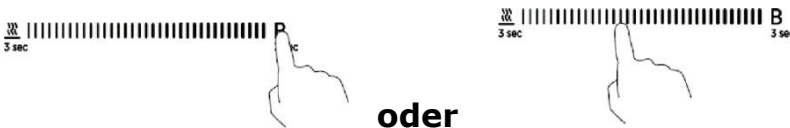
1. Berühren Sie die Bedienfeldtaste, für die Sie die Boost-Funktion nutzen möchten, und halten Sie dann die Taste „b“ 3 Sekunden lang gedrückt. Die Leistungsanzeige zeigt über „P“ an, dass die Zone über die Boost-Funktion erhitzt wird.



2. Die Boost-Funktion hält 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.

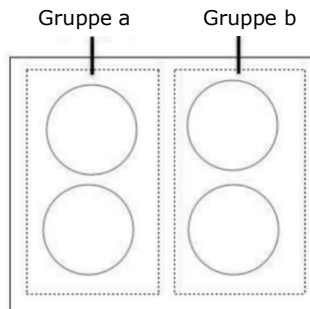


3. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie zweimal die Taste „B“. Die Kochzone kehrt auf Leistungsstufe „9“ zurück. Oder fahren Sie über „-“ nach links, die Kochzone kehrt dann auf die Leistungsstufe zurück, die Sie per Berührung eingestellt haben.



## Einschränkungen bei der Verwendung

Die vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Achten Sie bei Verwendung der Boost-Funktion in einer Gruppe darauf, dass die andere Zone auf/unter Leistungsstufe 5 arbeitet.

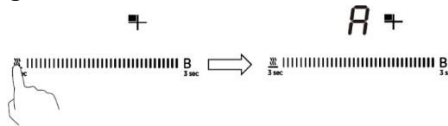


# Verwendung der Warmhalte-Funktion

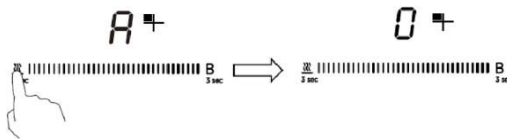
Warmhalten ist die Funktion, mit der eine Kochzone auf niedriger Stufe eine gleichmäßige Temperatur hält.

## Verwendung der Warmhaltefunktion, um die Temperatur gleichmäßig hoch zu halten

1. Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone, die Sie warmhalten wollen, links  $\frac{\text{III}}{3 \text{ sec}}$ , und halten Sie dann die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.



2. Wenn Sie die Warmhaltefunktion abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  $\frac{\text{III}}{3 \text{ sec}}$  3 Sekunden lang. Die Kochzone kehrt auf Leistungsstufe „0“ zurück.

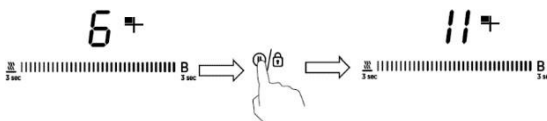


# Verwendung der Pausenfunktion

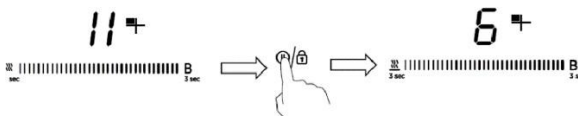
Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Mit ihr wird das Induktionskochfeld aus- und wieder angeschaltet.

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste Pausieren, und die Anzeige der Kochzone zeigt „II“ an. Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren, zum Ein-/Aus-switchen und zur Verriegelung.



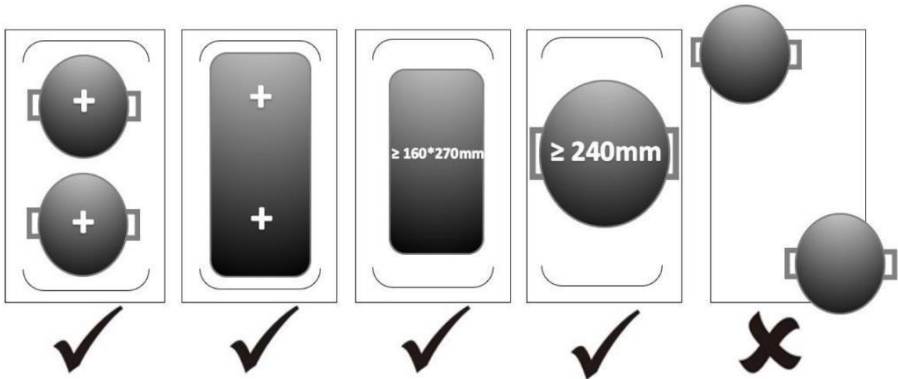
3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren, und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.




## Flex-Zone

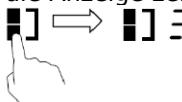
- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt bedient werden können.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf der Einzelkochzone zentriert ist. Bei großen Töpfen oder mit ovaler oder rechteckiger Form und bei größeren Pfannen muss sichergestellt werden, dass diese auf die Kochzone zentriert werden und beide Querschnitte abdecken.

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:




## Als große Zone

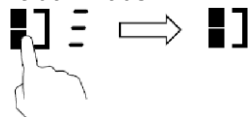
1. Berühren Sie die Auswahl Taste für die Flex-Zone, um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren; die Anzeige zeigt .



2. Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie einen der Schieberegler berühren, oder fahren Sie mit dem Finger über den „-“-Regler, oder berühren Sie einfach das „-“ an einer beliebigen Stelle.

## Als zwei unabhängige Zonen

1. Wenn Sie die Flex-Zone abbrechen möchten, berühren Sie einfach die Taste der Flex-Zone; die Anzeige  neben der Flex-Taste geht dann aus.



## Tastensperre

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

### **So werden die Bedienelemente gesperrt**

Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

### **So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben**

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



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

## Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

## Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

## Erkennung von kleinen Gegenständen

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

## Automatischer Übertemperaturschutz

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

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

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



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

## Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

## Verwendung des Timers als Minute-Minder

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.

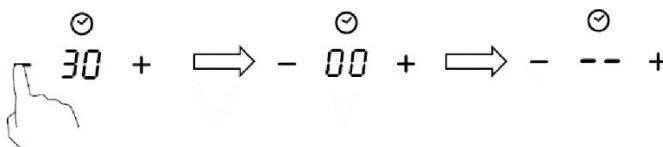


3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Brechen Sie die Zeit ab, indem Sie das „-“ des Timers berühren und nach unten zu „0“ scrollen.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



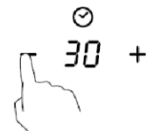
## Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



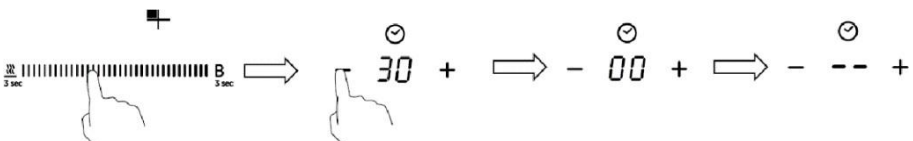
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Schieberegler der Kochzone und dann die Taste „+“ oder „-“. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „- -“ in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



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

## Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.

(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timeranzeige zeigt „2“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Schieberegler einmal. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

6.  (Einstellung auf 5 Minuten)

3.  (Einstellung auf 2 Minuten)



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

# Pflege und Reinigung

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



# Hinweise und Tipps

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

Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
--	---------------------	--

## Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Was zu tun ist</b>
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulentemperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu starten.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

## Technische Merkmale

Kochfeld	HTPS64MCTTWIFI
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Produktgröße L×B×H(mm)	590X520X60
Einbaugröße A×B (mm)	560X490

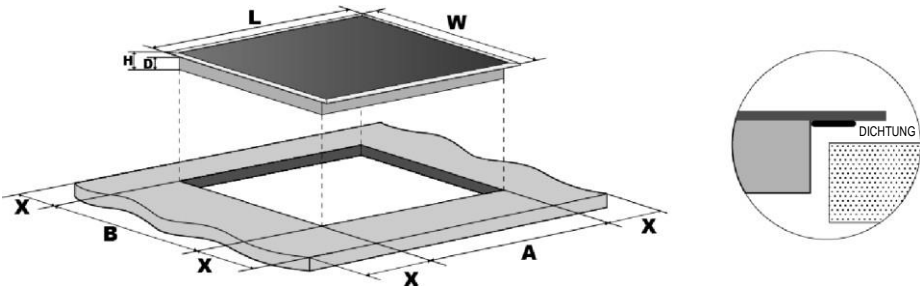
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

## Installation

### Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

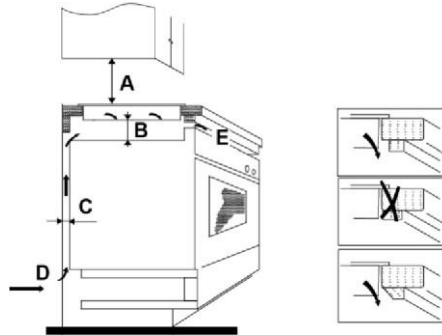


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 Mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Luft Eintritt	Luftaustritt 5mm

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

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

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

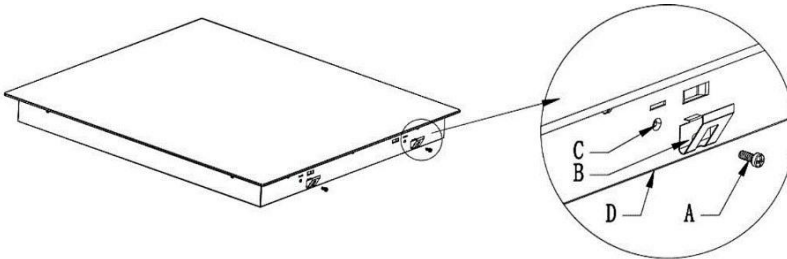
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis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

## Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

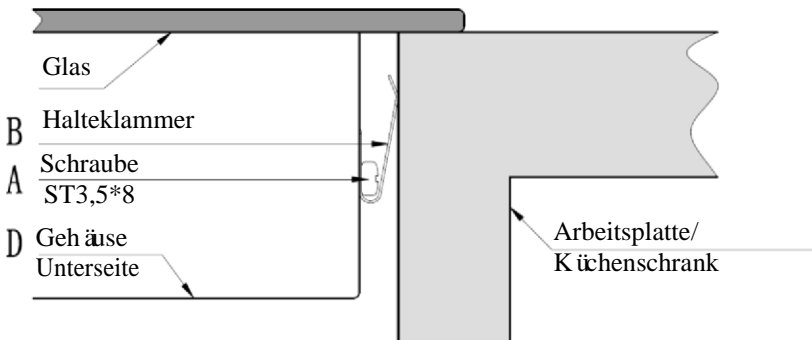
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

## Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Unten ca.



## Vorsicht

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

## Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



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

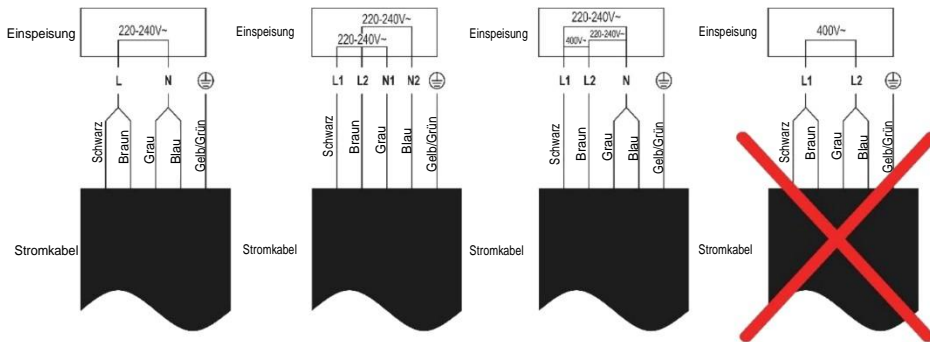
1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.

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



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

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



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



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
  - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				HTPS64MCTTWIFI	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	∅	-	cm
		Hinten in der Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	18,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Zentral	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorne links	∅	-	cm
		Vordere Mitte	∅	-	cm
		Vorne rechts	∅	18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	21,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm



	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	21,0 20,0	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	191,7	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
<b>Energiespartipps:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.</li> <li>• Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.</li> <li>• Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.</li> <li>• Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.</li> <li>• Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.</li> </ul>				

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) übereinstimmt. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## **Consignes de sécurité**

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

## **Installation**

### **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.

### **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.

## **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.

## **Fonctionnement et entretien**

### **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.

## **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.

## **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.
- 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.
- 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.

## **Risque de coupure**

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une

plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.

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

### **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les

enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- 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.
- 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.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **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.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **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.

- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

**AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

**AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

**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.

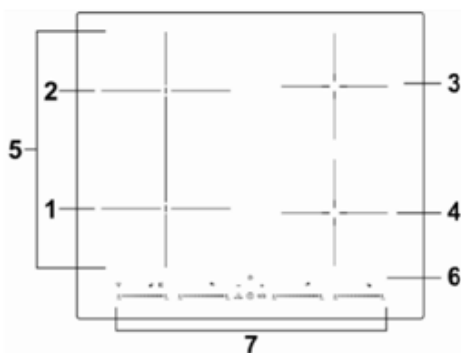
Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

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.



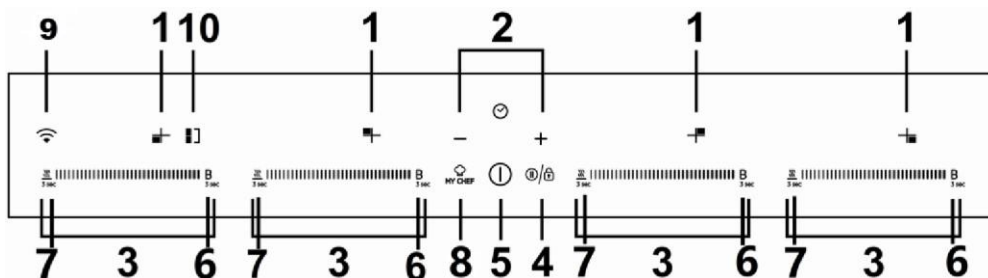
# Présentation du produit

## Vue de dessus



1. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000W
3. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
4. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000W
5. Zone flexible, 2800 W boost jusqu'à 3500 W
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande

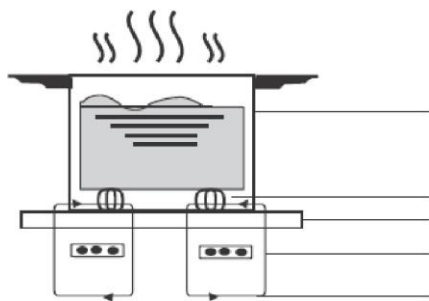
## Panneau de commande



1. Voyant de la zone de cuisson
2. Touche de réglage de la minuterie
3. Touche de réglage de la puissance
4. Fonction Verrouillage/Pause
5. Commande Marche/Arrêt
6. Commande de la fonction boost
7. Commande de la fonction pour garder au chaud
8. Bouton my chef
9. Bouton Wi-Fi
10. Zone flexible

## Un mot sur la cuisson à induction

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



marmite en fer

circuit magnétique

plaque en verre céramique

bobine d'induction

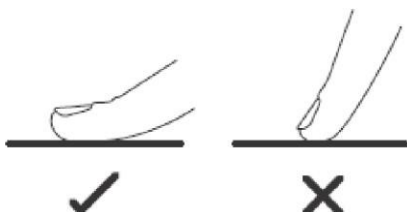
courants induits

## 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.


## Utilisation des 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.



# Sélection du bon ustensile de cuisson



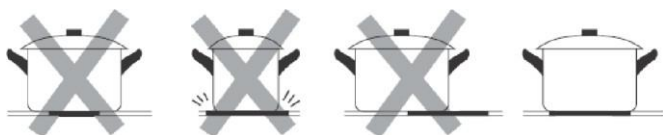
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
1. Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base 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.



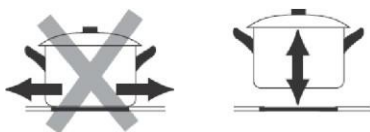
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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



# Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

## Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Zone flexible	240 ou 160*270

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

## Utilisation de votre plaque à induction

### Pour commencer à cuire

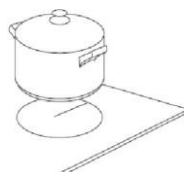
1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent "—" ou "- -" pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

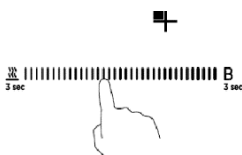


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

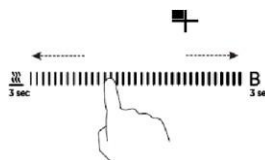
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez un niveau de puissance en touchant le curseur, ou faites glisser le long de la commande "—" ou touchez tout simplement n'importe quel point du "—".



Ou



- Si vous ne réglez pas la puissance 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 vous faites glisser le curseur le long de la "—", la puissance varie du niveau 1 au niveau 9.

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

Cela veut dire que :

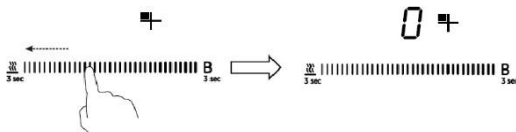
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

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

L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

## Quand vous avez fini de cuisiner

- Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le "—" sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



- Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique "0", puis "H".



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



- Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson 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.



## Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

### Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

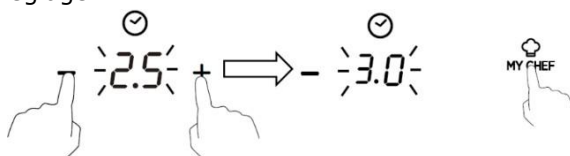
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche "my chef" et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.



3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes, le voyant de la minuterie indique que le niveau de puissance total précédent clignote, par ex. '2.5'. Touchez et maintenez "+" et "-" enfoncés pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur le bouton "my chef" et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



#### Remarque :

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher "+" et "-" **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.

2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucun bouton au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

### Règles de gestion de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (selon le niveau que vous avez défini), vous n'êtes pas en mesure d'augmenter la puissance de n'importe quelle zone. Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Ainsi, vous devez diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

## My Chef

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

Allumez la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la plaque de cuisson affiche 'rr' et le voyant lumineux Wi-Fi se met à clignoter, puis vous pouvez commencer l'enregistrement. Une fois que le module WI-FI s'est connecté au routeur avec succès, le voyant du WI-FI reste allumé tout le temps. Dans le cas contraire, le voyant du Wi-Fi continue de clignoter.

### Comment effectuer le réglage

Réglez la procédure de my chef sur l'application hOn et envoyez la commande à la plaque de cuisson, vous entendrez deux bips et le point de l'affichage de la minuterie se mettra à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton my chef, un bip retentira et le point de l'affichage de la minuterie sera fixe. La plaque de cuisson fonctionne en suivant le réglage sur l'application et les zones sélectionnées indiqueront "A". Sur l'application, vous aurez accès à 50 recettes de cuisson assistées, ainsi qu'à quelques fonctions spéciales : Garder au chaud, faire fondre, bouillir, mijoter et frire.

### Attention :

il y a un cas particulier. Si tous les voyants de zone s'éteignent lorsque vous avez réglé les recettes de cuisson sur l'application, vous devez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant d'appuyer sur le bouton my chef. Une fois tous les voyants éteints, dans les 10 minutes, vous devez terminer le réglage de la recette de cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez vous connecter au routeur et régler à nouveau la recette.

### a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Puissance maximale [mW]	100	8

### 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 :	N/A
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour l'activation Wi-Fi, appuyez sur le bouton Wi-Fi pendant 3 secondes.
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez sur le bouton WI-FI pendant 3 secondes.

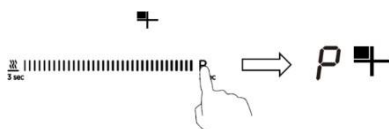


## Utilisation de la fonction Boost

Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

### Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

1. Appuyez sur le bouton du panneau de commande que vous souhaitez booster, puis maintenez le "b" enfoncé pendant 3 secondes. L'écran de la puissance affichera la lettre "P" pour indiquer que la zone est en mode Boost.



2. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance "9".

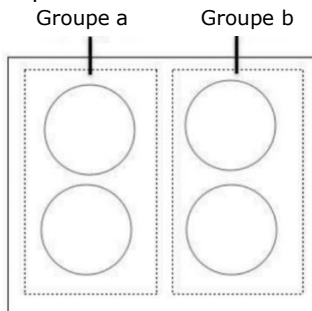


3. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La zone de cuisson revient au niveau de puissance "9". Ou faites glisser le "-" sur le point gauche, la zone de cuisson revient au niveau de puissance dans lequel vous avez touché.



### Restrictions lors de l'utilisation


Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur/en dessous du niveau de puissance 5.

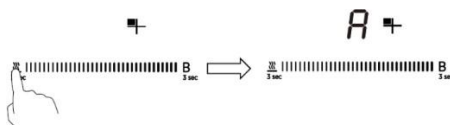



## Utilisation de la fonction Garder au chaud

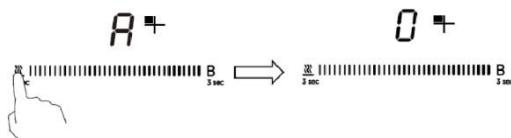
La fonction Garder au chaud maintient le fonctionnement d'une zone à une puissance inférieure pour rendre la température stable.

### Utilisation de la fonction Garder au chaud pour obtenir une température stable

1. Appuyez sur le point gauche du curseur  que vous souhaitez garder au chaud, puis maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de la zone de cuisson affiche "A".



2. Si vous souhaitez annuler la fonction Garder au chaud, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes. La zone de cuisson revient au niveau de puissance "0".

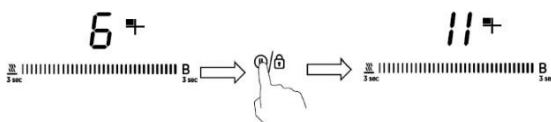


## Utilisation de la fonction Pause

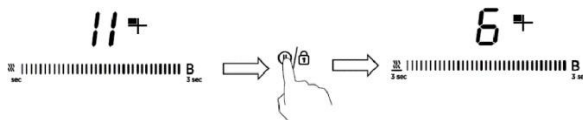
La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur le bouton pause, le voyant de la zone de cuisson affiche "II". Puis le fonctionnement de la plaque à induction sera désactivé dans le cadre de toutes les zones de cuisson, à l'exception de la pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.



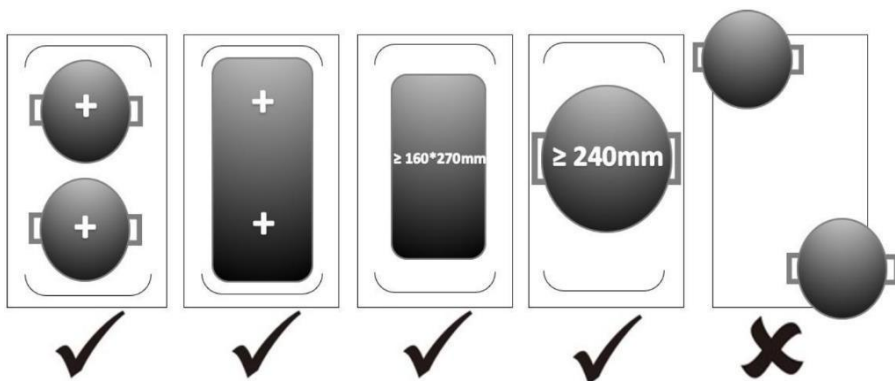
3. Pour annuler l'état de pause, touchez le bouton pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.




## Zone flexible

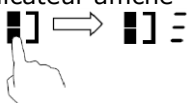
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson individuelle. Si la casserole est grande, ovale, rectangulaire ou longue, assurez-vous qu'elle est bien placée au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles :




## En tant que grande zone

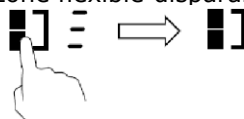
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone flexible pour activer la zone flexible en une seule grande zone, l'indicateur affiche .



2. Réglez le niveau de puissance en touchant l'un des curseurs, ou faites glisser le long de la commande "—" ou tout simplement touchez n'importe quel point de "—".

## En tant que deux zones indépendantes

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, il suffit d'appuyer sur le bouton de la zone flexible, l'indicateur  à côté du bouton de la zone flexible disparaît.



## 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

Appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie affichera "Lo".

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



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

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

## Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

## Détection des petits articles

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

## Protection avec coupure automatique

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	A	II
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

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



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

## En utilisant 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 la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes

## Utilisation de la minuterie comme alarme

### Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

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

2. Touchez "-" ou "+" de la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

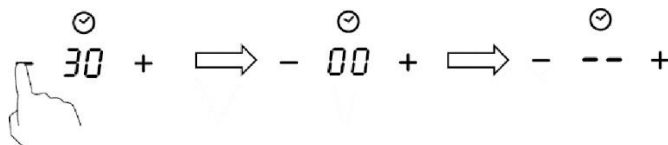


3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Annulez le temps en touchant le "-" de la minuterie et en le faisant défiler jusqu'à "0".



5. 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.



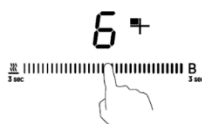
6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.



## Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Touchez "-" ou "+" de la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



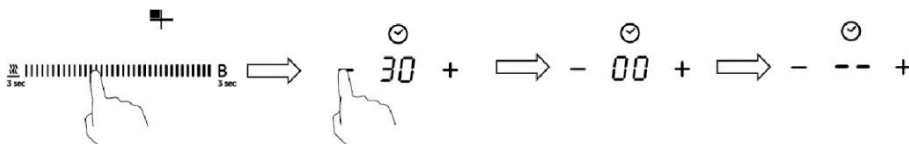
3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+", la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur de la commande de sélection, puis touchez le "-" ou "+" de la minuterie. La minuterie est annulée et "00" apparaît sur l'affichage des minutes, puis "--".



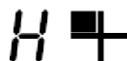
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



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



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



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

## Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.

(par ex. zone 1# temps de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique "2".)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

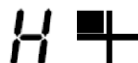
Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande du curseur de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

6.  (réglé sur 5 minutes)

3.  (réglé sur 2 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

## Entretien et nettoyage

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



## Conseils et astuces

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

<p>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).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.</p>
---	--------------------------	--

## Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Que faire</b>
F3/F4	Panne du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'IGBT	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

## Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HTPS64MCTTWIFI
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	590X520X60
Dimensions du produit encastré (en mm)	560X490

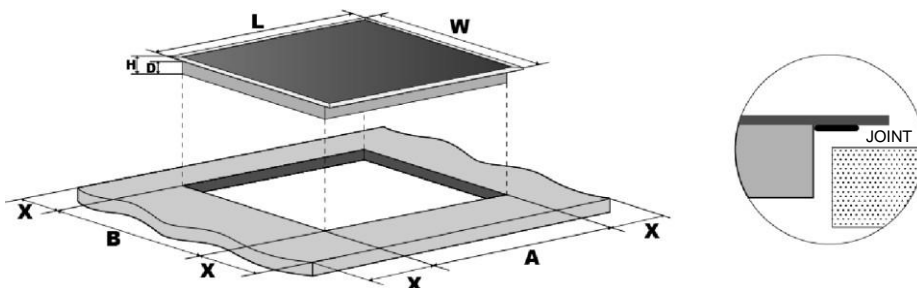
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

## Installation

### 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 choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

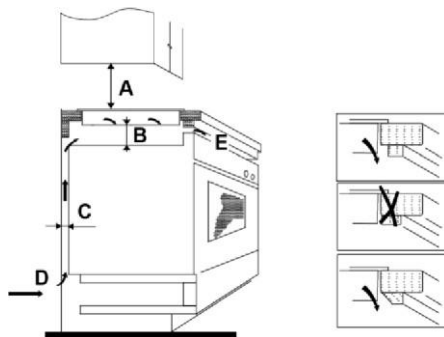


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

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 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

## 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 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 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.

## Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

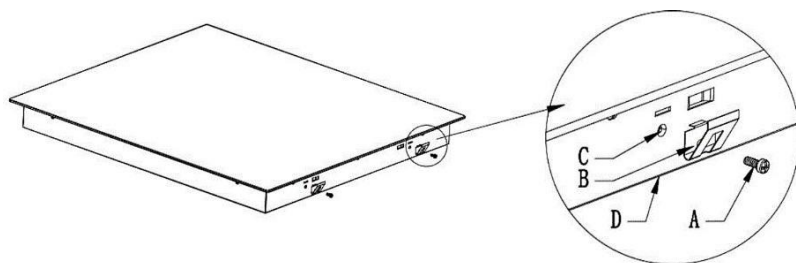
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

## Avant de placer les étriers de fixation

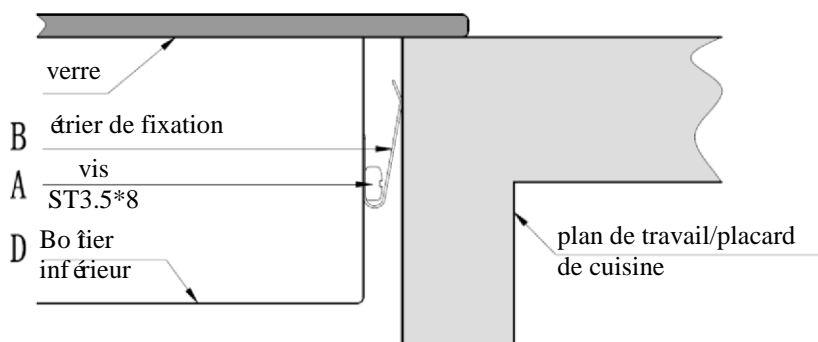
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

## Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Étrier	Trou de vis	Boîtier inférieur



## Mises en garde

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

## 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 :

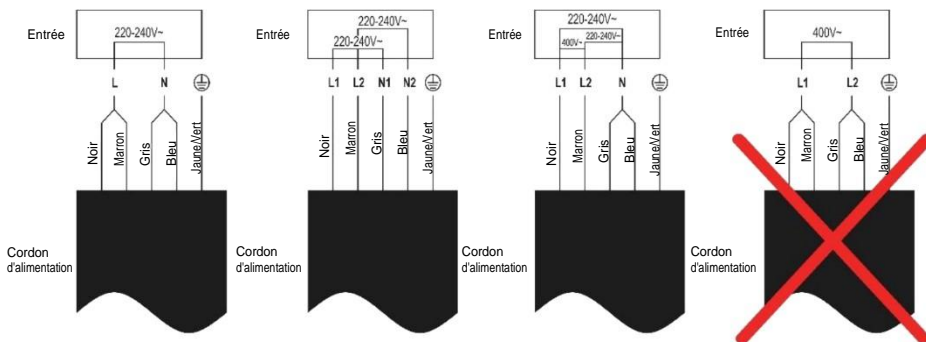
1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour brancher la plaque sur le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

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée 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.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HTPS64MCTTWIFI	
Type de table de cuisson :				Plaque électrique	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			4	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiant				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm	Arrière gauche		∅	-	cm
	Arrière centrale		∅	-	cm
	Arrière droite		∅	18,0	cm
	Centrale gauche		∅	-	cm
	Centrale centrale		∅	-	cm
	Centrale droite		∅	-	cm
	Avant gauche		∅	-	cm
	Avant centrale		∅	-	cm
	Avant droite		∅	18,0	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche	Arrière gauche	L	l	21,0 20,0	cm
	Arrière centrale	L	l	-	cm
	Arrière droite	L	l	-	cm



de 5 mm	Centrale gauche	L 	-	cm
	Centrale centrale	L 	-	cm
	Centrale droite	L 	-	cm
	Avant gauche	L 	21,0 20,0	cm
	Avant centrale	L 	-	cm
	Avant droite	L 	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	ECElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Arrière centrale	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Arrière droite	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Centrale gauche	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrale centrale	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Centrale droite	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Avant gauche	ECElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Avant centrale	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Avant droite	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg		ECElectric hob	191,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.</li> <li>• Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.</li> </ul>				

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

## **Advertências de segurança**

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

### **Instalação**

#### **Perigo de choque elétrico**

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### **Perigo de corte**

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Coloque esta informação disponível para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar um perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

## **Funcionamento e manutenção**

### **Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

## **Perigo para a saúde**

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

## **Perigo de superfície quente**

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegadas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegadas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegadas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

## **Perigo de corte**

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura ao retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.

- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de

forma a evitar o perigo.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como: - áreas de cozinha para pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas agrícolas; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; - ambientes tipo alojamento e pequeno-almoço.

• AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.

As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

• Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.

• As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

• AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.

• AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos

em cima das superfícies para cozinhar.

- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

**CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

**AVISO:** Para evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este meio estabilizador. Consulte as instruções de instalação.

**AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução.

Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

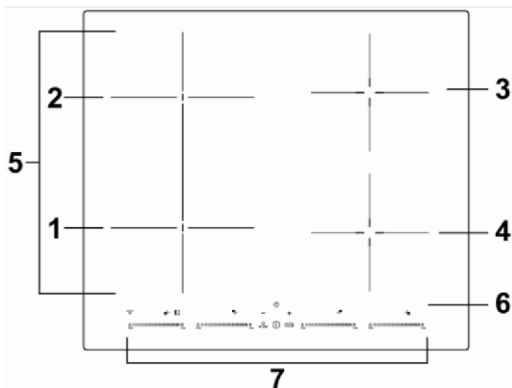
Para instalação, leia a secção de instalação.

Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.



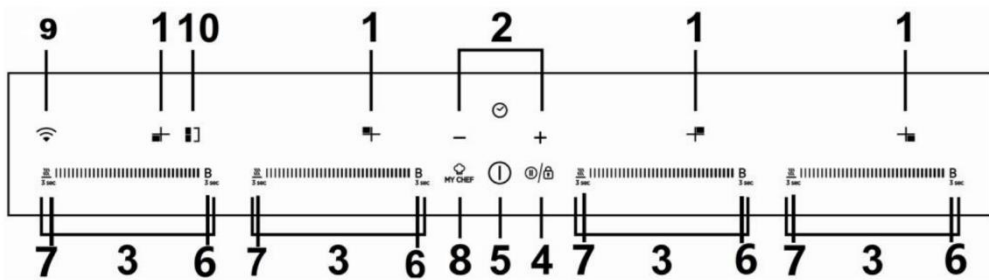
# Apresentação do produto

## Vista superior



1. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
2. Zona de 1500 W, boost para 2000W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1500 W, boost para 2000W
5. Zona Flex, 2800 W, boost para 3500 W
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo

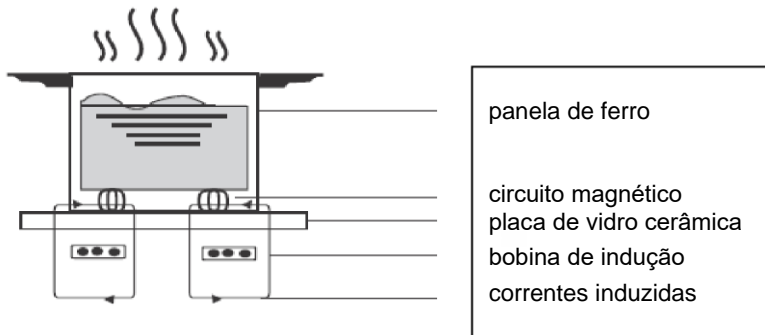
## Painel de controlo



1. Indicador da zona de aquecimento
2. Tecla de regulação do temporizador
3. Tecla reguladora do nível de potência
4. Função de bloqueio/pausa
5. Comando LIGAR/DESLIGAR
6. Comando da função boost
7. Comando da função Manter quente
8. Botão My Chef
9. Botão Wi-Fi
10. Zona Flex

## Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

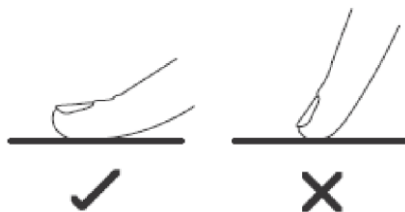


## Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

## Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, para que não tenha de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



# Escolher os utensílios de cozinha adequados




• Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.



• Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.

• Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

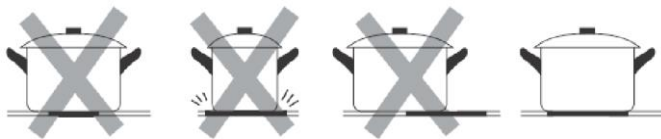
2. Se  não pisca no visor e a água está a aquecer, a panela é adequada.

• Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

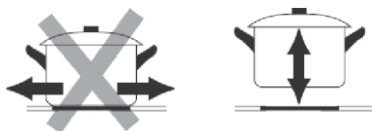
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona seleccionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de indução, não as arraste, pois podem riscar o vidro.



# Dimensões das painéis

As zonas de cozedura são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

## O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução

Zona de cozedura	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Zona Flex	240 ou 160*270

O acima exposto pode variar de acordo com a qualidade da panela utilizada.

## Utilizar a sua Placa de Indução

### Para começar a cozinhar

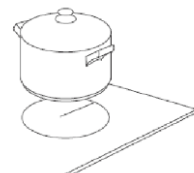
1. Toque no comando LIGAR/DESLIGAR.

Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram " - " ou " - - - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

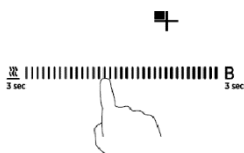


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

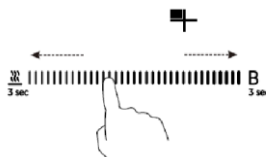
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. Selecione uma zona de aquecimento e defina um nível de potência, tocando o comando deslizante, ou deslize ao longo do comando "—", ou toque apenas em qualquer ponto do "—".



**Ou**



- Se não definir a potência no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.
- Se deslizar ao longo do "—", a potência irá variar da fase 1 para a fase 9.

## Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

## Quando terminar de cozinhar

- Desligue a zona de cozedura deslizando ao longo do "—" para o ponto esquerdo e, em seguida, mantenha premido durante 1 segundo.



Certifique-se que o visor da potência apresenta "0" e, em seguida, apresenta "H".



- Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque.

Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



## Utilizar a gestão da energia

Utilizando a gestão de energia, pode definir a potência total para 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. A definição padrão de potência total é o nível máximo de potência.

### Definir o nível de potência total para se adaptar às suas necessidades

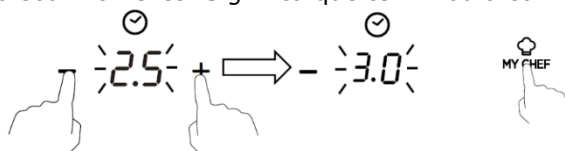
1. Certifique-se de que a placa está desligada.

Nota: pode apenas definir a gestão da energia quando a placa está desligada.

2. Toque no botão "My Chef" e mantenha premido durante 5 segundos. Pode ouvir um sinal sonoro uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, toque nos botões "+" e "-" ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante 3 segundos; o indicador do temporizador mostrará o nível de potência total anterior intermitente, por exemplo, "2.5". Toque e mantenha premidos "+" e "-" durante 1 segundo para mudar para outro nível de potência, por exemplo, 3.0. Quando a potência que pretender estiver a piscar, toque no botão "My Chef" e mantenha premido durante 5 segundos. O sinal sonoro irá soar 10 vezes. Significa que terminou a configuração.



#### Nota:

1. Após o passo 2, deve tocar em "+" e "-" **nos 3 segundos seguintes** ao ouvir o sinal sonoro. Caso contrário, terá de recomeçar a partir do passo 2.
2. Uma vez terminada a configuração, aguarde até ao fim de 10 bipes. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração será inválida.

### Regras de gestão da energia

Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (dependendo do nível definido), não é possível aumentar o nível de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa irá emitir 3 bipes e o indicador mostrará um "Pn" intermitente. Assim, é necessário diminuir a potência das outras zonas antes de aumentar a potência da zona pretendida.

## **My Chef**

Descarregue primeiro a aplicação hOn e instale-a no seu dispositivo móvel.

Em seguida, registre a sua placa de indução.

Ligue a placa, toque no botão Wi-Fi e mantenha-o premido durante 3 segundos; a placa irá exibir "rr" e a luz indicadora do Wi-Fi irá piscar; pode depois iniciar o registo. Após o módulo WI-FI ligar ao router com sucesso, a luz indicadora do Wi-Fi estará sempre acesa. Caso contrário, a luz indicadora do Wi-Fi irá manter-se a piscar.

### **Como definir**

Configure o procedimento My Chef na aplicação hOn e envie o comando para a placa; ouvirá dois bipes e o ponto do visor do temporizador irá piscar. Em seguida, toque no botão "My Chef", ouvirá um bipe e o ponto do visor do temporizador estará fixo. A placa irá funcionar seguindo a definição da aplicação e as zonas selecionadas irão exibir "A.". Na aplicação terá acesso a 50 receitas de cozinha assistida, juntamente com algumas funções especiais: Manter quente, Derreter, Cozer, Fervura lenta e Fritar.

### **Atenção:**

Há um caso especial. Se todas as luzes indicadoras de zona se apagarem quando tiver definido receitas de cozedura na aplicação, terá de tocar no botão Ligar/Desligar antes de tocar no botão "My Chef". Uma vez apagadas todas as luzes indicadoras, terá de terminar a definição da receita de cozedura no período de 10 minutos. Caso contrário, terá de ligar o router e definir novamente a receita.

## a. PARÂMETROS WIRELESS

<b>Tecnologia</b>	<b>Wi-Fi</b>	<b>BLE</b>
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Potência máxima [mW]	100	8

## b. INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

Informação sobre o produto para equipamentos em rede	
o consumo de potência do produto com a rede em standby, se todas as portas de rede estiverem ligadas e todas as portas de rede wireless estiverem ativadas:	N/D
Como ativar a porta de rede wireless:	Para ativar o Wi-Fi, pressione o botão WI-FI durante 3 segundos
Como desativar a porta de rede wireless:	Para desativar o Wi-Fi, pressione o botão WI-FI durante 3 segundos

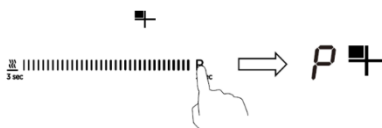


## Utilizar o boost

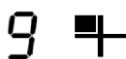
O boost é a função em que uma zona sobe para uma potência maior num segundo e tem uma duração de 5 minutos. Pode assim obter uma cozedura com mais potência e mais rápida.

### Utilizar o boost para obter maior potência

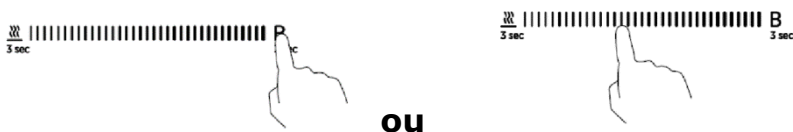
1. Toque no botão do painel de controlo onde deseja aplicar o boost e mantenha o "b" premido durante 3 segundos. O visor da potência irá apresentar "P" para indicar que a zona está a aumentar a potência.



2. A potência do boost terá uma duração de 5 minutos e, em seguida, a zona voltará à fase "9" da potência.

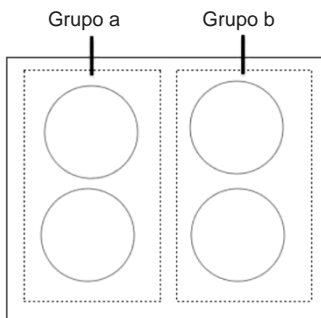


3. Se pretender cancelar o boost durante estes 5 minutos, toque no botão "B" duas vezes. A zona de aquecimento irá voltar para a fase de potência "9". Ou deslize ao longo do "—" para o ponto esquerdo, a zona de aquecimento voltará à fase de potência em que tocou.



### Restrições ao utilizar


As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se utilizar o boost numa zona, certifique-se primeiro de que a outra zona está a trabalhar no nível de potência 5 ou abaixo deste.




## Utilizar a função "Manter quente"

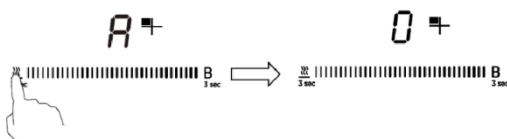
"Manter quente" é a função em que uma zona mantém o funcionamento uma potência mais baixa para tornar a temperatura estável.

### Utilizar a função "Manter quente" para obter uma temperatura estável

1. Toque no ponto esquerdo do comando deslizante  3 sec que deseja manter quente e mantenha o botão premido durante 3 segundos; o indicador de zona de cozedura irá exibir "A".



2. Se pretender cancelar a função "Manter quente", toque no botão  3 sec durante 3 segundos. A zona de aquecimento irá voltar para a fase de potência "0".

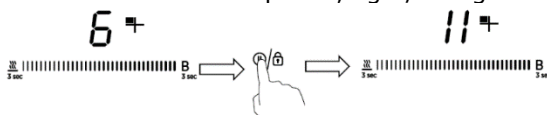


## Utilizar a função de Pausa

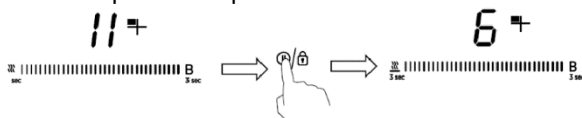
A função de pausa pode ser utilizada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar o funcionamento da placa de indução e retomar o funcionamento mais tarde.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar.

2. Toque no botão de pausa, o indicador da zona de cozedura irá indicar "II". O funcionamento da placa de indução será totalmente desativado, em todas as zonas de cozedura exceto as teclas de pausa, ligar/desligar e bloquear.



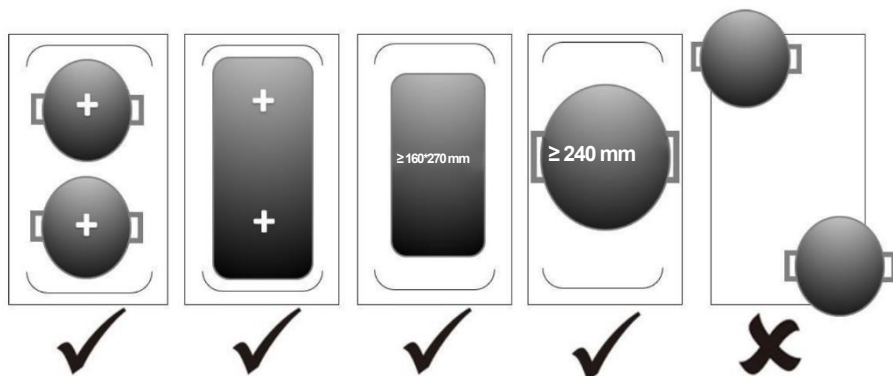
3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão de pausa; a zona de cozedura irá voltar para a fase de potência que definiu antes.



## Zona Flex

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.
- Importante: Certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura única. No caso de panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura cobrindo ambas as cruzes.

Exemplos de boas e más colocações de panelas:



## Como zona grande

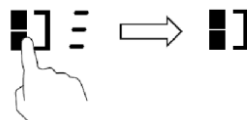
1. Toque no botão de seleção da zona Flex para ativar a área flexível como uma única zona grande; o indicador irá mostrar



2. Defina um nível de potência tocando o comando deslizante ou deslize ao longo do comando, ou toque apenas em qualquer ponto do "—".

## Como duas zonas independentes

1. Se pretender cancelar a zona flex, basta tocar no botão da zona Flex, o indicador ao lado do botão da zona Flex desaparecerá.



## Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

### Para bloquear os comandos

Toque e mantenha premido durante 3 segundos no comando de bloqueio de teclas. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

### Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo
3. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

## Proteção contra temperatura excessiva

A placa de indução está equipada com um sensor de temperatura pode monitorizar a temperatura no interior. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução para automaticamente de funcionar.

## Proteção contra derrame em excesso

A proteção contra derrame em excesso é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente após 10s se a água fluir para o painel de controlo, enquanto o sinal sonoro é ativado por 1 segundo.

## Deteção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

## Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança na sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confeccionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

## Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos

### Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

#### Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: pode utilizar o lembrete de minutos mesmo que não esteja a selecionar nenhuma zona de cozedura.

2. Toque em "-" ou "+" do comando do temporizador, o indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".



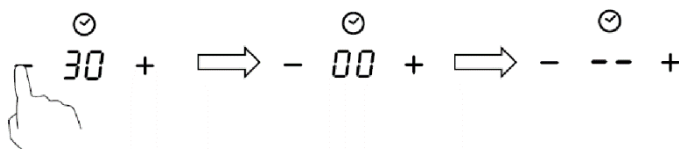
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

Sugestão: Toque uma vez no comando "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Se a definição do tempo exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

4. Cancele o tempo tocando no "-" do temporizador e diminuindo para "0".



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente.

O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



6. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "-" quando o tempo definido tiver terminado.



## Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

As zonas de cozedura definidas para esta funcionalidade serão:

1. Tocando o comando deslizante da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador para.

2. Toque em "-" ou "+" do comando do temporizador, o indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".

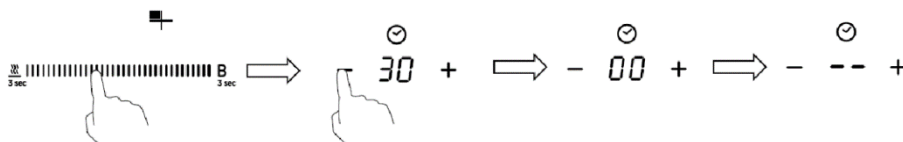
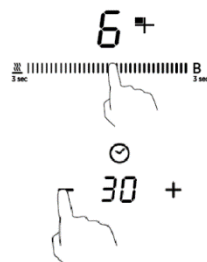
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

Sugestão: Tocar uma vez no comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Tocar e manter premido o comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.

Se a definição do tempo exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

4. Para cancelar o temporizador, toque no comando deslizante do comando de seleção e, em seguida, toque no "-" ou "+" de "Timer". O temporizador é cancelado e irá aparecer "00" no visor dos minutos e, em seguida, "--".



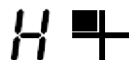
5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



6. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".



Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

## Configurar o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador irá mostrar o tempo mais curto.

(por exemplo, definição de tempo da zona 1# de 2 minutos, definição de tempo da zona 2# de 5 minutos, o indicador do temporizador mostra "2")

NOTA: O ponto vermelho intermitente ao lado do indicador do nível de potência significa que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de aquecimento.

Se pretender verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque uma vez no comando deslizante da zona de aquecimento. O temporizador irá indicar o tempo definido.



(definir para  
5 minutos)

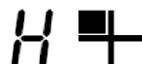


(definir para  
2 minutos)



2. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de aquecimento correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".

NOTA: Se pretender alterar o tempo após a definição do temporizador, tem de começar a partir do passo 1



## Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li><li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.</li><li>• Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</li><li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li></ul>
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa na parede.</li><li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li><li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remova as manchas deixadas por alimentos derretimentos e açucarados ou os derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li><li>• Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li></ul>
Derrames nos comandos táteis	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligue a alimentação da placa.</li><li>2. Coloque o derrame sob imersão</li><li>3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo.</li><li>4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.</li><li>5. Volte a ligar a alimentação da placa.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.</li></ul>



## Dicas e sugestões

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares.  Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados".  Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painelas.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painelas não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.  A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados".  Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.
---	----------------	--

## Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
E5	Temperatura elevada do sensor de temperatura do IGBT	Reinicie após a placa arrefecer.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

## Especificações técnicas

Placa para cozinhar	HTPS64MCTTWIFI
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	2,5 kw:2250-2750 W ou 3,0 kw:2700-3300 W ou 4,5 kw:4050-4950 W ou 6,5 kw:5850-7150 W ou 7,4 kw:6600-7400 W
Tamanho do produto CxLxA (mm)	590X520X60
Dimensões de montagem Ax B (mm)	560X490

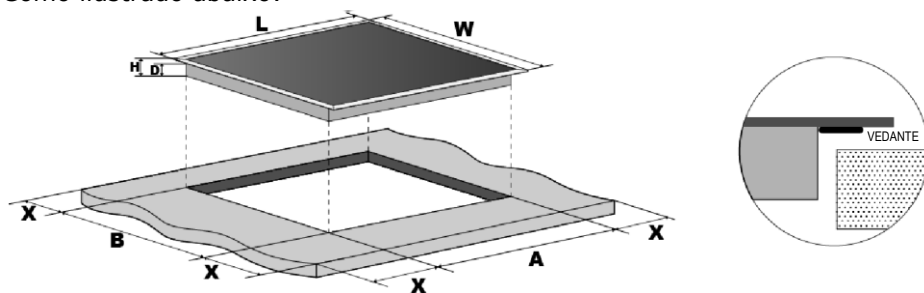
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

## Instalação

### Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como ilustrado abaixo:

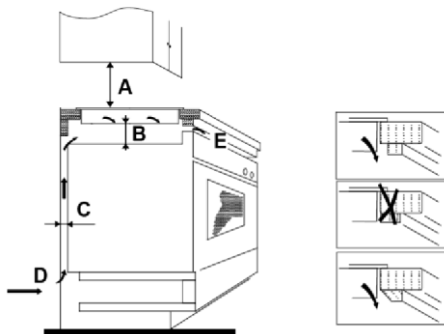


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+5	490+5	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como ilustrado abaixo



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



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

### Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem. O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos)
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulta as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

## Após instalar a placa, certifique-se de que:

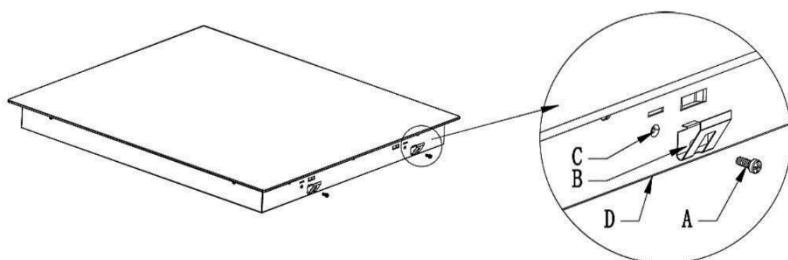
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente

## Antes de posicionar os suportes de fixação

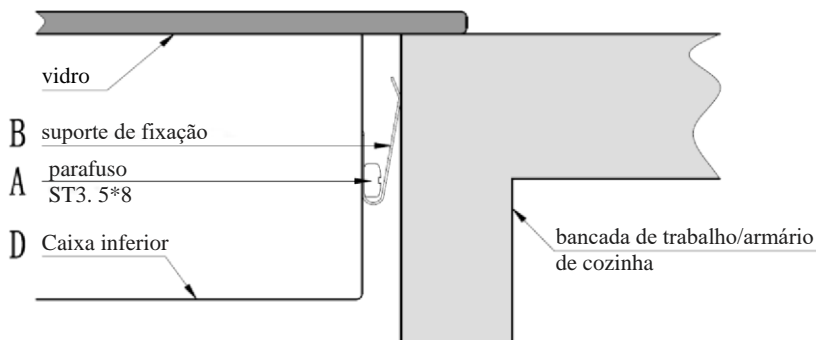
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

## Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando 4 suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Caixa inferior



## Precauções

1. A placa indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

## Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação.
3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

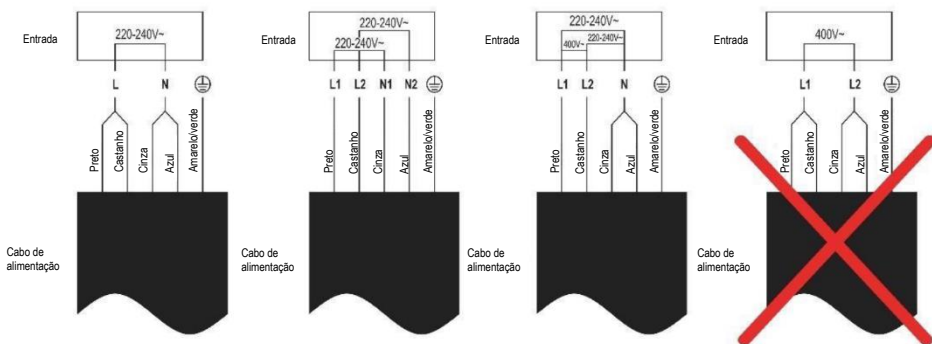
Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

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



Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações. Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). REEE inclui tanto substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais. Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEEs grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				HTPS64MCTTWIFI	
Tipo de placa:				Placa elétrica	
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X	
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	Ø		-	cm
	Traseira central	Ø		-	cm
	Traseira direita	Ø		18,0	cm
	Central esquerda	Ø		-	cm
	Central central	Ø		-	cm
	Central direita	Ø		-	cm
	Dianteira esquerda	Ø		-	cm
	Dianteira central	Ø		-	cm
	Dianteira direita	Ø		18,0	cm
	Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	C		21,0
L				20,0	
Traseira central		C		-	cm
		L		-	
Traseira direita	C		-	cm	
	L		-		



	Central esquerda	C L	-	cm
	Central central	C L	-	cm
	Central direita	C L	-	cm
	Dianteira esquerda	C L	21,0 20,0	cm
	Dianteira central	C L	-	cm
	Dianteira direita	C L	-	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE	186,5	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE	197,2	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE	187,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE	-	Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE	195,6	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa ECElectric	191,7	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
Sugestões para a poupança de energia:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.</li> <li>• A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.</li> <li>• Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.</li> <li>• Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona seleccionada.</li> </ul>				