



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Uputstvo za upotrebu indukcione ploče za kuvanje

SRPSKI

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo

SLOVENSKO

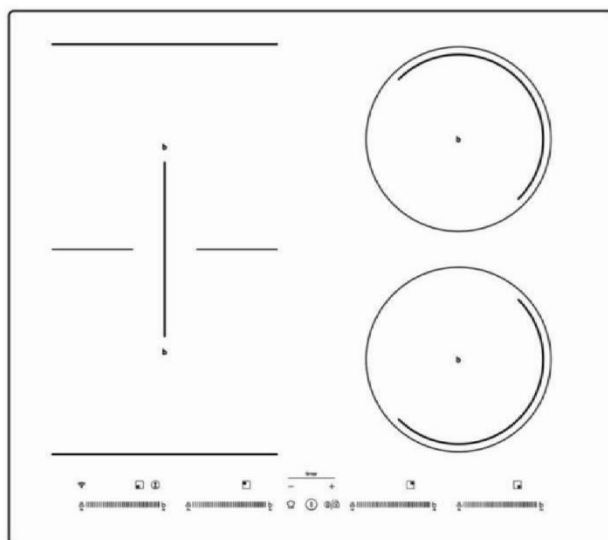
Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

MODEL: CTPS64MCTTWIFI



Thank you for purchasing the CANDY 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

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 manufacture 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.

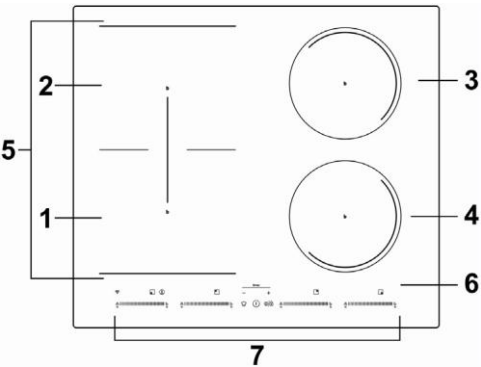
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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.

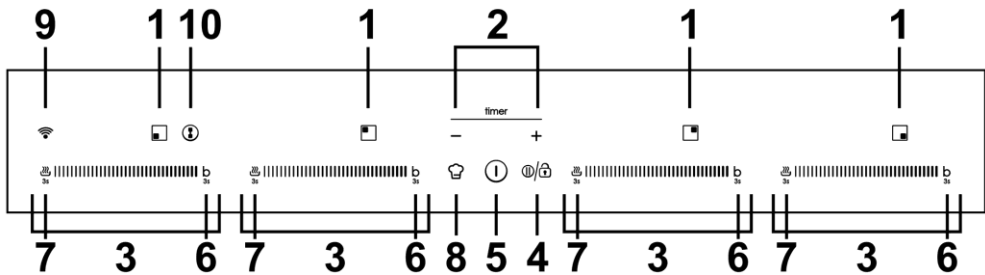
Product Overview

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

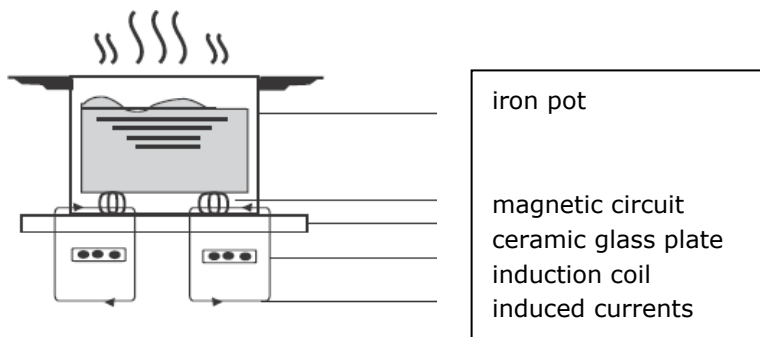
Control Panel



- 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. Direct cook 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.

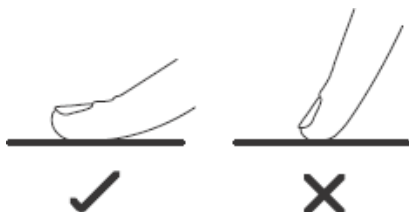


Before using your New Induction Hob

- 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

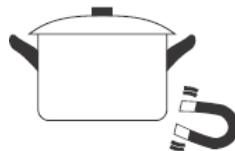
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



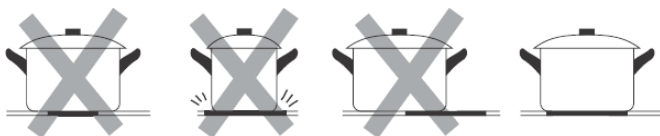
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



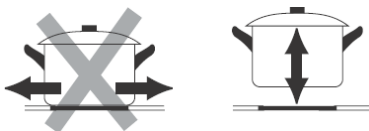
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

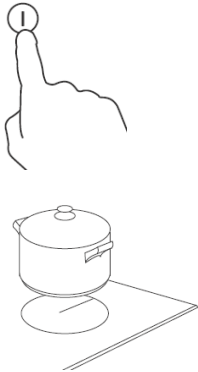
Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2 , 3, 4 (180mm)	120
Flex zone	240 or 160*270

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

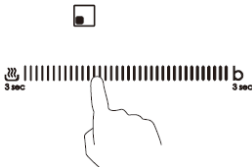
Using your Induction Hob

To start cooking

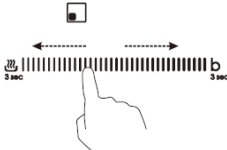
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – ” or “ – – ”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the 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:

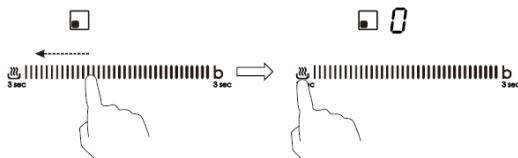
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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".



and then



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

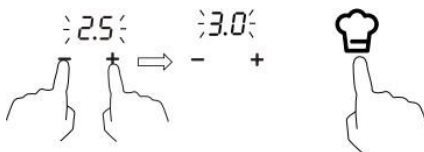
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Direct cook" 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 "Direct cook 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.

Direct Cook

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 direct cook 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 Direct cook 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 15 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 Direct cook 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

Technology	Wi-Fi	BLE
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

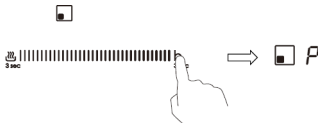
Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	N/A
How to activate wireless network port:	For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button
How to deactivate wireless 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 is boosting.



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

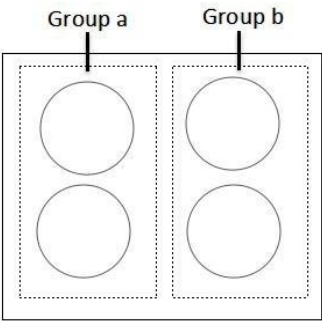


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the “B” button for twice. The heating zone will go back to “9” power stage. Or slide along the “—” to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



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.

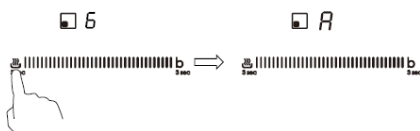


Using the Keep warm

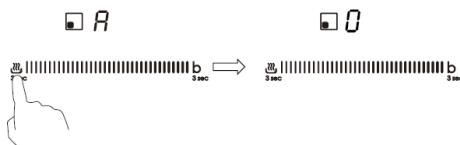
Keep warm is the function that one zone keep work at a lower power to make the temperature stable.

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 "||". 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.



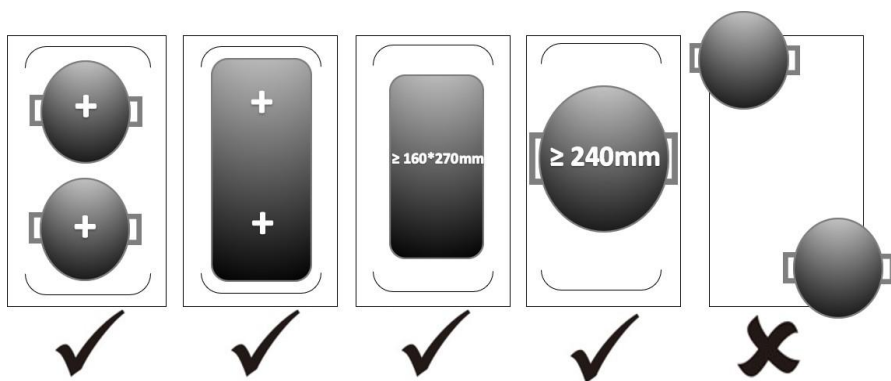
3. To cancel the pause status, touch the pause button, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flex Zone

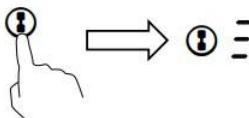
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot,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

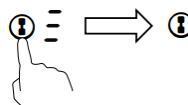
1. Touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator will show .



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

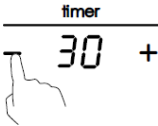
Using the Timer as a Minute Minder

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.

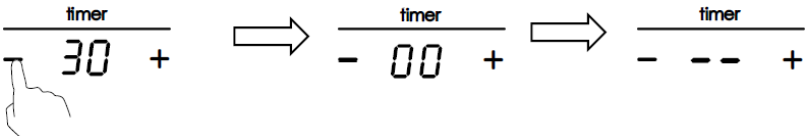


3. Set the time by touching the “-” or “+” control,

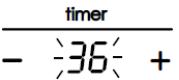
Hint: Touch the “-” or “+” control once to decrease or increase by 1 minute.
Hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

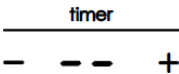
4. Cancel the time by touching the “-” of timer and scrolling down to “0”.



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.



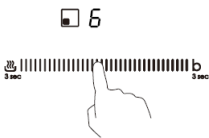
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- - -" when the setting time finished.



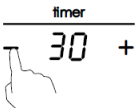
Setting the timer to turn one cooking zone off

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 minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



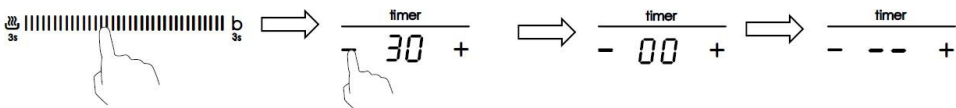
3.Set the time by touching the "-" or "+" control.

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

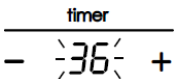
Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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.

 6. (set to 5 minutes)

 3 (set to 2 minutes)

timer
- 02 +

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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• 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.

Hints and Tips

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

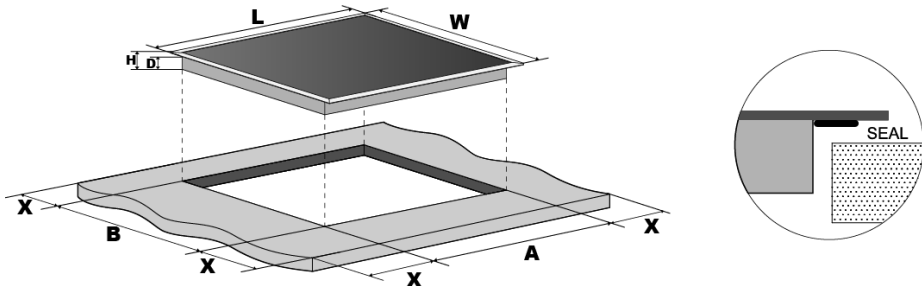
Cooking Hob	CTPS64MCTTWIFI
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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:

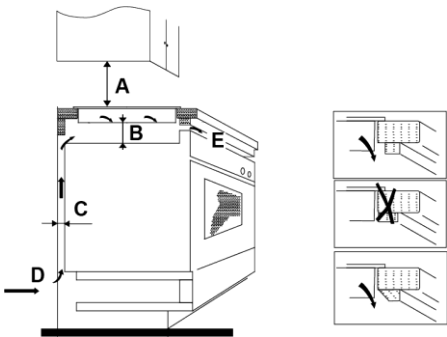


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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

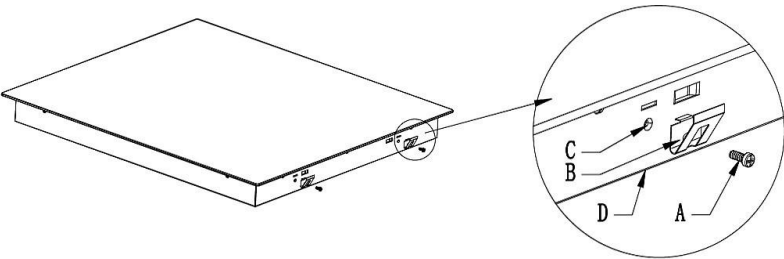
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

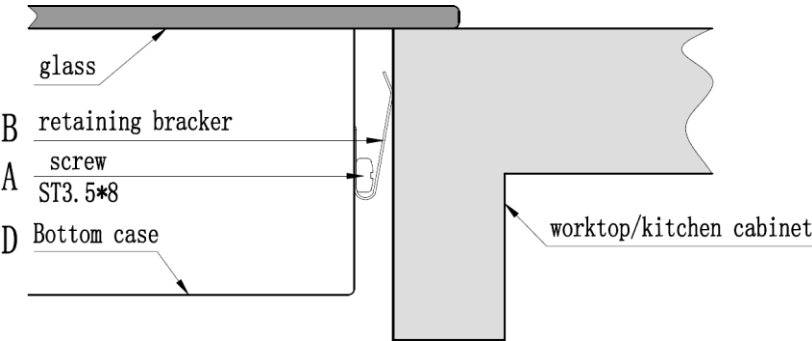
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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 case



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.

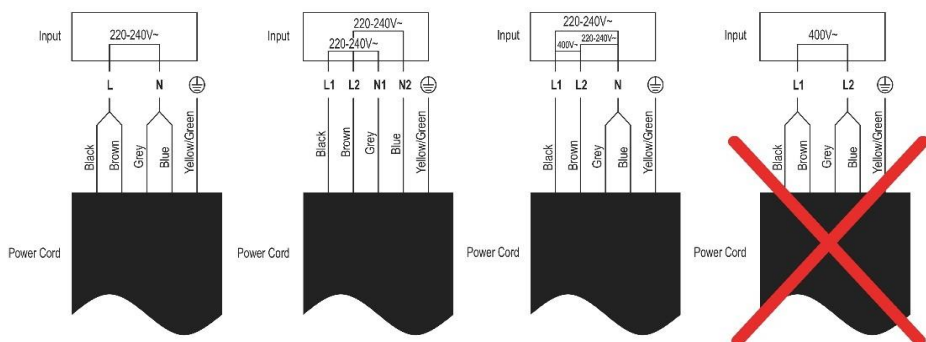
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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				CTPS64MCTTWIFI	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	-	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	-	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	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	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	195.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	191,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

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

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

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 analogha

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.

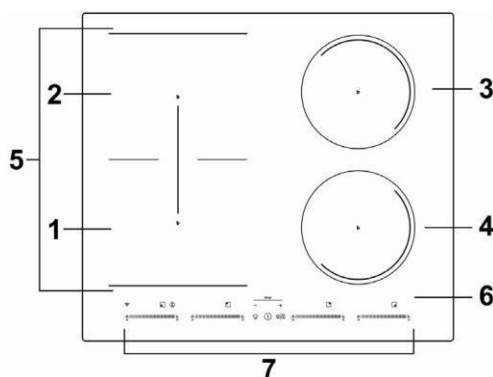
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

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.

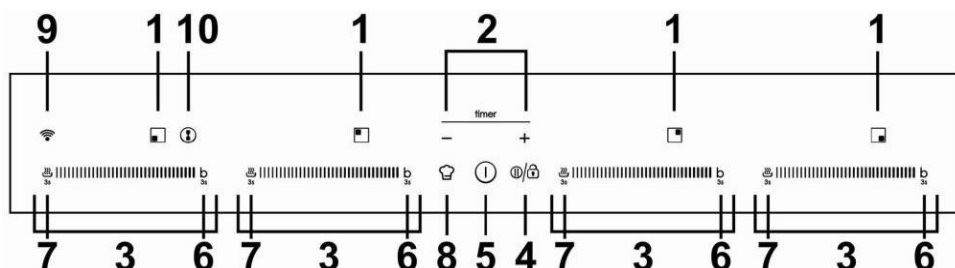
Panoramica del prodotto

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

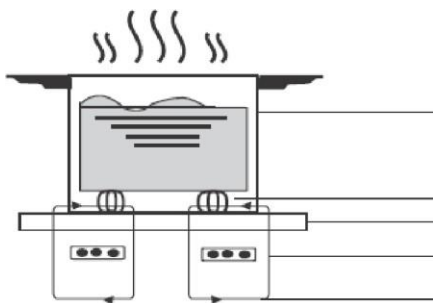
Pannello dei comandi



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 Direct Cook
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

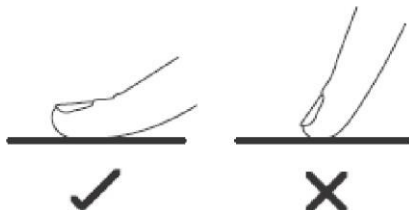
correnti indotte

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



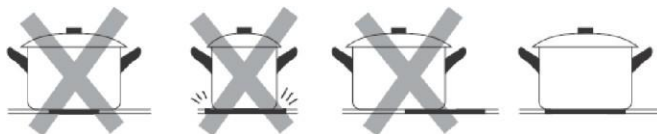
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola.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



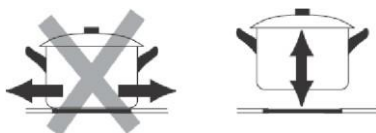
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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

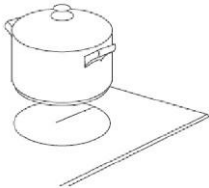
Zona di cottura	Minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Zona flessibile	240 o 160×270

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

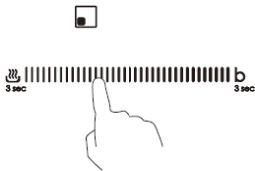
Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

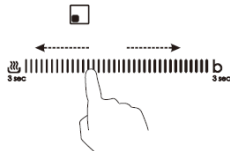
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "--", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
 - Accertarsi che il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

In tal caso:

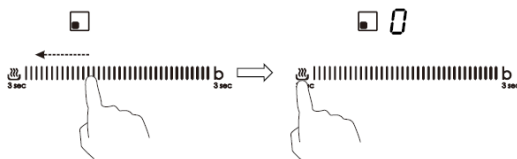
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

- Spegnere 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".



- Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.



- 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

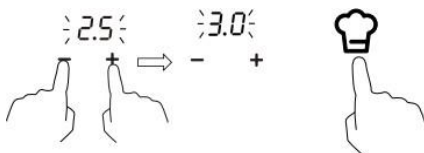
1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

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

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "Direct Cook". 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 "Direct Cook". 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.

Direct Cook

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 Direct Cook 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 Direct Cook, 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 15 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 Direct Cook. 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

Tecnologia	Wi-Fi	BLE
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

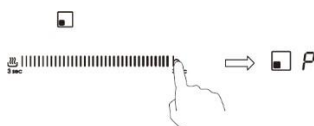
Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	N/A
Come attivare la porta di rete wireless:	Per attivare il WiFi, tenere premuto per 3 secondi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



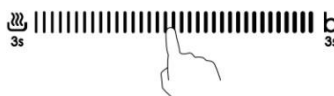
2. La funzione Boost dura 5 minuti, dopo di che la zona torna alla potenza 9.



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.

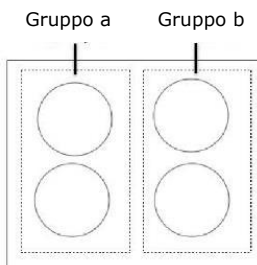


oppure



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

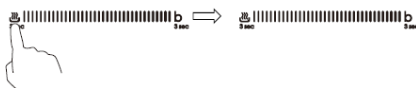
La funzione Mantenimento in caldo lascia calda una zona a una potenza inferiore, per mantenere stabile la temperatura.

Uso della funzione Mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il punto sinistro del cursore  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 . 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.



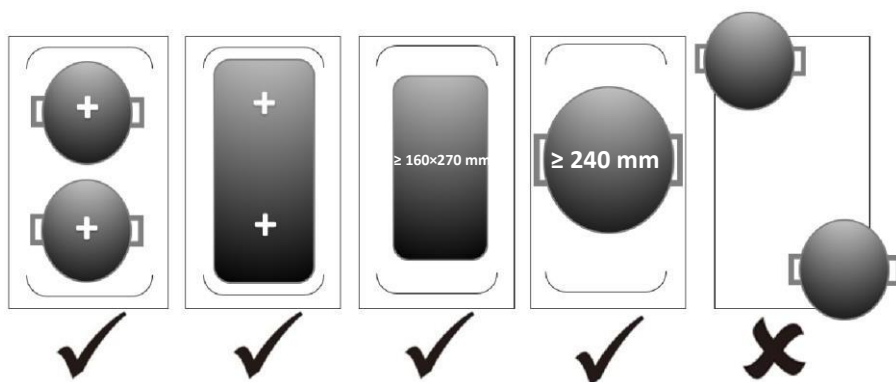




Zona flessibile

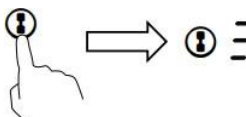
- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o come 2 zone differenti, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da 2 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: collocare gli utensili da cucina al centro 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

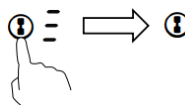
1. Toccando il tasto di selezione della zona flessibile per attivare l'area flessibile come singola grande zona, l'indicatore visualizza .



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".

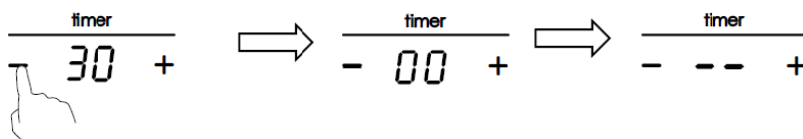


3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

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.

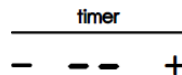
4. Annullare il tempo toccando "-" del timer e scorrendo fino a "0".



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.



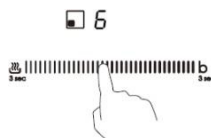
6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" una volta trascorso il tempo impostato.



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".



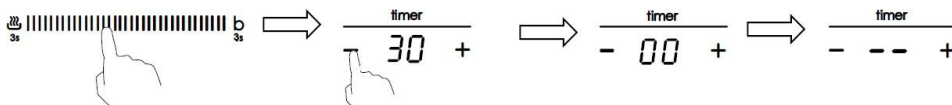
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

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

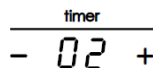
1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 2 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 5 minuti, l'indicatore del timer visualizza "2").
- NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto 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)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	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: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• 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.

Suggerimenti e istruzioni utili

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

Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.
--	-----------------	--

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:

Problema	Possibili cause	Rimedi
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

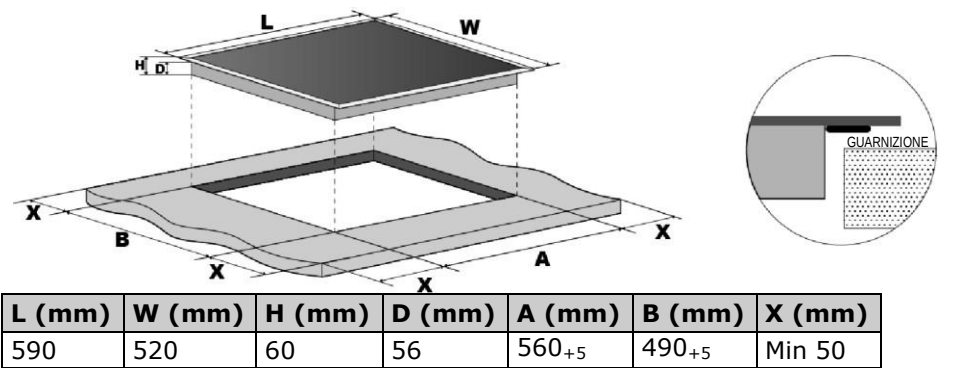
Piano cottura	CTPS64MCTTWIFI
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W 4,5 kW: 4050-4950 W 6,5 kW: 5850-7150 W 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni del prodotto L×W×H (mm)	590×520×60
Dimensioni dell'incasso A×B (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

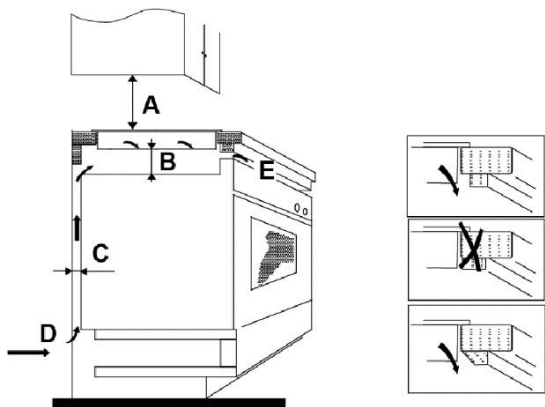
Scelta delle attrezzature per l'installazione

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:



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

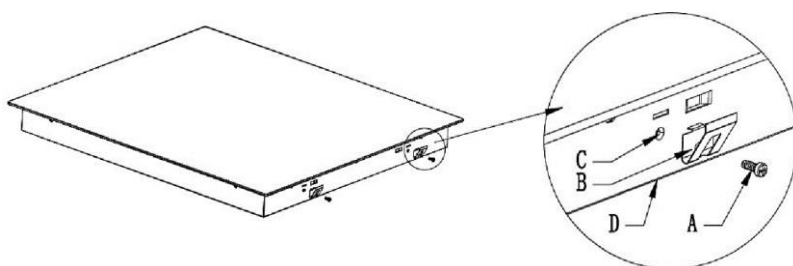
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano 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

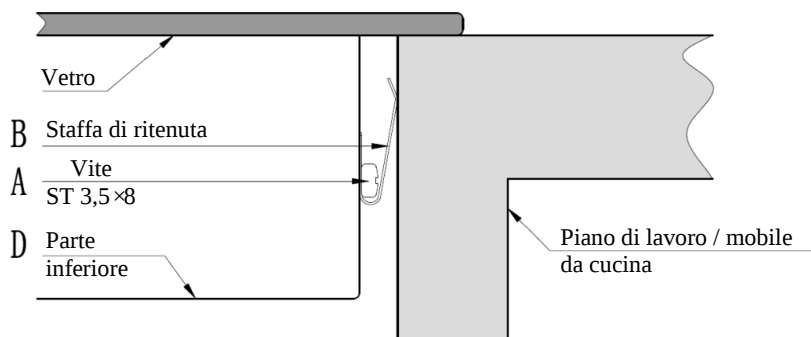
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

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



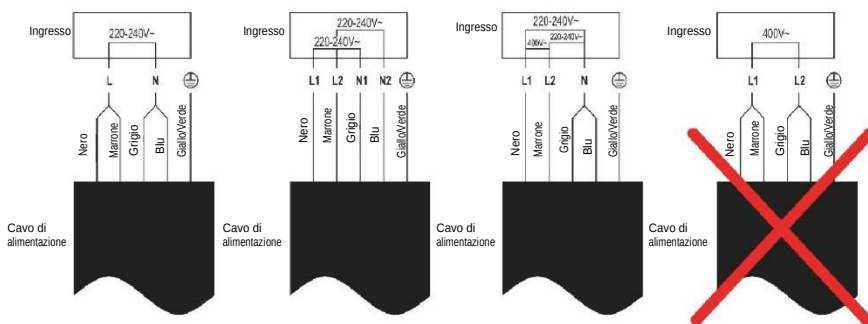
Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

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				CTPS64MCTTWIFI	
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	Ø	-	cm
		Centrale posteriore	Ø	-	cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø	-	cm
		Centrale al centro	Ø	-	cm
		Centrale destra	Ø	-	cm
		Anteriore sinistra	Ø	-	cm
		Centrale anteriore	Ø	-	cm
		Anteriore destra	Ø	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.				
Suggerimenti per il risparmio energetico: • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.				

Με το παρόν, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις (για την αγορά ά UKCA). Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο: www.candy-group.com

Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες προτού χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

Εγκατάσταση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οι αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοψίματος

- Προσέξτε - τα άκρα του πίνακα είναι αιχμηρά και κοφτερά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται καύσιμα υλικά ή προϊόντα σε αυτήν τη συσκευή σε καμία περίπτωση ή οποιαδήποτε στιγμή.
- Να έχετε αυτές τις πληροφορίες διαθέσιμες στο άτομο που είναι υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις σχετικές οδηγίες για την εγκατάσταση.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από κατάλληλο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα που ενσωματώνει ένα διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια του μαγειρέματος σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως και βγάλτε το φως από την παροχή ρεύματος (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος υγείας

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν καψίματα και εγκαύματα.

Κίνδυνος κοψίματος

- Η κοφτερή σαν ξυράφι λεπίδα μιας ξύστρας εστίας μαγειρέματος εκτίθεται όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή

και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και τα λιπαρά υγρά που διαρρέουν μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για θέρμανση ή θέρμανση του δωματίου
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης του τηγανιού για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα τηγάνια.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να καθίσουν, να σταθούν, ή να ανέβουν πάνω σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην

περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.

- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν κοντά τους ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο καθοδηγητής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος από τον τρόπο που αυτοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω από τις εστίες μαγειρέματος της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη επαγωγική εστία.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, - αγροικίες, - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα σχετικά περιβάλλοντα

κατοικιών, - περιβάλλοντα καταλυμάτων του τύπου "δωμάτιο με κρεβάτι και πρωινό".

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσιτά μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το χωρίς επίβλεψη μαγείρεμα σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδεχομένως να οδηγήσει σε φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, αυτό αφορά σε όλες τις επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ενεργά μέρη
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά ατμού.

- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργήσει μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς. Μια μικρής διάρκειας διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών για σχετικές πληροφορίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιήστε μόνο προστατευτικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή υποδεικνύονται από την κατασκευή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικές εστίες ενσωματωμένες στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή ενσωματώνει σύνδεση γείωσης μόνο για λειτουργικούς σκοπούς.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγγελματικής εστίας.

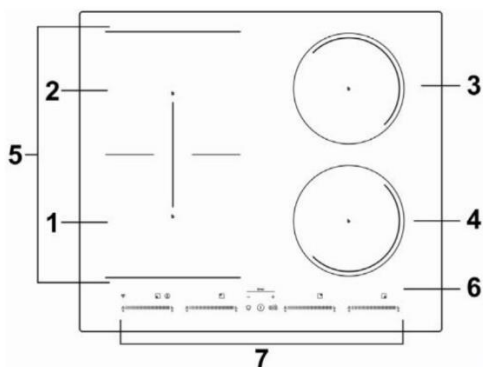
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης, ώστε να κατανοήσετε πλήρως πώς να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή και πώς να την χειριστείτε.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και διατηρήστε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Οδηγίες Εγκατάστασης για κάθε μελλοντική αναφορά.

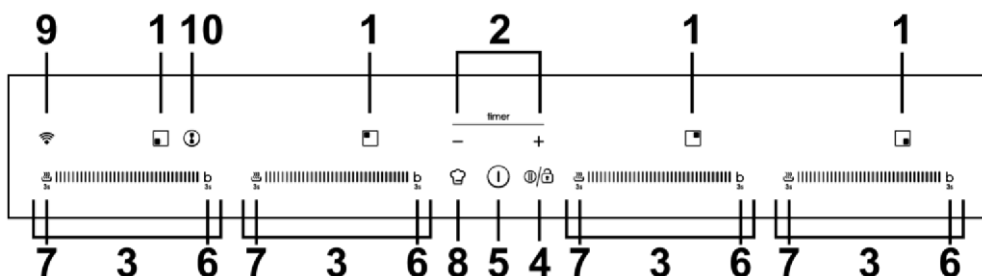
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 2000 W, ενίσχυση σε 2600W
2. Ζώνη 1500 W, ενίσχυση σε 2000W
3. Ζώνη 2000 W, ενίσχυση σε 2600W
4. Ζώνη 1500 W, ενίσχυση σε 2000W
5. Ρυθμιζόμενη (flex) ζώνη, 2800w με ενίσχυση έως τα 3500w
6. Γυάλινη (εστία) πλάκα
7. Πίνακας ελέγχου

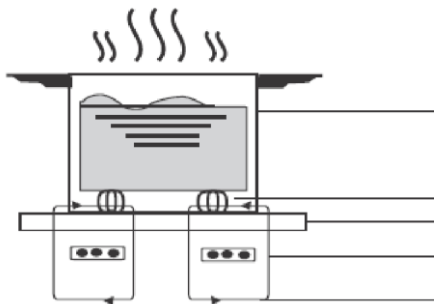
Πίνακας ελέγχου



1. Δείκτης ζώνης θέρμανσης
2. Κλειδί ρύθμισης χρονοδιακόπτη
3. Πλήκτρο ρύθμισης επιπέδου ισχύος
4. κλειδωμα πλήκτρων / παύση λειτουργίας
5. Έλεγχος ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
6. Έλεγχος ενισχυτικής λειτουργίας
7. Έλεγχος της λειτουργίας Διατήρηση Θερμότητας
8. Κουμπί άμεσου μαγειρέματος
9. Κουμπί WiFi
10. Ρυθμιζόμενη (flex) ζώνη

Μια λέξη για την επαγωγική μαγειρική

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο τηγάνι και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή το τηγάνι γίνεται τελικά ζεστό.



σιδερένια κασαρόλα

μαγνητικό κύκλωμα
κεραμική γυάλινη πλάκα

επαγωγικό πηνίο

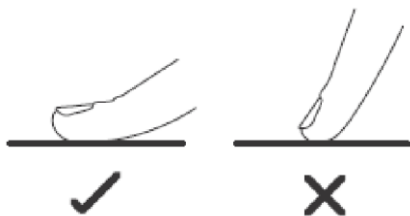
επαγωγικά ηλεκτρικά ρεύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τη τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Χρήση των στοιχείων ελέγχου αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σαρκώδες σώμα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταχωρείται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να κάνει τα χειριστήρια δύσκολα στη χρήση τους.



Επιλογή του σωστού σκεύους



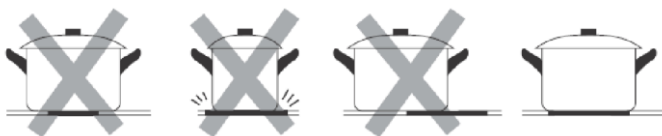
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του τηγανιού.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το σκεύος σας είναι κατάλληλο, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του τηγανιού. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 - Βάλτε λίγο νερό στο τηγάνι που θέλετε να ελέγξετε.
 - Εάν  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο.
 - Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



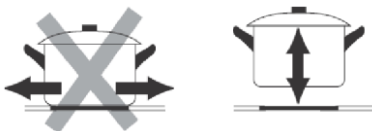
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, εφάπτεται εξ'ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια για τη μέγιστη αποδοτικότητά της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερη κατσαρόλα η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Να κεντράρετε πάντοτε το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να σηκώνετε πάντοτε τα τηγάνια (όταν τα βγάξετε) από την επαγωγική εστία - μην τα σέρτε, γιατί μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



Διαστάσεις τηγανιού:

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι μέχρι ένα όριο, προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του τηγανιού. Ωστόσο, το κάτω μέρος αυτού του τηγανιού πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Η βασική διάμετρος των επαγωγικών σκευών

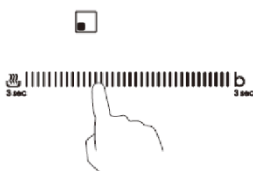
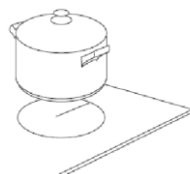
Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστο (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120
Ρυθμιζόμενη (flex) ζώνη	240 ή 160*270

Τα παραπάνω ενδέχεται να ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα του τηγανιού που χρησιμοποιείται.

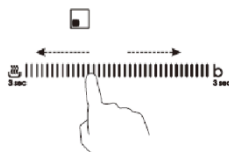
Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία σας

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μια φορά, όλες οι ενδείξεις δείχνουν “-” ή “- -”, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι και το κάτω μέρος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.
3. Επιλέξτε μία ζώνη θέρμανσης και ορίστε ένα επίπεδο ισχύος αγγίζοντας το ρυθμιστικό, ή σύρετε κατά μήκος του “—” χειριστηρίου, ή απλώς αγγίξτε οποιοδήποτε σημείο του “—”



‘H



- Εάν δεν ορίσετε την ισχύ εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Εάν ολισθήσετε κατά μήκος του "—", η ισχύς θα διαφέρει από το στάδιο 1 στο στάδιο 9.

Εάν η οθόνη αναβοσβήνει $\geq \underline{\quad} \leq$ εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

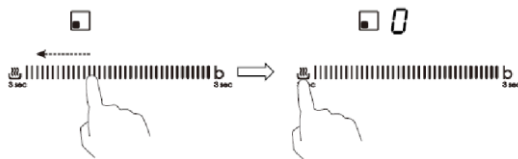
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα τηγάνι στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το τηγάνι που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το τηγάνι είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν δημιουργείται και δεν επιτυγχάνεται θέρμανση, εκτός εάν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι στη ζώνη μαγειρέματος.

Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν υπάρχει το κατάλληλο τηγάνι τοποθετημένο επάνω στην εστία.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

- Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος με ολίσθηση κατά μήκος του "—" στο αριστερό σημείο και μετά κρατήστε το για 1 δευτερόλεπτο.



Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη ισχύος δείχνει "0" και, στη συνέχεια, δείχνει "H".



και μετά



- Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπι ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

- Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Το "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή (ώστε να μην) την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει φθάνοντας σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.



Χρήση της διαχείρισης ισχύος

Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ σε 2,5kW / 3,0kW / 4,5kW / 6,5kW και 7,4kW. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση συνολικής ισχύος είναι το μέγιστο επίπεδο ισχύος.

Ρύθμιση του συνολικού επιπέδου ισχύος ώστε να ταιριάζει στις ανάγκες σας

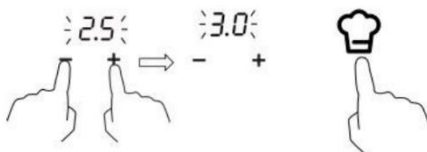
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να ορίσετε τη διαχείριση ισχύος μόνο όταν είναι απενεργοποιημένη η εστία.

2. Αγγίξτε το κουμπί "Άμεσο μαγείρεμα" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ακούσετε τον ήχο του βομβητή μία φορά.



3. Αφού ακούσετε το ηχητικό σήμα μπιπ, αγγίξτε ταυτόχρονα το κουμπί "+" και "-" και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το προηγούμενο συνολικό επίπεδο ισχύος που αναβοσβήνει, π.χ. '2,5'. Αγγίξτε παρατεταμένα τα "+" και "-" για 1 δευτερόλεπτο ξανά για να μεταβείτε σε άλλο επίπεδο ισχύος, για παράδειγμα 3.0. Όταν η ισχύς που θέλετε αρχίσει να αναβοσβήνει, αγγίξτε το κουμπί "Κουμπί άμεσου μαγειρέματος" και κρατήστε το πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής θα ηχήσει 10 φορές. Αυτό σημαίνει ότι έχετε ολοκληρώσει τη ρύθμιση.



Σημείωση:

1. Μετά το βήμα 2, πρέπει να αγγίξετε τα "+" και "-" μέσα σε 3 δευτερόλεπτα αφότου ακούσετε το (μπιπ) ηχητικό σήμα. Διαφορετικά θα πρέπει να ξεκινήσετε πάλι από το βήμα 2.

2. Μόλις τελειώσετε, περιμένετε μέχρι το τέλος των 10 ηχητικών σημάτων μπιπ. Μην αγγίξετε κανένα κουμπί κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Διαφορετικά, η ρύθμιση δεν θα είναι έγκυρη.

Κανόνες διαχείρισης ισχύος

Εάν η συνολική ισχύς υπερβεί τον περιορισμό των 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (ανάλογα με το επίπεδο που έχετε ορίσει), δεν μπορείτε να αυξήσετε το στάδιο ισχύος οποιασδήποτε ζώνης. Εάν το αυξήσετε αγγίζοντας το '+', η εστία θα ηχήσει 3 φορές και η ένδειξη θα εμφανίσει ένα "Pn" που αναβοσβήνει. Επομένως, πρέπει να μειώσετε το στάδιο ισχύος άλλων ζωνών πριν αυξήσετε την ισχύ της αντικειμενικής ζώνης.

Άμεσο μαγείρεμα

Πρώτα, κατεβάστε την εφαρμογή HON και εγκαταστήστε την στη φορητή συσκευή σας. Εν συνεχεία, εγγράψτε την επαγωγική σας εστία.

Ενεργοποιήστε την εστία, αγγίξτε το κουμπί WiFi και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, η εστία θα εμφανίσει 'rr', και η ενδεικτική λυχνία WiFi θα αναβοσβήνει, τότε μπορείτε να ξεκινήσετε την εγγραφή Μόλις η μονάδα WIFI συνδέσει επιτυχώς τον δρομολογητή, η ενδεικτική λυχνία WiFi θα ανάβει συνεχώς. Διαφορετικά, η ενδεικτική λυχνία WiFi θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.

Τρόπος ρύθμισης

Ορίστε τη διαδικασία άμεσου μαγειρέματος στην εφαρμογή HON και στείλτε την εντολή στην εστία, θα ακούσετε δύο μπιπ και η κουκκίδα της οθόνης του χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Εν συνεχεία, αγγίξτε το κουμπί Άμεσο μαγείρεμα, θα ακούσετε ένα μπιπ και η κουκκίδα της οθόνης του χρονοδιακόπτη θα διορθωθεί. Η εστία θα λειτουργήσει ακολουθώντας τη ρύθμιση στην Εφαρμογή και οι επιλεγμένες ζώνες θα εμφανίζουν "Α.". Στην εφαρμογή θα έχετε πρόσβαση σε 15 βοηθητικές συνταγές μαγειρέματος, μαζί με ορισμένες ειδικές λειτουργίες: Διατήρηση Θερμότητας, τήξη, βράσιμο, σιγοβράσιμο και τηγάνισμα.

Προσοχή:

Υπάρχει μια ειδική περίπτωση. Εάν όλα τα φώτα ενδείξεων ζώνης σβήνουν όταν έχετε ορίσει συνταγές μαγειρέματος στην εφαρμογή, θα πρέπει να αγγίξετε το κουμπί Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση πριν αγγίξετε το κουμπί Άμεσο μαγείρεμα. Μόλις σβήσουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες, μέσα σε 10 λεπτά πρέπει να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση συνταγής μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα πρέπει να συνδέσετε τον δρομολογητή και να ρυθμίσετε ξανά τη συνταγή.

a. ΑΣΥΡΜΑΤΟΙ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Τεχνολογία	Wi-Fi	BLE
Βασικό	802,11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Ζώνη συχνοτήτων [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	8

b. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΔΙΚΤΥΑΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

Πληροφορίες προϊόντος για δικτυακό εξοπλισμό	
κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής μέσω δικτύου εάν είναι συνδεδεμένες όλες οι θύρες ενσύρματου δικτύου και όλες οι θύρες ασύρματου δικτύου είναι ενεργοποιημένες:	N/A
Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:	Για την ενεργοποίηση του WiFi, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί WiFi
Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου:	Για την επανενεργοποίηση του WiFi, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί WIFI

Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση)

Boost (ενίσχυση) είναι η λειτουργία όπου μια ζώνη ανεβαίνει σε μεγαλύτερη ισχύ μέσα σε ένα δευτερόλεπτο και διαρκεί για 5 λεπτά. Έτσι μπορείτε να αποκτήσετε ένα πιο ισχυρό και ταχύτερο μαγείρεμα.

Χρησιμοποιώντας το Boost (ενίσχυση) για να αποκτήσετε μεγαλύτερη ισχύ

1. Αγγίξτε το κουμπί του πίνακα ελέγχου που θέλετε να ενισχύσετε και, στη συνέχεια, κρατήστε πατημένο το "b" για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη ισχύος θα εμφανίσει "P" ώστε να δείξει ότι η ζώνη ενισχύεται.



2. Η ισχύς Boost (ενίσχυση) θα διαρκέσει για 5 λεπτά και στη συνέχεια η ζώνη θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος "9".



3. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την κατάσταση Boost (ενίσχυση) κατά τη διάρκεια αυτών των 5 λεπτών, αγγίξτε το κουμπί "B" δύο φορές. Η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος "9". Ή, εναλλακτικά, σύρετε το "—" στο αριστερό σημείο, η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος στο οποίο αγγίξατε.

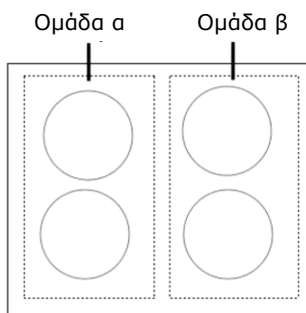


ή



Περιορισμοί κατά τη χρήση

Οι τέσσερις ζώνες χωρίστηκαν σε δύο ομάδες. Σε μία ομάδα, εάν χρησιμοποιείτε ώθηση ενίσχυσης σε μία ζώνη, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η άλλη ζώνη λειτουργεί στο / κάτω από το επίπεδο ισχύος 5.



Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας

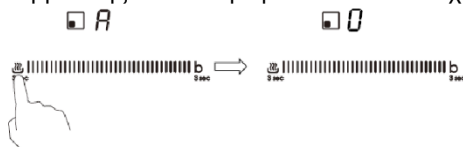
Διατήρηση Θερμότητας είναι η λειτουργία κατά την οποία μια ζώνη συνεχίζει να λειτουργεί με χαμηλότερη ισχύ ώστε να κρατήσει τη θερμοκρασία σταθερή.

Χρησιμοποιώντας το Διατήρηση Θερμότητας για να έχετε σταθερή θερμοκρασία

1. Αγγίξτε το αριστερό σημείο του ρυθμιστικού  δείχνοντας ότι θέλετε Διατήρηση Θερμότητας, και εν συνεχεία κρατήστε πατημένο το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει το "A".



2. Εάν θέλετε να ακυρώσετε το Διατήρηση Θερμότητας, αγγίξτε το κουμπί  για 3 δευτερόλεπτα. Η ζώνη θέρμανσης θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος "0".



Χρήση της λειτουργίας Παύση

Η λειτουργία παύσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανά πάσα στιγμή κατά το μαγείρεμα. Επιτρέπει να σταματήσει η επαγωγική εστία και να επιστρέψει σε αυτήν.

1. Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί.

2. Αγγίξτε το κουμπί παύσης, η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει το "II".

Εν συνεχεία, η λειτουργία του επαγωγικού μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί εντός του πεδίου εφαρμογής όλων των ζωνών μαγειρέματος, εκτός από τα πλήκτρα, on/off (ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και lock (κλείδωμα).

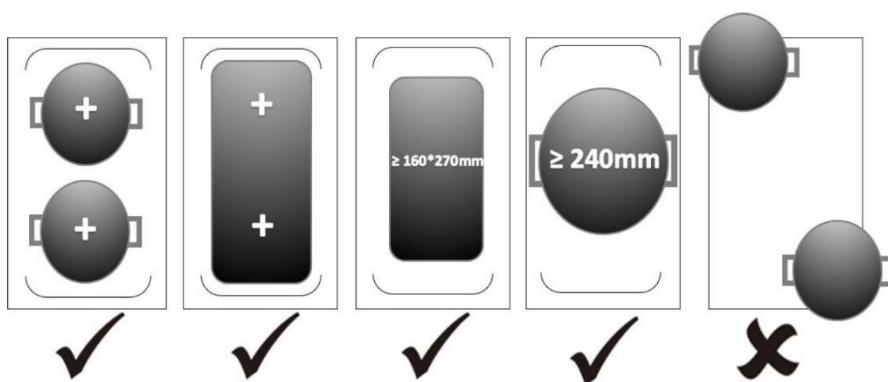


3. Για να ακυρώσετε την κατάσταση παύσης, αγγίξτε το κουμπί παύσης και, στη συνέχεια, η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στο στάδιο ισχύος που έχετε ορίσει πριν.



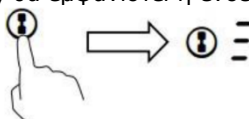
Ρυθμιζόμενη (flex) ζώνη

- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ζώνη ή ως δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.
- Η ρυθμιζόμενη περιοχή αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που μπορούν να ελεγχθούν ξεχωριστά.
- Σημαντικό: Φροντίστε να τοποθετήσετε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Σε περίπτωση κάποιας μεγάλης κατσαρόλας, ή για οβάλ, ορθογώνια και επιμήκη τηγάνια, φροντίστε να τοποθετήσετε τα τηγάνια στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος η οποία καλύπτει και τις δύο διασταυρώσεις.
Παραδείγματα για καλές και κακές τοποθετήσεις της κατσαρόλας:



Ως μεγάλη ζώνη

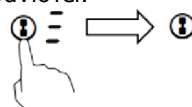
1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής εύκαμπτης ζώνης για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή ως μία μοναδική μεγάλη ζώνη, θα εμφανιστεί η ένδειξη .



2. Καθορίστε το επίπεδο ισχύος αγγίζοντας ένα από τα χειριστήρια, ή σύρετε κατά “—” μήκος το χειριστήριο ή απλώς αγγίξτε οποιοδήποτε σημείο του “—”.

Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες

1. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την ευέλικτη ζώνη, απλώς αγγίξτε το κουμπί της ευέλικτης ζώνης, η ένδειξη  δίπλα στο κουμπί ευέλικτης ζώνης θα εξαφανιστεί.



Κλειδώστε τα χειριστήρια

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από τον έλεγχο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) απενεργοποιούνται.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο του πληκτρολογίου και κρατήστε το για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει το "Lo".

Για να ξεκλειδώσετε τα στοιχεία ελέγχου

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο για λίγο το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων
3. Μπορείτε τώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία σας.



Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη λειτουργία.

Προστασία υπερθέρμανσης

Ένας εξοπλισμένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της επαγωγικής εστίας. Όταν γίνει αντιληπτό ότι αναπτύσσεται υπερβολική θερμοκρασία, η επαγωγική εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Προστασία υπερχειλίσης

Η προστασία υπερχειλίσης είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας. Απενεργοποιεί αυτόματα την εστία εντός 10 δευτερολέπτων από τη ροή του νερού στον πίνακα ελέγχου, ενώ ο βομβητής θα ηχεί 1 δευτερόλεπτο.

Ανίχνευση μικρών σκευών και αντικειμένων

Όταν ένα σκεύος ακατάλληλου μεγέθους ή ένα τηγάνι από μη μαγνητικό υλικό (π.χ. αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί πάνω στην εστία, η εστία πηγαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το μαγείρεμα επί της επαγωγικής εστίας για 1 ακόμη λεπτό.

Προστασία αυτόματου τερματισμού

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την επαγωγική εστία σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος ρεύματος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Προεπιλεγμένος χρονο-διακόπτης εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται το γιατρό τους πριν τη χρήση αυτής της μονάδας.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση για τα λεπτά. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει την οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος αφού τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και 99 λεπτά

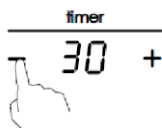
Χρήση του χρονοδιακόπτη ως Υπενθύμιση Λεπτού

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτού ακόμη και αν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη ελέγχου, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "30" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.

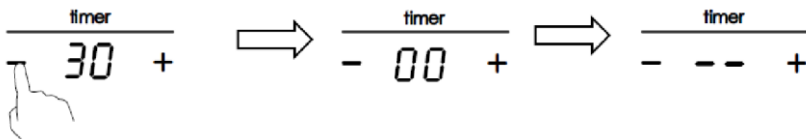


3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+",

Ίσχος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά για μείωση ή αύξηση κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα σε 0 λεπτά.

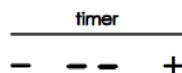
4. Ακυρώστε την ώρα αγγίζοντας το "-" του χρονοδιακόπτη και μετακινηθείτε προς τα κάτω στο "0".



5. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει "-" όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.



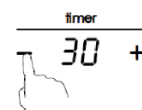
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος που έχουν οριστεί για αυτήν τη λειτουργία θα:

1. Αγγίζοντας το ρυθμιστικό της ζώνης θέρμανσης για το οποίο θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.



2. Αγγίξετε το "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη ελέγχου, η ένδειξη υπενθύμιση θα αρχίσει να αναβοσβήνει και το "30" θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



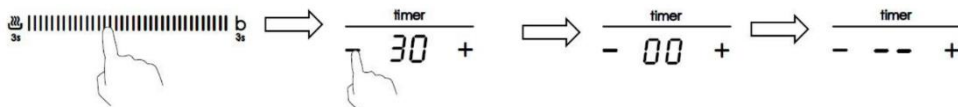
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" or "+".

Ήχος: Αγγίξτε το χειριστήριο "-" ή "+" μία φορά που θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό.

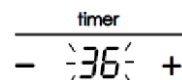
Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο "-" ή "+", ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα σε 0 λεπτά.

4. Για να ακυρώσετε το χρονόμετρο, αγγίξτε το ρυθμιστικό του ελέγχου επιλογής και, στη συνέχεια, αγγίξτε το "-" ή "+" του "Χρονοδιακόπτη", ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και το "00" θα εμφανιστεί στην οθόνη με τα λεπτά και, στη συνέχεια, "- -".



5. Όταν έχει οριστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



Η άλλη ζώνη μαγειρέματος θα συνεχίσει να λειτουργεί εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

1. Εάν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το συντομότερο χρονικό διάστημα.

(π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 2 λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 5 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει "2".)

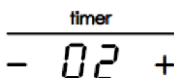
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα που αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος σημαίνει ότι η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει τον χρόνο της ζώνης θέρμανσης. Εάν θέλετε να ελέγξετε τον καθορισμένο χρόνο άλλης ζώνης θέρμανσης, αγγίξτε μία φορά το χειριστήριο της ζώνης θέρμανσης. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον καθορισμένο χρόνο του.



(ρύθμιση στα 5 λεπτά)



(ρύθμιση στα 2 λεπτά)



2. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα δείξει "H".



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινές βρωμιές πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή μη ζαχαρούχες δευτερογενείς επιδράσεις στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό μαγειρέματος ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.	• Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου καθαριστικά, ορισμένα καθαριστικά νάιλον και τα σκληρά / λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνεια. Πάντα διαβάζετε την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το αντισκριακό σας είναι κατάλληλο. • Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λεκιασθεί.
Υπερχειλίσεις από πολύ βράσιμο, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα επί της γυάλινης επιφάνειας	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγγελματικές γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα του τοίχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε το σε μια κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα στερεά υπολείμματα ή πλύντε με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για το ζήτημα 'Καθημερινοί λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια' όπως παραπάνω.	• Αφαιρέστε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή τους χυμένους λεκέδες το συντομότερο δυνατό. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν (στερεοποιηθούν) πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα μιας ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και να το έχετε πάντοτε φυλαγμένο με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε και σβήστε την εστία. 2. Απορροφήστε τη διαρροή 3. Σκουπίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε εντελώς την περιοχή με χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία στην εστία.	• Η εστία μπορεί να ηχεί και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό σε αυτά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή ελέγχου αφής στεγνή πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία μαγειρέματος.

Ίχνη και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα στοιχεία ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της επαγωγικής εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να χρησιμοποιηθούν.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω από τα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γδαρσίματα.	Τραχιά και με αιχμηρές άκρες σκεύη. Ακατάλληλο, λειαντικό τρίψιμο ή προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Βλέπε «Φροντίδα και καθαρισμός».
Μερικά τηγάνια κάνουν θορύβους ή κρότους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονείται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει σφάλμα.
Η επαγωγική εστία βγάζει έναν θόρυβο χαμηλού βουητού όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να σταματήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Ο θόρυβος του ανεμιστήρα προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης, ο οποίος είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας, έχει τεθεί ώστε να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών (τμημάτων). Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την επαγωγική εστία, βγάζοντας (το φικ) από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα τηγάνια δεν ζεσταίνονται και εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή αυτό δεν είναι το κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το τηγάνι και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας οξύτονος ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας (το φιν) από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
--	-----------------	---

Εμφάνιση και επιθεώρηση αστοχίας

Εάν εμφανιστεί μια κάποια δυσλειτουργική ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτόματα στην προστατευτική κατάσταση και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F3/F4	Αστοχία του αισθητήρα θερμοκρασίας του πηνίου επαγωγής	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
F9/FA	Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT.	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία είναι φυσιολογική. Ενεργοποίηση μετά την κανονική παροχή ρεύματος.
E3 E5	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγής πηνίου Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή. Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η εστία.

Τα παραπάνω είναι η κρίση και ο έλεγχος των κοινών αστοχιών.
Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας ούτως ώστε να αποφύγετε κινδύνους βλαβών και ζημιές στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

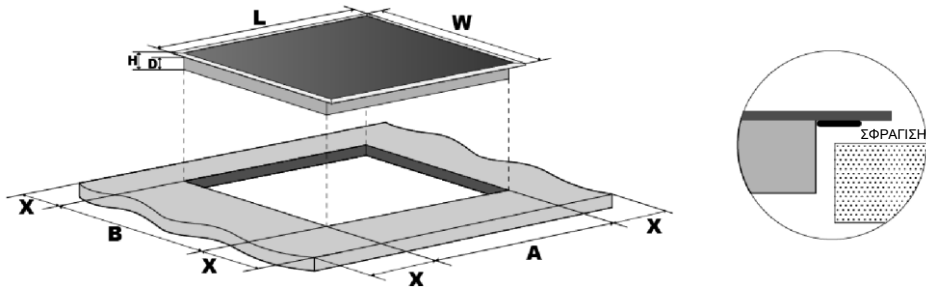
Μαγειρική εστία	CTPS64MCTTWIFI
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	2,5 kw: 2250-2750W ή 3,0 kw: 2700-3300W ή 4,5 kw: 4050-4950W ή 6,5 kw: 5850-7150W ή 7,4 kw: 6600-7400W
Διαστάσεις προϊόντος ΜxΠxΥ(mm)	590X520X60
Ενσωματωμένες διαστάσεις ΑxΒ (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο. Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 5 cm χώρος γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε για την επιφάνεια εργασίας ένα υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα ώστε να αποφύγετε μια μεγάλης έκτασης παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία την προερχόμενη από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

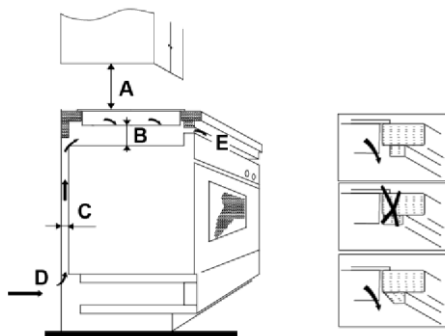


M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+5	490+5	50 mini

Υπό οποιοσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι καλά αεριζόμενη και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σε καλή κατάσταση. Όπως φαίνεται παρακάτω



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε

- η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη, και κανένα δομικό μέλος δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από έναν φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
- η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις πιστοποίησης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.

Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς \ [φάση] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων)

- ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία
- συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές κτιρίων και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαρισμένα φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

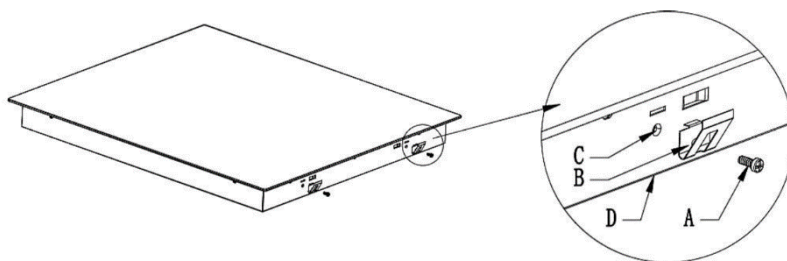
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ντουλαπιών ή συρταριών
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από έξω από το ντουλάπι προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, ένα φράγμα θερμικής προστασίας τοποθετείται κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

Πριν εντοπίσετε τις αγκύλες στερέωσης

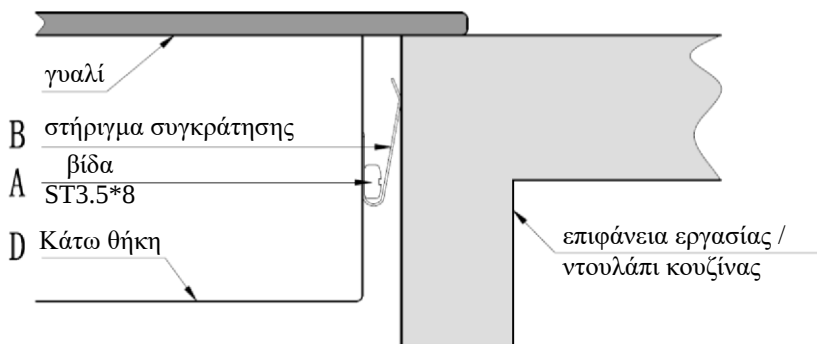
Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Προσαρμογή της θέσης του βραχίονα

Στερεώστε την εστιά στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βραχίονες στην κάτω θήκη της εστίας (δείτε την εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Υποστήριγμα	Οπή βίδας	Κάτω θήκη



Προειδοποιήσεις

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Σε καμία περίπτωση μην κάνετε αυτή τη λειτουργία από μόνοι σας.
2. Η εστία δεν θα εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της αξιοπιστίας της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του τραπεζιού αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση της εστίας στο τροφοδοτικό



Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
2. η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναφέρεται στην πινακίδα
3. τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα.

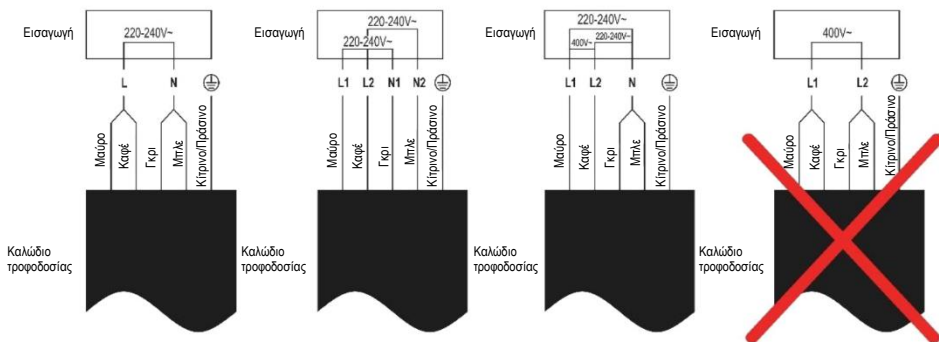
Για να συνδέσετε την εστία με το τροφοδοτικό, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει κανένα ζεστό μέρος και πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 ° C σε κανένα σημείο.



Ελέγξτε με ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλοιώσεις.

Τυχόν αλλαγές πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Το τροφοδοτικό πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο, ή μονοπολικό διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να εκτελείται από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με το δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίσει ή να συμπιεστεί.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβληθούν σε συγκεκριμένες επεξεργασίες για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο και να εξασφαλίσουν ότι τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν προκαλούν περιβαλλοντικά θέματα. Είναι ως εκ τούτου απαραίτητο να ακολουθηθούν ορισμένους βασικούς κανόνες:

- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων οι οποίοι διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια πιστοποιημένη σχετικά εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, οι εγχώριοι χώροι συλλογής ενδέχεται να είναι διαθέσιμοι για μεγάλα WEEE (ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές). Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή που πρέπει να την αποδεχτεί δωρεάν ως εφάπαξ, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με την αγορασμένη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για ηλεκτρικές εστίες οικιακής χρήσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 66/2014 της Επιτροπής					
		Θέση	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου				CTPS64MCTTWIFI	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος ή/και περιοχών	ζώνες			4	
	περιοχές				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και χώροι μαγειρέματος, φωτεινές ζώνες μαγειρέματος, συμπαγείς πλάκες)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος			X	
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	ακτινοβόλες ζώνες μαγειρέματος				
	συμπαγείς πλάκες				
Για κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: διάμετρος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm		Πίσω αριστερά	∅	-	cm
		Πίσω κεντρικά	∅	-	cm
		Πίσω δεξιά	∅	18,0	cm
		Κέντρο αριστερά	∅	-	cm
		Κεντρικό κέντρο	∅	-	cm
		Κέντρο δεξιά	∅	-	cm
		Μπροστά αριστερά	∅	-	cm
		Μπροστά κεντρικά	∅	-	cm
		Μπροστά δεξιά	∅	18,0	cm
Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος χρήσιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλεμένη στα πλησιέστερα 5mm		Πίσω αριστερά	L W	21,0 20,0	cm
		Πίσω κεντρικά	L W	-	cm
		Πίσω δεξιά	L W	-	cm
		Κέντρο αριστερά	L W	-	cm
		Κεντρικό κέντρο	L W	-	cm

	Κέντρο δεξιά	L W	-	cm
	Μπροστά αριστερά	L W	21,0 20,0	cm
	Μπροστά κεντρικά	L W	-	cm
	Μπροστά δεξιά	L W	-	cm
Η κατανάλωση ενέργειας για ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή που υπολογίζεται ανά κιλό	Πίσω αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	186,5	Wh/kg
	Πίσω κεντρικά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Wh/kg
	Πίσω δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	197,2	Wh/kg
	Κέντρο αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Wh/kg
	Κεντρικό κέντρο	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Wh/kg
	Κέντρο δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Wh/kg
	Μπροστά αριστερά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	187,3	Wh/kg
	Μπροστά κεντρικά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	-	Wh/kg
	Μπροστά δεξιά	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	195,6	Wh/kg
Η κατανάλωση ενέργειας για την εστία που υπολογίζεται ανά κιλό		EC ηλεκτρική εστία	191,7	Wh/kg
Εφαρμοσμένο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης				
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας: • Για να επιτύχετε την καλύτερη απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. • Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα. • Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος. • Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί. • Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης.				

Ovde, grupa Kendi Huver Srl izjavljuje da je radio oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i sa opadajućim statutnim zahtevima (za tržište UKCA). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe ploče za kuvanje.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električnog napajanja pre izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Povezivanje sa dobrim sistemom uzemljenja je od suštinskog značaja i obavezno.
- Izmene na sistemu ožičenja u domaćinstvu sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od sečenja

- Pazite – ivice ploče su oštre.
- Nepridržavanje mera opreza može dovesti do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili korišćenja ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj se nikada ne smeju stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
- Stavite ove informacije na raspolaganje osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo da smanji troškove ugradnje.
- Da bi se izbegla opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da ugradi i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba da bude povezan sa strujnim kolom koje sadrži izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje iz napajanja.
- Nepravilna ugradnja uređaja može poništiti bilo kakvu garanciju ili potraživanja na osnovu odgovornosti.

Opasnost od strujnog udara pri radu i održavanju

- Nemojte kuvati na polomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako površina ploče za kuvanje pukne ili napukne, odmah isključite uređaj s mrežnog napajanja (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

- Isključite ploču za kuvanje iz zida pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetne bezbednosti.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantima (kao što su insulinske pumpe) moraju se konsultovati sa svojim lekarom ili proizvođačem implanta pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverile da elektromagnetno polje neće uticati na njihove implante.
- Nepoštovanje ovog saveta može rezultirati smrću.

Opasnost od vrole površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaće dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji drugi predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smeju se postavljati na površinu ploče za kuvanje jer mogu da se zagreju
- Držite decu podalje.
- Ručke tiganja mogu biti vruće na dodir. Proverite da ručke tiganja ne stoje iznad drugih zona za kuvanje koje su uključene. Držite ručke van domašaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina.

Opasnost od sečenja

- Oštro sečivo strugača ploče za kuvanje je izloženo kada se sigurnosni poklopac ukloni. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte na bezbednom mestu van domašaja dece.
- Nepridržavanje mera opreza može dovesti do povreda ili posekotina.
- **Važna bezbednosna uputstva**
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Kipljenje dovodi do dima i prelivanja masnih supstanci koje se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za skladištenje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nemojte stavljati ili odlagati bilo kakve magnetne predmete (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati njegovo elektromagnetno polje.
- Uređaj nikada ne koristite za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. pomoću dodirnih kontrola). Ne oslanjajte se na funkciju detekcije posude da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju uređajem ili da sede i stoje na njemu niti da se penju na njega.

- Ne skladištite predmete za koje su deca zainteresovana u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu biti ozbiljno povređena.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji ograničava sposobnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu upotrebu. Instruktor treba da bude uveren da oni mogu da koriste uređaj bez opasnosti po sebe ili okolinu.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja, osim ako to nije izričito preporučeno u uputstvu. Ostalo servisiranje treba da obavi kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nemojte stavljati ili bacati teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na svojoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa nazubljenim ivicama ili povlačiti posude po površini indukcionog stakla jer to može ogrebat staklo.
- Nemojte koristiti žice ili druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje ploče za kuvanje, jer ona mogu ogrebat indukciono staklo.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili drugo kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i za slične primene kao što su:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; kuće na selu; za goste u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa; smeštaj na bazi noćenja s doručkom.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi zagrevaju se tokom upotrebe.
Vodite računa i nemojte dodirivati elemente koji se zagrevaju.
Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako se stalno ne nadgledaju.
- Ovaj uređaj mogu koristiti i deca uzrasta od 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako to čine pod nadzorom ili ukoliko uređaj koriste prema uputstvima za bezbednu upotrebu i ako razumeju opasnosti koje ta upotreba uključuje.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i izazvati požar. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim čebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte držati stvari na površinama za kuvanje.
- **Upozorenje:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara;

površine ploče za kuvanje od staklokeramičkog ili sličnog materijala štite delove povezane sa strujom

- Ne sme se koristiti parni čistač.
- Nije predviđeno upravljati ovim uređajem putem spoljnog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

OPREZ: Proces kuvanja se mora nadgledati.

Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadgledati.

UPOZORENJE: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, ova stabilizaciona sredstva moraju biti ugrađena.

Pogledajte uputstva za ugradnju.

UPOZORENJE: Koristite isključivo one zaštitne elemente za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo kao pogodne u uputstvu za upotrebu ili zaštitne elemente za ploče za kuvanje koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nezgoda.

Ovaj uređaj sadrži uzemljenje samo za funkcionalne svrhe.

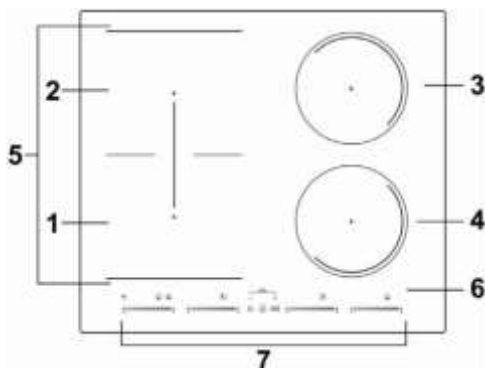
Čestitamo na kupovini nove indukcijske ploče za kuvanje.

Preporučujemo da izdvojite vreme za čitanje ovog Uputstva / Uputstva za ugradnju kako biste u potpunosti razumeli kako da pravilno ugradite uređaj i rukujete njime.

Za ugradnju pročitajte odeljak za ugradnju.

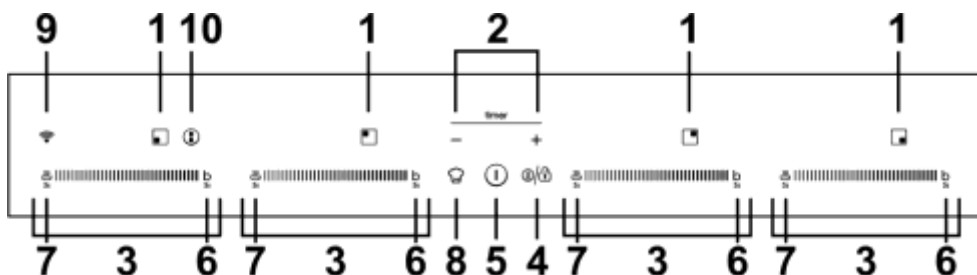
Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ova Uputstva / Uputstva za ugradnju za upotrebu u budućnosti.

Pogled odozgo



1. Zona 2000 W, pojačavanje na 2600 W
2. Zona 1500 W, pojačavanje na 2000 W
3. Zona 2000 W, pojačavanje na 2600 W
4. Zona 1500 W, pojačavanje na 2000 W
5. Fleksibilna zona, 2800 W pojačavanje na 3500 W
6. Staklena ploča
7. Kontrolna tabla

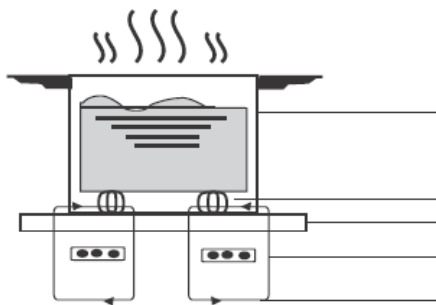
Kontrolna tabla



1. Indikator zone grejanja
2. Taster za regulisanje tajmera
3. Taster za regulisanje nivoa snage
4. Funkcija zaključavanja tastera /pauze
5. Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
6. Kontrola funkcije pojačavanja
7. Održavajte kontrolu funkcije grejanja
8. Dugme za direktno kuvanje
9. Dugme WiFi
10. Fleksibilna zona

Informacije o indukcionom kuvanju

Indukciono kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Deluje pomoću elektromagnetnih vibracija koje generišu toplotu direktno u posudi, umesto indirektno zagrevanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda vremenom zagreje.



Gvozdena šerpa

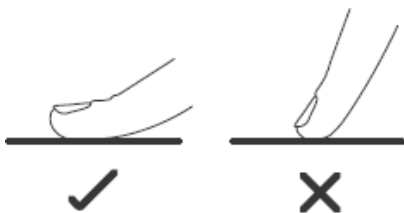
Magnetno kolo
Staklokeramička ploča
Indukcioni kalem
Indukovane struje

Pre upotrebe nove indukcijske ploče za kuvanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obraćajući pažnju na odeljak 'Bezbednosna upozorenja'.
- Uklonite sve zaštitne folije koje se još uvek mogu nalaziti na indukcionoj ploči za kuvanje.

Korišćenje dodirnih kontrola

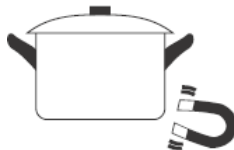
- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada je dodir registrovan.
- Proverite da li su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih pokriva. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje.



Odabir odgovarajućeg posuđa



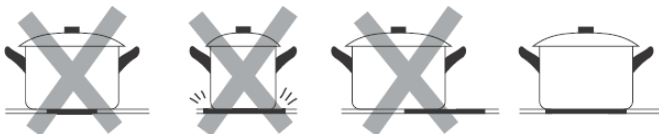
- Koristite samo posuđe sa podlogom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na ambalaži ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je posuđe prikladno sprovođenjem magnetnog testa. Pomerite magnet prema dnu posude. Ako se privlače, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. ako  na ekranu ne treperi, a voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



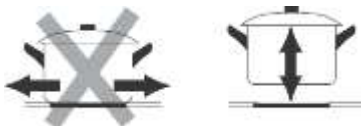
Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Proverite da li je dno posude glatko, da li ravno naleže na staklo i da li je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana zona. Ako koristite nešto širu posudu, energija će se koristiti s maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost bi mogla da bude manja od očekivane. Posudu uvek postavite u sredinu zone za kuvanje.



Uvek podignite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte ih vući jer mogu ogrebat i staklo.



Dimenzije posude

Zone za kuvanje se u određenoj meri automatski prilagođavaju prečniku posude. Međutim, dno posude mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Za postizanje najbolje efikasnosti ploče za kuvanje postavite posudu na centralni deo zone za kuvanje.

Prečnik dna indukcionog posuđa

Zona za kuvanje	Minimalno (mm)
1, 2 , 3, 4 (180 mm)	120
Fleksibilna zona	240 ili 160*270

Gorenavedeno može varirati u zavisnosti od kvaliteta korišćene posude.

Upotreba indukcionne ploče za kuvanje

Za početak kuvanja

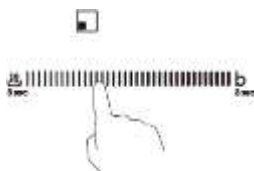
1. Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje.

Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, na svim ekranima se prikazuje „—” ili „— —”, što pokazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u režim pripravnosti.

2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.

- Proverite da li su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.

3. Izaberite jednu zonu grejanja i podesite nivo snage dodirrom klizača ili klizanjem duž kontrole „—”, ili samo dodirnite bilo koju tačku „—”.



ili



- Ako ne podesite napajanje u roku od 1 minuta, indukciona ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Podešavanje temperature možete da izmenite u bilo kom trenutku tokom kuvanja.
- Ako klizite duž „—“, snaga će varirati od faze 1 do faze 9.

Ako ekran treperi **naizmenično sa podešavanjem temperature**

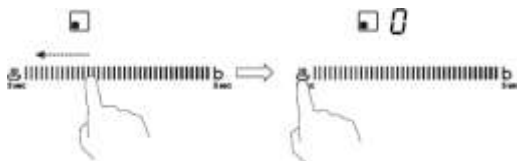
To znači da:

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

Ukoliko na zonu za kuvanje nije postavljena odgovarajuća posuda, neće doći do zagrevanja. Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

Kada završite sa kuvanjem

- Isključite zonu za kuvanje klizanjem duž „—“ do leve tačke, a zatim držite 1 sekundu.



Uverite se da se na ekranu prikazuje „0“, a zatim „H“.



i onda



- Isključite celu ploču za kuvanje dodirom na tipku ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE).



- Pazite na vruće površine

„H“ će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije. Ako želite da zagrejte dodatne posude, koristite još uvek vruću grejnu ploču.



Korišćenje upravljanja snagom

Pomoću upravljanja snagom možete podesiti ukupnu snagu na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Podrazumevano podešavanje ukupne snage je maksimalni nivo snage.

Podešavanje ukupnog nivoa snage u skladu sa vašim potrebama

1. Proverite da li je ploča za kuvanje isključena.

Napomena: Upravljanje napajanjem možete podesiti samo kada je ploča za kuvanje isključena.

2. Dodirnite dugme „Direktno kuvanje” i držite 5 sekundi. Jednom se čuje zvučni signal.



3. Nakon što čujete zvučni signal, dodirnite istovremeno dugme „+” i „-” i držite 3 sekunde, indikator tajmera će prikazati trepereći prethodni ukupni nivo snage, npr.

„2,5”. Dodirnite i zadržite „+” i „-” još 1 sekundu da biste prešli na drugi nivo napajanja, na primer 3,0. Kada treperi snaga koju želite, dodirnite dugme

„Dugme za direktno kuvanje” i držite 5 sekundi. Zvučni signal će se oglasiti 10 puta.

To znači da ste završili podešavanje.



Napomena:

1. Nakon koraka 2, morate dodirnuti „+” i „-” **u roku od 3 sekunde** nakon što čujete zvučni signal. U suprotnom ćete morati da počnete ponovo od koraka 2.

2. Kada završite podešavanje, sačekajte do kraja 10 zvučnih signala. Ne dirajte nijedno dugme tokom ovog perioda. U suprotnom, podešavanje će biti nevažeće.

Pravila upravljanja snagom

Ako ukupna snaga premašuje ograničenje od 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (u zavisnosti od nivoa koji ste podesili), ne možete da povećate fazu snage bilo koje zone. Ako je povećate dodirnom na „+”, ploča za kuvanje će se oglasiti 3 puta i indikator će treperiti „Pn”. Stoga morate smanjiti fazu snage drugih zona pre povećanja snage željene zone.

Direktno kuvanje

Prvo preuzmite aplikaciju hOn i instalirajte je na prenosni uređaj. Zatim povežite svoju indukcionu ploču za kuvanje.

Uključite ploču za kuvanje, dodirnite dugme WiFi i držite 3 sekunde, ploča za kuvanje će prikazati „rr“, indikatorska lampica WiFi će treperiti i tada možete započeti povezivanje. Kada modul WiFi uspešno poveže ruter, indikatorska lampica za WiFi će biti uključena sve vreme. U suprotnom, indikator WiFi mreže će nastaviti da treperi.

Kako da podesite

Podesite postupak direktnog kuvanja na aplikaciji hOn i pošaljite naredbu na ploču za kuvanje; čućete dva zvučna signala i tačka na ekranu tajmera će treperiti. Zatim dodirnite dugme za direktno kuvanje, čućete jedan zvučni signal i tačka na ekranu tajmera će biti fiksirana. Ploča za kuvanje će raditi na osnovu podešavanja na aplikaciji, a odabrane zone će prikazivati „A“. U aplikaciji ćete imati pristup 15 recepata za potpomognuto kuvanje, zajedno sa nekim posebnim funkcijama: održavanje toplote, topljenje, ključanje, krčkanje i prženje.

Pažnja:

Postoji poseban slučaj. Ako su se sva indikatorska svetla zone ugasila kada ste postavili recepte za kuvanje u aplikaciji, moraćete da dodirnete dugme za uključivanje/isključivanje pre nego što dodirnete dugme za direktno kuvanje. Kada se sve indikatorske lampice ugase, u roku od 10 minuta treba da završite podešavanje recepta za kuvanje. U suprotnom ćete morati da povežete ruter i ponovo podesite recept.

a. PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

Tehnologija	Wi-Fi	BLE:
Standard	802,11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Frekvencijski opseg (opsezi) [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Maksimalna snaga [mW]	100	8

b. INFORMACIJE O PROIZVODU ZA MREŽNU OPREMU

Informacije o proizvodu za mrežnu opremu	
Potrošnja energije proizvoda u stanju pripravnosti u mreži ako su povezani svi ožičeni mrežni izlazi i aktivirani svi bežični mrežni izlazi:	Nije primenljivo
Kako aktivirati bežični mrežni izlaz:	Za aktivaciju WiFi mreže, pritisnite 3 sekunde dugme WiFi
Kako deaktivirati bežični mrežni izlaz:	Za deaktivaciju WiFi mreže, pritisnite 3 sekunde dugme WiFi

Korišćenje pojačanja

Pojačanje je funkcija pri kojoj se jedna zona povećava na veću snagu u jednoj sekundi i traje 5 minuta. Tako možete da dobijete snažnije i brže kuvanje.

Korišćenje pojačanja za dobijanje veće snage

1. Dodirnite dugme kontrolne table koje želite da pojačate, zatim držite „b” 3 sekunde. Na ekranu za napajanje će se prikazati „P” kao znak da se zona pojačava.



2. Pojačanje snage će trajati 5 minuta, a zatim će se zona vratiti u fazu snage „9”



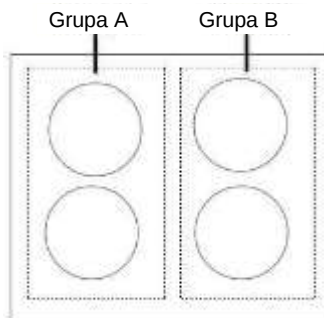
3. Ako želite da otkazete pojačanje tokom ovih 5 minuta, dva puta dodirnite dugme „B”. Zona grejanja će se vratiti u fazu snage „9”. Ili klizite duž „—” do leve tačke, a zona grejanja će se vratiti u fazu snage u kojoj ste je dodirnuli.

ili



Ograničenja tokom korišćenja

Četiri zone su podeljene u dve grupe. Ako koristite pojačanje na jednoj zoni u jednoj grupi, prvo se uverite da druga zona radi na/ispod nivoa snage 5.

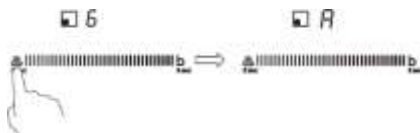


Korišćenje Održavanja toplote

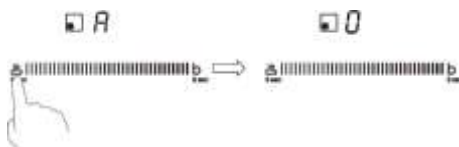
Održavanje toplote je funkcija pri kojoj jedna zona održava rad na nižoj snazi kako bi temperatura bila stabilna.

Korišćenje Održavanja toplote za postizanje stabilne temperature

1. Dodirnite levu tačku klizača  3 sec za zonu koju želite da održavate toplom, zatim držite dugme 3 sekunde, a indikator zone za kuvanje će prikazati „A”.



2. Ako želite da otkazete održavanje toplote, dodirnite dugme  3 sec 3 sekunde. Zona grejanja će se vratiti u fazu snage "0".



Korišćenje funkcije Pauza

Funkcija pauze se može koristiti u bilo kom trenutku tokom kuvanja. Omogućava zaustavljanje indukcione ploče za kuvanje i nastavak rada.

1. Proverite da li je zona za kuvanje uključena.
2. Dodirnite dugme Pauza, indikator zone za kuvanje će pokazati „II”. Zatim će indukciona ploča za kuvanje deaktivirati rad svih zona za kuvanje, osim tastera za pauzu, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



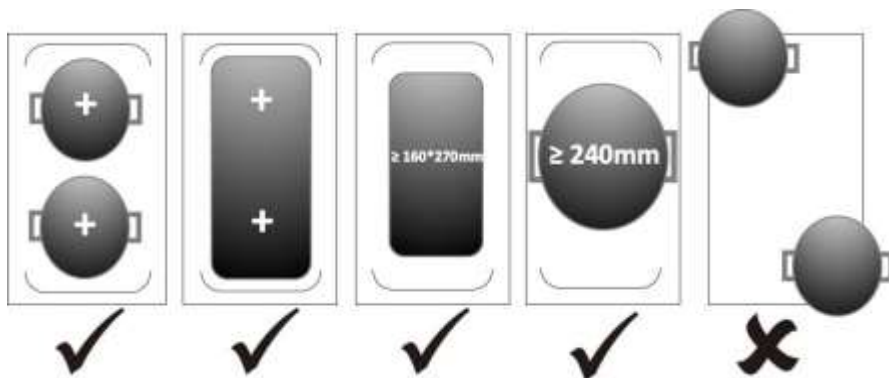
3. Za otkazivanje statusa pauze, dodirnite dugme za pauzu, a zatim će se zona za kuvanje vratiti u fazu snage koju ste prethodno podesili.



Fleksibilna zona

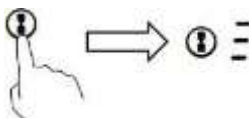
- Ova oblast se može koristiti kao jedinstvena zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u datom trenutku.
- Fleksibilna zona se sastoji od dve nezavisne zavojnice kojima se može zasebno upravljati.
- Važno: Obavezno postavite posuđe centrirano na jednu zonu za kuvanje. U slučaju velike posude, ovalne, pravougaone i izdužene posude, obavezno postavite posude centrirano na zonu za kuvanje koja pokriva oba krstića.

Primeri ispravnih i neispravnih položaja posude:



Kao velika zona

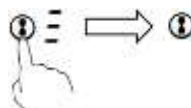
1. Dodirnite dugme za izbor fleksibilne zone da aktivirate fleksibilnu oblast kao jednu veliku zonu, indikator će prikazati .



2. Podesite nivo snage dodirom jednog od klizača ili klizanjem duž kontrole „—“, ili samo dodirnite bilo koju tačku „—“.

Kao dve nezavisne zone

1. Ako želite da otkazete fleksibilnu zonu, samo dodirnite dugme fleksibilne zone, indikator  pored dugmeta fleksibilne zone će nestati.



Zaključavanje tipki

- Tipke možete zaključati kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su tipke zaključane, sve tipke osim ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) su onemogućene.

Za zaključavanje tipki

Dodirnite tipku za zaključavanje i držite 3 sekunde. Indikator tajmera će prikazati „Lo”.

Za otključavanje tipki

1. Proverite da li je indukciona ploča za kuvanje uključena.
2. Dodirnite i zadržite tipku za zaključavanje neko vreme.
3. Sada možete da počnete da koristite indukcionu ploču za kuvanje.



Kada je ploča za kuvanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA; uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću kontrole za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE u hitnim slučajevima, ali ćete prvo otključati ploču za kuvanje u sledećoj operaciji.

Zaštita od prekomerne temperature

Opremljen senzorom temperature, uređaj može da prati temperaturu unutar indukciono ploče za kuvanje. Kada se primeti prekomerna temperatura, indukciona ploča za kuvanje će automatski prestati sa radom.

Zaštita od prekomernog preliivanja

Zaštita od prekomernog preliivanja je bezbednosna funkcija. Automatski isključuje ploču za kuvanje u roku od 10 sekundi ako voda teče ka kontrolnoj tabli, dok će se zvučni signal oglasiti 1 sekundu.

Otkrivanje malih predmeta

Kada je na ploči za kuvanje ostavljena posuda neodgovarajuće veličine ili nemagnetna posuda (npr. aluminijum) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), ploča za kuvanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da hladi indukcionu ploču za kuvanje još 1 minut.

Zaštita od automatskog isključivanja

Automatsko isključivanje je bezbednosna funkcija za indukcionu ploču za kuvanje. Automatski se isključuje ako zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u tabeli u nastavku:

Nivo jačine	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Podrazumevano radno vreme (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se zagreva i ploča za kuvanje se automatski isključi nakon 2 minuta.



Osobe sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre korišćenja ovog uređaja.

Korišćenje tajmera

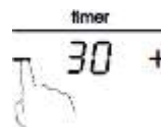
Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada podešeno vreme istekne.
- Možete ga podesiti da isključi jednu zonu za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
- Možete podesiti tajmer na najviše 99 minuta

Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.
Napomena: brojač minuta možete koristiti čak i ako ne birate nijednu zonu za kuvanje.
2. Dodirnite „-“ ili „+“ kontrole tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „30“.



3. Podesite vreme dodirom kontrole „-“ ili „+“.

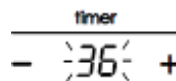
Pomoć: Dodirnite jednom kontrolu „-“ ili „+“ za smanjenje ili povećanje za 1 minut. Držite kontrolu tajmera „-“ ili „+“ da biste smanjili ili povećali vreme za 10 minuta.

Ako vreme podešavanja prelazi 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

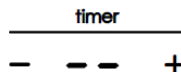
4. Otkazite vreme dodirom na taster tajmera „-“ i pomeranjem nadole na „0“.



5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.



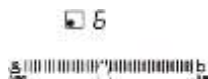
6. Kada istekne podešeno vreme, zvučni signal će se oglasiti na 30 sekundi, a indikator tajmera pokazaće „- -”.



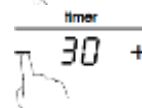
Podešavanje tajmera da isključi jednu zonu za kuvanje

Zone za kuvanje podešene za ovu funkciju će:

1. Dodirnite klizač zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



2. Dodirnite „-” ili „+” kontrole tajmera, indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će se prikazati „30”.

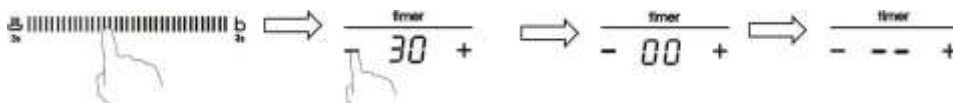


3. Podesite vreme dodirom kontrole „-” ili „+”.

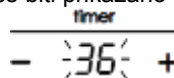
Pomoć: Dodirnite jednom kontrolu „-” ili „+” za smanjenje ili povećanje za 1 minut.

Dodirnite i držite kontrolu tajmera „-” ili „+” da biste smanjili ili povećali vreme za 10 minuta. Ako vreme podešavanja prelazi 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Za otkazivanje tajmera, dodirnite klizač kontrole za izbor, a zatim dodirnite „-” ili „+” „Tajmera”; tajmer će se otkazati, a u prikazu minuta će se prikazati „00”, a zatim „- -”.



5. Kada je vreme podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svetleti označavajući da je zona izabrana.



6. Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti i prikazati „H”.



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno uključene.

Podešavanje tajmera da isključi više zona za kuvanje

1. Ako koristite ovu funkciju na više od jedne zone grejanja, indikator tajmera će pokazati najkraće vreme (npr. podešeno vreme za zonu 1# je 2 minuta, podešeno vreme za zonu 2# je 5 minuta, indikator tajmera pokazuje „2”).

NAPOMENA: Trepćuća crvena tačka pored indikatora nivoa snage znači da indikator tajmera pokazuje vreme zone grejanja.

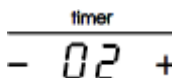
Ako želite da proverite podešeno vreme druge zone grejanja, dodirnite klizač zone grejanja jednom. Tajmer će pokazati podešeno vreme.



(podešeno na 5 minuta)



(podešeno na 2 minuta)



2. Kada istekne tajmer za kuvanje, odgovarajuća zona grejanja će se automatski isključiti i prikazati „H”.



NAPOMENA: Ako želite da promenite vreme nakon podešavanja tajmera, morate da počnete od koraka 1.

Održavanje i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno prljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prosute supstance koje ne sadrže šećer po staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!). 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite ploču za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije „vruće površine“, ali zona za kuvanje je možda još vruća! Budite veoma oprezni. • Grube žice, neke najlonske žice i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li su sredstvo ili pribor za čišćenje prikladni. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuvanje: staklo može trajno da se zaprlja.
Izlivanje kipućih, otopljenih supstanci ili supstanci koje sadrže šećer na staklo	Odmah ih uklonite spatulom, lopaticom ili strugačem sa oštricom pogodnim za indukcionu staklenu ploču za kuvanje, ali pazite na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili pribor pod uglom od 30° i sastružite prljavštinu ili prosutu supstancu s hladne površine ploče za kuvanje. 3. Očistite prljavštinu ili prosutu supstancu krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Pratite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno prljanje stakla“ iznad.	• Uklonite mrlje nastale usled prosipanja otopljenih supstanci ili hrane koja sadrži šećer što je pre moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može biti teško ukloniti ih ili čak mogu trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od sečenja: kada se sigurnosni poklopac ukloni, oštrica u strugaču je oštra kao žilet. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte na bezbednom mestu van domašaja dece.
Prolivanje supstanci na dodirne kontrole	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Upijte prosutu supstancu. 3. Obrišite oblast dodirnih kontrola čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Potpuno osušite oblast papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite ploču za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da se oglasi i isključi, a dodirne kontrole možda neće funkcionisati dok ima tečnosti na njima. Pre ponovnog uključivanja ploče za kuvanje obrišite oblast dodirnih kontrola.

Saveti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Šta možete uraditi
Indukciona ploča za kuvanje se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je u vašem domu ili okolini došlo do nestanka struje. Ako ste sve proverili i problem se nastavlja, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Dodirne kontrole ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte uputstva u odeljku „Korišćenje indukcionne ploče za kuvanje”.
Dodirne kontrole su teške za rukovanje.	Možda postoji mali sloj vode na površini kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Uverite se da je oblast dodirnih kontrola suva i koristite jagodice prsta kada dodirujete kontrole.
Staklo je izgrebano.	Posuđe za kuvanje sa grubim ivicama. Koristi se neprikladno, abrazivno sredstvo ili pribor za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnom i glatkom osnovom. Pogledajte „Odabir odgovarajućeg posuda”. Pogledajte „Održavanje i čišćenje”.
Neko posuđe proizvodi zvuke poput pucketanja i kliktanja.	To može biti uzrokovano građom vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju drugačije).	To je normalno i ne ukazuje na kvar.
Indukciona ploča za kuvanje proizvodi tihi zvuk poput zujanja kada se koristi na visokoj temperaturi.	To je prouzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	To je normalno, ali buka treba da se stiša ili nestane potpuno kada smanjite podešavanje toplote.
Zvuk ventilatora dolazi iz indukcionne ploče za kuvanje.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionu ploču za kuvanje se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču za kuvanje.	To je normalno i ne zahteva nikakvu radnju. Nemojte isključivati napajanje indukcionne ploče za kuvanje iz zida dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i signal se pojavljuje na ekranu.	Indukciona ploča za kuvanje ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča za kuvanje ne može da detektuje posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Odabir odgovarajućeg posuđa”. Centrirajte posudu i uverite se da njena osnova odgovara veličini zone za kuvanje.

Indukciona ploča za kuvanje ili zona za kuvanje su se neočekivano isključili, oglasio se zvuk i prikazan je kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na ekranu tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve grešaka, isključite indukcionu ploču za kuvanje iz zida i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
---	------------------	--

Prikaz i pregled kvarova

Ako se pojavi abnormalnost, indukciona ploča za kuvanje će automatski ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Problem	Mogući uzroci	Šta možete uraditi
F3/F4	Senzor temperature kvara indukcione zavojnice	Obavestite dobavljača.
F9-FA	Kvar senzora temperature IGBT	Obavestite dobavljača.
E1/E2	Prekomerno napajanje	Proverite da li je napajanje normalno. Kada se napajanje vrati u normalu, uključite uređaj u struju.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcione zavojnice	Obavestite dobavljača.
E5	Visoka temperatura senzora temperature IGBT	Ponovo pokrenite kada se ploča za kuvanje ohladi.

Navedene su procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte rastavljati uređaj sami kako biste izbegli opasnosti i oštećenja indukcione ploče za kuvanje.

Tehnička specifikacija

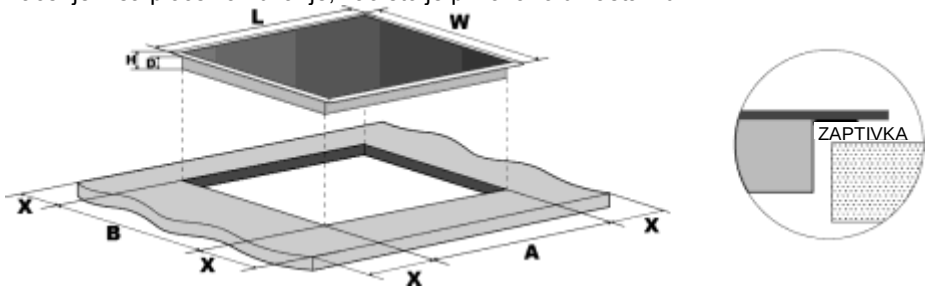
Ploča za kuvanje	CTPS64MCTTWIFI
Zone kuvanja	4 zone
Napajanje	220-240 V~, 50-60 Hz
Ugrađena električna energija	2,5 kW: 2250-2750 W ili 3,0 kW: 2700-3300 W ili 4,5 kW: 4050-4950 W ili 6,5 kW: 5850-7150 W ili 7,4 kW: 6600-7400 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	590X520X60
Dimenzije ugradnje A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. Budući da neprestano nastojimo da unapređujemo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodnog obaveštenja.

Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

Isecite radnu površinu u skladu sa veličinama prikazanim na crtežu.
Za svrhu ugradnje i upotrebe, oko rupe treba ostaviti prostor od najmanje 5 cm.
Proverite da li je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije uzrokovane toplotnim zračenjem sa ploče za kuvanje, kao što je prikazano u nastavku.

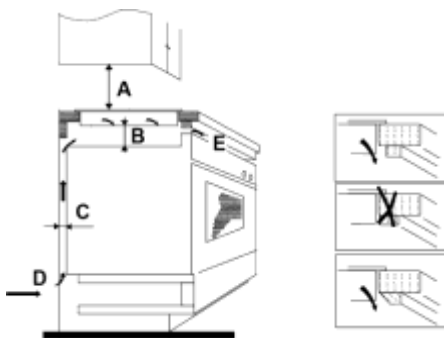


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

U svakom slučaju, proverite da li je za indukcionu ploču za kuvanje obezbeđena dobra ventilacija i da li su ulaz i izlaz vazduha blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom stanju, kao što je prikazano u nastavku.



Napomena: Sigurnosna udaljenost između ploče za kuvanje i ormara iznad ploče za kuvanje treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Dovod vazduha	Odvod vazduha 5 mm

Pre ugradnje ploče za kuvanje proverite da li

- je radna površina četvrtasta i ravna, i nijedan strukturni element ne ometa prostorne uslove;
- je radna površina izrađena od materijala otpornog na toplotu;
- u slučaju da je ploča za kuvanje postavljena iznad rerne, rerna ima ugrađeni ventilator za hlađenje;
- je ugradnja u skladu sa svim zahtevima za odobrenje i važećim standardima i propisima;
- odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz električnog napajanja ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran tako da je u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
Izolacioni prekidač mora biti odobren i mora da obezbeđuje vazdušno rastojanje od 3 mm na svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- će izolacioni prekidač biti lako dostupan kupcu kada je ploča za kuvanje ugrađena;
- ste se konsultovali s lokalnim građevinskim organima i podzakonskim aktima ako ste u nedoumici u vezi sa ugradnjom;
- koristite obloge koje su otporne na toplotu i lako se čiste (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuvanje.

Nakon što ste ugradili ploču za kuvanje, proverite da li

- kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili fioke;
- postoji adekvatan protok svežeg vazduha izvan ormara do osnove ploče za kuvanje;
- je postavljena termička zaštitna barijera ispod osnove ploče za kuvanje ako je ploča za kuvanje ugrađena iznad fioke ili ormara;
- je izolacioni prekidač lako dostupan kupcu.

Pre postavljanja nosača za fiksiranje

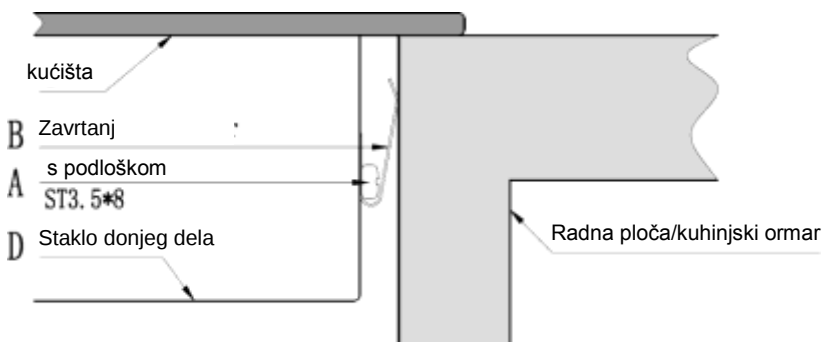
Objekat treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristiti ambalažu). Nemojte primenjivati silu na kontrole koje vire iz ploče za kuvanje.

Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuvanje na radnu površinu zavrtanjem 4 nosača na donji deo ploče za kuvanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.



A	B	C	D
S podloškom	Nosač	Rupa za zavrtanj	Staklo donjeg dela



Pažnja

1. Indukcionu ploču za kuvanje moraju da instaliraju kvalifikovana lica ili tehničari. Na raspolaganje vam stavljamo profesionalce. Nikada ovu radnju ne obavljajte sami.
2. Ploča za kuvanje ne sme se ugrađivati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za veš ili sušenje odeće, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuvanje.
3. Indukciona ploča za kuvanje mora se ugraditi tako da se može osigurati bolja toplotna radijacija kako bi se povećala njena pouzdanost.
4. Zid i zona grejanja iznad površine ploče moraju biti otporni na toplotu.
5. Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, središnji sloj i lepak moraju biti otporni na toplotu.

Spajanje ploče za kuvanje na električno napajanje



Ovu ploču za kuvanje sme da priključi na električno napajanje samo odgovarajuće kvalifikovana osoba. Pre spajanja ploče za kuvanje na električno napajanje, proverite da li:

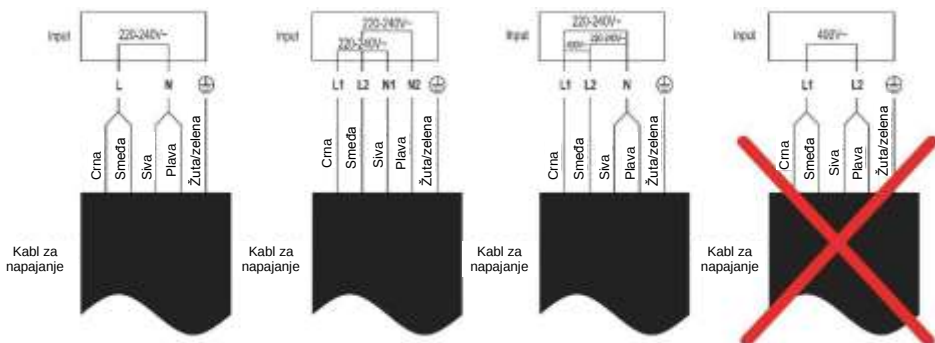
1. je kućni sistem ožičenja pogodan za napajanje koje crpi ploča za kuvanje;
2. napon odgovara vrednosti navedenoj na tipizacijskoj pločici;
3. delovi kabla za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na tipizacijskoj pločici. Da biste priključili ploču za kuvanje na električno napajanje, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za razdvajanje, jer mogu izazvati pregrevanje i požar.

Kabl za napajanje ne sme dodirivati vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75 °C.



Proverite sa električarem da li je sistem kućnog ožičenja pogodan bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba da bude povezano u skladu sa odgovarajućim standardom ili jednopolnim prekidačem. Način povezivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili će biti zamenjen, rukovanje mora izvršiti agent za usluge nakon prodaje sa namenskim alatima kako bi se izbegle bilo kakve nezgode.
- Ako se uređaj povezuje direktno na napajanje, mora se ugraditi višepolni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Lice koje vrši ugradnju mora da se uveri da je električno povezivanje izvršeno ispravno i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili priklješten.
- Ovlašćeni tehničari moraju redovno proveravati i menjati kabl.



Ovaj uređaj je označen u skladu sa direktivom Evropske unije 2012/19/EU o električnom i elektronskom otpadu (OEEO). OEEO sadrži zagađujuće supstance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji se mogu ponovo koristiti). Važno je da se OEEO podvrgne posebnim tretmanima, u cilju pravilnog otklanjanja i odlaganja svih zagađivača, kao i vraćanju i recikliranju svih materijala. Pojedinci mogu da igraju važnu ulogu u obezbeđivanju da OEEO ne postane ekološki problem; neophodno je slediti nekoliko osnovnih pravila:

- OEEO ne treba tretirati kao kućni otpad;
- OEEO se predaje mestima nadležnim za prikupljanje takvog otpada kojima upravljaju opština ili registrovana preduzeća.

U mnogim zemljama, za velike OEEO postoji sakupljanje kod kuće. Kada kupite novi uređaj, stari se može vratiti dobavljaču koji ga mora prihvatiti bez naplate sve dogod je uređaj istog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

Informacije o proizvodu za električne ploče za kuvanje u domaćinstvu u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela				CTPS64MCTTWIF I	
Tip ploče za kuvanje				Električna ploča za kuvanje	
Broj zona i/ili oblasti za kuvanje	zone			4	
	površine				
Tehnologija grejanja (indukcione zone i oblasti za kuvanje, zone za kuvanje koje odaju toplotu, pune ploče)	Indukcione zone za kuvanje			X	
	Indukcione oblasti za kuvanje				
	Zone za kuvanje koje odaju toplotu				
	Pune ploče				
Za kružne zone ili oblasti za kuvanje: prečnik upotrebljive oblasti po električnoj zagrejanj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm		Nazad levo	Ø	-	cm
		Nazad centralno	Ø	-	cm
		Nazad desno	Ø	18,0	cm
		Levo centralno	Ø	-	cm
		Centralno	Ø	-	cm
		Desno centralno	Ø	-	cm
		Napred levo	Ø	-	cm
		Napred centralno	Ø	-	cm
		Napred desno	Ø	18,0	cm
Za zone ili oblasti za kuvanje koji nisu kružnog oblika: dužina i širina upotrebljive zone ili oblasti za kuvanje sa električnim zagrevanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Nazad levo	D Š	21,0 20,0	cm
		Nazad centralno	D Š	-	cm
		Nazad desno	D Š	-	cm

	Levo centralno	D Š	-	cm
	Centralno	D Š	-	cm
	Desno centralno	D Š	-	cm
	Napred levo	D Š	21,0 20,0	cm
	Napred centralno	D Š	-	cm
	Napred desno	D Š	-	cm
Potrošnja energije po zoni ili oblasti za kuvanje izračunata po kg	Nazad levo	Električno kuvanje	186,5	Wh/kg
	Nazad centralno	Električno kuvanje	-	Wh/kg
	Nazad desno	Električno kuvanje	197,2	Wh/kg
	Levo centralno	Električno kuvanje	-	Wh/kg
	Centralno	Električno kuvanje	-	Wh/kg
	Desno centralno	Električno kuvanje	-	Wh/kg
	Napred levo	Električno kuvanje	187,3	Wh/kg
	Napred centralno	Električno kuvanje	-	Wh/kg
	Napred desno	Električno kuvanje	195,6	Wh/kg
Potrošnja energije po ploči za kuvanje izračunata po kg		Električna ploča za kuvanje	191,7	Wh/kg
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni aparati za kuvanje koji se koriste u domaćinstvu – Deo 2: Ploče za kuvanje – metodi za merenje performansi				
Predlozi za uštedu energije: • Za postizanje najbolje efikasnosti ploče za kuvanje postavite posudu na centralni deo zone za kuvanje. • Upotreba poklopca zadržavanjem toplote skraćuje vreme kuvanja i štedi energiju. • Smanjite količinu tečnosti ili masnoće kako biste skratili vreme kuvanja. • Počnite kuvanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagreje. • Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana zona.				

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

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Działanie i konserwacja Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie

kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce,

łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.

- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.
- **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych,

kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.

- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w

niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwać takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.

Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru – nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.
OSTRZEŻENIE: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez

zewewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

PRZESTROGA: Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

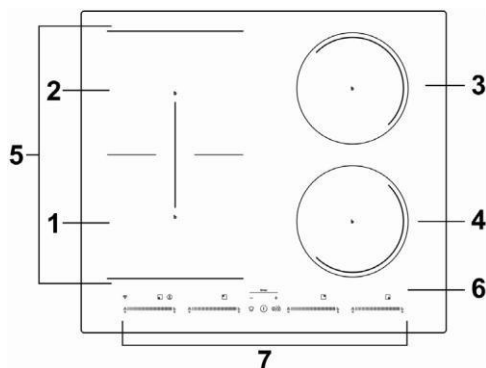
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

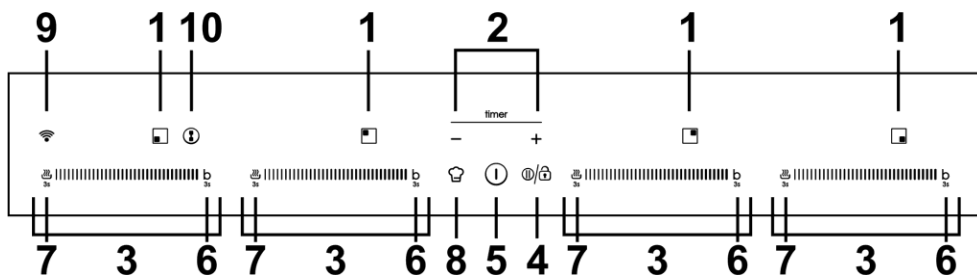
Widok produktu

Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
5. Strefa elastyczna 2800 W, z funkcją Boost do 3500 W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

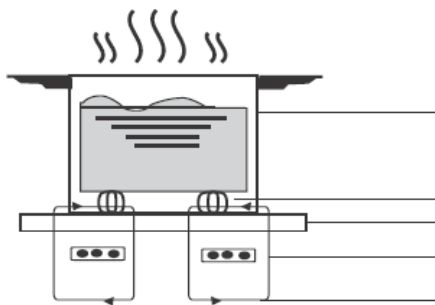
Panel sterowania



1. Wskaźnik strefy grzewczej
2. Przycisk regulacji regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji poziomu mocy
4. Blokada klawiszy/Funkcja pauzy
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury
8. Przycisk bezpośredniego gotowania
9. Przycisk Wi-Fi
10. Strefa elastyczna

A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



żelazny garnek

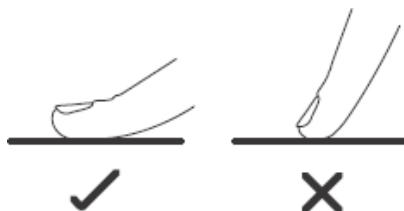
obwód magnetyczny
szklana płyta ceramiczna
cewka indukcyjna
indukowane prądy

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Należy znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.

- W przypadku braku magnesu można:

1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.

2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

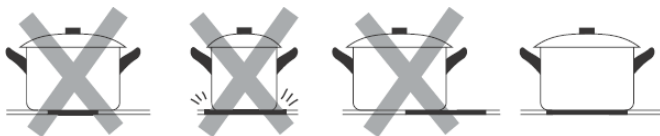
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



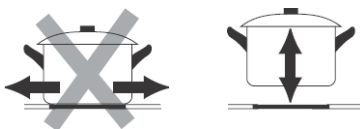
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkło i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.

Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
Strefa elastyczna	240 lub 160*270

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

Obsługa płyty indukcyjnej

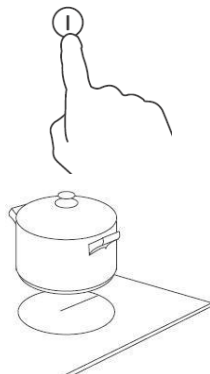
Abby rozpocząć gotowanie

1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „—” lub „— —” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

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

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



3. Wybrać jedną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy, dotykając suwak, przesuwając palec wzdłuż przycisku „—” lub dotykając ten przycisk w dowolnym miejscu.



- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrane ustawienie mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.
- Przy przesuwaniu palcem wzdłuż przycisku „—” można zmieniać moc w zakresie od 1 do 9.

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

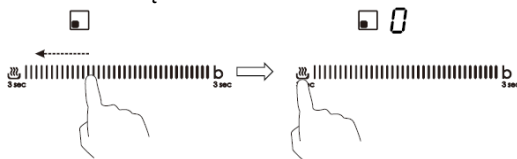
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Po zakończeniu gotowania

- Wyłączyć strefę grzewczą, przesuwając palec w lewo wzdłuż przycisku „—” i przytrzymując przez 1 sekundę.



Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.



a następnie



- Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



- Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Za pomocą funkcji zarządzania mocą 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 poziom maksymalny.

Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisku „Gotowanie bezpośrednie” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migłała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. '3.0'. Gdy żądana moc miga, dotknąć przycisku „Gotowanie bezpośrednie” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



Uwaga:

1. Po wykonaniu czynności z punktu 2 w czasie 3 sekund po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW lub 6,5 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć poziomu mocy żadnej ze stref. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

Bezpośrednie gotowanie

Najpierw pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestrować swoją płytę indukcyjną.

Włączyć płytę, dotknąć przycisku Wi-Fi i przytrzymać przez 3 sekundy, płyta wyświetli wskazanie „rr”, a lampka sygnalizacyjna Wi-Fi zacznie migać, wówczas można rozpocząć rejestrację. Po pomyślnym podłączeniu routera Wi-Fi lampka sygnalizacyjna Wi-Fi będzie świecić światłem stałym. W przeciwnym razie lampka sygnalizacyjna Wi-Fi będzie nadal migać.

Jak ustawić

Ustawić procedurę bezpośredniego gotowania w aplikacji hOn i wysłać polecenie do płyty grzejnej. Zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe, a kropka na wyświetlaczu regulatora czasowego zacznie migać. Następnie dotknąć przycisku gotowania bezpośredniego. Zostanie wyemitowany jeden sygnał dźwiękowy i kropka na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie świecić światłem stałym. Płyta będzie działać zgodnie z ustawieniem wprowadzonym w aplikacji, a wybrane strefy będą wyświetlać wskazanie „A”. Aplikacja umożliwia dostęp do 15 przepisów z instrukcjami, wraz z kilkoma funkcjami specjalnymi: podtrzymywanie ciepła, roztapianie, gotowanie, duszenie i smażenie.

Uwaga:

Istnieje specyficzny przypadek. Jeśli wszystkie lampki sygnalizacyjne strefy zgasną po ustawieniu przepisów kulinarnych w aplikacji, przed dotknięciem przycisku gotowania bezpośredniego należy dotknąć przycisku włączania/wyłączania. Po zgaśnięciu wszystkich lampek sygnalizacyjnych w ciągu 10 minut należy zakończyć ustawianie przepisu. W przeciwnym razie należy podłączyć router i ponownie ustawić przepis.

a. PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	BLE
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 W PRZYPADKU WYPOSAŻENIA SIECIOWEGO

Informacje o produkcie w przypadku wyposażenia sieciowego	
Zużycie energii przez produkt w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywowane:	Nie dotyczy
Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Aby włączyć WiFi, należy nacisnąć na 3 sekundy przycisk WiFi
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Aby wyłączyć WiFi, należy nacisnąć na 3 sekundy przycisk WIFI

Korzystanie z funkcji Boost

Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

1. Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



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

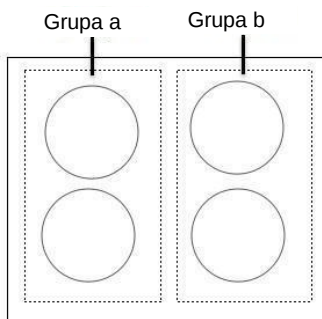


3. Aby anulować funkcję Boost w czasie tych 5 minut, należy dwukrotnie dotknąć przycisk „B”. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „—” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomu mocy w punkcie dotknięcia.



Ograniczenia podczas użytkowania

Cztery strefy podzielono na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.

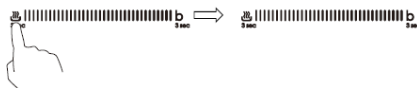


Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

Utrzymywanie ciepła to funkcja, dzięki której jedna strefa działa na niższym poziomie mocy, aby zapewnić stabilność temperatury.

Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

1. Dotknąć lewego punktu suwaka,  **3 sec** w przypadku którego ma być podtrzymywana temperatura, a następnie przytrzymać przycisk przez 3 sekundy. Wskaźnik pola grzejnego będzie wyświetlał literę „A”.



2. Aby anulować podtrzymywanie temperatury, należy przez 3 sekundy dotykać przycisk  **3 sec**. Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „0”.



Korzystanie z funkcji Pauza

Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku pauzy. Na wskaźniku pola grzejnego pojawi się „||”. Następnie działanie indukcyjnej płyty grzejnej zostanie wyłączone w przypadku wszystkich pól grzejnych z wyjątkiem funkcji Pauza, przycisków włączania/wyłączania i blokady.



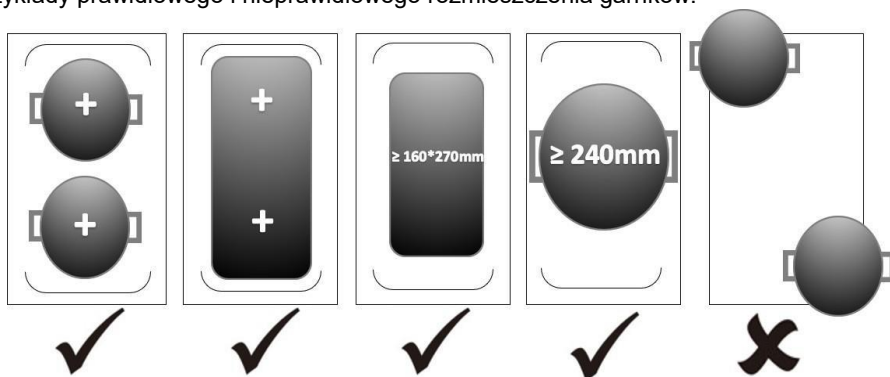
3. Aby anulować status pauzy, należy dotknąć przycisku pauzy, po czym pole grzejne powróci do ustawionego wcześniej stopnia mocy.



Strefa elastyczna

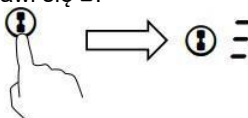
- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie.
- Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku danej strefy grzewczej. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy umieścić naczynie na środku strefy grzewczej, pokrywając oba krzyżyki.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków:



Jako duża strefa

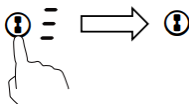
1. Dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej, aby uruchomić obszar elastyczny jako jedną dużą strefę. Na wskaźniku pojawi się .



2. Ustawić poziom mocy, dotykając jednego z suwaków lub przesuwając się wzdłuż elementu sterującego „—” lub po prostu dotykając dowolnego punktu „—”.

Jako dwie niezależne strefy

1. Jeśli zamierza się anulować strefę elastyczną, wystarczy dotknąć przycisku tej strefy, a wskaźnik  obok przycisku strefy elastycznej zniknie.



Blokowanie elementów sterowania

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

Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady klawiszy i przytrzymać przez 3 sekundy. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

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

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

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



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

Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

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

2. Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.

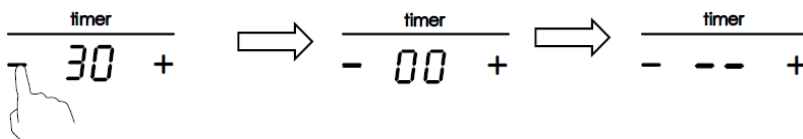


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



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



- Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego będzie wskazywał „- -” po zakończeniu ustawiania.



Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

- dotknięcie suwaka strefy grzewczej, dla której ma zostać ustawiony regulator czasowy.



- Dotknąć „-” lub „+” na regulatorze czasowym. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu czasowym pojawi się „30”.



Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

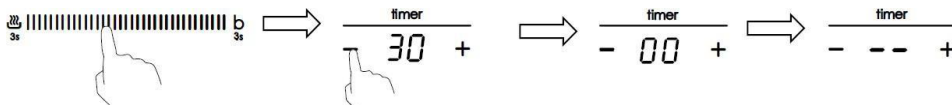
- Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę.

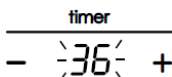
Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

- W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć suwak przycisku wyboru, a następnie dotknąć przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się symbol „00”, a następnie „- -”.



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



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



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

Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

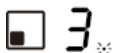
1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 2 min, ustawiony czas strefy 2# – 5 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „2”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej.

Jeśli zamierza się sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć raz suwaka strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.



(ustawienie na 5 minut)



(ustawienie na 2 minut)

timer
- 02 +

2. Po upływie czasu gotowania dane pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone i pojawi się napis „H”.



UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)	1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, nie będzie wskazania „gorącej powierzchni”, ale strefa grzejna może być nadal gorąca! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości po czyszczeniu na płycie grzejnej: na szkle mogą powstać plamy.
Ślady po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiający wycieki na szkle	Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatkii, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych: 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej.	• Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybie mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Usunąć rozlane pozostałości 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.	• Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słyszać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien być mniejszy lub ustać całkowicie po zmniejszeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.

Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
--	---------------------	--

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Dane techniczne

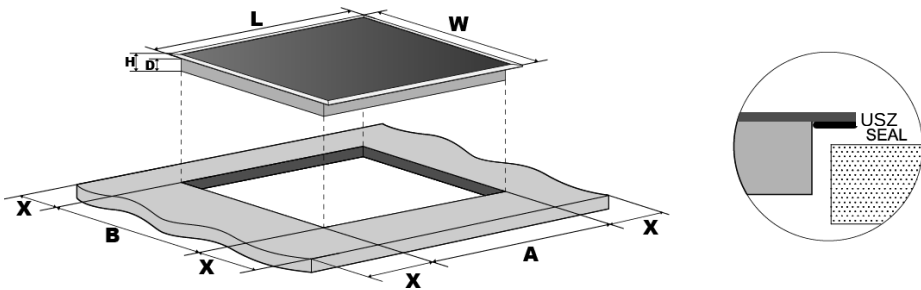
Płyta indukcyjna	CTPS64MCTTWIFI
Strefy grzewcze	4 strefy
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250 – 2750 W lub 3,0 kW: 2700 – 3300 W lub 4,5 kW: 4050 – 4950 W lub 6,5 kW: 5850 – 7150 W lub 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Rozmiar produktu – dł. × szer. × wys. (mm)	590 x 520 x 60
Wymiary w przypadku zabudowy – A × B (mm)	560 X 490

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

Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku. Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:



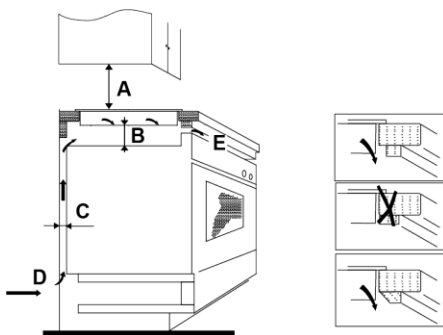
dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze
PL-27

wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką 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 należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.

Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);

- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

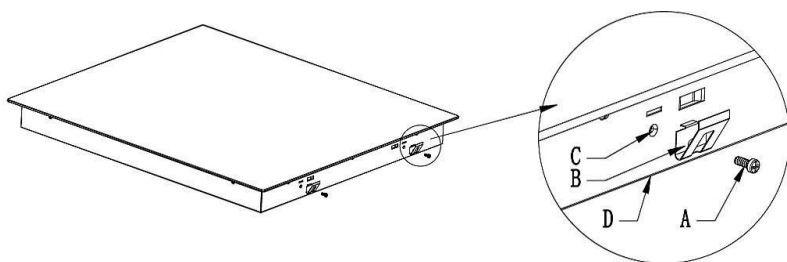
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

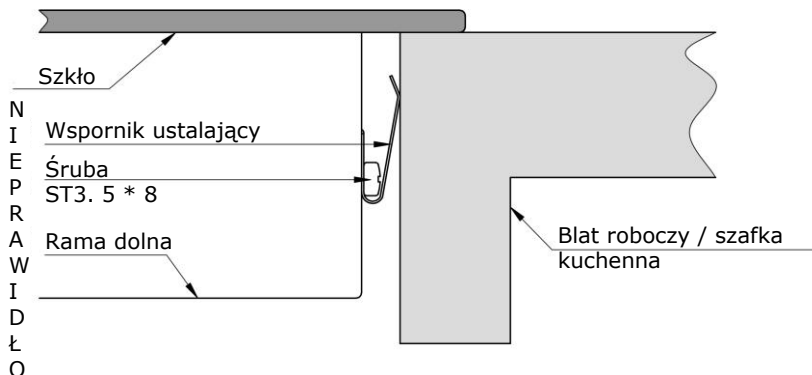
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

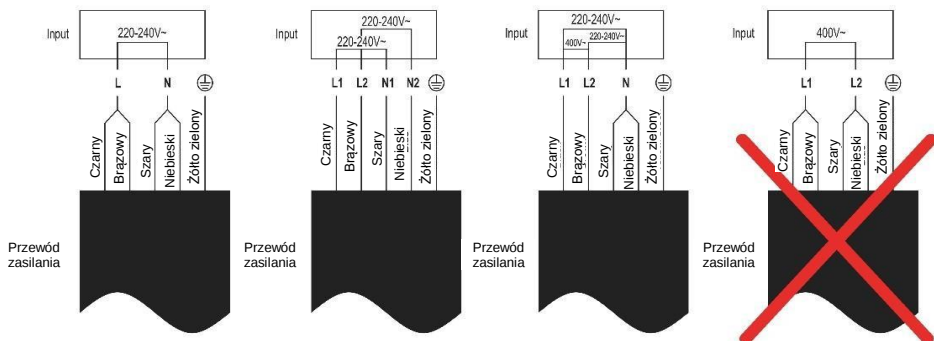
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub z zastosowaniem wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne połączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				CTPS64MCTTWIFI	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	Ø	-	cm
		Tył, środek	Ø	-	cm
		Tył, strona prawa	Ø	18,0	cm
		Środek, wa lewa	Ø	-	cm
		Środek, środek	Ø	-	cm
		Środek, strona prawa	Ø	-	cm
		Przedni a lewa	Ø	-	cm
		Przód, środek	Ø	-	cm
		Przód, strona prawa	Ø	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	L W	21,0 20,0	cm
		Tył, środek	L W	-	cm
		Tył, strona prawa	L W	-	cm

	Środkowa lewa	L W	-	cm
	Środek, środek	L W	-	cm
	Środek, strona prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	21,0 20,0	cm
	Przód, środek	L W	-	cm
	Przód, strona prawa	L W	-	cm
Zużycie energii na każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy	Tył, strona lewa	ECElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tył, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tył, strona prawa	ECElectric cooking	197,2	Masa/kg
	Środkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, strona prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Przód, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przód, strona prawa	ECElectric cooking	195,6	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	191,7	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.				

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami (za trg UKCA). Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu:

www.candy-group.com

Varnostna opozorila

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije.

Vgradnja

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite iz električnega napajanja.
- Priključitev na učinkovit ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo oziroma uporabo aparata skrbno preberite ta navodila.
- Na ta aparat nikoli ne smete odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, ki je odgovorna za namestitvev aparata, saj lahko s tem zmanjšate stroške namestitve.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat namestiti v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop iz napajanja.
- Nepravilna namestitvev aparata lahko razveljavi vse garancijske ali odškodninske zahteve.

Uporaba in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali počeni kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj odklopite iz omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči

električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi kipenja se lahko pojavi dim in pride do razlivanja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- V bližino aparata ne postavljajte in ne puščajte namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhalnih con ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom

- ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
 - Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
 - Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.
 - Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
 - Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
 - Ne stojte na kuhalni plošči.
 - Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
 - Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
 - Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu

in v podobne namene, kot npr.:

- v kuhinjah za osebje trgovin, pisarn in drugih delovnih okolij; v hišah na kmetiji; za stranke hotelov, motelov in drugih stanovanjskih okolij; - v obratih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.

Pazite, da se ne boste dotaknili grelnih elementov.

Otroci, mlajši od 8 let, naj se zadržujejo stran od aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči nastanek požara. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne hranite stvari na kuhalni površini.
- **Opozorilo:** Če površina kuhalne površine iz

steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo počí, izklopíte aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske pripomočke. Glejte navodila za vgradnjo.

OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

Aparat vključuje ozemljitveni priključek, ki se uporablja samo za namene delovanja.

Čestitamo vam za nakup nove indukcijske kuhalne plošče.

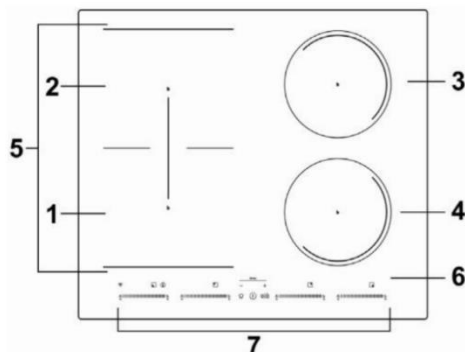
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.

Za informacije o namestitvi preberite poglavje o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

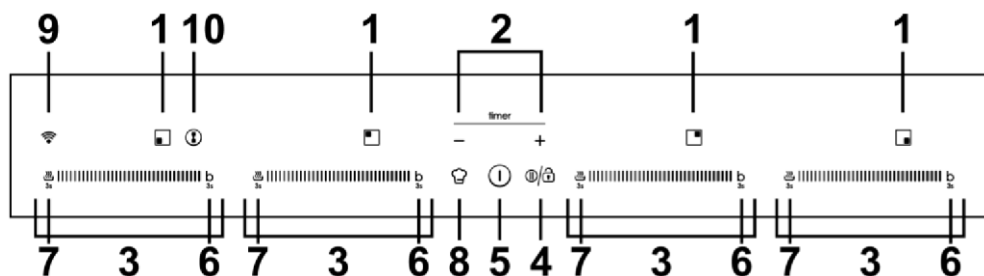
Pregled izdelka

Pogled od zgoraj



1. Cona 2000 W, povečanje moči na 2600 W
2. Cona 1500 W, povečanje moči na 2000 W
3. Cona 2000 W, povečanje moči na 2600 W
4. Cona 1500 W, povečanje moči na 2000 W
5. Prilagodljiva cona, povečanje moči iz 2800 na 3500 W
6. Steklena plošča
7. Upravljalna plošča

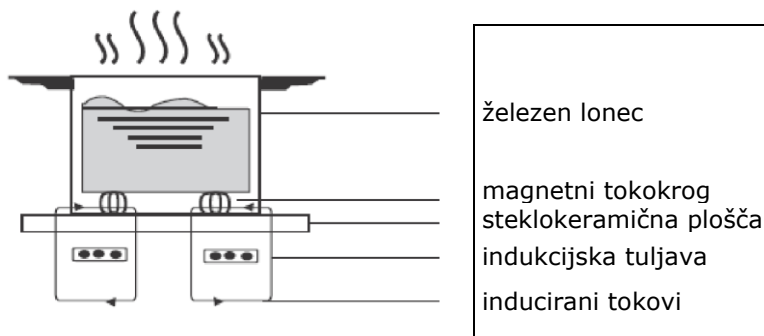
Upravljalna plošča



1. Indikator ogrevalne cone
2. Tipka za nastavitev časovnika
3. Tipka za nastavitev stopnje moči
4. Funkcija zaklepanja/premora
5. Gumb za vklop/izklop
6. Krmilnik za nastavitev funkcije povečanja moči
7. Gumb za upravljanje funkcije ohranjanja toplote
8. Gumb za neposredno kuhanje
9. Gumb Wi-Fi
10. Prilagodljiva cona

Nekaj besed o indukcijskem kuhanju

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.

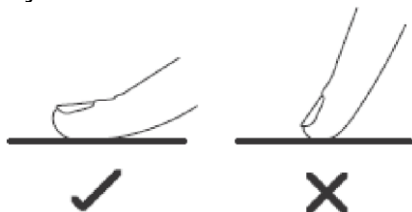


Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.

Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



Izbira ustrezne kuhinjske posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

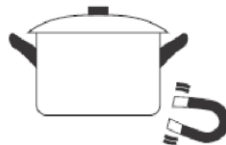
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.

- Če nimate magneta:

1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.

2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.

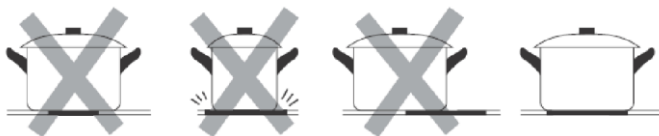
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.



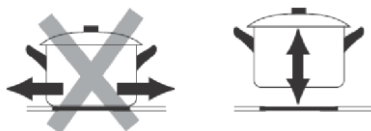
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode enakega premera kot je premer grafike izbrane cone. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost maksimalna. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Mere posode

Kuhališča so omejena tako, da se samodejno prilagodijo premeru posode. Kljub temu mora biti premer posode najmanj tolikšen, kot je premer ustreznega kuhališča. Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

Premer dna indukcijske posode

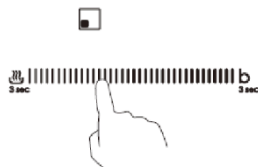
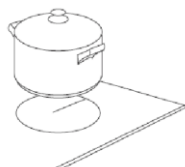
Kuhališče	Najmanj (mm)
1, 2,3, 4 (180 mm)	120
Prilagodljiva cona	240 ali 160*270

Zgornji podatki se lahko razlikujejo glede na kakovost uporabljene posode.

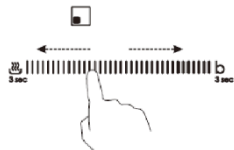
Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Za začetek kuhanja

1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop.
Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »-«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
 - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.
3. Izberite eno ogrevalno cono in nastavite raven moči tako, da se dotaknete drsnika ali podrsate po drsniku »-« ali se samo dotaknete katere koli točke drsnika »-«.



Ali



- Če moči ne nastavite v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.
- Z drsnim nastavljanjem lahko moč spreminjate od 1. do 9. stopnje.

Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

To pomeni, da:

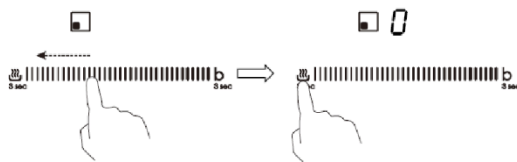
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 1 minuti izklopi.

Ko končate s kuhanjem

- Kuhališče izklopite tako, da podrsate vzdolž drsnika »-« do leve točke in za 1 sekundo zadržite dotik.



Prepričajte se, da prikazovalnik stopnje moči prikazuje »0« in nato »H«.



in nato



- Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.

- Pazite se vročih površin

Črka »H« vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.



Uporaba sistema za upravljanje porabe energije

Z upravljanjem porabe energije lahko nastavite skupno moč na 2,5/3,0/4,5/6,5 in 7,4 kW. Privzeta nastavev skupne moči je največja stopnja moči.

Nastavitev skupne stopnje moči, ki ustreza vašim zahtevam

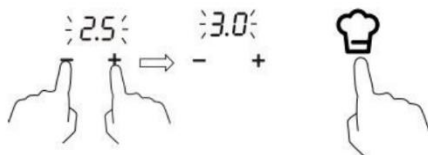
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča izklopljena.

Opomba: upravljanje porabe energije lahko nastavite samo, ko je kuhalna plošča izklopljena.

2. Dotaknite se gumba za neposredno kuhanje in ga držite 5 sekund. Zasliši se en pisk.



3. Ko zaslišite pisk, se hkrati dotaknite gumbov »+« in »-« ter ju držite 3 sekunde; indikator časovnika bo prikazal prejšnjo skupno stopnjo moči, ki bo utripala npr. »2.5«. Ponovno se dotaknite gumbov »+« in »-« ter ju držite 1 sekundo, da preklopite na drugo stopnjo moči, na primer 3.0. Ko zelena vrednost moči utripa, se dotaknite gumba za neposredno kuhanje in ga držite 5 sekund. Zasliši se 10 piskov. To pomeni, da ste končali nastavev.



Opomba:

- Po 2. koraku se morate gumbov »+« in »-« dotakniti **v 3 sekundah** po tem, ko zaslišite pisk. V nasprotnem primeru boste morali znova začeti z 2. korakom.
- Ko končate nastavev, počakajte do konca 10 piskov. V tem času se ne dotikajte nobenega gumba. V nasprotnem primeru bo nastavev neveljavna.

Pravila upravljanja porabe energije

Če skupna moč presega omejitev 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (odvisno od stopnje, ki ste jo nastavili), ne morete povečati stopnje moči v nobeni coni. Če skupno poč povečate z dotikom gumba »+«, bo kuhalna plošča oddala 3 zvočne signale in na indikatorju bo prikazan simbol »PN«, ki bo utripal. Zato morate pred povečevanjem moči zelene cone zmanjšati stopnjo moči drugih con.

Neposredno kuhanje

Najprej prenesite aplikacijo hOn in jo namestite na prenosno napravo.

Nato registrirajte svojo indukcijsko kuhalno ploščo.

Vklopite kuhalno ploščo, dotaknite se gumba Wi-Fi in ga držite 3 sekunde; na prikazovalniku kuhalne plošče se prikaže »rr« in indikatorska lučka za Wi-Fi bo utripala; zdaj lahko začnete z registracijo. Ko se modul Wi-Fi uspešno poveže z usmerjevalnikom, bo indikatorska lučka za Wi-Fi ves čas prižgana. V nasprotnem primeru bo indikatorska lučka za Wi-Fi še naprej utripala.

Postopek nastavitve

Nastavite postopek neposrednega kuhanja v aplikaciji hOn in pošljite ukaz kuhalni plošči; zaslišali boste dva piska in pika na prikazovalniku časovnika bo utripala. Nato se dotaknite gumba za neposredno kuhanje; zaslišali boste en pisk in pika na prikazovalniku časovnika bo fiksno prikazana. Kuhalna plošča bo delovala v skladu z nastavitvijo v aplikaciji in za izbrane cone bo prikazan simbol »A«. Aplikacija omogoča dostop do 15 receptov za vodeno kuhanje ter nekatere posebne funkcije: ohranjanje toplote, taljenje, vretje, dušenje in cvrtje.

Pozor:

Obstaja poseben primer. Če so po nastavitvi receptov za kuhanje v aplikaciji ugasnile vse indikatorske lučke, se morate pred dotikom gumba za neposredno kuhanje dotakniti gumba za vklop/izklop. Ko se vse indikatorske lučke ugasnejo, morate nastavitev recepta za kuhanje dokončati v 10 minutah. V nasprotnem primeru boste morali povezati usmerjevalnik in ponovno nastaviti recept.

a. PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	BLE
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR in BLE
Uporabljen(-i) frekvenčni pas(-ovi) [MHz]	2400–2500	2400–2500
Največja moč [mW]	100	8

b. INFORMACIJE O IZDELKU ZA OMREŽNO OPREMO

Informacije o izdelku za omrežno opremo	
Poraba moči izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so priključena vsa žična omrežna vrata in so aktivirana vsa brezžična omrežna vrata:	N/R
Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Za vklop brezžične povezave, za 3 sekunde pritisnite gumb Wi-Fi.
Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja:	Za izklop brezžične povezave, za 3 sekunde pritisnite gumb za Wi-Fi.

Uporaba funkcije povečanja moči

Funkcija povečanja moči dvigne stopnjo moči ene cone v eni sekundi in traja 5 minut. To zagotavlja večjo zmogljivost in hitrejša kuhanje.

Uporaba funkcije povečanja moči

1. Na upravljalni plošči se dotaknite gumba, ki mu želite povečati moč, in za 3 sekunde pridržite točko »b«. Na prikazovalniku moči se prikaže simbol »P«, ki označuje, da poteka povečevanje moči cone.



2. Funkcija povečanja moči deluje 5 minut, nato pa se cona vrne na stopnjo moči »9«.

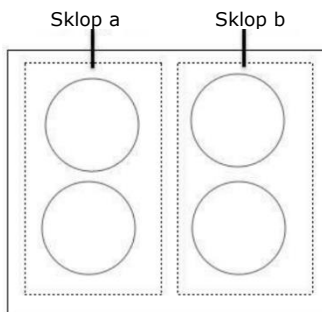


3. Če želite v teh 5 minutah prekiniti delovanje s povečano močjo, se dvakrat dotaknite gumba »B«. Ogrevalna cona se bo vrnila na stopnjo moči »9«. Lahko pa podrsate po drsniku »—« proti levi točki, da se ogrevalna cona vrne na stopnjo moči, ki ste se je dotaknili.



Omejitve pri uporabi

Štiri cone so razdeljene v dva sklopa. Če v enem sklopu uporabite funkcijo povečanja moči za eno cono, najprej preverite, da stopnja moči druge cone ni večja od 5.

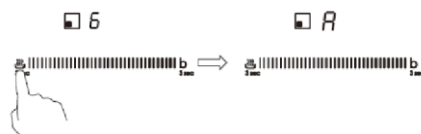


Uporaba funkcije za ohranjanje toplote

Funkcija ohranjanja toplote omogoča, da ena cona še naprej deluje pri nizki stopnji moči, da ohranja stabilno temperaturo.

Uporaba funkcije za ohranjanje toplote za stabilno temperaturo

1. Dotaknite se leve točke drsnika  kuhališča, ki ga želite ohraniti toplega in nato gumb pridržite za 3 sekunde; na indikatorju kuhališča se prikaže »A«.



2. Če želite izklopiti funkcijo ohranjanja toplote, se za 3 sekunde dotaknite gumba . Ogrevalna cona se bo vrnila na stopnjo moči »0«.



Uporaba funkcije premora

Funkcijo premora lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča zaustavitev in ponovno delovanje indukcijske kuhalne plošče.

1. Prepričajte se, da kuhališče deluje.
2. Dotaknite se gumba za premor, na indikatorju kuhališča se prikaže simbol »II«. S tem izklopite delovanje vseh funkcij kuhalnih con indukcijske kuhalne plošče razen gumbov za premor, vklop/izklop in zaklepanje.

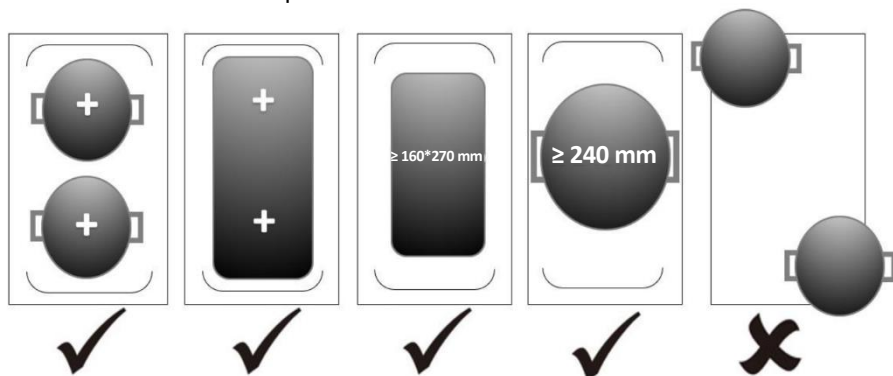


3. Če želite preklicati stanje premora, se dotaknite gumba za premor, da se kuhališče vrne na predhodno nastavljeno stopnjo moči.



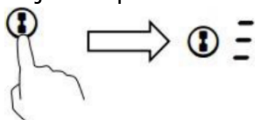
Prilagodljiva cona

- To cono lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve različni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
 - Prilagodljiva cona je sestavljena iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej
 - Pomembno: Posodo postavite na sredino enojnega kuhališča. Velike lonce, ovalne, pravokotne ali podaljšane ponve postavite na sredino kuhališča, tako da sta pokrita oba križca.
- Primeri dobrih in slabih postavitvev:



Kot eno veliko kuhališče

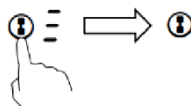
1. Dotaknite se gumba za izbiro prilagodljive cone, da jo vklopite kot enojno, veliko cono in se na indikatorju prikaže simbol .



2. Nastavite stopnjo moči tako, da se dotaknete enega od drsnikov ali podrsajte po drsniku »-« ali pa se dotaknete poljubne točke na drsniku »-«.

Kot dve neodvisni kuhališči

1. Za izklop prilagodljive cone se dotaknite gumba za prilagodljivo cono in indikator  ob gumbu za prilagodljivo cono bo izginil.



Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba ključavnice in ga pridržite za 3 sekunde. Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

Za odklepanje upravljalnih elementov

1. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje
3. Zdaj lahko začnete uporabljati indukcijsko kuhalno ploščo.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za vklop/izklop, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajeni temperaturni senzor spremlja temperaturo v indukcijski kuhalni plošči. Ko zazna prekomerno temperaturo, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Zaščita pred prekomernim razlitjem

Zaščita pred prekomernim razlitjem je varnostna zaščitna funkcija. Če voda steče na upravljalno ploščo, funkcija v 10 sekundah samodejno izklopi kuhalno ploščo in za 1 sekundo se oglasi zvočni signal.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

Zaščita s samodejnim izklopom

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno kuhališče.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.

2. Na upravljalnem elementu časovnika se dotaknite znaka »+« ali »-«, indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »30«.

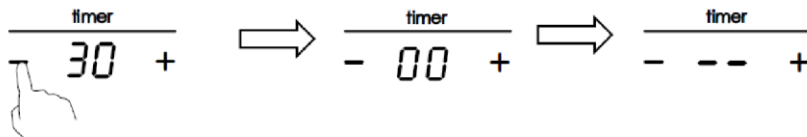


3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »+« ali »-«.

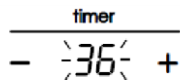
Namig: z enim dotikom gumba »+« ali »-« vrednost povečate ali zmanjšate za 1 minuto. Če gumb »+« ali »-« časovnika pridržite, vrednost povečate oziroma zmanjšate za 10 minut.

Če nastavljeni čas presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na vrednost 0 minut.

4. Nastavitev časa prekličete tako, da se dotaknete gumba »-« časovnika in drsno nastavite vrednost »0«.



5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.



6. Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »-«.



Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Kuhališča, nastavljena s to funkcijo:

1. Dotaknite se drsnika ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.



2. Na upravljalnem elementu časovnika se dotaknite znaka »-« ali »+«; indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »30«.



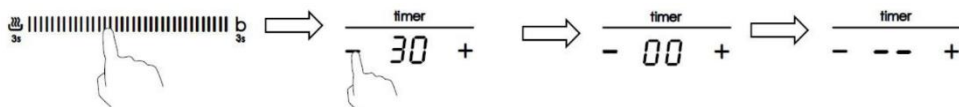
3. Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+«.

Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

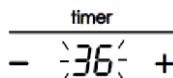
Če gumb »-« ali »+« časovnika pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na vrednost 0 minut.

4. Če želite časovnik preklicati, se dotaknite drsnika za izbiro, nato pa se dotaknite gumba »-« ali »+« za nastavitev časovnika, pri čemer se časovnik prekliče in takrat se na prikazovalniku minut prikaže »00« in nato »-«.



5. Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.



OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano cono.



6. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi in prikaže se »H«.



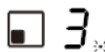
Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhališča

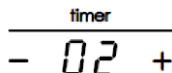
1. Če to funkcijo uporabite za več kot eno kuhališče, bo indikator časovnika prikazal najkrajši čas.
(Če je npr. za cono 1 nastavljen čas 2 minuti in je za cono 2 nastavljen čas 5 minut, indikator časovnika prikazuje vrednost »2«.)
OPOMBA: Utripajoča rdeča pika ob indikatorju stopnje moči pomeni, da indikator časovnika prikazuje čas ogrevalne cone.
Če želite preveriti nastavljeni čas druge ogrevalne cone, se enkrat dotaknite drsnika ogrevalne cone. Časovnik bo prikazal nastavljeni čas.



(nastavljen na
5 minut)



(nastavljen na
2 minuti)



2. Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezna ogrevalna cona samodejno izklopi in prikaže se »H«.



OPOMBA: Če želite spremeniti čas, ko je časovnik že nastavljen, morate začeti s 1. korakom.

Nega in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo izključite iz električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče!), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotaknete vročih površin kuhalnih con: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo izključite iz električnega napajanja. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Ponovno vključite napajanje kuhalne plošče.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

Namigi in nasveti

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode prasketajo ali šklopotajo.	Vzrok je lahko konstrukcija kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.

Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, prikaže se zvok in koda napake (običajno se izmenično z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zapišite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Prikaz in odpravljanje napak

Če pride do nepravilnosti, bo indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopila v zaščitno stanje in prikazala ustrezne zaščitne kode:

Težava	Možen vzrok	Ukrep
F3/F4	Okvara senzorja temperature indukcijske tuljave	Obrnite se na dobavitelja.
F9/FA	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
E3	Previsoka temperatura senzorja temperature indukcijske tuljave	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Previsoka temperatura senzorja temperature IGBT	Kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

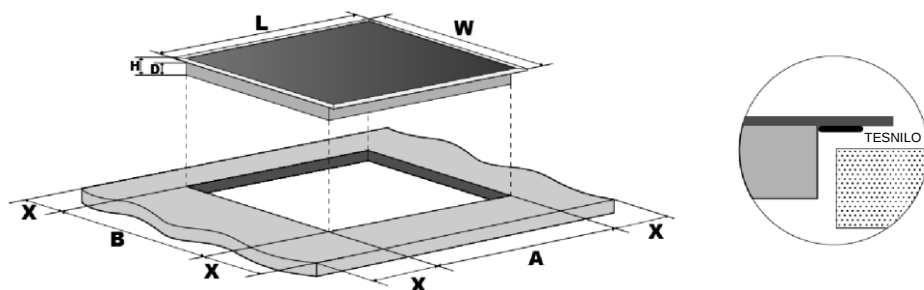
Kuhalna plošča	CTPS64MCTTWIFI
Kuhališča	4 cone
Napajalna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Vgrajena električna moč	2,5kw: 2250–2750 W ali 3,0 kw: 2700–3300 W ali 4,5 kw: 4050–4950 W ali 6,5 kw: 5850–7150 W ali 7,4 kw: 6600–7400 W
Velikost izdelka D x Š x V (mm)	590 X 520 X 60
Vgradne mere A x B (mm)	560 X 490

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

Vgradnja

Izbira opreme za vgradnjo

Izrežite delovno površino izrežite v skladu z merami, prikazanimi na risbi. Okoli odprtine je treba pustiti najmanj 5 cm prostora za vgradnjo in uporabo. Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam, ki jih povzroča toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

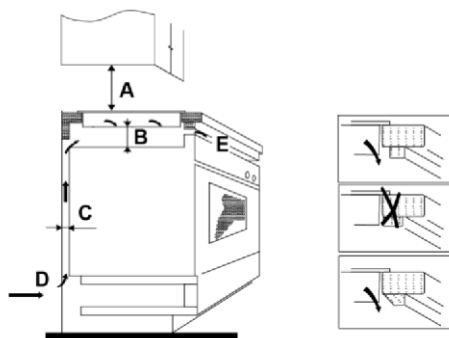


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	min. 50

V vsakem primeru se prepričajte, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstop zraka	Izstop zraka, 5 mm

Preden namestite kuhalno ploščo, se prepričajte:

- da je delovna površina kvadratna in ravna in noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- da je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega materiala;
- če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- da bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- da je na omrežni napeljavi vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, ki mora biti nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
Ločilno stikalo mora biti homologiranega tipa in mora zagotavljati 3 mm razdaljo med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi za ožičenje dopuščajo to spremembo zahtev);
- da bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo lahko dostopno za kupca z nameščeno kuhalno ploščo;
- če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti;
- na stenah okoli kuhalne plošče morajo biti nameščene toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Ko namestite kuhalno ploščo, se prepričajte, da:

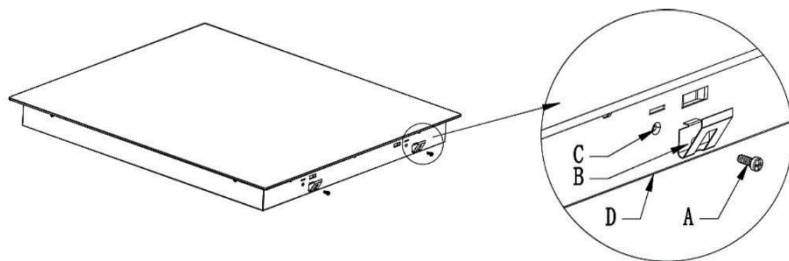
- napajalni kabel ni dostopen prek vrat ali predalov kuhinjske omarice;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka iz zunanosti omarice do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

Pred namestitvijo pritrdilnih nosilcev

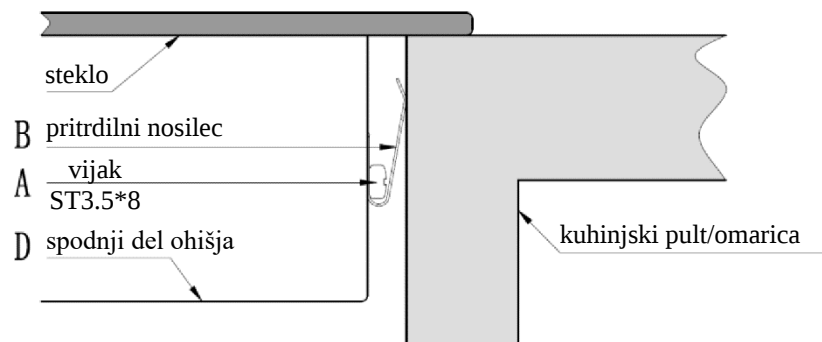
Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo).
Regulatorjev, ki molijo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

Nastavitev položaja nosilca

Kuhalno ploščo po namestitvi pritrdite na delovno površino tako, da privijete 4 nosilce na spodnjem delu ohišja kuhalne plošče (glejte sliko).



A	B	C	D
Vijak	Nosilec	Luknja za vijak	Spodnji del ohišja



Svarila

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote, kar pozitivno vpliva na njeno zanesljivost.
4. Stena in inducirano ogrevalno območje nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom. Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte:

1. da hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. da napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s podatki;
3. da je prerez priključnega električnega kabla primeren za obremenitev, navedeno na tablici s podatki;

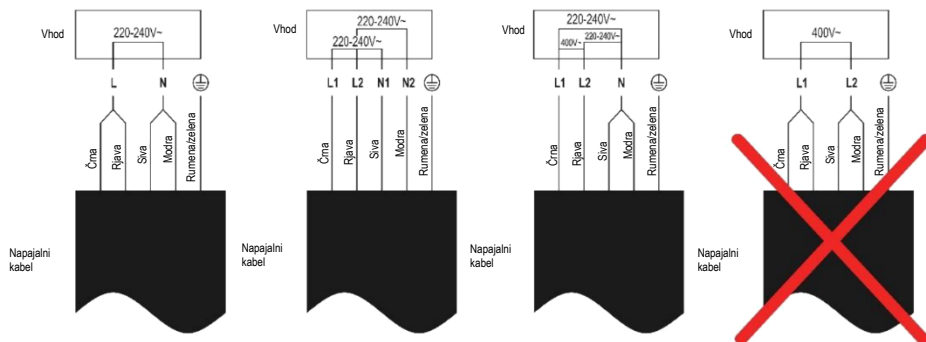
Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj bi ti lahko povzročili pregrevanje in posledično požar. Priključni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da po celi dolžini ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.



Posvetujte se z električarjem, da se prepričate, da je vaše hišno omrežje primerno za priključitev kuhalne plošče in ga ni potrebno spremenjati.

Kakršne koli spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.

Priključitev v električno omrežje mora biti skladna z ustreznim standardom ali izvedena prek enopolnega odklopnika. Način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če je kuhalna plošča fiksno priključena na električno omrežje, mora biti vgrajen večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je potrebno zamenjati, smejo to storiti samo pooblaščeni serviserji.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Posamezniki imajo lahko pomembno vlogo pri preprečevanju, da bi OEEO postala okoljska težava. Nujno je treba upoštevati nekatera temeljna pravila:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki.
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu eden za enega, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014

		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela				CTPS64MCTTWIFI	
Vrsta kuhalne plošče:				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali kuhalnih območij	cone			4	
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kuhalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča			X	
	Indukcijska kuhališča				
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali površine: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Zadaj levo	Ø	-	cm
		Zadaj na sredini	Ø	-	cm
		Zadaj desno	Ø	18,0	cm
		Na sredini levo	Ø	-	cm
		Osrednji na sredini	Ø	-	cm
		Na sredini desno	Ø	-	cm
		Spredaj levo	Ø	-	cm
		Spredaj na sredini	Ø	-	cm
		Spredaj desno	Ø	18,0	cm
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Zadaj levo	D Š	21,0 20,0	cm
		Zadaj na sredini	D Š	-	cm
		Zadaj desno	D Š	-	cm
		Na sredini levo	D Š	-	cm

	Osrednji na sredini	D Š	-	cm
	Na sredini desno	D Š	-	cm
	Spredaj levo	D Š	21,0 20,0	cm
	Spredaj na sredini	D Š	-	cm
	Spredaj desno	D Š	-	cm
Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg	Zadaj levo	ECKuhanje na elektriko	186,5	Wh/kg
	Zadaj na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Zadaj desno	ECKuhanje na elektriko	197,2	Wh/kg
	Na sredini levo	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Osrednji na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Na sredini desno	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Spredaj levo	ECKuhanje na elektriko	187,3	Wh/kg
	Spredaj na sredini	ECKuhanje na elektriko	-	Wh/kg
	Spredaj desno	ECKuhanje na elektriko	195,6	Wh/kg
Izračunana poraba energije kuhalne plošče na kg		ECElektrična kuhalna plošča	191,7	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti				
Predlogi za varčevanje z energijo: • Za največjo učinkovitost kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posode enakega premera kot je premer grafike izbrane cone.				

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

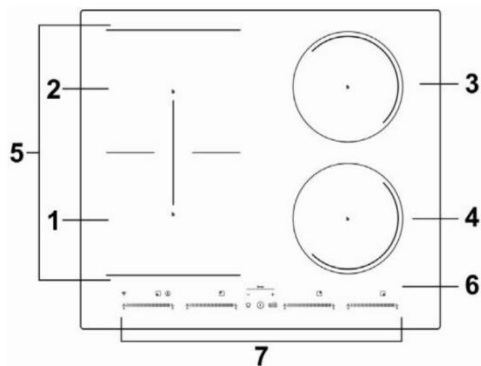
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

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

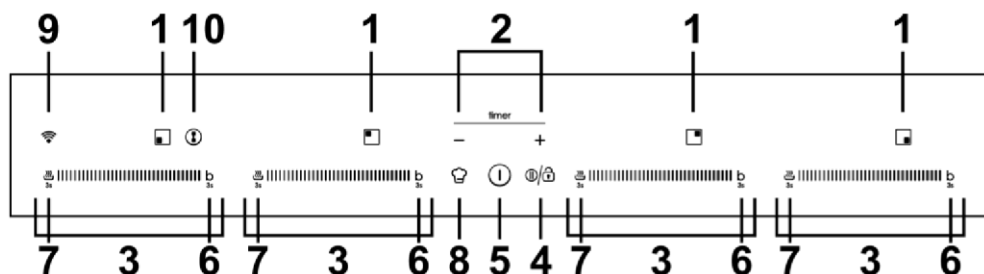
Présentation du produit

Vue de dessus



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

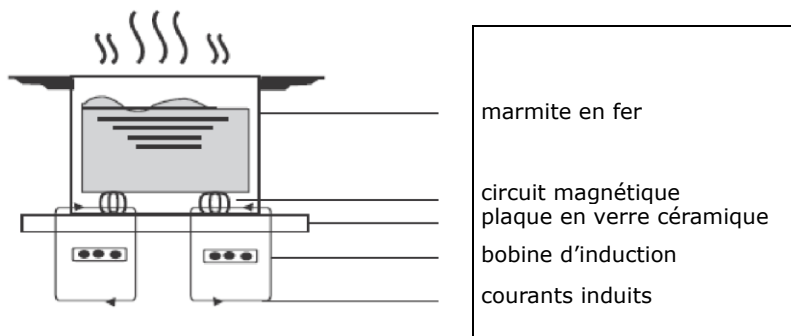
Panneau de commande



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 Direct Cook
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.



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



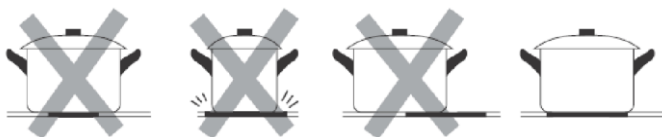
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de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



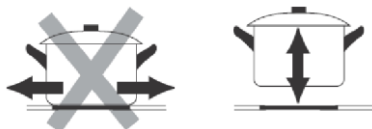
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



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 plaque, 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

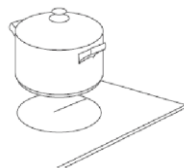
Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande Marche/Arrêt.

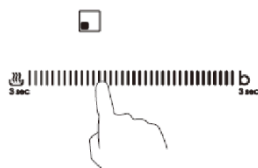
Lorsque la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip et tous les afficheurs indiquent « - » ou « - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



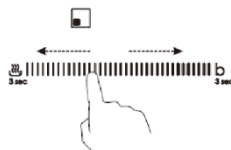
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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 de « - ».



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 :

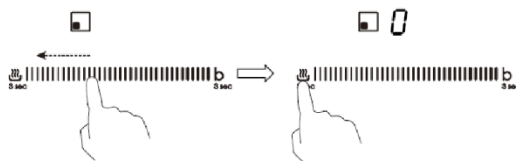
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

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 « - » sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique "0", puis "H".



puis



- 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

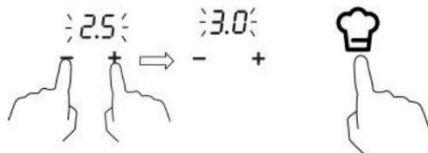
1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche "Direct Cook" 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 « - », puis maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie indique alors le niveau de puissance total précédent qui clignote, par exemple « 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 « Cuisson directe » 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. Vous devez alors diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

Direct Cook

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

Régalez la procédure de cuisson directe 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 Direct Cook, 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 15 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 Direct Cook. 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. La lettre « P » apparaîtra sur l'affichage de la puissance 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.

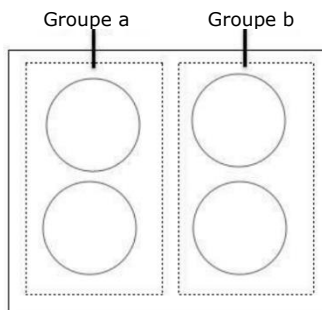


ou



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 ou 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  3 sec 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  3 sec 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.



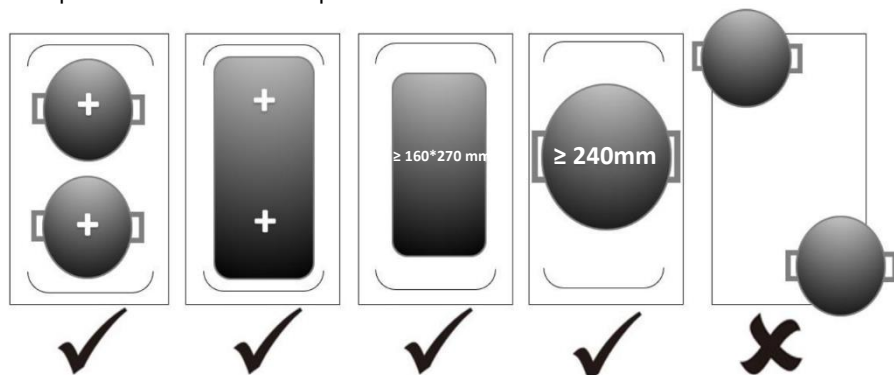
3. Pour annuler l'état de pause, touchez le bouton pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.



Zone flexible

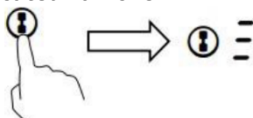
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de 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 .

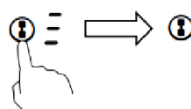


2. Réglez le niveau de puissance en touchant l'un des curseurs, faites glisser le long de la commande " - " ou touchez tout simplement n'importe quel point de " - ".

En tant que deux zones indépendantes

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant.

L'indicateur  à côté du bouton de la zone flexible disparaît alors.



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. L'indicateur 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 « + » sur la commande de la minuterie.

L'indicateur de l'alarme commencera alors à clignoter et « 30 » apparaîtra sur l'affichage de la minuterie.

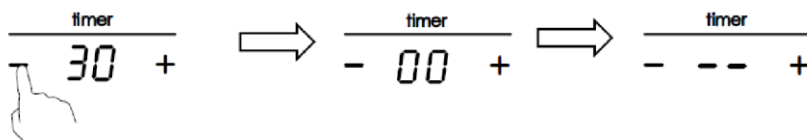


3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

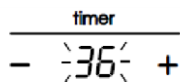
Astuce : touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

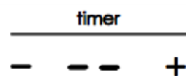
4. Annulez le temps en touchant le « - » de la minuterie et en le faisant défiler jusqu'à « 0 ».



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 « + » sur la commande de la minuterie. L'indicateur de l'alarme commencera alors à clignoter et « 30 » apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.



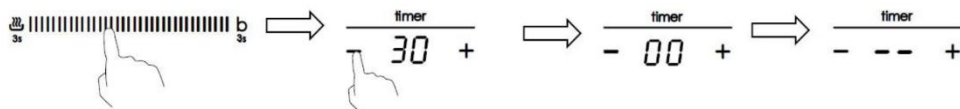
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

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

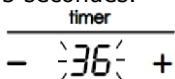
Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + », la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

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 « - », « + » ou « Minuterie » sur la minuterie. La minuterie sera alors annulée et « 00 », puis « -- » apparaîtront sur l'affichage des minutes.



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)

timer
- 02 +

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 débordements non sucrés sur le verre).	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• 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.

Conseils et astuces

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

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
--	-------------------	--

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 :

Problème	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Panne du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez 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	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'IGBT	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

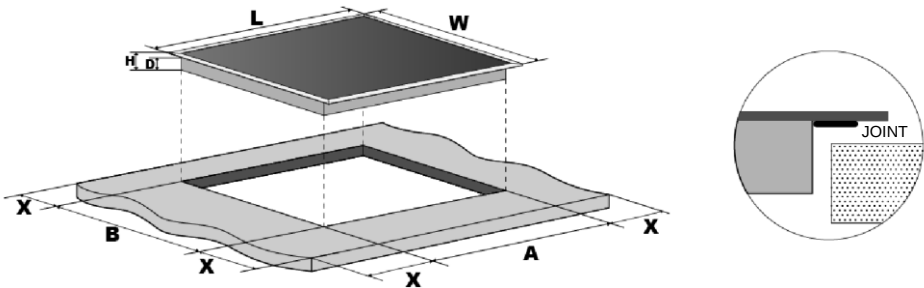
Plaque de cuisson	CTPS64MCTTWIFI
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Taille du produit LxIxH (en mm)	590X520X60
Dimensions 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 modifiions 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 :

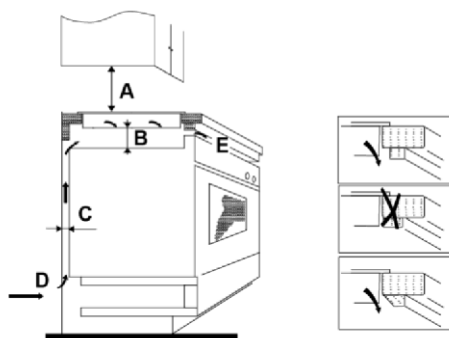


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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 5 mm

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 contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

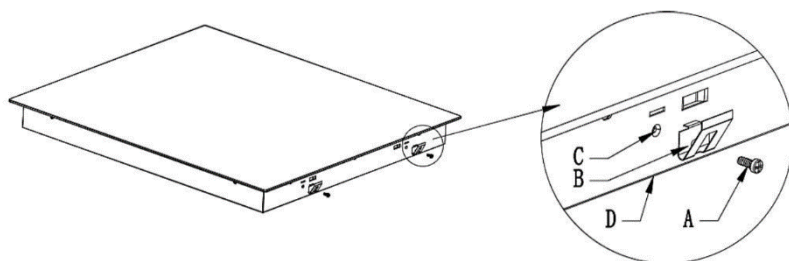
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les étriers de fixation

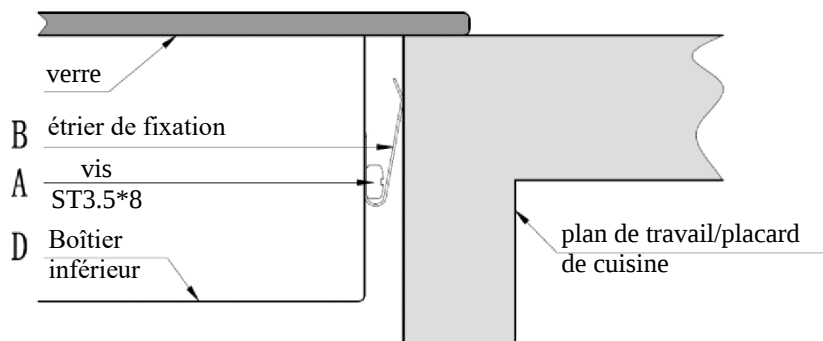
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

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 plaque 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.

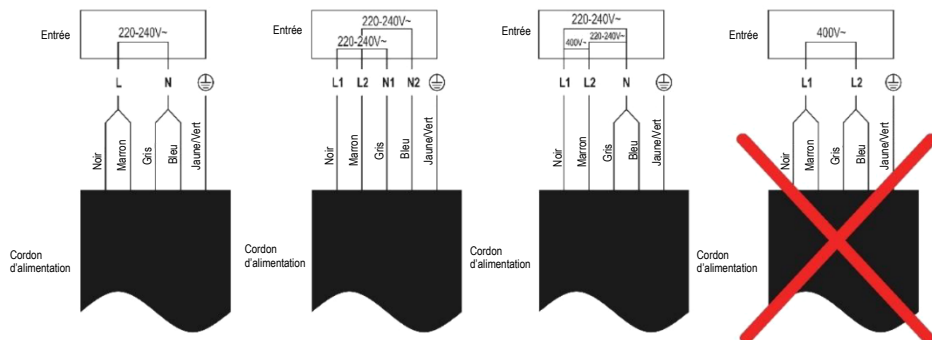
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



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 plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CTPS64MCTTWIFI	
Type de plaque 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 radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm		Arrière gauche	Ø	-	cm
		Arrière centrale	Ø	-	cm
		Arrière droite	Ø	18,0	cm
		Centrale gauche	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	-	cm
		Centrale droite	Ø	-	cm
		Avant gauche	Ø	-	cm
		Avant centrale	Ø	-	cm
		Avant droite	Ø	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 de 5 mm		Arrière gauche	L l	21,0 20,0	cm
		Arrière centrale	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	-	cm
		Centrale gauche	L l	-	cm
		Centrale centrale	L l	-	cm
		Centrale droite	L l	-	cm

	Avant gauche	L I	21,0 20,0	cm
	Avant centrale	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche	CE Cuisson électrique	186,5	Wh/kg
	Arrière centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Arrière droite	CE Cuisson électrique	197,2	Wh/kg
	Centrale gauche	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Centrale droite	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant gauche	CE Cuisson électrique	187,3	Wh/kg
	Avant centrale	CE Cuisson électrique	-	Wh/kg
	Avant droite	CE Cuisson électrique	195,6	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg		CE Plaque électrique	191,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Plaque de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction				
Conseils pour économiser de l'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée.				

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

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 geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann 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 die 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 und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- 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.

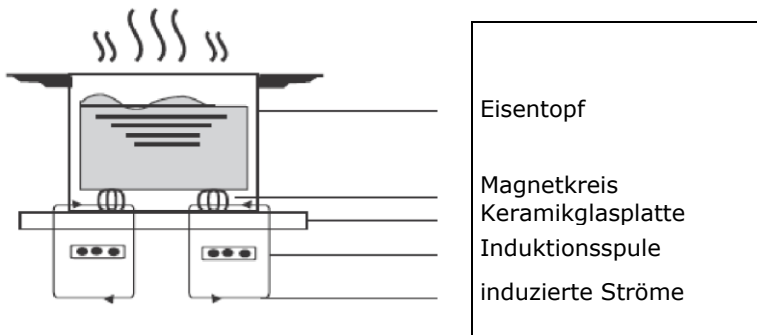
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

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.

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.

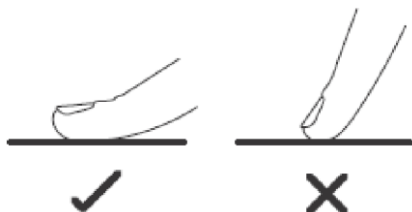


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- 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



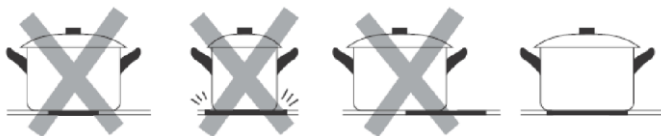
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. 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 die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



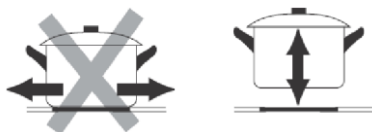
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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 Minstdurchmesser 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

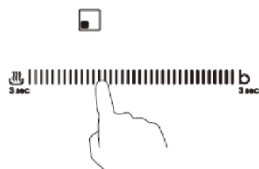
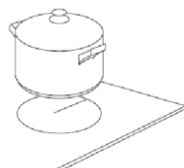
Kochzone	Minimum (mm)
1, 2,3, 4 (180 mm)	120
Flex-Zone	240 oder 160*270

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

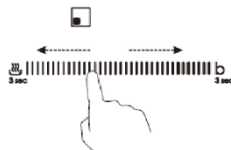
Kochen mit dem Induktionskochfeld

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



- Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungseinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
- 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:

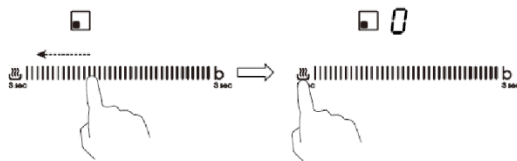
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

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

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

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

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



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



und dann



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



- 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

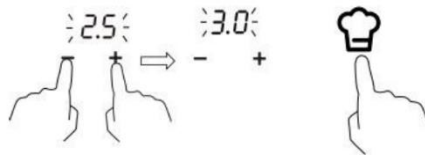
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

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

2. Berühren Sie die Taste „Direct Cook“ 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 Direct Cook“ 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.

Direct Cook

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 Direct Cook ein und senden Sie den Befehl an das Kochfeld. Sie hören zwei Pieptöne und der Punkt der Timeranzeige blinkt. Berühren Sie dann die Direct Cook-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 15 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 Direct Cook-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

Technologie	WLAN	BLE
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

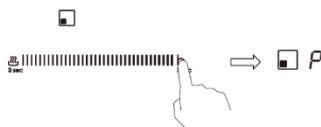
Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind:	N/A
So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur WiFi-Aktivierung drücken Sie 3 Sekunden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

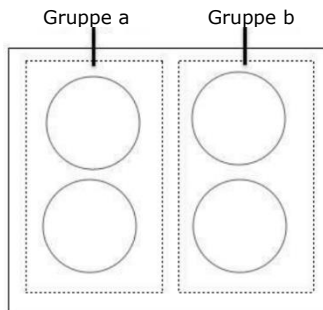


3. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie zweimal die Taste „B“. Die Kochzone kehrt auf Leistungsstufe „9“ zurück. Oder fahren Sie über „—“ nach links, die Kochzone kehrt dann auf die Leistungsstufe zurück, die Sie per Berührung eingestellt haben.



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



3 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 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 „||“ an. Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.



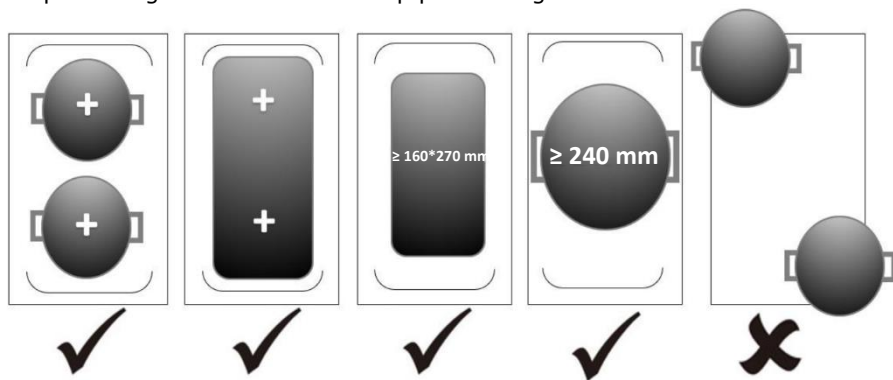
3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren, und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Flex-Zone

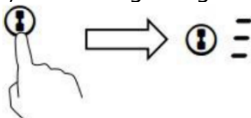
- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt bedient werden können.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf 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

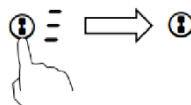


2. Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie einen der Schieberegler berühren, oder fahren Sie mit dem Finger über den „-“-Regler, oder berühren Sie einfach das „-“ an einer beliebigen Stelle.

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

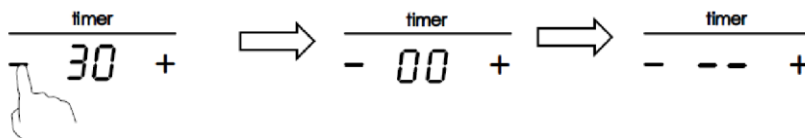
1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Taste „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.



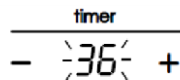
Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

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.



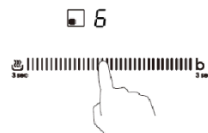
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



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.



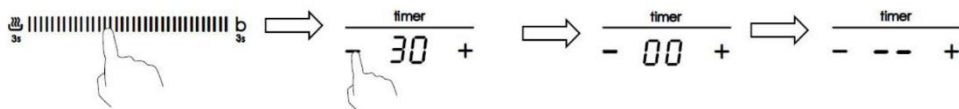
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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

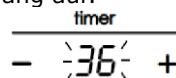
Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

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.



(Einstellung auf 5 Minuten)



(Einstellung auf 2 Minuten)

timer
- 02 +

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!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• 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. • 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. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• 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. • 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.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• 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.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-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:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
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	CTPS64MCTTWIFI
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

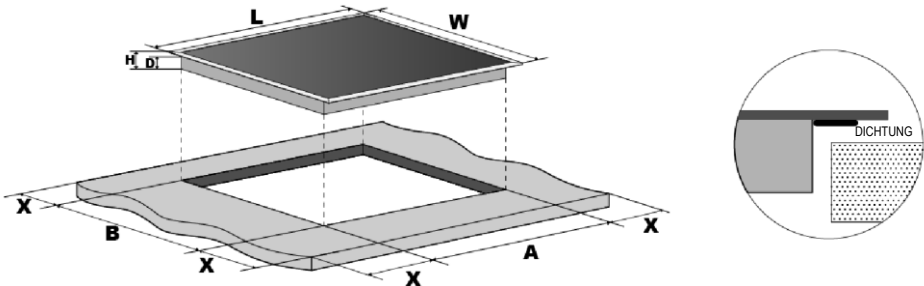
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

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:

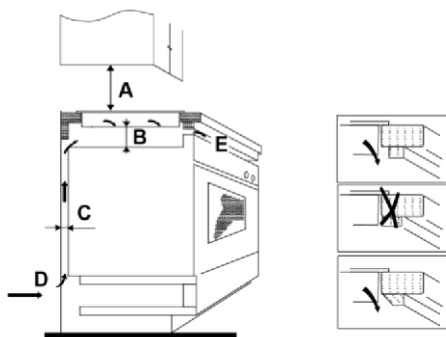


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 Mini

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	Luft austritt	5mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig 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

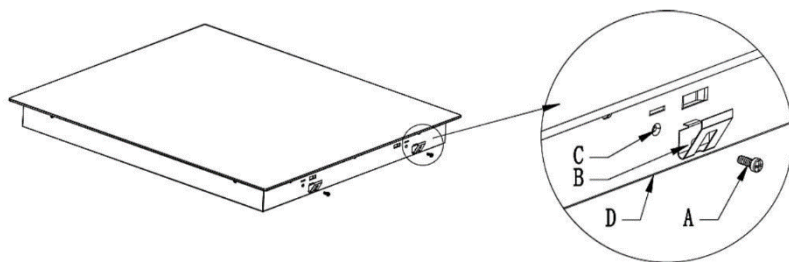
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis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

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

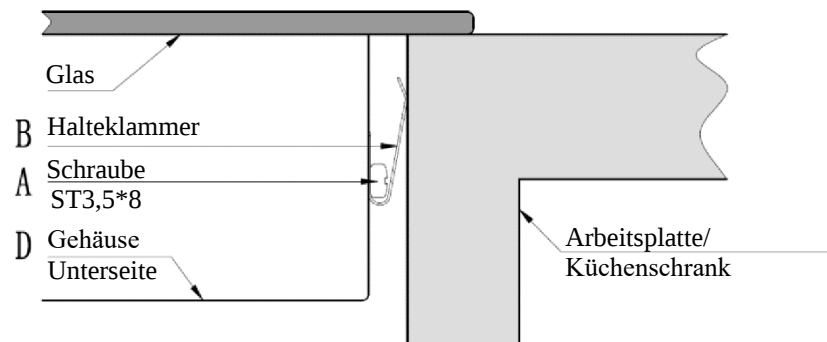
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

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	Gehäuse Unterseite



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:

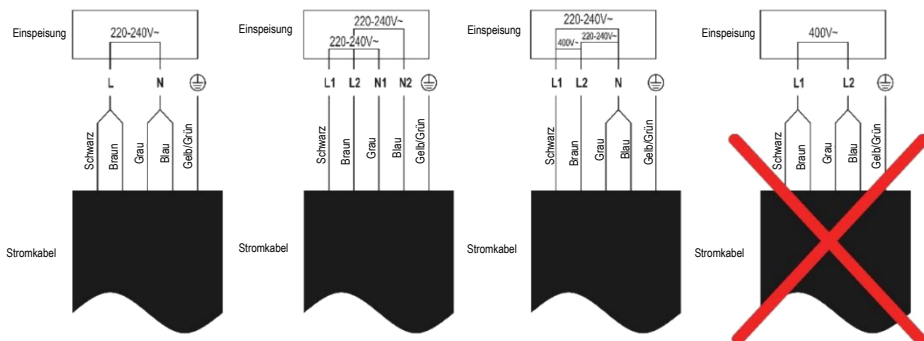
1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
 2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
 3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, 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				CTPS64MCTTWIFI	
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	Ø	-	cm
		Hinten in der Mitte	Ø	-	cm
		Hinten rechts	Ø	18,0	cm
		Mitte links	Ø	-	cm
		Zentral	Ø	-	cm
		Mitte rechts	Ø	-	cm
		Vorne links	Ø	-	cm
		Vordere Mitte	Ø	-	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	ECelectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	ECelectric cooking	197,2	Wh/kg
	Mitte links	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	ECelectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	ECelectric cooking	195,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECelectric hob	191,7	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps: • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.				