

Haier

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de Instrucciones para placa de inducción

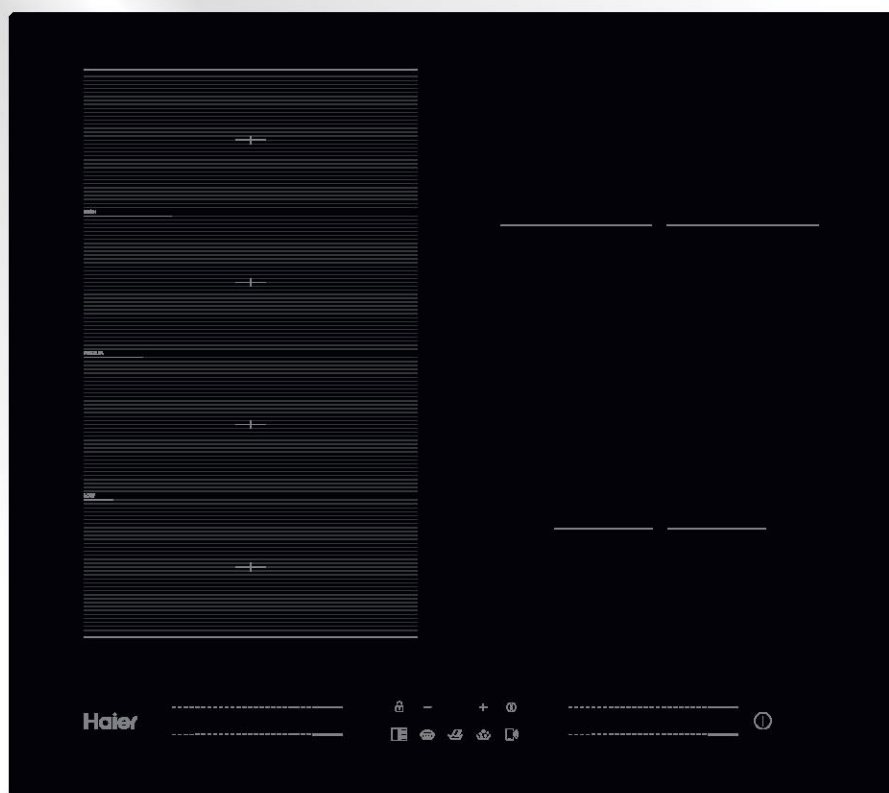
ESPAÑOL

Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO



HAMTP64MC

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

Power Board: TP3-HD4-02

Main Control Board: TM-HD4-01ST / TM-HD2-01ST

Display Board: D-IF7242C

WIFI Module: ESP32-SOLO-1

Frequency bands: 2.412-2.472GHz

Maximum output power: +20dBm

Importer:

Candy Hoover Group s.r.l. **CANDY**

Via Eden Fumagalli 20861 Brugherio(MB), Branza, Italy

Manufacturer:

Candy Hoover Group s.r.l. **CANDY**

Via Eden Fumagalli 20861 Brugherio(MB), Branza, Italy

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 FLEXIBLE AREA	13
3.3.5 FRENCH PLAQUE	13
3.3.6 Locking the Controls	14
3.3.7 Pause Mode	14
3.3.8 Power Management Function	14
3.3.9 Timer control	15
3.3.10 Default working times	17
3.3.11 Cook with me function	18
3.3.12 Special functions	19
3.3.13 Preci probe & Ladle	20
4. Cooking Guidelines	22
4.1 Cooking Tips	22
4.1.1 Simmering, cooking rice	22
4.1.2 Searing steak	22
4.1.3 For stir-frying	22
4.2 Detection of Small Articles	23
5. Heat Settings	23
6. Care and Cleaning	24

7. Hints and Tips	25
8. Failure Display and Inspection	26
9. Installation	28
9.1 Selection of installation equipment	28
9.2 Before installing the hob, make sure that	29
9.3 After installing the hob, make sure that	30
9.4 Before locating the fixing brackets	30
9.5 Adjusting the bracket position	30
9.6 Cautions.....	31
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	31

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

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

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

- switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become

hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

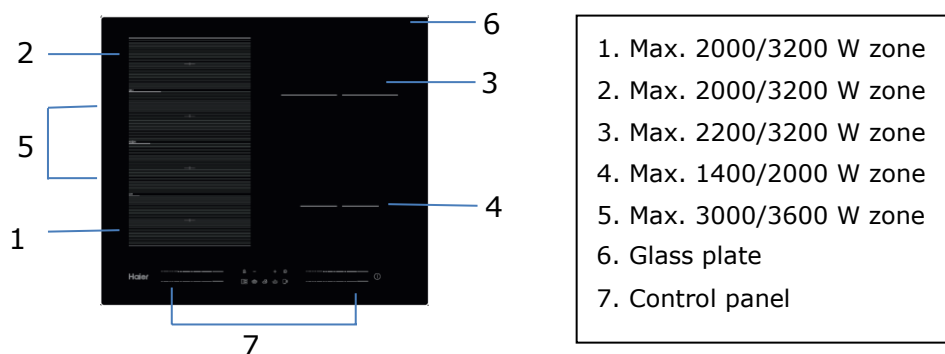
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

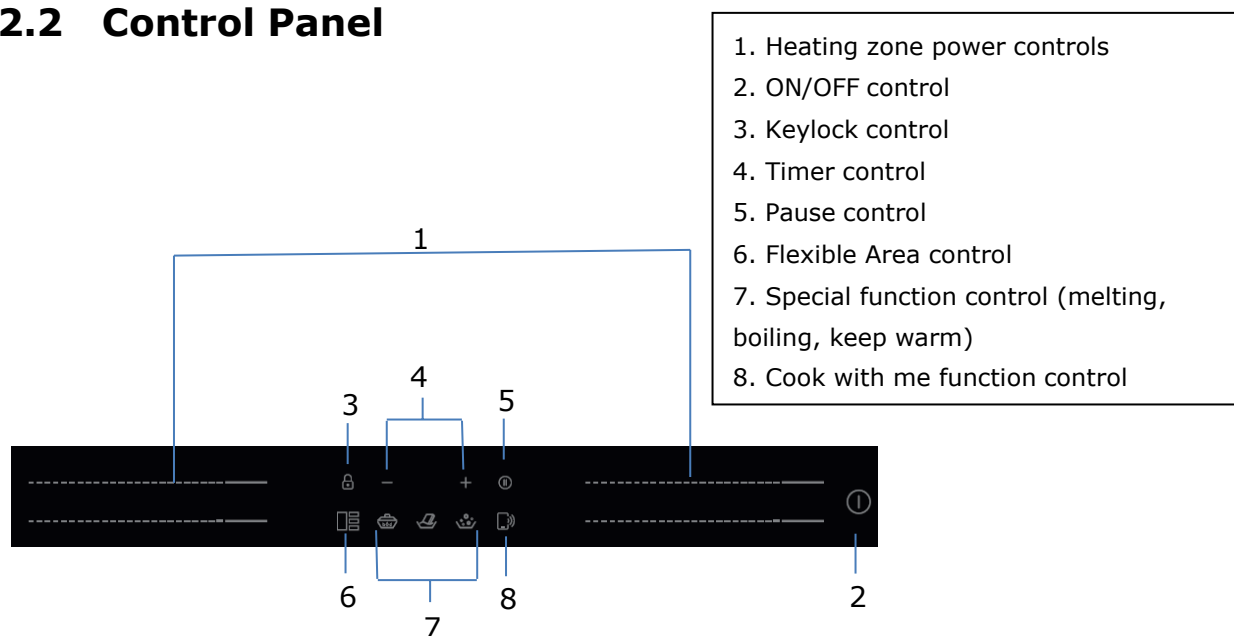
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View

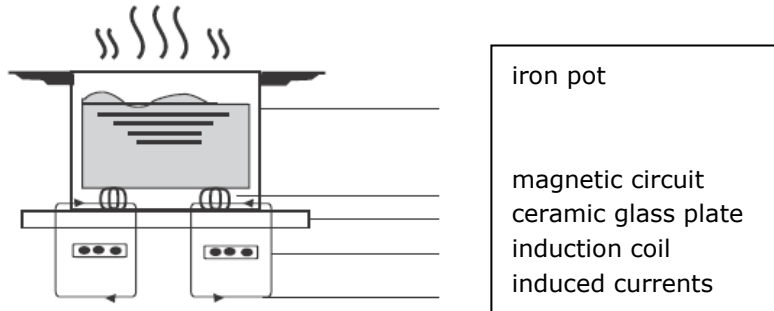


2.2 Control Panel



2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HAMTP64MC
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (mm)	590X520X58
Building-in Dimensions (mm)	560X480

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80	200
3	100	210
4	80	140
Flexing zone	80	200*400

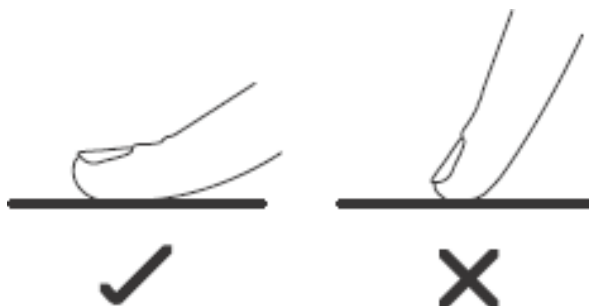
The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.


- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

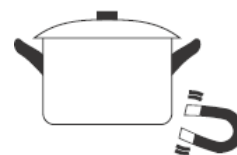


3.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

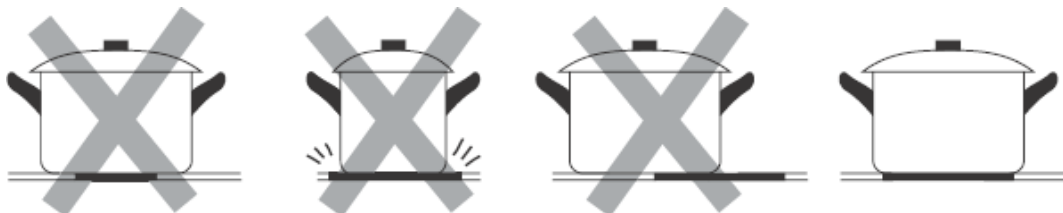
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and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



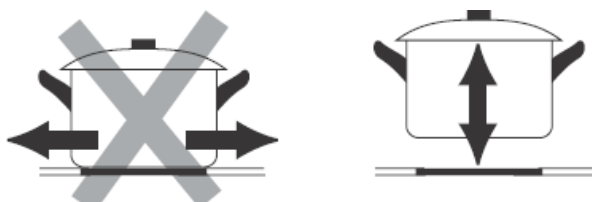
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


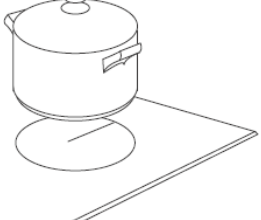
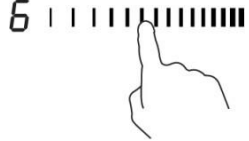
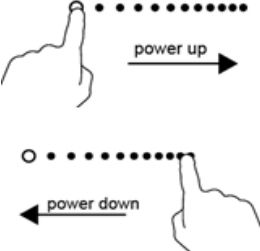


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none">• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.• You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

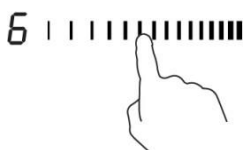



This means that:

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

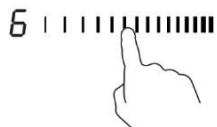

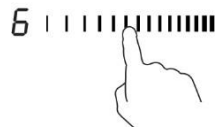
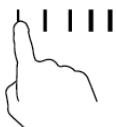
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

3.3.2 Finish cooking

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

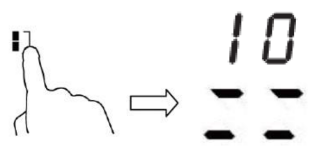
3.3.3 Using the Boost function

<p>Activate the boost function</p>	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".</p>	
<p>Cancel the Boost function</p>	
<p>Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "1". Make sure the display shows "0".</p>	

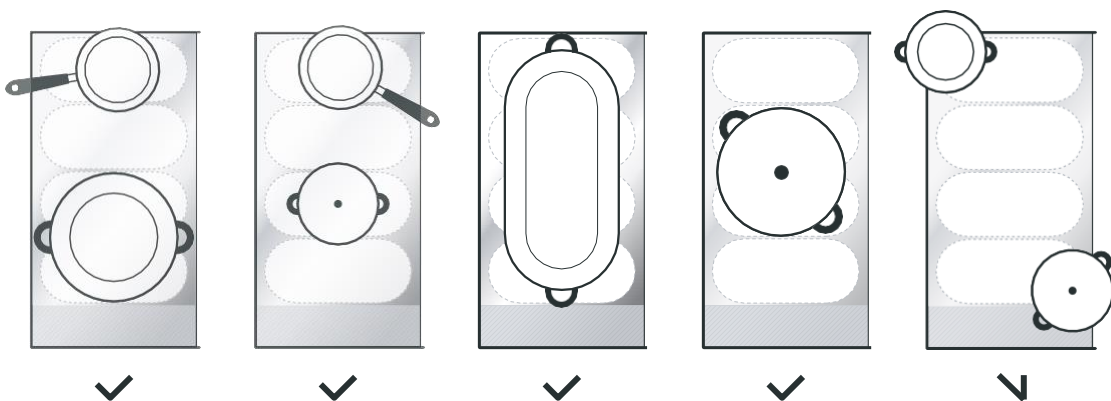
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.4.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as four independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of 4 independent inductors that can be controlled separately two by two. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- To grant a correct heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In any part of the flexible zone when the cookware is between 80 and 200mm.
 - In the big area when the cookware is bigger than 200mm.

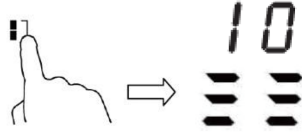
As big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.	
The power setting works as any other normal area. The power level is unique for all the flexible area and it can be selected just using a slider control	
If the pot is moved from the front to the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

Examples for good and bad pot placement



3.4.5 French Plaque

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



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

3.3.6 Locking the Controls

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

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





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

3.3.7 Pause Mode

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

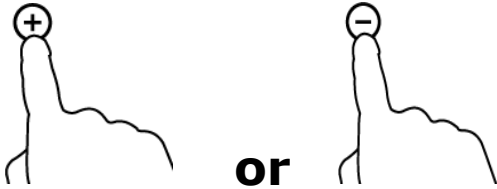
To enter pause mode	
Short touch the Pause control	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Short touch Pause control.	



When the hob is in the pause 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. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.8 Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause control and Lock control.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2kW.
To switch to another level	
press +/- of the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1" : the maximum power is 2.5kW. "P2" : the maximum power is 3.5kW. "P3" : the maximum power is 4.5kW. "P4" : the maximum power is 5.5kW. "P5" : the maximum power is 7.2kW.
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time Pause control and Lock control for confirmation.	Then the hob will be turned off.

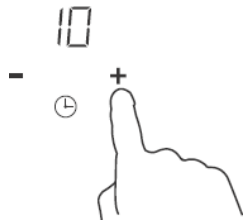
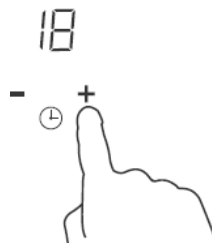


3.3.9 Timer control

You can use the timer in two different ways:

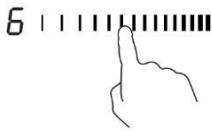


- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

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

Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	

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



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

set more zones:	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p>	
<p>(set to 15 minutes)</p>	<p>(set to 45 minutes)</p>
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>	<p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer	
Touch and hold the timer control " - ", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.	

3.3.10 Default working times

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

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

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



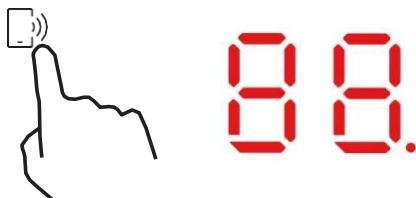
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

3.3.11 Cook with me function

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

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

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



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

When WIFI OFF: No dot will appear

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

a. WIRELESS PARAMETERS

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

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

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

3.3.12 Special function



Keep warm

Melting

Boiling

How to set Special function	
Touching the heating zone slider control.	
Keep warm function is ideal to keep the preparations at a constant temperature. Press the Keep warm key, the indicator will be show " ".	
Melting function is the ideal solution for melting chocolate, butter. This function helps you to prepare all kind of desert or sauces. Press the Melting key, the indicator will be show " ".	
Boiling function is ideal to boil water or any liquid. Press the Boiling key, the indicator will be show " ".	

3.3.13 Preci Probe & Ladle

Intelligent Wireless Food Thermometer

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

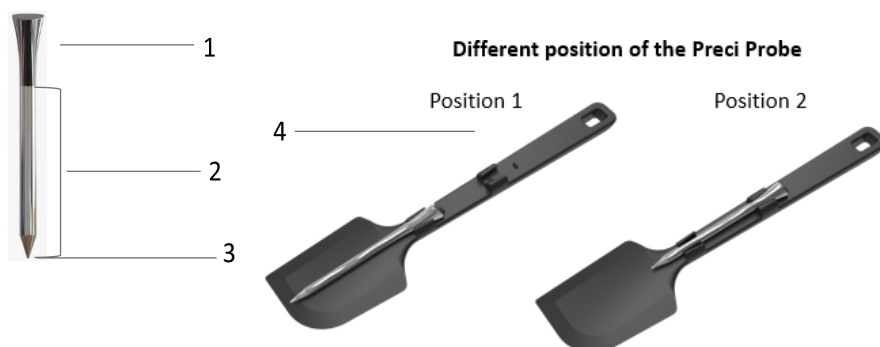
By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Introduction

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

Getting Start

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



Ladle

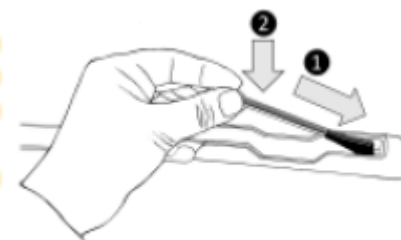
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.



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

Charge the Preci Probe before using

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



Pair the Preci Probe with the induction hob

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



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

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

Cooking Methods with the Preci Probe

Preci Probe as thermometer

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

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

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

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

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

Grill

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

Simmering

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

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

Steaming

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

Support

If necessary, contact the authorized service center

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

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

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

For zone 1 & 2

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

For zone 3 & 4

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

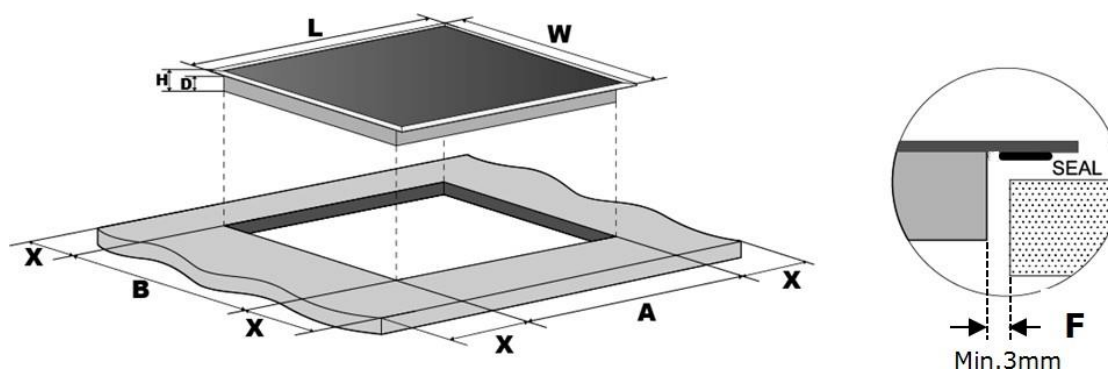
9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

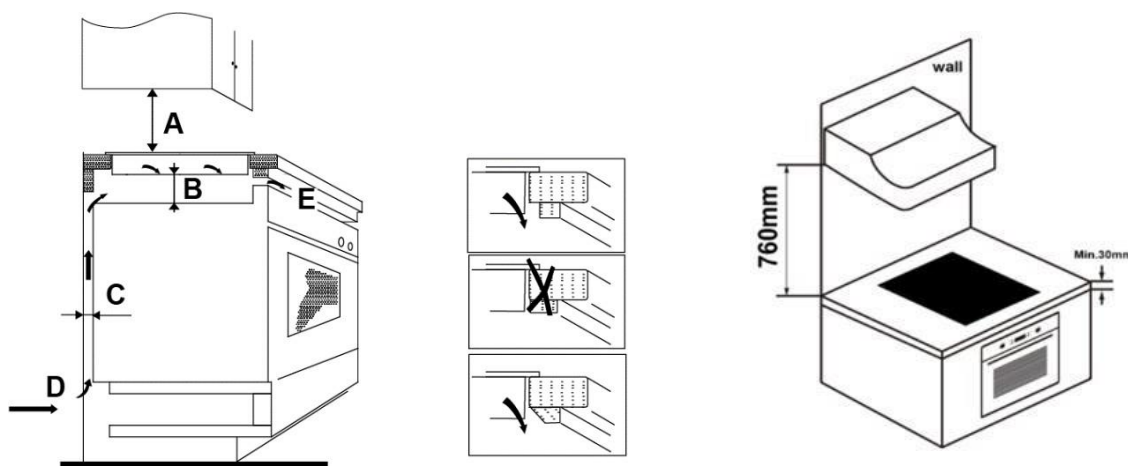


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560+2 +0	480+2 +0	50 min.	3 min.

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



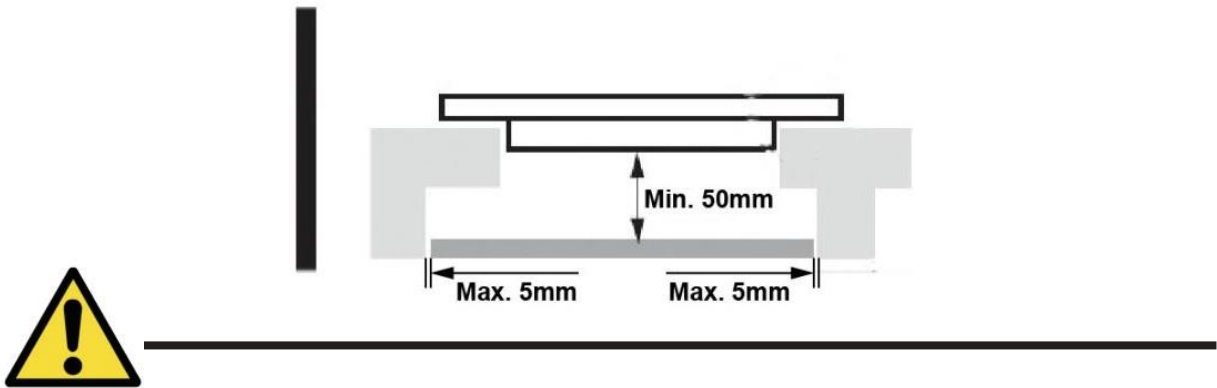
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

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

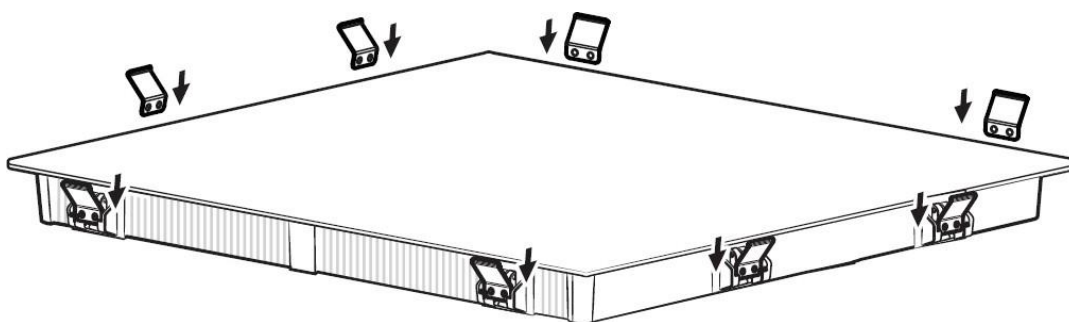
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by insert 8 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

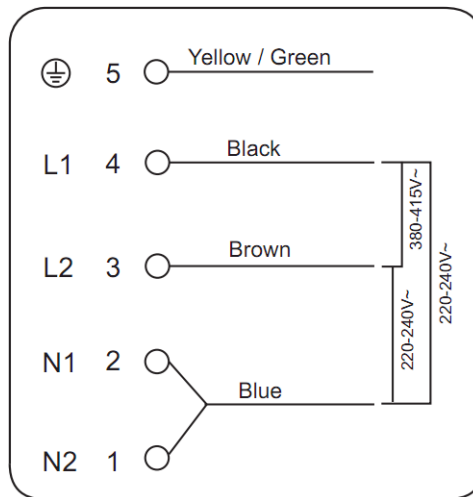
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

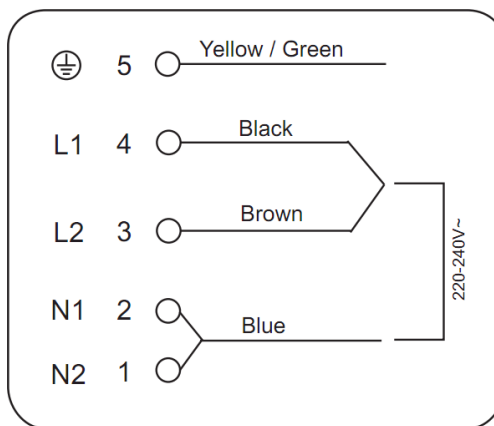
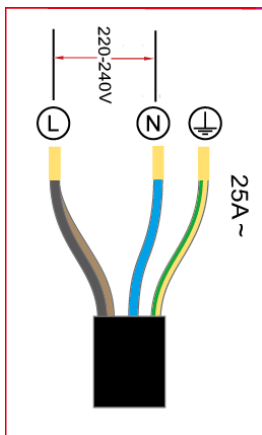
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



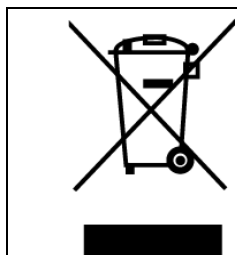
If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



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



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



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

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

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

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

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

Índice

1. Preámbulo	34
1.1 Advertencias de seguridad	34
1.2 Instalación	34
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	34
1.2.2 Peligro de corte	34
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes	34
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	35
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	35
1.3.2 Peligro para la salud	36
1.3.3 Peligro de superficie caliente	36
1.3.4 Peligro de corte	36
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes	36
2. Introducción al producto	38
2.1 Vista superior	38
2.2 Panel de control	38
2.3 Teoría de funcionamiento	39
2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción	39
2.5 Especificaciones técnicas	39
3. Funcionamiento del Producto	39
3.1 Controles táctiles	39
3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados	40
3.3 Modo de empleo	41
3.3.1 Empezar a cocinar	41
3.3.2 Acabar la cocción	42
3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima	42
3.3.4 Zona adaptable	43
3.3.5 Placa francesa	43
3.3.6 Bloqueo de los controles	44
3.3.7 Modo de pausa	44
3.3.8 Función de gestión de potencia	44
3.3.9 Control del temporizador	45
3.3.10 Tiempo de funcionamiento predeterminado	47
3.3.11 Función «Cook with me»	48
3.3.12 Función especial	49
3.3.13 Sonda de precisión y cucharón	50
4. Directrices de cocción	52
4.1 Consejos de cocción	52
4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz	52
4.1.2 Soasar un filete	52
4.1.3 Para saltear	52
4.2 Detección de objetos pequeños	53
5. Ajustes de calor	53
6. Cuidado y limpieza	54
7. Trucos y consejos	55

8. Pantalla de fallos e inspección.....	56
9. Instalación.....	58
9.1 Selección del equipo de instalación	58
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que	59
9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que	60
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación	60
9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas.....	60
9.6 Precauciones	61
9.7 Conectar la placa a la red eléctrica	61

1. Preámbulo

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

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

1.2.2 Peligro de corte

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

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía

o responsabilidad.

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

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

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

1.3.3 Peligro de superficie caliente

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

1.3.4 Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.

- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares, y entornos del tipo *bed and breakfast*.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se

calientan durante el uso.

- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

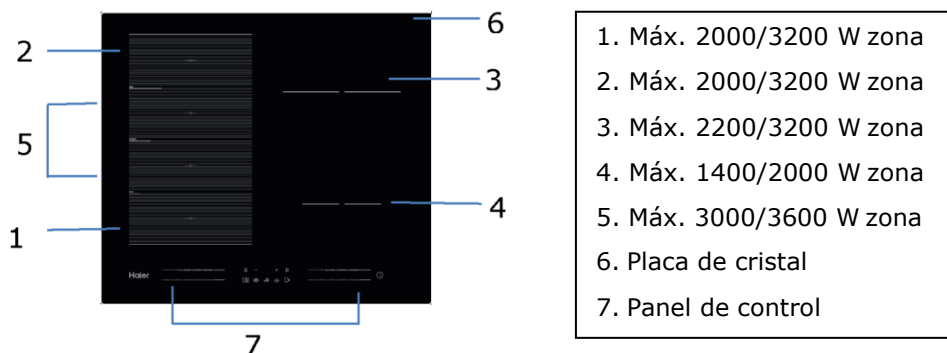
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de Instrucciones/Instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

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

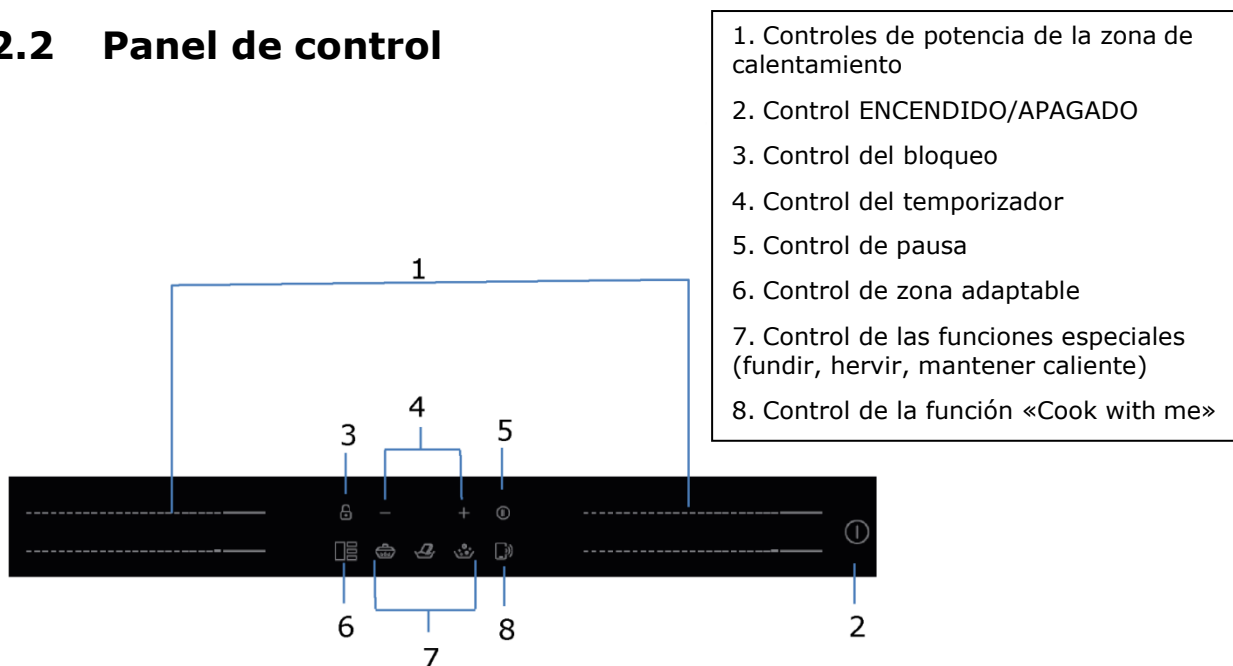
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

2. Introducción al producto

2.1 Vista superior

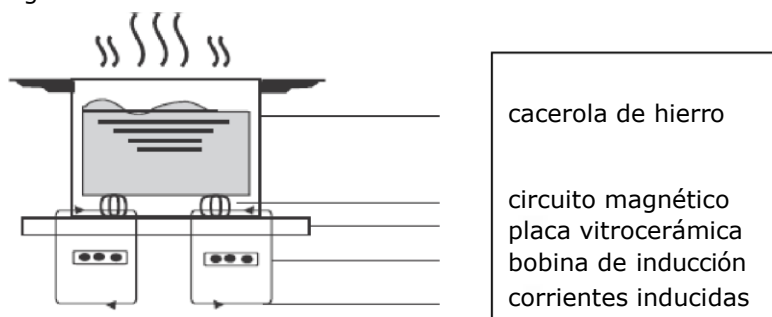


2.2 Panel de control



2.3 Teoría de funcionamiento

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



cacerola de hierro
 circuito magnético
 placa vitrocerámica
 bobina de inducción
 corrientes inducidas

2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

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

2.5 Especificaciones técnicas

Placa de cocción	HAMTP64MC
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Dimensiones del producto (mm)	590x520x58
Dimensiones de empotrado (mm)	560x480

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

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
	Mínimo	Máximo
1 y 2	80	200
3	100	210
4	80	140
Flexi Zone	80	200*400

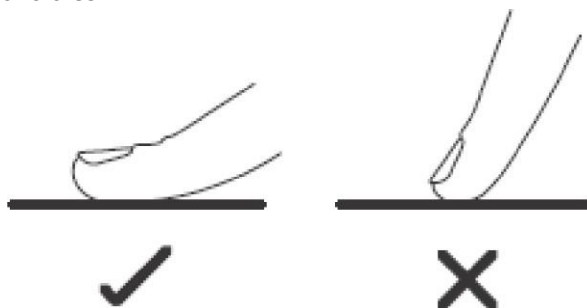
Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

3. Funcionamiento del Producto

3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.


- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

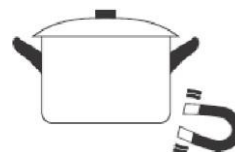


3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados



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

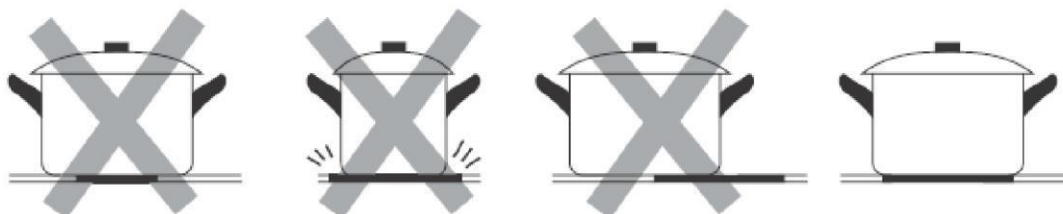
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Si  no parpadea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



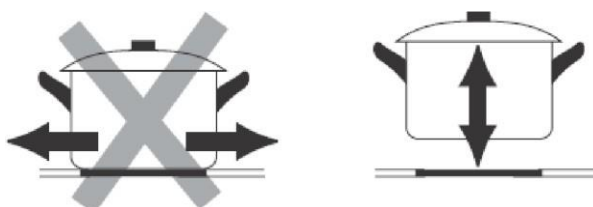
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.


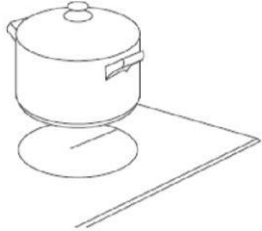
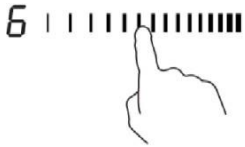
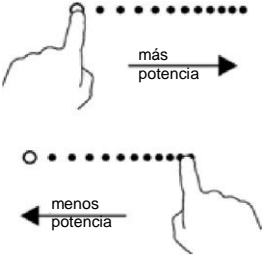


Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar

<p>Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.</p>	
<p>Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. 	
<p>Al tocar el control deslizante de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1. • El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción. 	

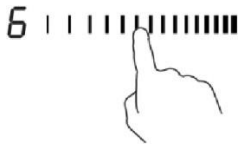



Si el símbolo  parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:

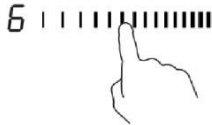

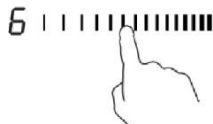
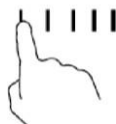
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- La cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

3.3.2 Acabar la cocción

<p>Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición « ». Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «0».</p>	
<p>Apague toda la placa pulsando el control ENCENDIDO/APAGADO.</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.</p>	

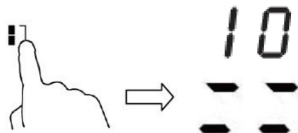
3.3.3 Uso de la función Potencia Máxima

<p>Activar la función Potencia Máxima</p>	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Deslice el control hasta el extremo derecho. Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «P».</p>	
<p>Cancelar la función Potencia Máxima</p>	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima</p>	
<p>Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición « ». Asegúrese de que la pantalla muestre el símbolo «0».</p>	

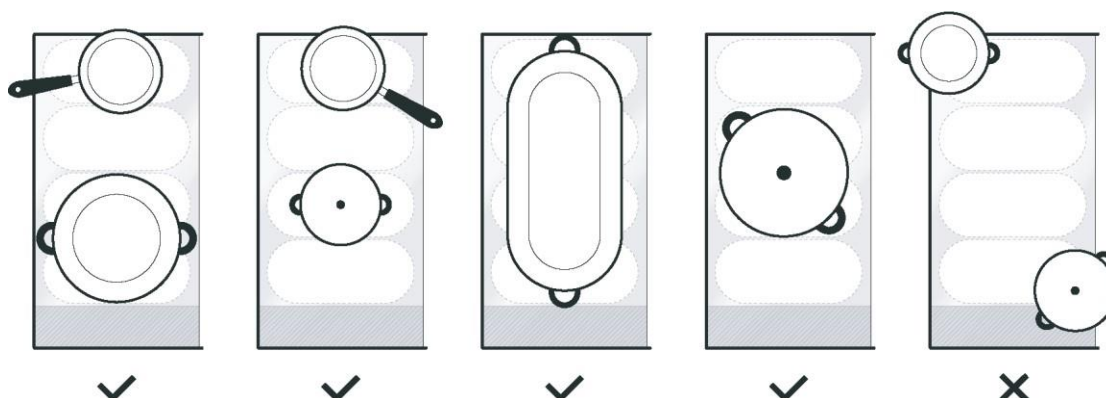
- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

3.3.4 Zona adaptable

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

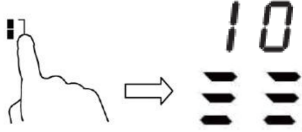
Como zona grande	
Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse el control de zona adaptable.	
El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal. El nivel de potencia es único para toda la zona adaptable y se puede seleccionar usando solo un control deslizante	
Si se pasa la cacerola de la parte delantera a la parte trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.	
Para añadir otra cacerola, desactivar la zona adaptable pulsando el botón dedicado para detectar los utensilios de cocina.	
Como cuatro zonas independientes	
Para utilizar la zona adaptable como cuatro zonas diferentes con dos diferentes configuraciones de potencia, no active el control de la zona adaptable	

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



3.3.5 Placa francesa

- Esta zona puede ajustar la potencia según la posición de la cacerola.
- Si la cacerola está en la parte inferior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 1.
- Si la cacerola está en la parte central de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 10.
- Si la cacerola está en la parte superior de la zona adaptable, la potencia se establece en el nivel 14.



Placa francesa	
Para activar la zona de placa francesa, simplemente pulse el control de zona adaptable durante 2 segundos.	
Cambie la cacerola de sitio, la potencia cambiará automáticamente.	
Cancelar la placa francesa	
Pulse el control de zona adaptable para apagar la zona de cocción.	

3.3.6 Bloqueo de los controles

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

Para bloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo durante unos segundos.	El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo»
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control del bloqueo durante unos segundos.	





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

3.3.7 Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, puede colocar el calentamiento en pausa.
- Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO, se encuentran deshabilitados.


Para entrar en el modo de pausa	
Toque el control de pausa.	Todo el indicador mostrará el símbolo «11».
Para salir del modo de pausa	
Toque el control de pausa.	



Cuando la placa se encuentra en modo de pausa, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 min. si no sale del modo de pausa.

3.3.8 Función de gestión de potencia

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

Para entrar en la función de Gestión de Potencia	
<p>Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo los controles de pausa y de bloqueo.</p>	<p>El indicador del temporizador muestra el símbolo «P5», lo que significa que el nivel de potencia está en 5. El modo predeterminado es de 7,2 kW.</p>
Para cambiar de nivel	
<p>Pulse +/- en el temporizador.</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div>	<p>Hay 5 niveles de potencia, desde «P1» hasta «P5». El indicador del temporizador muestra uno de ellos.</p> <p>«P1»: la potencia máxima es de 2,5kW. «P2»: la potencia máxima es de 3,5kW. «P3»: la potencia máxima es de 4,5kW. «P4»: la potencia máxima es de 5,5kW. «P5»: la potencia máxima es de 7,2kW.</p>
Confirmación y salida de la Función de Gestión de Potencia	
<p>Pulse al mismo tiempo el control de pausa y el control de bloqueo para confirmar.</p>	<p>Entonces la placa se apaga.</p>

3.3.9 Control del temporizador

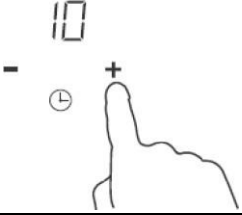
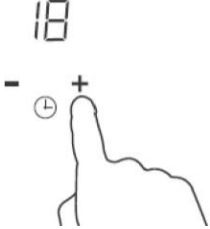
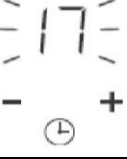


Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.

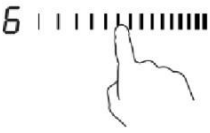


El tiempo máximo del temporizador es de 99min.

a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: se puede utilizar el avisador por minutos incluso cuando no se selecciona ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque «+» en los controles del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra «10» en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.</p>	
<p>Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».</p>	

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Seleccione una zona	
<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control correspondiente del temporizador Sugerencia: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.</p>	

<p>Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.</p>	
---	--



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

<p align="center">ajuste más zonas:</p>	
<p>Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona; Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada, tal y como se muestra a continuación:</p> <p>3. (puesto a 15 minutos)</p> <p>6. (puesto a 45 minutos)</p>	
<p>Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona, tal y como se muestra a la derecha:</p>	<p>(puesto a 30 minutos)</p>
<p>Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.</p>	

c) Cancelar el temporizador

<p>Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar el temporizador.</p>	
<p>Toque y mantenga pulsado el control del temporizador « - », el temporizador disminuye a «00» y se cancela.</p>	

3.3.10 Tiempo de funcionamiento predeterminado

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

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

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



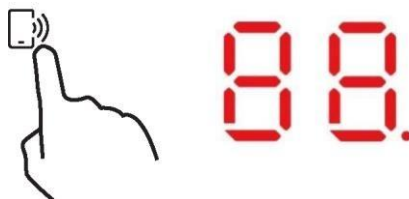
Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

3.3.11 Función «Cook with me»

En primer lugar, usted debe descargar e instalar la aplicación hOn en su dispositivo portátil. Luego registre su placa de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.

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

Mantenga pulsado durante 4 segundos el botón de la función «Cook with me». Una vez pasados los 4 segundos, las letras «PA» empezarán a parpadear en los dígitos del TEMPORIZADOR y se iniciará el proceso de emparejamiento.



Cuando el wifi está ENCENDIDO: aparecerá un punto en el lado derecho del LED.

Cuando el wifi está apagado: no aparecerá ningún punto.

Cómo configurar la función «Cook with me»	
Elija el menú de recetas o el menú de programas especiales de la aplicación hOn. Siga paso a paso las indicaciones de la aplicación y, cuando termine, envíe los parámetros a la placa para que cocine para usted.	
Cuando la placa reciba la orden de la aplicación, pitará 2 veces y parpadeará durante un segundo para indicar que se han recibido las instrucciones. Para empezar la receta, pulse el botón «Cook with me».	
Si desea salir de la función «Cook with me», cambie el nivel de potencia de la zona.	

a. PARÁMETROS INÁLMBRICOS

Tecnología	Wi-Fi	BLE
Estándar	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda (s) de frecuencia [MHz]	2402-2480	2402-2480
Potencia máxima [mW]	1500	1500

b. INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS PARA EQUIPOS EN RED

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	NA
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Para la activación de WIFI, pulsar por 4 segundos el botón "Cook with me"
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Para la desactivación de WIFI, pulsar por 4 segundos el botón "Cook with me"

3.3.12 Función especial



Mantener caliente



Fundir



Hervir

Cómo configurar las funciones especiales	
Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.	
La función Mantener caliente es ideal para mantener las preparaciones a temperatura constante. Pulse la tecla Mantener caliente, el indicador se mostrará el símbolo « ».	
La función de fusión es la solución ideal para derretir chocolate, mantequilla. Esta función le ayuda a preparar todo tipo de postres o salsas. Pulse la tecla Fundir, el indicador se mostrará el símbolo « ».	
La función Hervir es ideal para hervir agua o cualquier líquido. Pulse la tecla Hervir, el indicador se mostrará el símbolo « ».	

3.3.12 Sonda de precisión y cucharón

Termómetro inalámbrico inteligente para alimentos

Gracias por comprar la sonda de precisión Haier. Tenga en cuenta que solo funciona con la placa de inducción de Haier y, antes de utilizarla, lea las siguientes instrucciones y notas de seguridad incluidas en el manual de usuario.

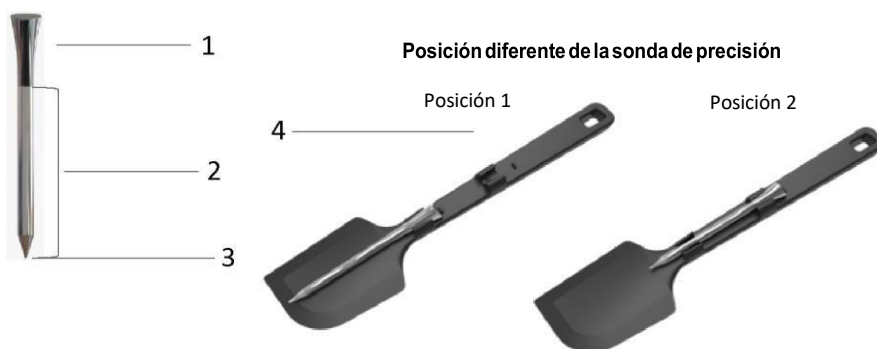
Mediante la colocación de la marca CE en este electrodoméstico, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos relevantes en materia de seguridad, salud y medio ambiente aplicables a este producto.

Introducción

La sonda de precisión es un termómetro inalámbrico para alimentos que proporciona información sobre el estado del interior de los alimentos en tiempo real para evitar desastres culinarios por falta o exceso de cocción y asegurar el resultado perfecto en cada ocasión. Esta se conecta directamente al producto. Los detalles y el estado en tiempo real de los alimentos se pueden leer desde su teléfono, brindándole el mejor resultado al alcance de su mano. Para más información sobre el emparejamiento y consejos de uso, consulte las instrucciones a continuación.

Empezando

1. Tapa cerámica
2. Rango de inmersión recomendado
3. Sensor
4. Cucharón con posición diferente de la sonda de precisión



Cucharón

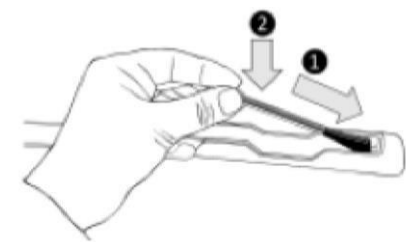
Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.



- Limpie el cucharón antes del primer uso.
- No utilice el cucharón sobre una llama abierta.
- No corte el cucharón.
- No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la placa.
- Rango de temperatura tolerado: $-40\text{ }^{\circ}\text{C} + 220\text{ }^{\circ}\text{C}$

Cargue la sonda de precisión antes de usarla

- Ponga la sonda de precisión en el cargador y cierre la tapa.
- Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
- El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando la sonda de precisión esté completamente cargada.



Empareje la sonda de precisión con la placa de inducción

- Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda de precisión completamente cargada.
- Abra la aplicación hOn en su dispositivo portátil.
- Vaya a la sección Recetas y elija una receta que requiera el uso de la sonda de precisión.
- Cuando pulse el botón «Cook with me» en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda de precisión se conectará automáticamente.
- La pantalla de la placa indicará el nombre de la sonda de precisión (por ejemplo: «1A»).
- Ahora siga las instrucciones de la aplicación hOn.
- Cuando se usa la aplicación, si la sonda está por debajo del 20 % de la carga, la pantalla del temporizador mostrará el símbolo «CH».



Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

Tecnología	BLE
Estándar	BT 4.0
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2400 Mhz - 2480 MHz
Potencia máxima [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Métodos de cocción con la sonda de precisión

Sonda de precisión como termómetro

Establezca la temperatura deseada en la App hOn, inserte la sonda de precisión en el interior del alimento o con su accesorio en el interior de los líquidos y verá cómo aumenta la temperatura desde la aplicación hasta alcanzar la temperatura deseada.

Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos.

No es posible usarla cuando se utiliza la función de cocción asistida.

Cocción asistida: función «Cook with me»

Elija entre las recetas o los programas especiales de la aplicación hOn, siga paso a paso la preparación y luego la placa de cocción fijará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

Al vacío

Tipo de cocción en la que se coloca la comida en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura. La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas sus propiedades nutricionales, haciéndola más sana y sabrosa.

Abra la aplicación hOn, seleccione la categoría de alimentos y este tipo de cocción, introduzca los alimentos en la olla con agua y la placa de inducción ajustará la temperatura de cocción correcta para un resultado perfecto.

Parrilla

Seleccione la categoría de alimentos de la aplicación hOn y este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura correcta en un tiempo predeterminado.

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados y todas las preparaciones con un tiempo medio de cocción largo.

La función automática de la aplicación hOn lleva suavemente los alimentos a una temperatura con una ligera ebullición, manteniéndola durante todo el tiempo de cocción.

Vapor

Con la función de cocción al vapor se pueden cocer alimentos como verduras, carne o pescado en ollas equipadas con una cesta de cocción al vapor. Cocinar al vapor es más rápido que hervir, y al no estar sumergidos en un líquido, los alimentos dispersan menos nutrientes y conservan mejor su contenido vitamínico, lo que mejora su sabor y estructura, que será más compacta y agradable.

Asistencia

Si es necesario, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

4. Directrices de cocción



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

4.1 Consejos de cocción

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

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

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

4.1.2 Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

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

4.1.3 Para saltear

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

4.2 Detección de objetos pequeños

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

5. Ajustes de calor

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

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

6. Cuidado y limpieza

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

7. Trucos y consejos

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

8. Pantalla de fallos e inspección

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

Solución de problemas

Para las zonas 1 y 2

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E1,E2,E7,C1	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	Fallo de conexión entre la pantalla y el panel principal	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Volatje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C3	El sensor de temperatura de la placa vitrocerámica marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura de IGBT marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Para las zonas 3 y 4

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

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
EL	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal.
EH	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1,C3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
C2	Temperatura alta de IGBT. (1#)	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
No hay recuperación automática		
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	Reemplace el panel de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	

2) Fallo específico y solución

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

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

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

9. Instalación

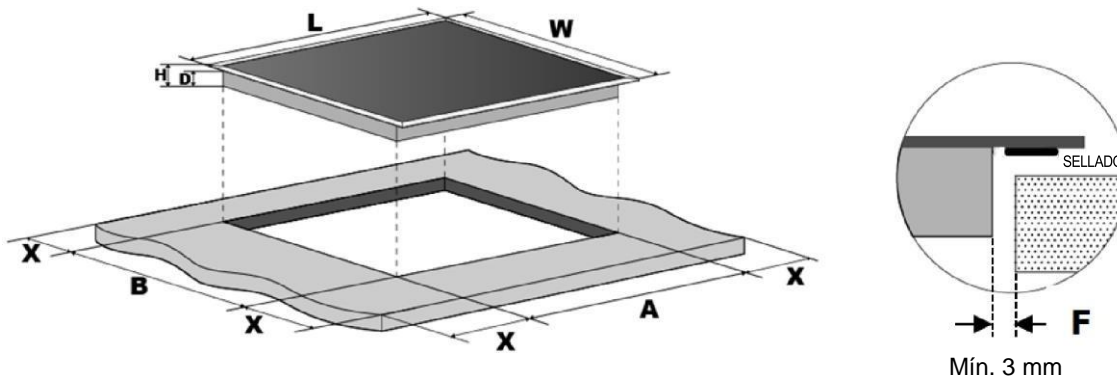
9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.

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



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

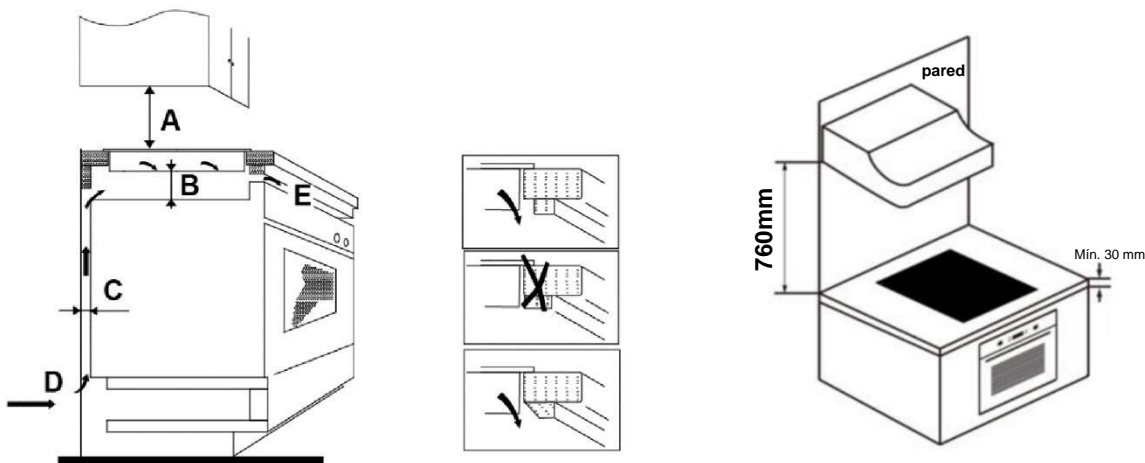


L(mm)	A(mm)	AL(mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560+2 +0	480+2 +0	50 mín.	3 mín.

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



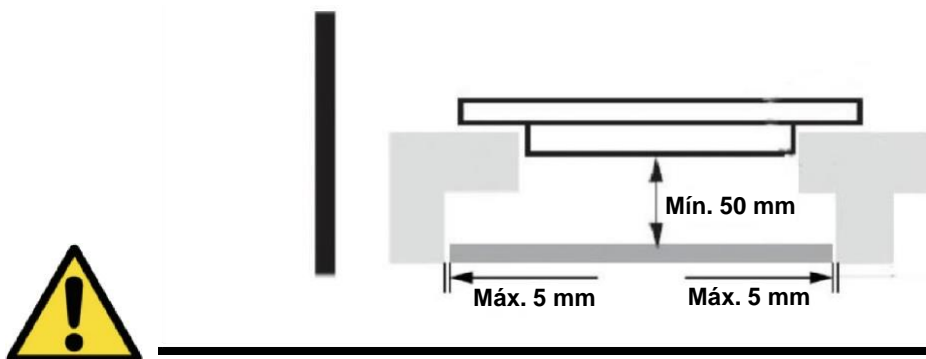
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

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



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



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

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

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

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que...

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

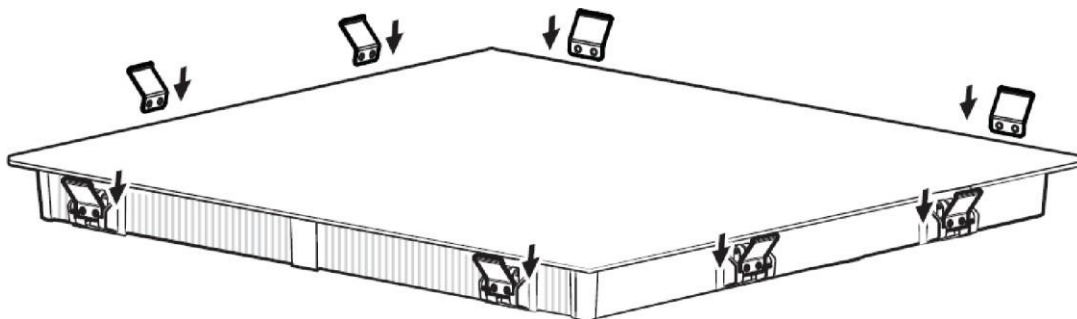
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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

9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 8 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) antes de la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.



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

9.6 Precauciones

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

9.7 Conectar la placa a la red eléctrica



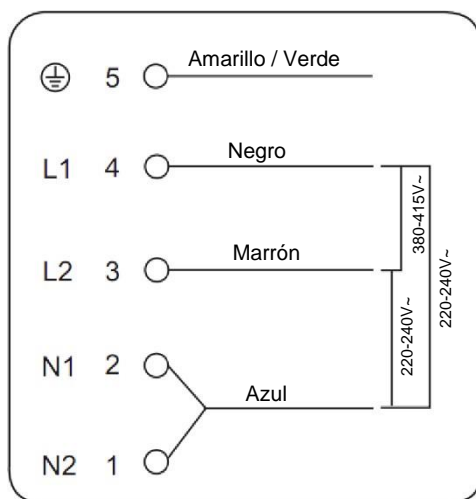
Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
 2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
 3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

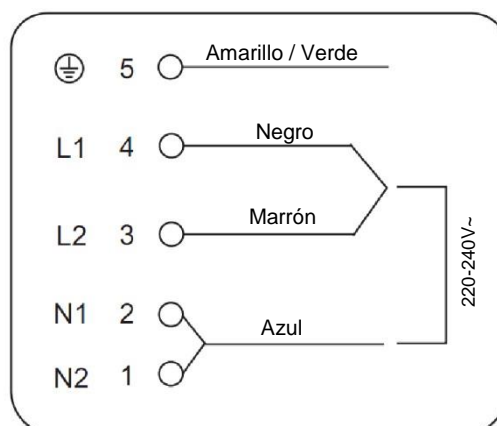
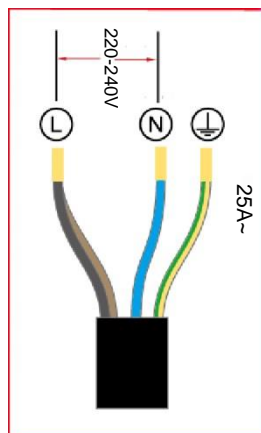
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones. Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.




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



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



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

 <p>ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.</p>	<p>Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.</p> <p>El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.</p> <p>Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.</p>
---	--

Sommaire

1. Avant-propos	64
1.1 Consignes de sécurité	64
1.2 Installation	64
1.2.1 Risque d'électrocution	64
1.2.2 Risque de coupure	64
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	64
1.3 Fonctionnement et entretien	65
1.3.1 Risque d'électrocution	65
1.3.2 Risque pour la santé	66
1.3.3 Risque lié à une surface chaude	66
1.3.4 Risque de coupure	66
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	66
2. Présentation du produit	68
2.1 Vue de dessus	68
2.2 Panneau de commande	68
2.3 Théorie de fonctionnement	69
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	69
2.5 Caractéristiques techniques	69
3. Fonctionnement du produit	69
3.1 Commandes tactiles	69
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson	70
3.3 Comment l'utiliser	71
3.3.1 Commencer à cuire	71
3.3.2 Finir de cuisiner	72
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	72
3.3.4 Zone flexible	73
3.3.5 Plaque française	73
3.3.6 Verrouillage des commandes	74
3.3.7 Mode pause	74
3.3.8 Fonction de gestion de la puissance	74
3.3.9 Commande de la minuterie	75
3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut	77
3.3.11 Fonction « Cook with me »	78
3.3.12 Fonction spéciale	79
3.3.13 Preci Probe et louche	80
4. Lignes directrices pour cuisiner	82
4.1 Astuces de cuisson	82
4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz	82
4.1.2 Saisir un steak	82
4.1.3 Pour faire sauter des aliments	82
4.2 Détection des petits articles	83
5. Réglages de la chaleur	83
6. Entretien et nettoyage	84
7. Conseils et astuces	85

8. Affichage des pannes et inspection	86
9. Installation	88
9.1 Sélection de l'équipement d'installation	88
9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	89
9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que	90
9.4 Avant de placer les étriers de fixation	90
9.5 Réglage de la position des étriers.....	90
9.6 Mises en garde.....	91
9.7 Branchement de la plaque sur le secteur.....	91

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

1. Avant-propos

1.1 Consignes de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

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

1.2.2 Risque de coupure

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

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

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

- Cet appareil peut être utilisé par 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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

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

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

1.3.2 Risque pour la santé

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

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

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

1.3.4 Risque de coupure

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

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.

- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet 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.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : -les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;

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

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

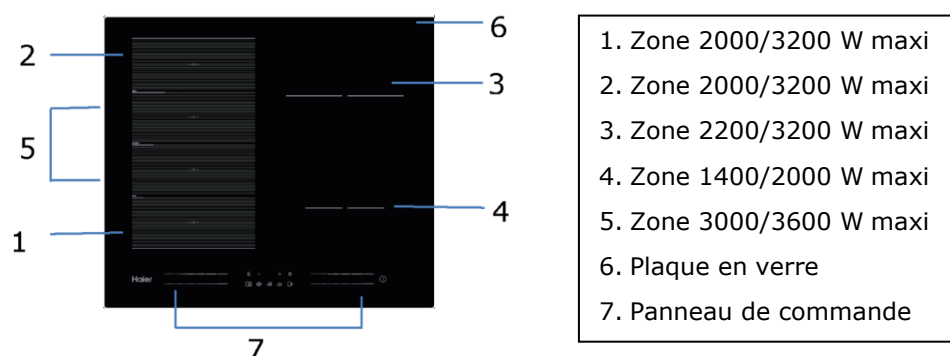
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

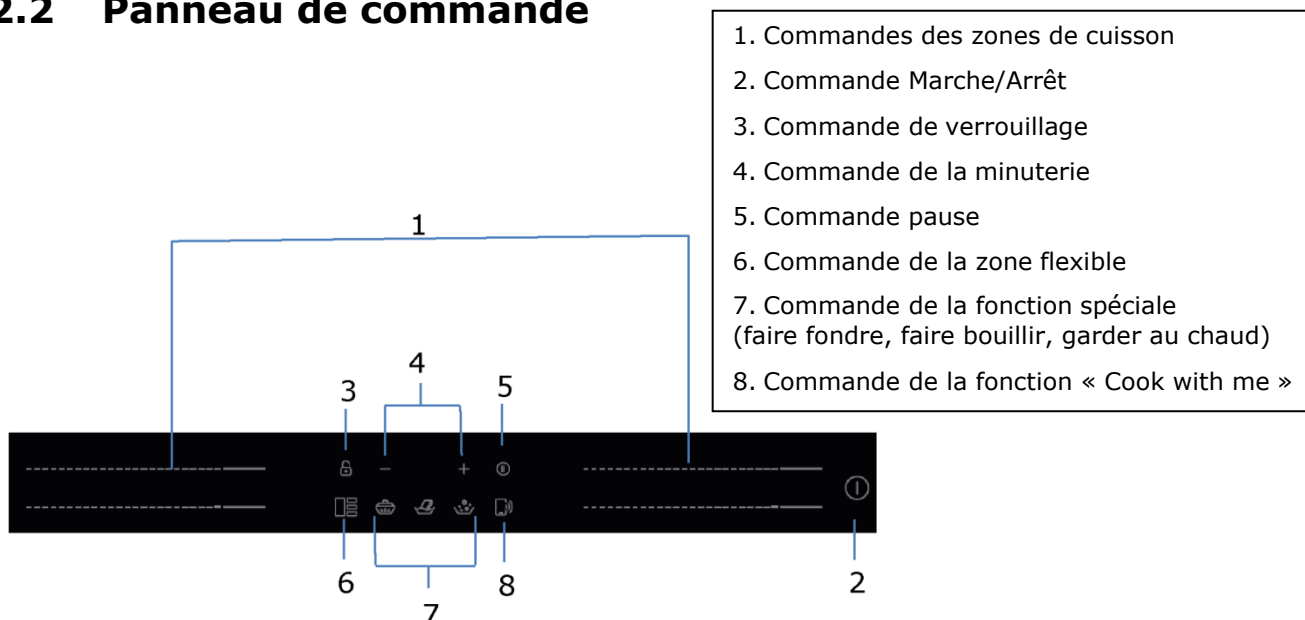
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus

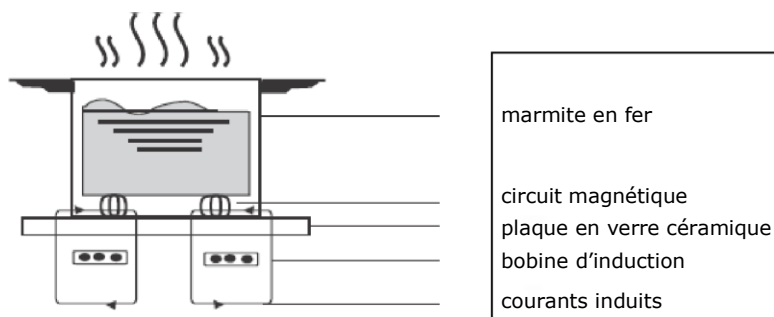


2.2 Panneau de commande



2.3 Théorie de fonctionnement

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



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

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

2.5 Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HAMTP64MC
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit (en mm)	590X520X58
Dimensions du produit encastré (en mm)	560X480

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

Zone de cuisson	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80	200
3	100	210
4	80	140
Zone flexible	80	200*400

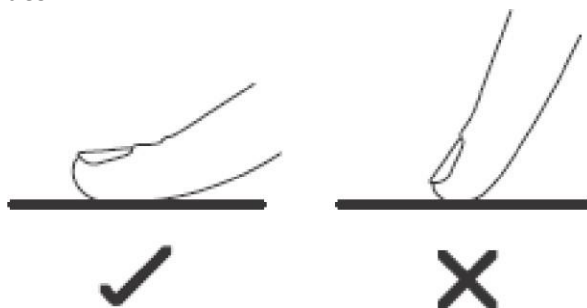
Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.

- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson




- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.

Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :

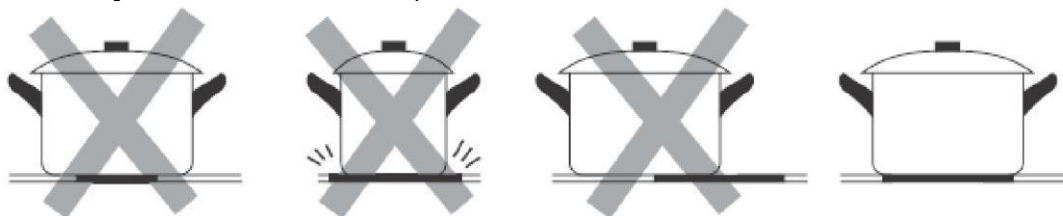
1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

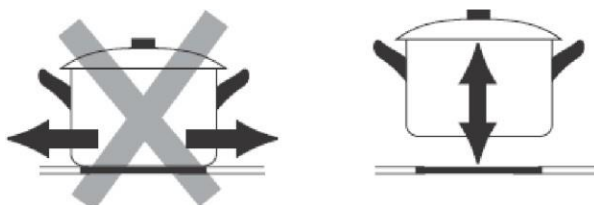
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une 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. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.


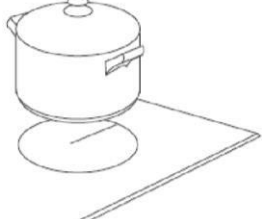
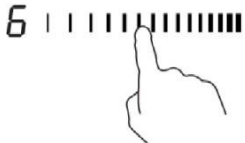
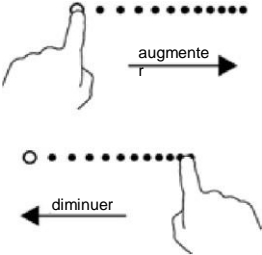


Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

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

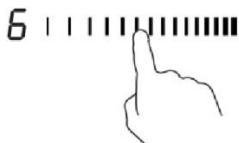
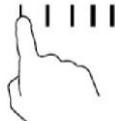


Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

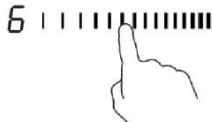

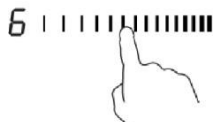
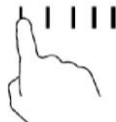
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

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

3.3.2 Finir de cuisiner

<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur " ". Assurez-vous que "0" s'affiche.</p>	
<p>Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.</p>	
<p>Faites attention aux surfaces chaudes La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.</p>	

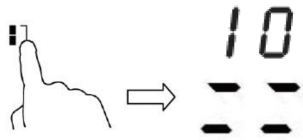
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>En touchant le curseur à l'extrémité droite. Assurez-vous que "P" s'affiche.</p>	
Annulation de la fonction Boost	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur " ". Assurez-vous que "0" s'affiche.</p>	

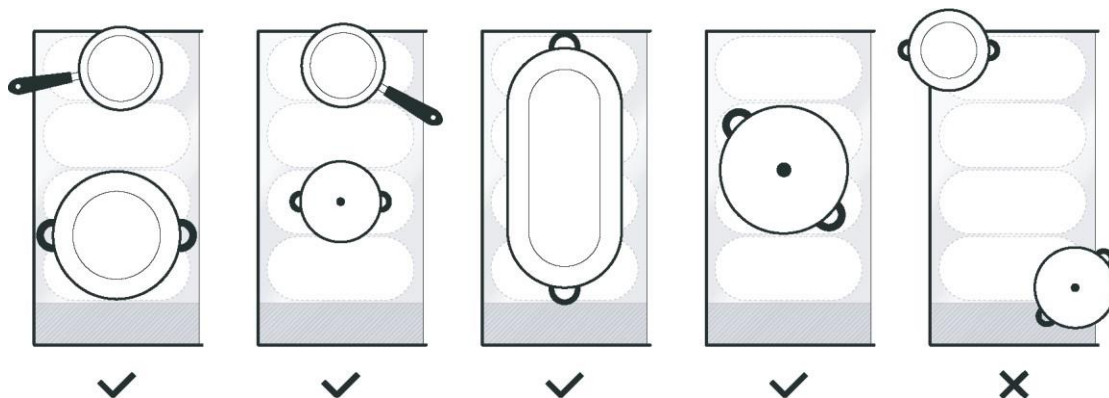
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

3.3.4 Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou quatre zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément deux par deux. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout d'une minute.
- Pour permettre une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement placés :
 - Dans n'importe quelle partie de la zone flexible lorsque l'ustensile se situe entre 80 et 200 mm.
 - Dans la grande zone lorsque l'ustensile dépasse 200 mm.

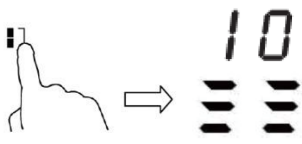
En tant que grande zone	
Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la commande de la zone flexible.	
Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale. Le niveau de puissance est unique pour toute la zone flexible et il peut être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

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles



3.3.5 Plaque française

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

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

3.3.6 Verrouillage des commandes

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

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



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

3.3.7 Mode pause

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


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



Quand la plaque est en mode pause, 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. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

3.3.8 Fonction de gestion de la puissance

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

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage.	Le voyant de la minuterie affiche "P5", ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.
Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyez sur +/- de la minuterie</p> 	<p>Il y a 5 niveaux de puissance, de "P1" à "P5". Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.</p> <p>"P1" : la puissance maximale est 2,5 kW. "P2" : la puissance maximale est 3,5 kW. "P3" : la puissance maximale est 4,5 kW. "P4" : la puissance maximale est 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est 7,2 kW.</p>
Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance	
Appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage pour valider.	La plaque sera alors éteinte.

3.3.9 Commande de la minuterie

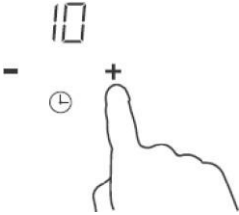
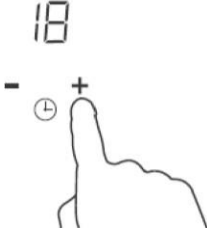
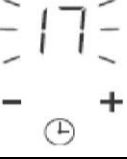


Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

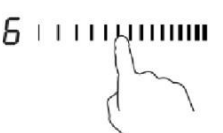
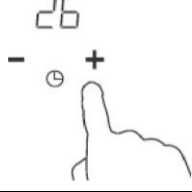

La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

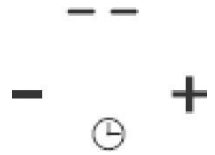
a) Utilisation de la minuterie comme alarme


Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

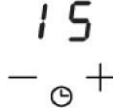

<p>Assurez-vous que la plaque soit allumée. Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande "+" de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.</p>	
<p>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.</p>	
<p>La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "- -" quand le temps réglé est terminé.</p>	

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

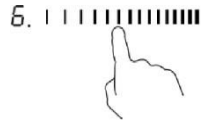

Régler une zone	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.</p>	
<p>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.</p>	

<p>Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	
---	---

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

Régler plusieurs zones :	
<p>Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ; Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote. L'affichage sera le suivant :</p> <p>3. (réglé sur 15 minutes)</p> <p>6. (réglé sur 45 minutes)</p>	
<p>Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera. L'affichage sera celui de droite :</p>	 <p>(réglé sur 30 minutes)</p>
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.</p>	

c) Supprimer la minuterie


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

3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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

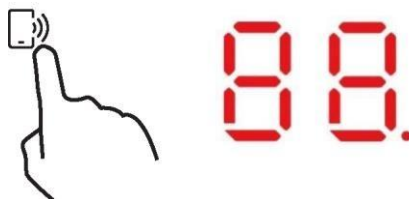
 Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction en suivant les instructions directement de l'App.

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

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



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

Lorsque le Wi-Fi est éteint : aucun point n'apparaît.

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

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480
Puissance maximale [mW]	1500	1500

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance de produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câble sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook with me »

3.3.12 Fonction spéciale



Garder au chaud



Faire fondre



Faire bouillir

Comment régler la fonction spéciale	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
La fonction Garder au chaud est idéale pour maintenir les préparations à une température constante Appuyez sur la touche Garder au chaud, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire fondre est la solution idéale pour faire fondre du chocolat, du beurre. Cette fonction vous aide à préparer tout type de dessert ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire bouillir est idéale pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Appuyez sur la touche Faire bouillir, l'indicateur affichera " "	

3.3.12 Preci Probe et louche

Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments

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

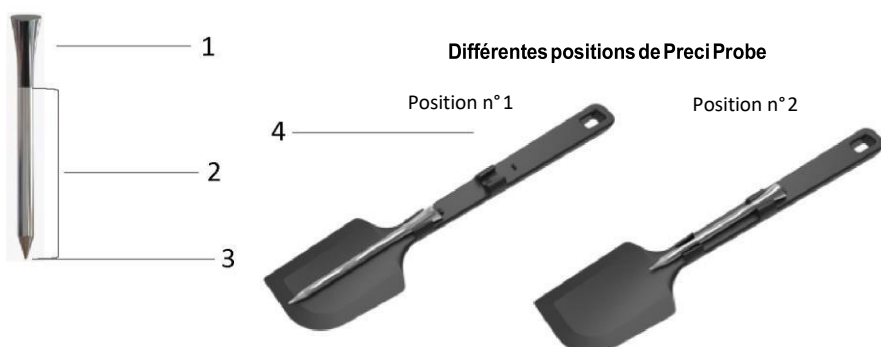
En apposant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

Introduction

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

Pour commencer

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



Louche

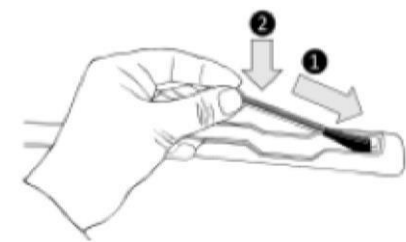
Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.



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

Chargez Preci Probe avant de l'utiliser

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



Apparez Preci Probe avec la plaque à induction

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



Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com

Technologie	BLE
Standard	BT 4.0
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400 MHz-2480 MHz
Puissance maximale [mW]	2,5 mW (4 dBm)

Méthodes de cuisson avec la sonde Preci Probe

Preci Probe en tant que thermomètre

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

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

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

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

Sous vide

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

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

Gril

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

Mijotage

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

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

Cuisson à la vapeur

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

Assistance

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé

4. Lignes directrices pour cuisiner



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

4.1 Astuces de cuisson

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

4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz

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

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

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

4.1.3 Pour faire sauter des aliments

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

4.2 Détection des petits articles

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

5. Réglages de la chaleur

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

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

6. Entretien et nettoyage

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

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour 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.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage des pannes et inspection

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

Dépannage

Pour la zone 1 & 2

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

Pour la zone 3 & 4

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

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

2) Panne et solution spécifiques

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

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

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

9. Installation

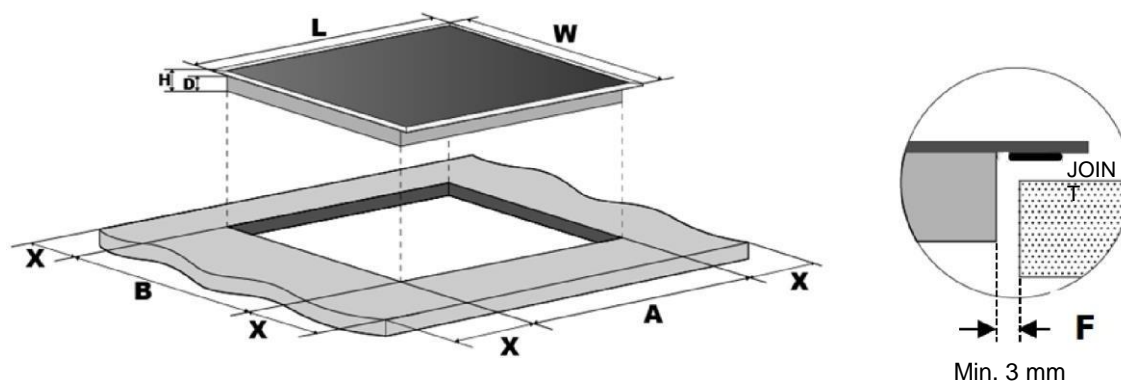
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

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

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



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

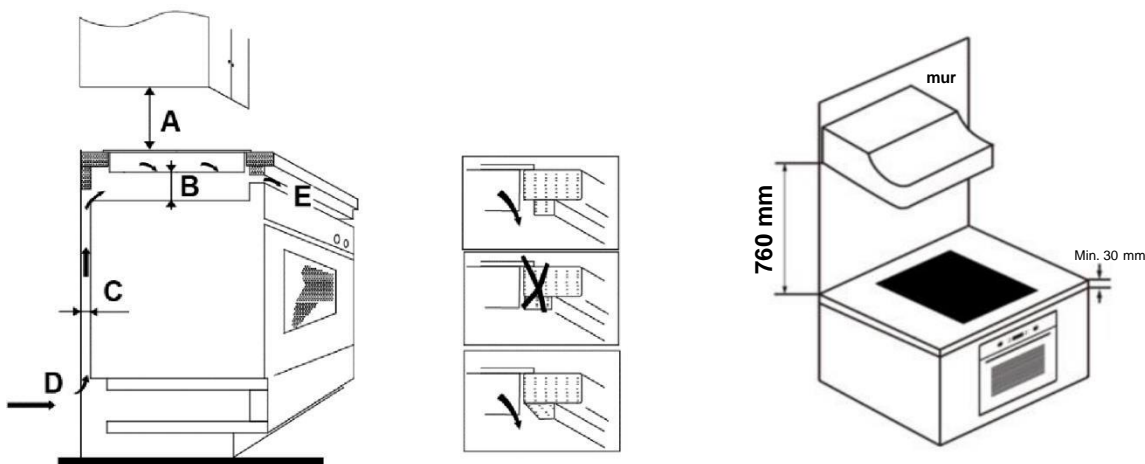


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560+2 +0	480+2 +0	50 min.	3 min.

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



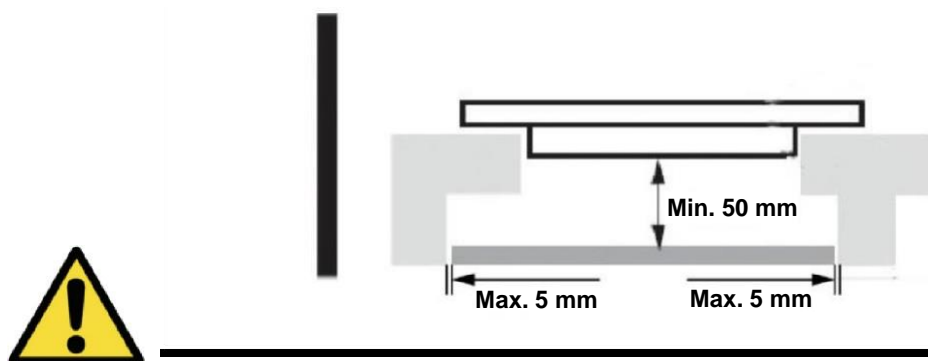
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate.

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



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



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

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

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

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

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

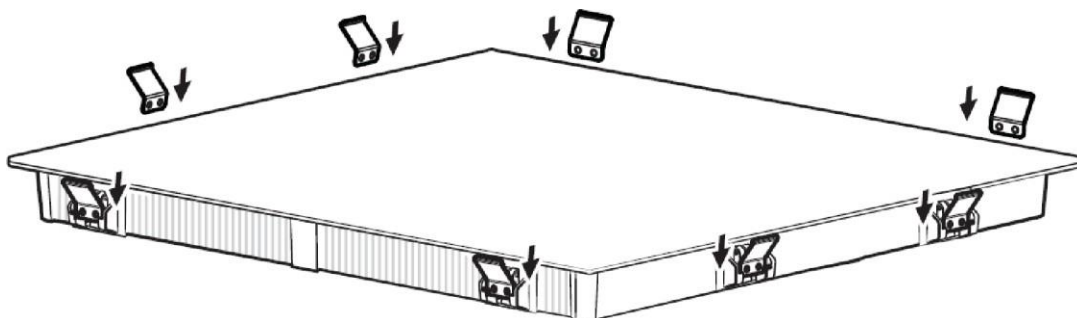
9.4 Avant de placer les étriers de fixation

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

9.5 Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail en introduisant 8 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) avant l'installation.

Régalez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

9.6 Mises en garde

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

9.7 Branchement de la plaque sur le secteur



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

1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

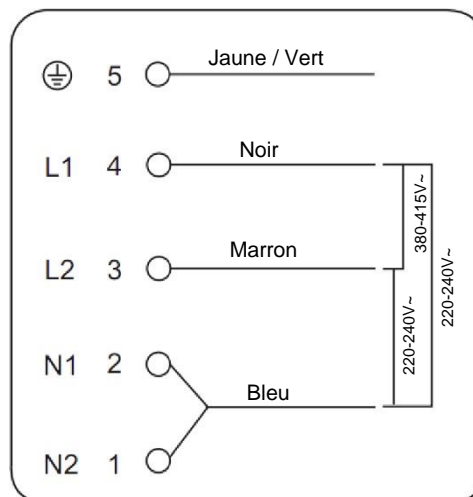
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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

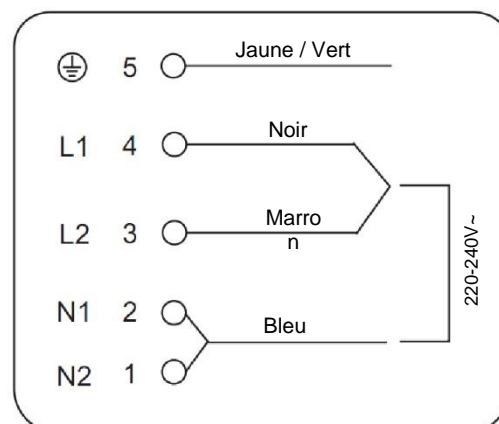
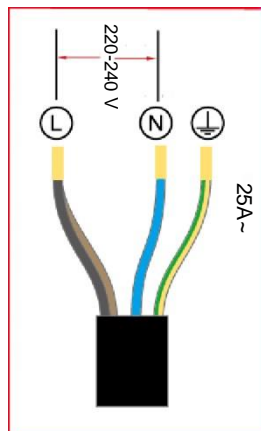


Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

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




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



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



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

 <p>MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.</p>	<p>Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.</p> <p>Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p>
--	--

Indice

1. Introduzione	94
1.1 Avvertenze per la sicurezza	94
1.2 Installazione	94
1.2.1 Rischio di scosse elettriche	94
1.2.2 Rischio di tagli	94
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza	94
1.3 Uso e manutenzione	95
1.3.1 Rischio di scosse elettriche	95
1.3.2 Rischi per la salute	96
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda	96
1.3.4 Rischio di tagli	96
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza	96
2. Presentazione del prodotto	98
2.1 Vista superiore	98
2.2 Pannello dei comandi	98
2.3 Principio di funzionamento	99
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione	99
2.5 Specifiche tecniche	99
3. Uso del prodotto	99
3.1 Comandi touch	99
3.2 Scelta degli utensili da cucina	100
3.3 Utilizzo	101
3.3.1 Inizio della cottura	101
3.3.2 Fine della cottura	102
3.3.3 Uso della funzione Boost	102
3.3.4 Zona flessibile	103
3.3.5 Funzione French Plaque	103
3.3.6 Blocco dei comandi	104
3.3.7 Modalità pausa	104
3.3.8 Funzione di gestione della potenza	104
3.3.9 Comando del timer	105
3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti	107
3.3.11 Funzione Cook with me	108
3.3.12 Funzioni speciali	109
3.3.13 Mestolo e sonda di precisione	110
4. Linee guida per la cottura	112
4.1 Suggerimenti per la cottura	112
4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso	113
4.1.2 Scottatura di bistecche	113
4.1.3 Rosolatura	113
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	114
5. Impostazioni della temperatura	114
6. Cura e pulizia	115
7. Suggerimenti e istruzioni utili	116

8. Indicazione dei guasti e significato	117
9. Installazione.....	119
9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione	119
9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura.....	120
9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura.....	121
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio	121
9.5 Regolazione della posizione delle staffe.....	121
9.6 Precauzioni.....	122
9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	122

1. Introduzione

1.1 Avvertenze per la sicurezza

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

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scosse elettriche

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

1.2.2 Rischio di tagli

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

1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza

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

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

1.3 Uso e manutenzione

1.3.1 Rischio di scosse elettriche

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

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

1.3.2 Rischi per la salute

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

1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda

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

1.3.4 Rischio di tagli

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

1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza

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

infiammarsi.

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso 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 gli elementi scaldanti.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

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

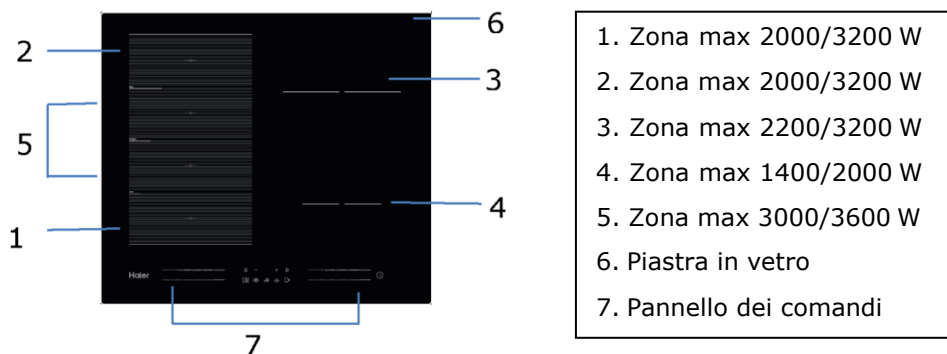
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

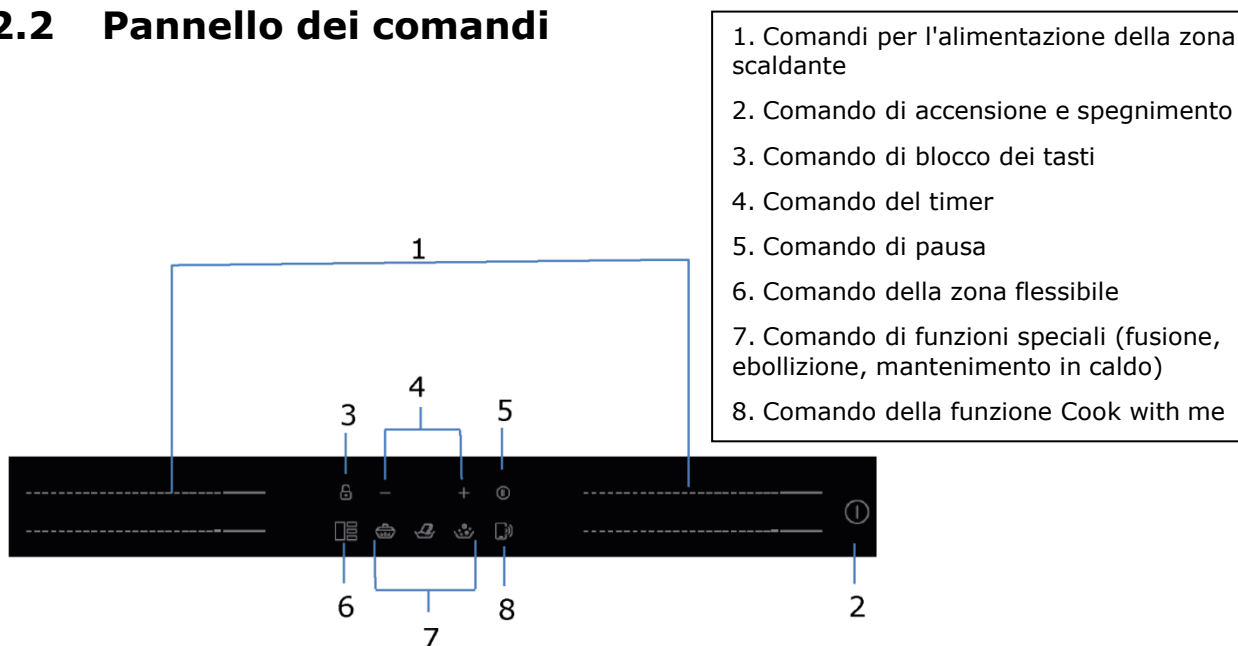
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

2. Presentazione del prodotto

2.1 Vista superiore

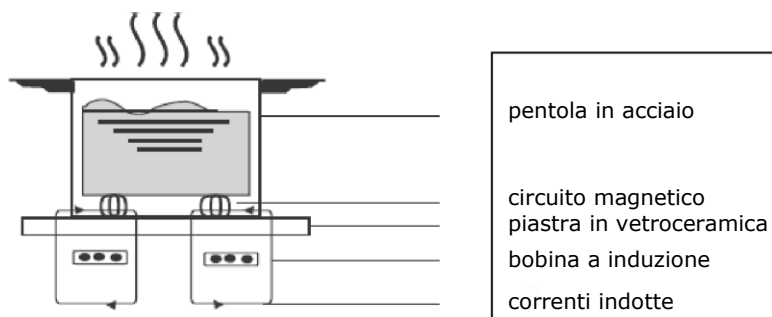


2.2 Pannello dei comandi



2.3 Principio di funzionamento

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



pentola in acciaio

circuito magnetico
piastra in vetroceramica

bobina a induzione

correnti indotte

2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HAMTP64MC
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso (mm)	560×480

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

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
	Minimo	Massimo
1 e 2	80	200
3	100	210
4	80	140
Zona flessibile	80	200×400

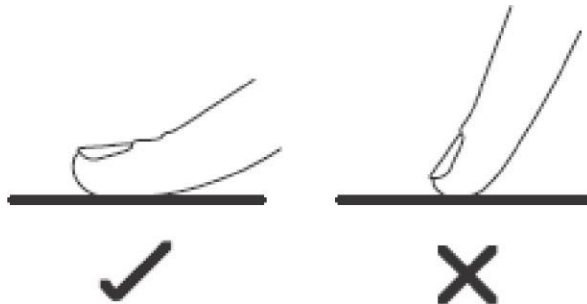
I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

3. Uso del prodotto

3.1 Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.


- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.

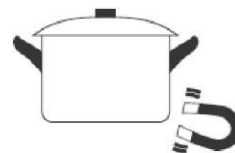


3.2 Scelta degli utensili da cucina

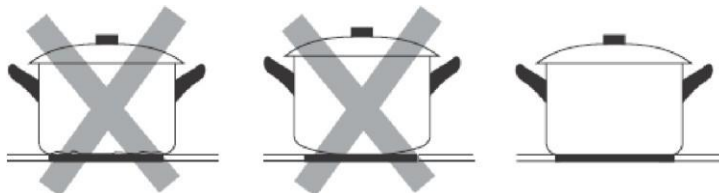


- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

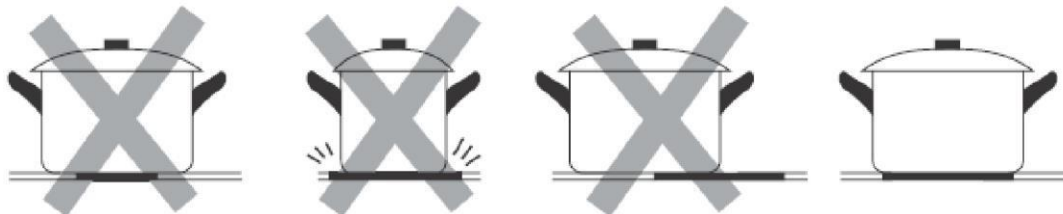
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 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.



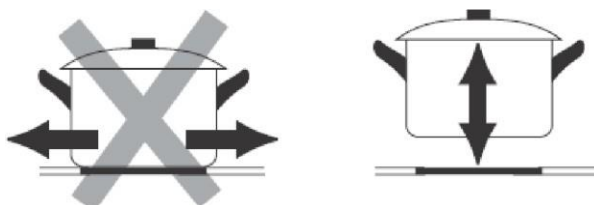
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.


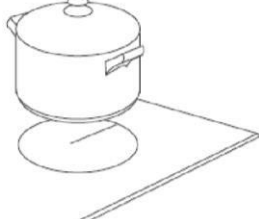
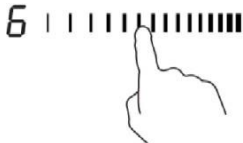
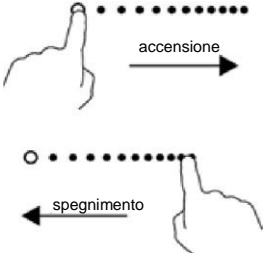


Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



3.3 Utilizzo

3.3.1 Inizio della cottura

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

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

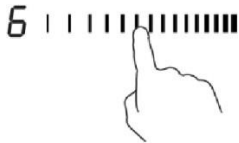



In tal caso:

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

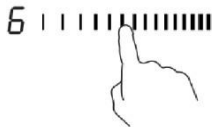

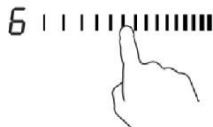

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

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

3.3.2 Fine della cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo " " del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".</p>	
<p>Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.</p>	
<p>Attenzione alle superfici calde "H" indica la zona di cottura calda. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.</p>	

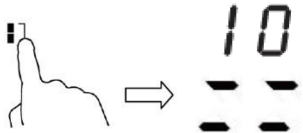
3.3.3 Uso della funzione Boost

<p style="text-align: center;">Attivazione della funzione Boost</p>	
<p>Toccare il comando a cursore della zona scaldante.</p>	
<p>Toccare l'estremità destra del cursore. Accertarsi che il display indichi "P".</p>	
<p style="text-align: center;">Disattivazione della funzione Boost</p>	
<p>Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui disattivare la funzione Boost.</p>	
<p>Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo " " del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".</p>	

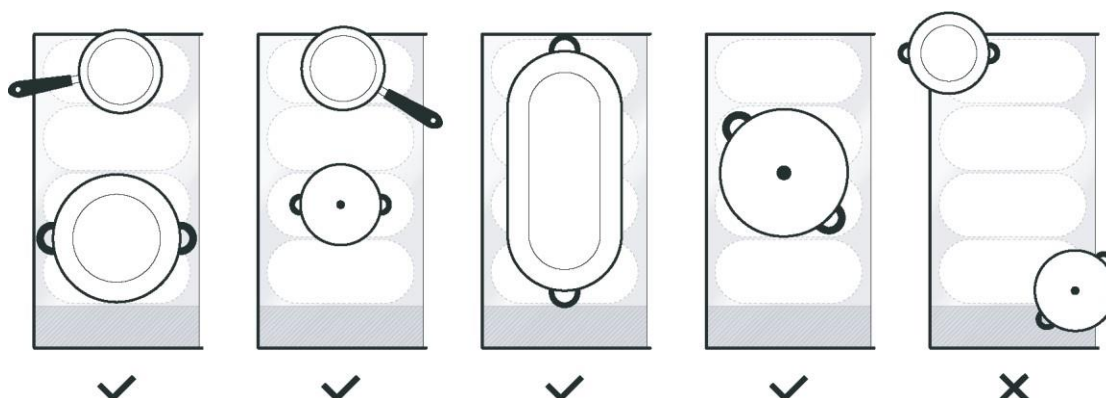
- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originale della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originale della temperatura è 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

3.3.4 Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o 4 zone indipendenti, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da 4 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente a coppie di 2. Quando si utilizza la singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 1 minuto.
- Per garantire una distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
 - In qualsiasi parte della zona flessibile quando le dimensioni delle pentole sono comprese tra 80 e 200 mm;
 - nella zona grande quando le dimensioni delle pentole sono maggiori di 200 mm.

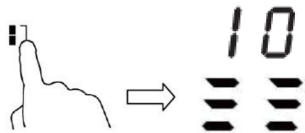
Zona grande	
Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il comando della zona flessibile.	
L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale. Il livello di potenza è unico per l'intera zona flessibile e può essere selezionato con un semplice cursore	
Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva automaticamente la nuova posizione mantenendo la stessa potenza.	
Per aggiungere un'altra pentola, disattivare la zona flessibile premendo il tasto dedicato così da rilevare le pentole.	
4 zone indipendenti	
Per utilizzare la zona flessibile come 4 zone diverse con due impostazioni di potenza diverse, non attivare il comando della zona flessibile.	

Esempi di corretto e scorretto posizionamento delle pentole



3.3.5 Funzione French Plaque

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



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

3.3.6 Blocco dei comandi

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

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





Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione 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.

3.3.7 Modalità pausa

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

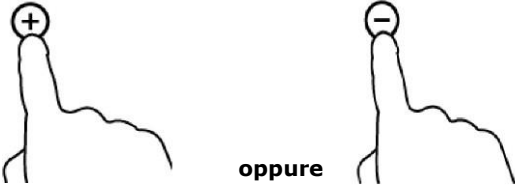
Per attivare la modalità pausa	
Toccare brevemente il comando di pausa.	Tutti gli indicatori visualizzeranno "11".
Per disattivare la modalità pausa	
Toccare brevemente il comando di pausa.	



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

3.3.8 Funzione di gestione della potenza

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

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

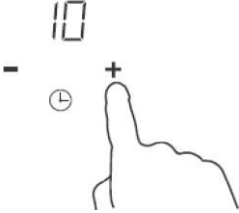

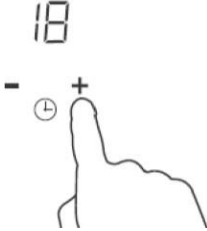
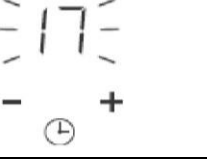

3.3.9 Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

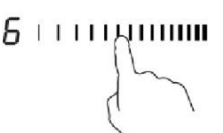
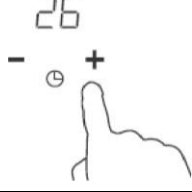

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato. Il timer conta fino a 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

<p>Accertarsi che il piano cottura si acceso. Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.</p>	
<p>Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" una volta trascorso il tempo impostato.</p>	

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

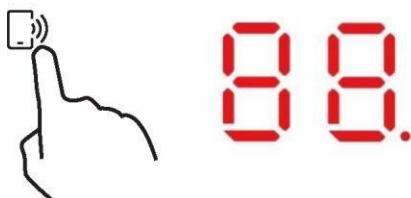
Impostare una zona	
<p>Toccare il comando a cursore della zona scaldante.</p>	
<p>Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.11 Funzione Cook with me

Scaricare innanzitutto l'applicazione hOn e installarla su un dispositivo portatile. Registrare, quindi, il piano a induzione seguendo le istruzioni direttamente dall'App.

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

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



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

Quando il Wi-Fi non è attivo, non apparirà alcun punto.

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

a. PARAMETRI WIRELESS

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

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:	NA
Come attivare la porta di rete wireless:	Per attivare il WIFI, premere per 4 secondi il tasto "Cook with me"
Come disattivare la porta di rete wireless:	Per disattivare il WIFI, premere per 4 secondi il tasto "Cook with me"

3.3.12 Funzioni speciali



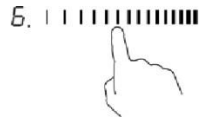



Mantenimento
in caldo



Fusione



Ebollizione

Impostazione di una funzione speciale	
Toccare il comando a cursore della zona scaldante.	
La funzione Mantenimento in caldo è ideale per mantenere le preparazioni a una temperatura costante. Premere il tasto di mantenimento in caldo; l'indicatore visualizza " ".	
La funzione Fusione è la soluzione ideale per fondere cioccolato, burro. Questa funzione aiuta a preparare tutti i tipi di dessert o salse. Premere il tasto di fusione; l'indicatore visualizza " ".	
La funzione Ebollizione è ideale per far bollire l'acqua o qualsiasi liquido. Premere il tasto di ebollizione; l'indicatore visualizzerà " ".	

3.3.13 Mestolo e sonda di precisione

Termometro intelligente per alimenti senza fili

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

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

Introduzione

La sonda di precisione è un termometro senza fili per alimenti che indica ai cuochi casalinghi lo stato in tempo reale della parte interna degli alimenti, per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e per garantire sempre risultati perfetti. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e lo stato in tempo reale degli alimenti possono essere visualizzati da un telefono, per ottenere i risultati migliori con la massima semplicità. Per ulteriori informazioni sull'accoppiamento e suggerimenti per l'uso, consultare le istruzioni di seguito.

Per cominciare

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



Mestolo

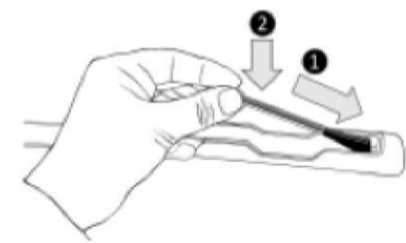
Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.



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

Caricare la sonda di precisione prima di utilizzarla

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



Accoppiare la sonda di precisione con il piano cottura a induzione

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



Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che le apparecchiature radio sono conformi alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com

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

Metodi di cottura con la sonda di precisione

Uso della sonda come termometro

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

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

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

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

Sottovuoto

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

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

Grill

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

Cottura a fuoco lento

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

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

Vapore

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

Assistenza

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

4. Linee guida per la cottura



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

4.1 Suggerimenti per la cottura

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

4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

4.1.2 Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

4.1.3 Rosolatura

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

4.2 Rilevamento di piccoli oggetti

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

5. Impostazioni della temperatura

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

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

6. Cura e pulizia

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

7. Suggerimenti e istruzioni utili

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

8. Indicazione dei guasti e significato

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

Soluzione dei problemi

Per le zone 1 e 2

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

Per le zone 3 e 4

1) Si verifica un codice di guasto durante l'uso e la soluzione.

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

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

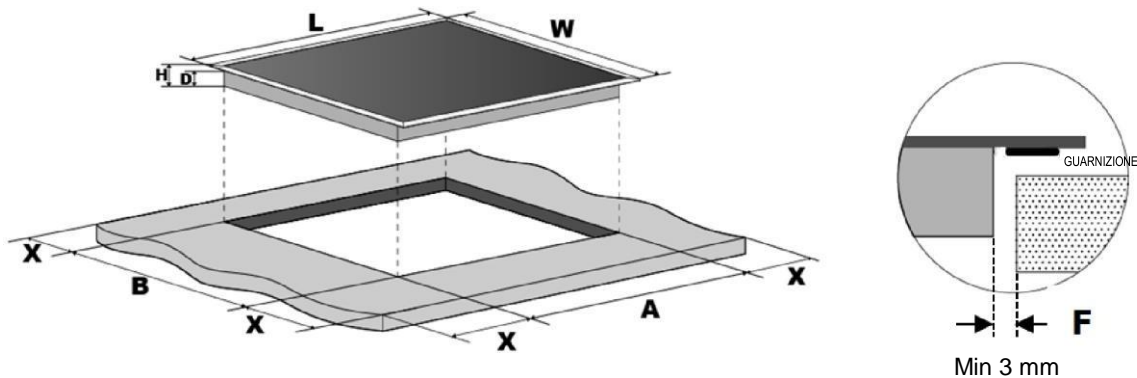
9. Installazione

9.1 Scelta delle attrezzature per l'installazione

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



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

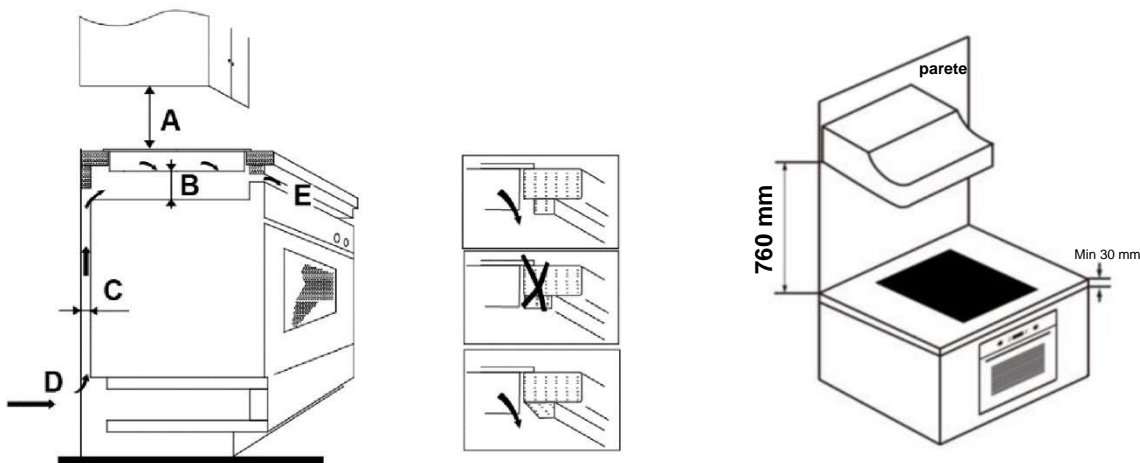


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	560+2 +0	480+2 +0	Min 50	Min 3

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



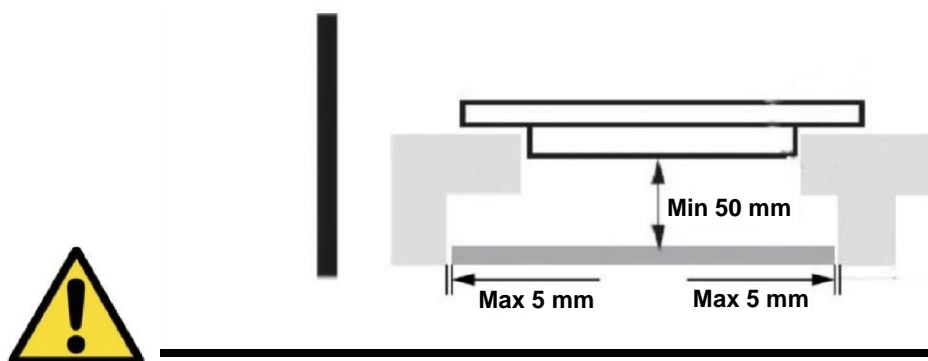
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione.

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



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



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

9.2 Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

9.3 Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

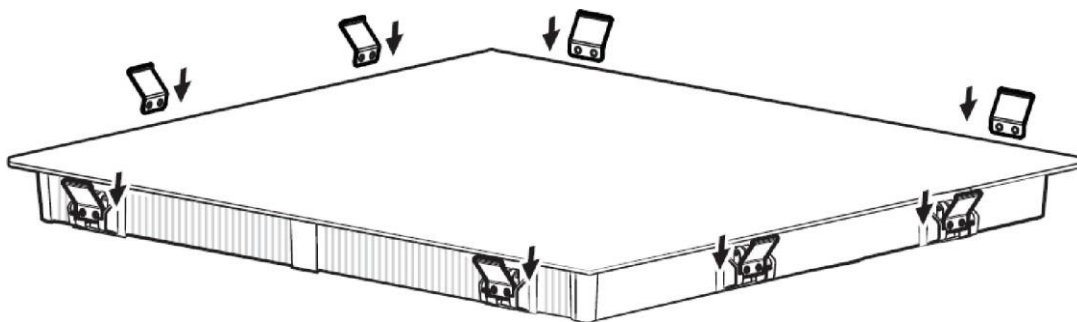
9.4 Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

9.5 Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di inserendo le 8 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.



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

9.6 Precauzioni

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

9.7 Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



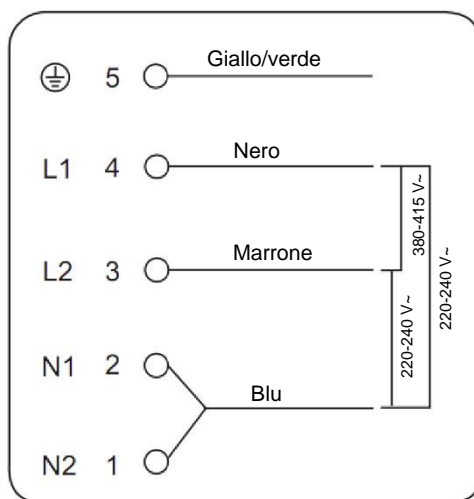
Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
 3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

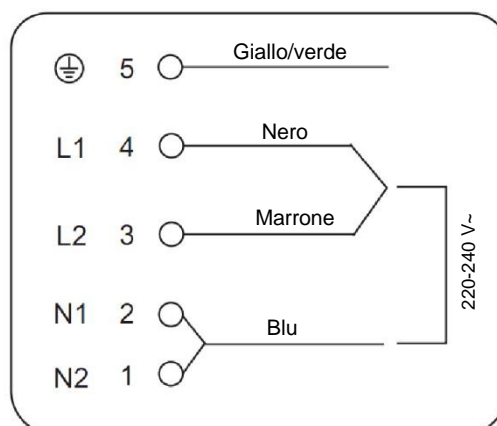
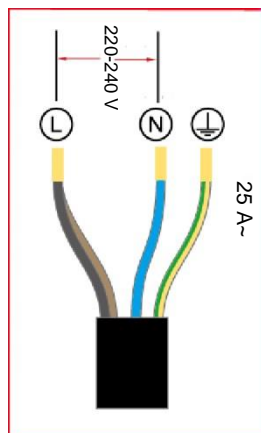
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



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



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



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



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

 <p>SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.</p>	<p>All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.</p> <p>Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.</p> <p>Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.</p> <p>Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.</p>
---	--