

USER MANUAL



EN

ES

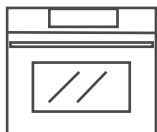
HR

HU

CZ

RO

EL



(EN) User manual (ES) Manual de usuario (HR) Korisnički priručnik (CZ) Uživatelská příručka (HU) Felhasználói kézikönyv (RO) Manual de utilizare (EL) Εγχειρίδιο χρήσης

www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP S.r.l. Via Comolli 16 Brugherio - Italy



User Instructions

HOBS _____ EN

4

Instrucciones de uso

PLACAS DE COCCIÓN _____ ES

33

Korisničke upute

PLOČE ZA KUHANJE _____ HR

63

Felhasználói útmutató

FŐZŐLAPOK _____ HU

93

Pokyny pro uživatele

VARNÉ DESKY _____ CZ

123

Instrucțiuni de utilizare

PLITE _____ RO

153

Οδηγίες χρήσης

ΕΣΤΙΕΣ _____ EL

183

Summary

- 4 Safety informations
- 9 Product introduction
- 10 Before starting
- 13 Operation of product
- 21 Cooking guidelines
- 22 Care and cleaning
- 23 Failure display and inspection
- 25 Environmental protection & disposal
- 26 Installation

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference. Before installing the hob, note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

NOTE: Please note that the hob's accessories may vary depending on the model you purchased.

SAFETY INFORMATION

1.1 GENERAL WARNINGS

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.1.1 Use Limitations

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 hazard involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 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.

1.1.2. Use in Accordance With The Intended Use

- 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.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

1.2. INSTALLATION

- 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.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it in order to avoid a hazard, which could result in injury or cuts.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply for all poles under overvoltage category III conditions. Means for disconnection must be in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.

1.4 USE & MAINTENANCE

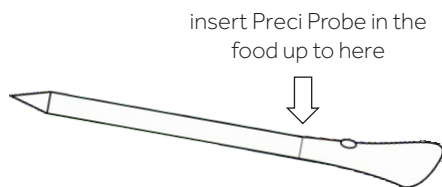
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- 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.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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.
- Do not use adapters for cooking vessels.
- WARNING: when one or more cooking zone shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the H symbol. When this symbol is active, be careful not to touch the hob, or there is a risk of burns.

1.5 WARNINGS Wireless Temperature Probe (available depending on the model)

This product is exclusive for hobs appliances. It should only be used as described in this User Manual.

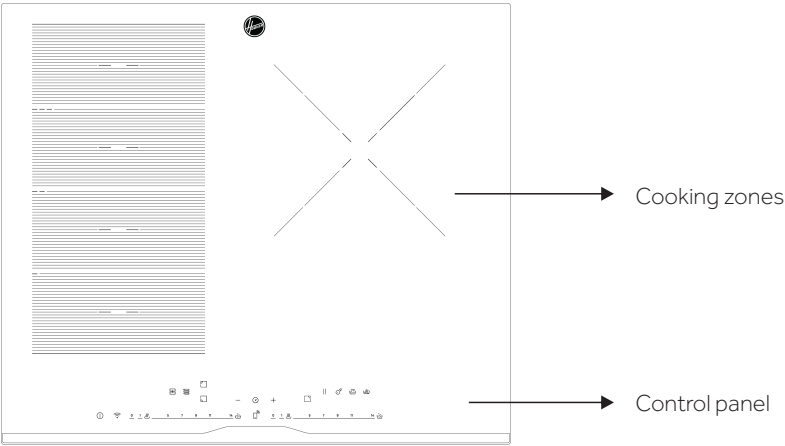
- DO NOT TOUCH Preci Prob WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



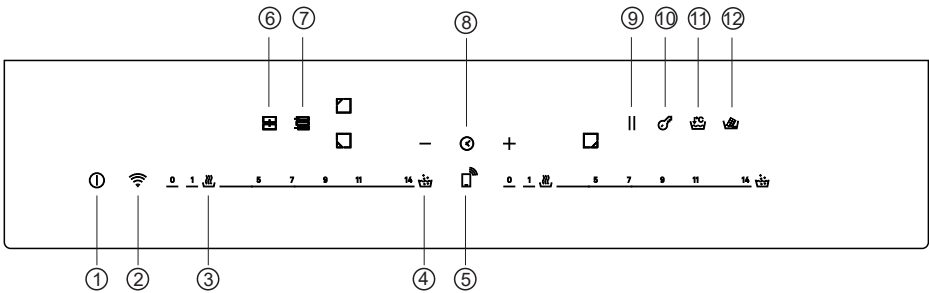
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- Clean the Heat Feel Sensor before the use.
- Probe can work in this range of temperature: 10°C to an internal maximum temperature of 100°C of the metal part. Ceramic part can reach 350°C.
- If the Heat Feel Sensor temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Heat Feel Sensor must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT



2.2. CONTROL PANEL



- | | | |
|--------------|-------------------------|----------------|
| 1. ON/OFF | 5. Remote Control | 9. Pause |
| 2. WIFI | 6. Full Zone | 10. Child lock |
| 3. Keep Warm | 7. Varycook | 11. Simmering |
| 4. Boiling | 8. Timer /Minute minder | 12. Melting |

3. BEFORE STARTING

3.1 GENERAL INFORMATION

Before you begin, it is important to know: all functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:

- Some functions will be activated, or will be automatically deactivated in absence of pots on the burners or when they are not correctly positioned.
- In other cases, functions will be automatically deactivated after a few seconds when it requires more than one step (e.g. "Turn the hob on" without "selecting the cooking zone").
- In case of longtime use, the appliance may not immediately shut down, even with all the cooking zones off, because it is in the cooling phase; the H symbol appears on the cooking zone display until it is cooled.

Safe activation: the product is activated with the presence of pots on the cooking zone. The heating process does not start or is interrupted if there are no pots or if these are removed.

Pot detector: After the hob is switched on, the product automatically detects the presence of pots on the cooking zones, even before activating them.

Safety shut down: for safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set (p.13).

3.2. POWER MANAGEMENT

When product is first used, the hob is set to maximum reachable power. Different power limits can be chosen according with home main supply system by using power management function.

How to set the power management

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 Varycook and Timer .
- The timer indicator will show "P8" which means power level 8. The default mode is on 7.4 kW.

To switch to another level

- Scroll left and right the slider to change the power management level.
- There are 8 power levels, from "P1" to "P8". The timer indicator will show one of them:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Confirmation and Exit Power Management Function

For confirmation, turn off the hob. The power level will be saved automatically. Selected value is permanently stored and remains even after power down of the main supply.
To change the power level repeat the operations described above.

NOTE: depending on the power management selection, some power levels and functions of the cooking zones could be automatically limited not to exceed the selected value. In particular, in case of a power management level set less than 4,5kw, Boost function, Varycook and some cooking preparations with the app, could not be selected.

In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

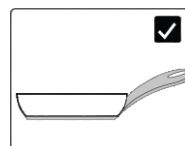
3.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

3.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

- Only pots with a perfectly flat bottom. Otherwise, the following situations may occur:

- No pot detection;
- Low performance;
- Unwanted noise.



- Only pots with a smooth base, to avoid scratching the hob surface;

NOTE: avoid as much as possible moving pot operations on the glass surface just to minimize scratches.

Magnet test

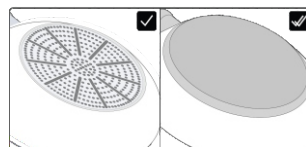
Induction cooking uses magnetism to generate heat; pots must therefore contain iron. If you already have a cookware you can check if the material is magnetic by using a magnet. Pots are suitable if they are magnetically attracted by the magnet.

Cookwares made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, earthenware.

3.3.2 Higher quality cookwares

All cookwares with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of bottom, however, the behavior may vary. In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

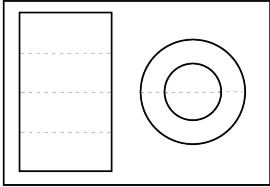
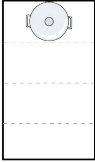
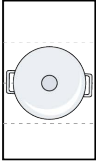
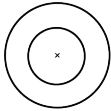


3.3.3. Dimension & placement

Always use the cooking zone that best matches the bottom diameter of the pan. Place the pot making sure it is well centered in the cooking area.

NOTE: it's recommended not to use pans that exceed the perimeter of the cooking zone.

For the correct working of the hob, it's necessary to use pots with the bottom diameter inside the range described in the following table.

				
	min.	90 mm	160 mm	120 mm
	max.	180 mm	220 mm	280 mm

NOTE: by using a cookware smaller than the minimum required, it could not be detected. While using one bigger than the maximum required, malfunctions or low performances may occur.

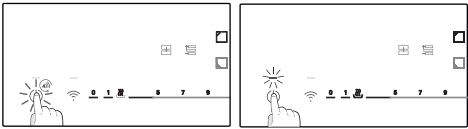
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

4.OPERATION OF PRODUCT

4.1 HOW THE PRODUCT WORKS

① SWITCHING ON/OFF THE HOB

To switch on/off the hob, press and hold for a while. A dedicated sound will indicate the status of the appliance.

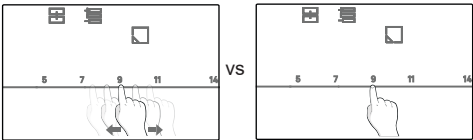


88 SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER

The hob can automatically detect the pot once it is placed on the cooking zone by lighting the related zone indicator. There will not be a power level activation at this stage.

Zone can be selected by pressing the zone indicator.

The power can be set:
Sliding the finger on the slider;
Pressing directly on the right level.



User can change power level during cooking, repeating the same process.
The digits will show the power level set: each cooking zone has a different number of power levels that goes from 1 (min) to 14 (max). Each level has an automatic shut down that could vary from 1 h to 8h.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Time (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

BOOST FUNCTION: it is also possible to choose the rapid heating by pressing the slider in correspondance of the 15.

- The function can be used in any cooking zone;
- After 10 minutes, the boost function automatically switches to level 14.

ATTENTION: after switching on the cooktop or after ending all cookings, if then any power level is set within one minute, the hob switches off.

If the display shows , this means that:

- The pot is not positioned in the selected cooking zone;
- The pan is not correctly positioned/not placed at all on the hob;
- Pot isn't suitable for the induction;
- Dimensions of the pot are smaller than minimum pot diameter requested in the selected zone (p.12).
- If suitable pot is not placed within 1 minute cooking zone switches off.

H: once this symbol appears on the digits means that the cooking zone is still hot. When the surface is cooled down to a safe temperature the symbols disappears.

|| PAUSE

All the hobs can be put in pause by pressing the related key instead of being shut off.

To activate this function press **||**. All the zone indicators will show **||** and cooking is stopped. To deactivate press **||** and previous power settings will be restored.

WARNING: When entering Pause mode, all the controls except the ON/OFF controls are disabled. In this way the induction hob can always be turned off with the ON/OFF control in case of emergency.

⌚ TIMER

Timer can be set in two different ways:

- Minute minder: when the time is set the cooking zone will not be switched off.
- Stop Cooking Mode : after the time is set the selected cooking zone will be switched off.

Timer count until 60 min.

Minute minder: select directly the Timer button (without selecting a zone). A generic countdown timer starts. When time expires, the cooktop continuously beeps till any other button is pressed.

Stop cooking Mode: to select timer for one zone, select the related zone and press **⌚** Near the digit display of the selected zone, a dot appears and, by tapping on the +/- symbols, adjust the desired timing. A maximum of four timers can be set at the same time one for each zone.

Before editing the timer value always select the desired cooking zone.

When time elapses the cooktop beeps once.

🔒 KEYLOCK

Hob can be locked by pressing **🔒** to prevent unattended use and on display L appears.

When the appliance is locked, all the controls except the ON/OFF button are disabled.

To activate/deactivate the function press and hold **🔒** for a while.

SPECIAL FUNCTIONS

The hob has 3 special functions positioned on the slider which correspond to 3 power levels;

Direct access:

These functions can be activated after zone selection:

🍲 SIMMERING: function used for creams, sauce or generic low temperature liquid.

🍫 MELTING:

Function used mainly for melting chocolates. After few minutes, when chocolate begins to melt, move to level 1 to keep it liquid without exceeding the ideal temperature.

Accessible by the slider:

🔥 KEEP WARM: function used for maintaining the food heated after cooking.

💧 BOILING: function used for water boiling and boil maintenance.

NOTE: any time cooking related to each function can be adjusted by selecting different power levels close to the suggested one

FULL ZONE

The Full zone is a cooking area that is a combination of more cooking zones in front and rear positions by creating a unique vertical zone. The Full zone, when activated, is controlled with one power level only.

To activate the function press . Only the upper digits will show feedbacks. The lower digits are switched off.

To deactivate long press the zone selector. 

Pots shall be placed as indicated in the picture on page 12.

VARYCOOK ZONE

This function is used to pre-set fixed power levels in three different areas according with the position of the pot: high (l.14), medium (l.10), low (l.1).

- If the pot is on the front of Varycook zone, the power level is set to l.1;
- If the pot is on the middle of Varycook zone, the power level is set to l.10;
- If the pot is on the rear of Varycook zone, the power level is set to l.14.

To activate the function long press the zone selector . Only the upper digits will show feedbacks. The lower digits are switched off. To deactivate long press the zone selector.

4.2.CONNECT TO hOnAPP

Your appliance may be connected to your home wireless network and operated remotely using the app. Connect your appliance to ensure it stays up to date with the latest software and features.

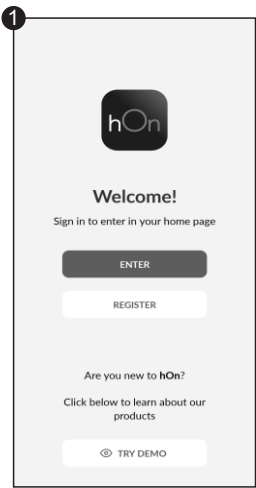
NOTE

- Once the hob is turned on, the WIFI icons blinks for 30 minutes. During this period it's possible to enroll the product.
- Ensure your home Wi-Fi network is turned on.
- You will be given step by step guidance on both your appliance and mobile device.
- It may take up to 10 minutes to connect your hob.
- For further guidance and troubleshooting, please refer to the app.

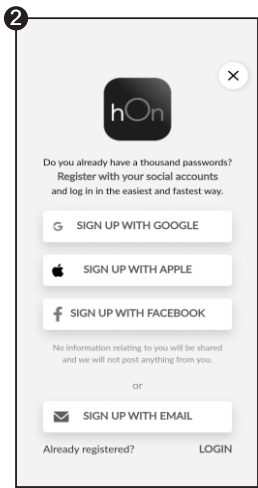
Download hOnApp on your smartphone.



New User Registration

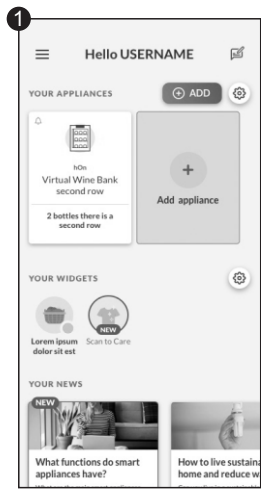


Click on "Register"

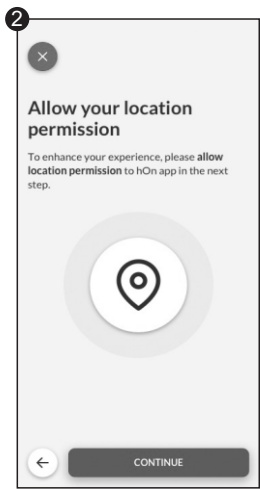


You can register through social accounts or sign up with your personal email

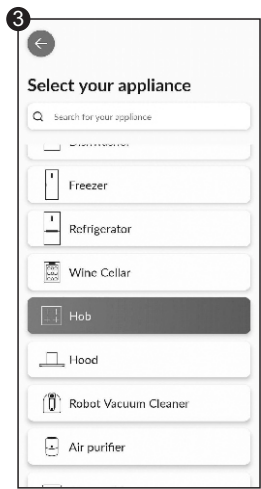
Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"

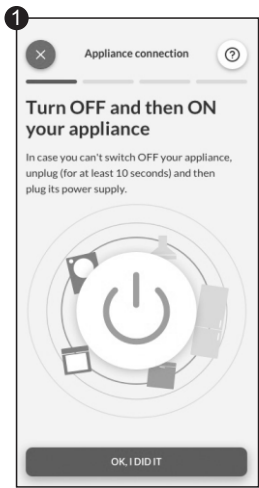


Allow your location permission

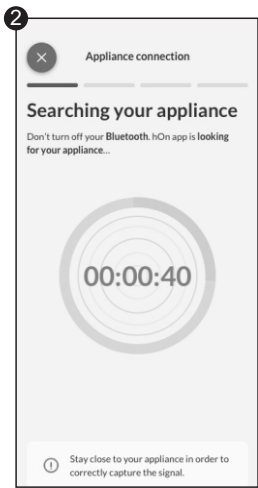


Select Hob from the appliance category

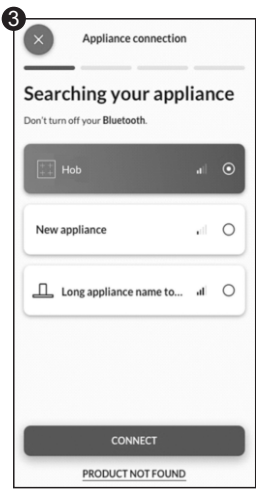
Quick Pair Enrollment



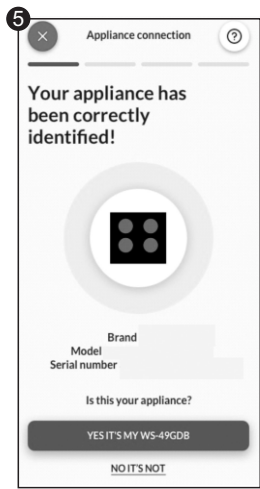
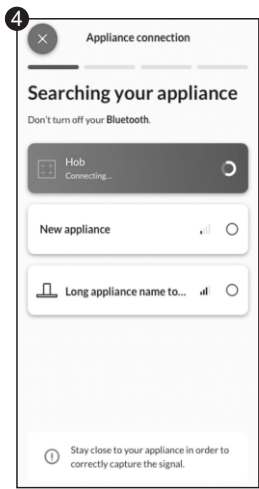
Turn on your appliance;
if it is already on,
turn it off and on again



After turning on,
the hOn app will start
searching for your
home appliance



Select your home appliance,
tap on "connect"
and wait a few seconds



Your Hob will be
found and you can
display and set functions/recipes
through hOn

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 "My Chef" button.

If you want to get out of "My Chef" function press 3 sec.

*Cooking results may vary due to used cookware.

WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frequency Band (s) [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Maximum Power [mW]	100	10

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

PRECİ PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

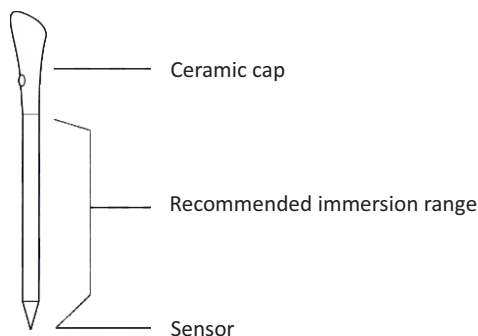
Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band (s) [MHZ]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3 ACCESSORIES

4.3.1.PRECİ PROBE & LADLE-Intelligent Wireless Food Thermometer (available depending on the model)

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.

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.



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.

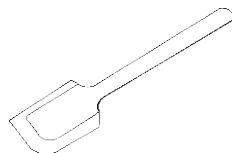
PAIR THE PRECI PROBE WITH THE INDUCTION HOB:

- 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  button on the appliance, the Preci Probe will connect automatically;
- The app lists all available probes that can be selected for the recipe;
- The hob display will indicate the name of the selected Preci Probe (ex "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".

LADLE

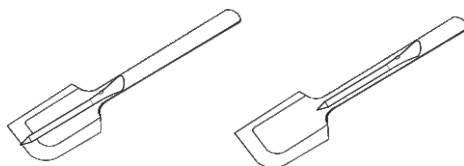
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.

- 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: 220°C



Position 1

Position 2



4.4 COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

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 it 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.

If necessary, contact the authorized service center.

5. COOKING GUIDELINES

5.1 POWER TABLE

POWER LEVEL	TYPE OF COOKING	SUGGESTED USE
14/15 BOOSTER	Fast Heating, Booster	Ideal for stir-frying, searing, bringing soup to the boil, boiling water
11-13	Frying, Grilling, Keep Boiling	Ideal for starting cooking, sautéing, cooking pasta, deep frying, grilling
5-10	Stewing, Cooking	Ideal for preheat stewing, keep gentle boiling, cooking, long & continuous frying (rice, roast, pancakes*)
3-4	Simmering, Keep Warm, Slow Cooking	Ideal for slow cooking recipes, gentle simmering cream sauces and liquid
1-2	Melting, Keep Liquid, Defrosting	Delicate warming for small amounts of food, slow warming, melting & keep liquid chocolate**
OFF	-	-

*Continuous frying pancake at level 5-6.

**Melting Level 2, when begins to melt, move to level 1 to keep liquid.

5.2. COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	Preheat		Cooking
		Heating Phase	Power Level	Power Level
Pasta & rice	Pasta	Heating Water	14 - 15	6 - 11
	Rice Pudding	Heating Milk	13 - 15	6 - 8
	Boiled Rice	Heating Water	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Stir-frying & Roasting	13 - 15	6 - 8
Meat	Roast Meat	Stir-frying & Roasting	10 - 13	6 - 11
	Grilled Steak	Preheat Grill	10 - 13	10 - 13
	Sausages & Hamburger	Preheat Grill	10 - 11	10 - 13
	Chicken Pieces	Preheat Pan	10 - 11	6 - 10
	Breaded Steak	Preheat Pan	6 - 11	10 - 13
Fish	Grilled Fish	Preheat Grill	10 - 13	8 - 10
	Fillet Fish	Stir-frying	10 - 13	8 - 10
	Shrimps & Prawns	Stir-frying	10 - 13	10 - 13
Vegetables & legumes	Fresh Frying Potatoes	Heating Oil*	14	11 - 14
	Frozen Frying Potatoes	Heating Oil*	14	11 - 14
	Grilled vegetables	Preheat Grill	6 - 11	10 - 13
	Peppers, Zucchini & Eggplant	Preheat Pan	6 - 11	10 - 13
Eggs & Egg products	Hard Boiled Eggs	Heating Water	14 - 15	6 - 8
	Fried Eggs	Stir-frying	10 - 13	8 - 10
	Pancakes	Preheat Pan	6 - 11	5 - 7
Sauces, Creams & Dessert	Tomato Sauces	Heating Sauces	4 - 6	2 - 4
	Melted Cheese	Melting	6 - 11	2 - 5
	Cream & Custard	Heating Cream	4 - 6	2 - 4
	Melted Chocolate	Melting	1 - 2	1
	Butter	Melting	1 - 3	1 - 3

6. CARE & CLEANING

6.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance.

- Clean the hob after each use;
- Always use cookware with a clean base;
- Scratches on the surface have no effect on how the operates;
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob; Use a special scraper for the glass.

6.2. CLEANING THE HOB

Before proceeding with the cleaning, make sure that the cooking zones are turned off. Always remember to follow the recommended cleaning instructions and avoid using abrasive products that could damage the surface of the cooktop.

a) FATTY SOIL

This procedure is recommended for these kinds of scenarios: splatters caused by frying or grilling meat.

- Let the hob cool down.
- Absorb any excess liquid around the pot with kitchen paper, then remove the pot.
- Clean the cooking surface with a cloth and detergent solution.
- If necessary, clean the hob a second time using hot water and cleaner for induction hob glasses.

b) SUGARY SOIL

This procedure is recommended for foods that, due to their high sugar content, need to be promptly removed to prevent damage to the hob surface (syrups, jams, or preserves).

- When the hob is still warm, absorb any excess liquid around the pot with kitchen paper, then remove the pot.
- If necessary, we recommend using a scraper at an acute angle to remove any remaining residue.
- Clean the cooking surface with a detergent solution and dry it with the kitchen paper.
- If necessary, clean the hob a second time using hot water and cleaner for induction hob glasses.

c) STARCHY SOIL

This cleaning procedure is recommended for these kinds of foods: pasta, rice and potatoes.

- Absorb any excess liquid around the pot with kitchen paper, then remove the pot.
- Let the hob cool down.
- Use a damp cloth to moisten any starch residues. Allow it to sit for a couple of minutes.
- Clean the cooking surface with a cloth and detergent solution.
- After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- If necessary, clean the hob a second time using hot water and cleaner for induction hob glasses.

NOTE: Please consider these instructions also for: water rings, limescale rings, fat stains.

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

Use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

7. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

7.1 TROUBLESHOOTING

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. Check whether there is a power outage in your home or area. If the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls by checking the section 'How product works'.
The touch controls are difficult to operate.	There might be water residue on the controls, or you might not be applying the correct pressure to the buttons.	Make sure the touch control area is dry and use the right pression 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' and "Care and cleaning" sections.
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 "U" 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.

7.1.2 ERROR CODES

ERROR CODE	RULE OF DISPLAY		ACTIONS
E0			Call ASA
	Front left		
E1			Call ASA
	Front left		
E2			Call ASA
	Front left		Perform manual configuration via user manual
E3			Call ASA
			Call ASA
	Front left		Call ASA
E4	left	right	Call ASA
			Call ASA
			Call ASA
			Check mains voltage via user manual, if ok call ASA
			Check mains voltage via user manual, if ok call ASA
			Check mains phase signal and frequency, if ok call ASA
			Check mains cable & differential thermostat, if ok call ASA
E5			Wait for cooldown, clean and/or remove foreign bodies
	Front left		Call ASA
E6	Cz4	Cz1	Call ASA
	Cz3	Cz2	Check installation requirements via user manual, if ok call ASA
E7	Cz4	Cz1	Call ASA
			Call ASA
	Cz3	Cz2	Call ASA
E8	Cz4	Cz1	Check installation requirements via user manual, if ok call ASA
			Check installation requirements via user manual, if ok call ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Perform manual configuration via user manual
	Front left		Call ASA

*ASA = Service Center

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1 SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Recommendations for best results;

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone;

Use only pots and pans with flat bottoms;

Where possible, keep the lid on pots during cooking;

Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time;

Use a pressure cooker as it further reduces the energy consumption and cooking time.

Place the pot in the center of the cooking zone outlined of the hob.

8.2 WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused).



It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

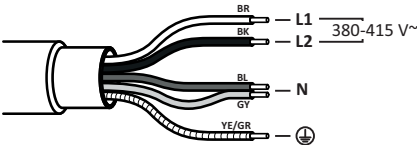
In my countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same function as the purchased appliance.

9. INSTALLATION

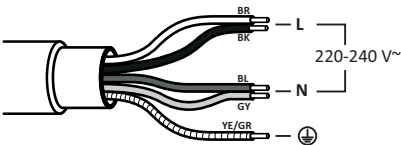
Electrical installation

Power supply cable: The device is equipped with a power supply cable that must be connected to the domestic power grid. Identify the various connection options based on the type of domestic power supply from the corresponding diagram. The data plate also indicates the allowable connection voltage for this device and its corresponding power consumption.

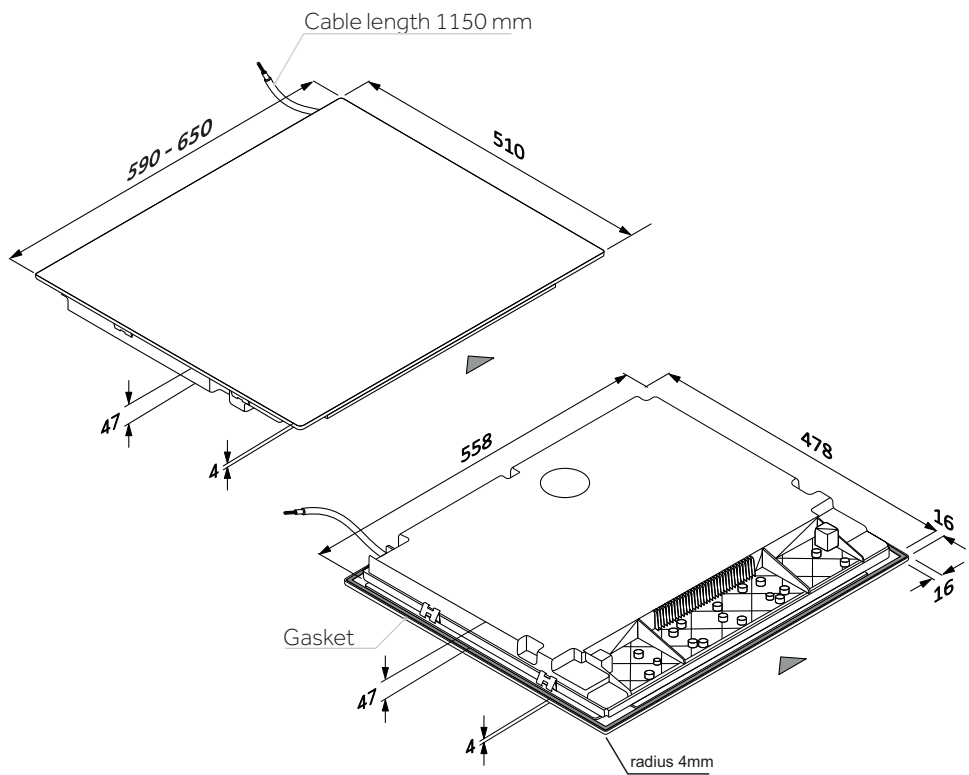
220-240V/380-415V 2N~



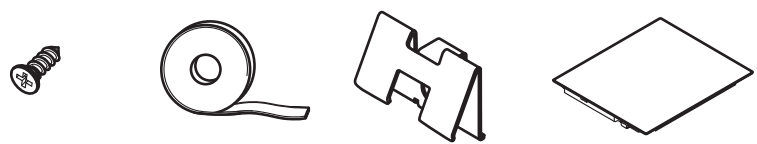
220-240V



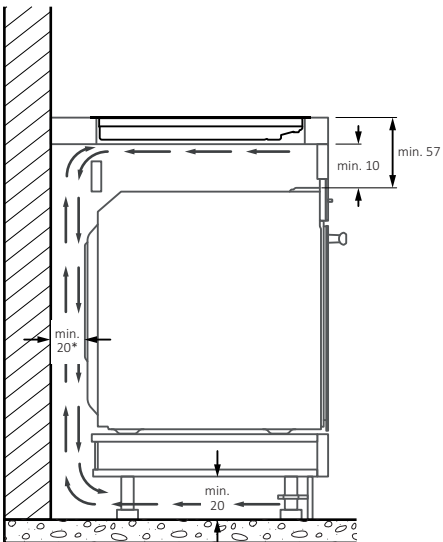
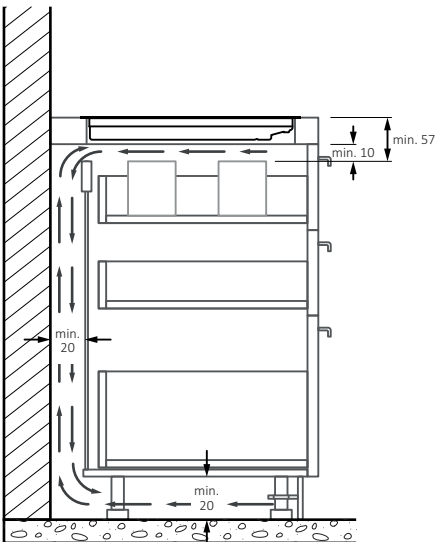
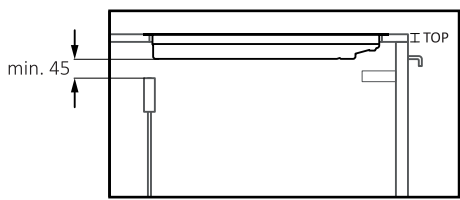
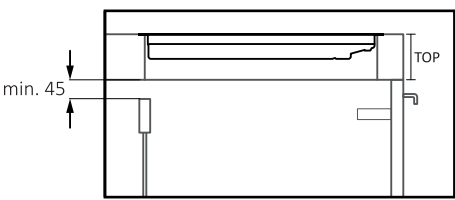
HOB 60-65 cm



Tools

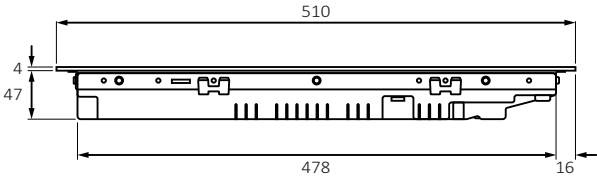


SECTIONS - WIDTH 60 and 65

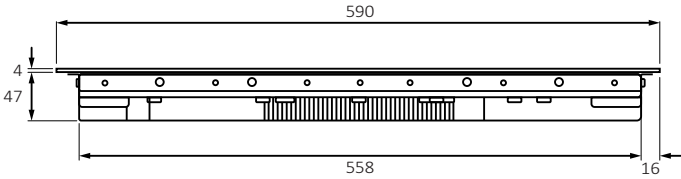


*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

HOB 60 cm

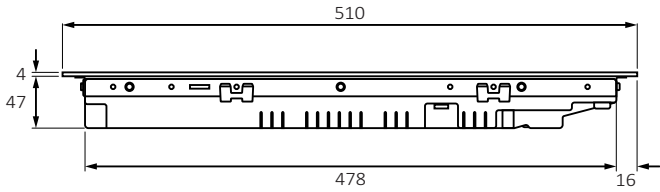


Side view

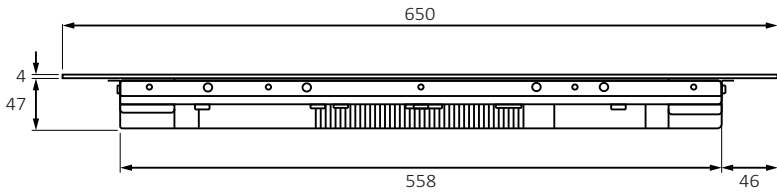


Frontal view

HOB 65 cm

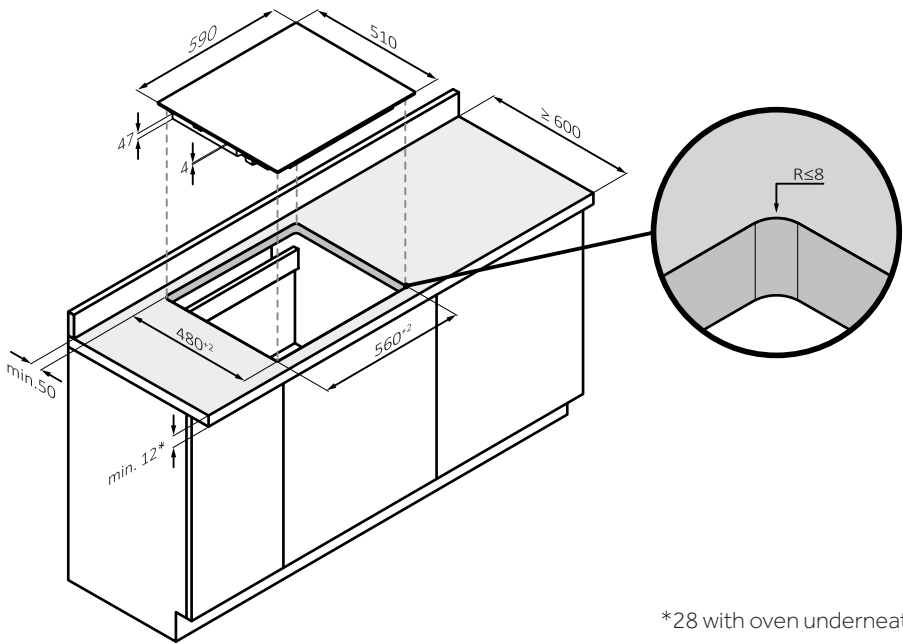


Side view

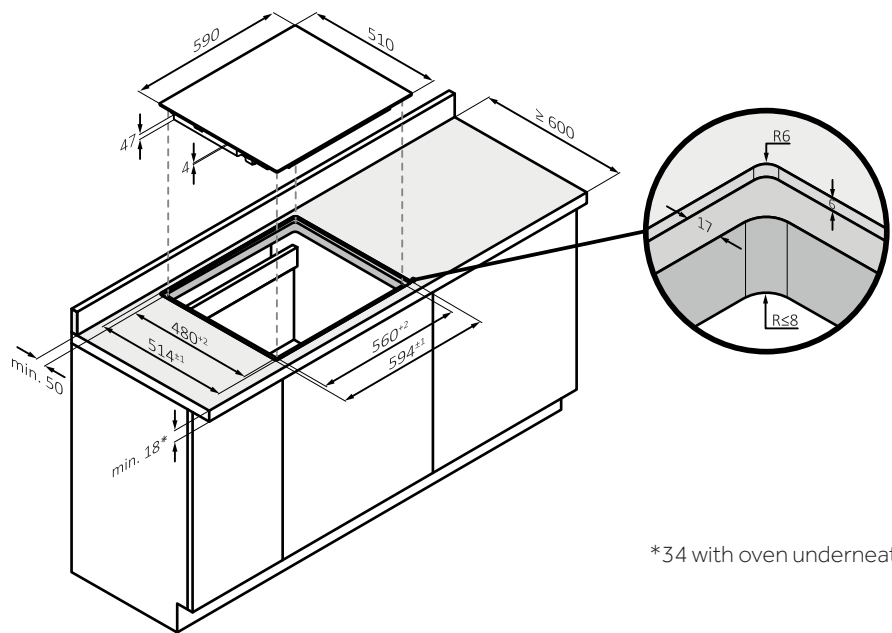


Frontal view

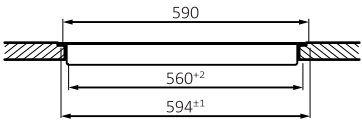
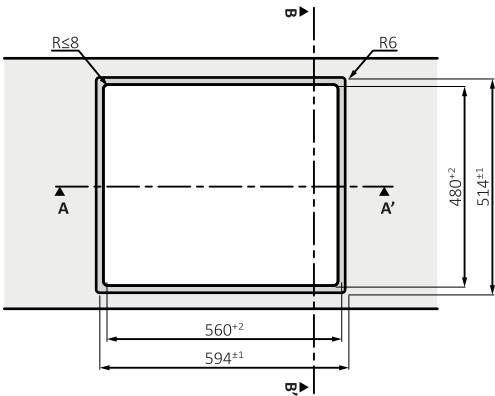
STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60



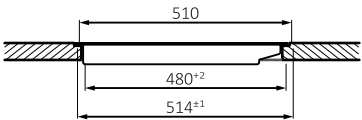
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60



FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60

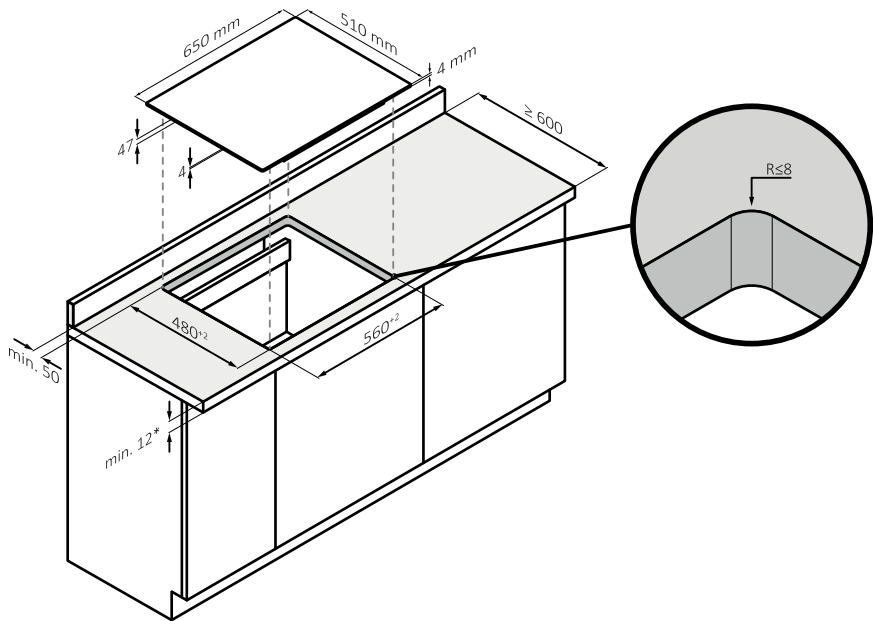


Section AA'



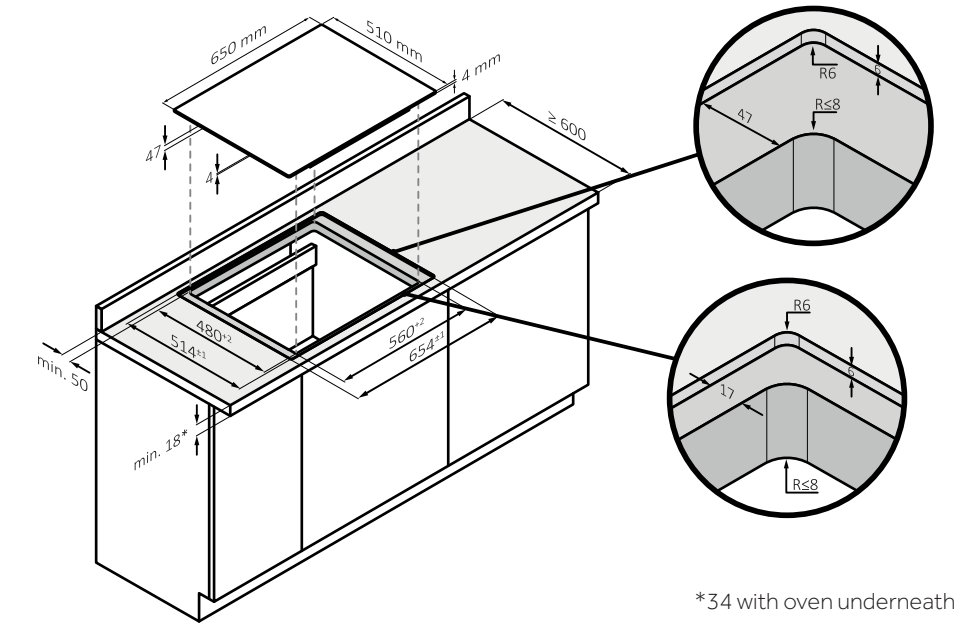
Section BB'

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 65 TOP

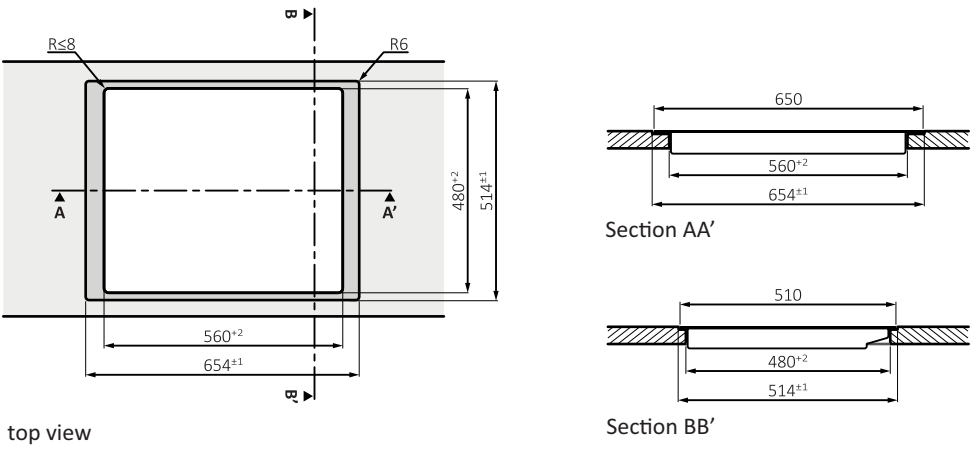


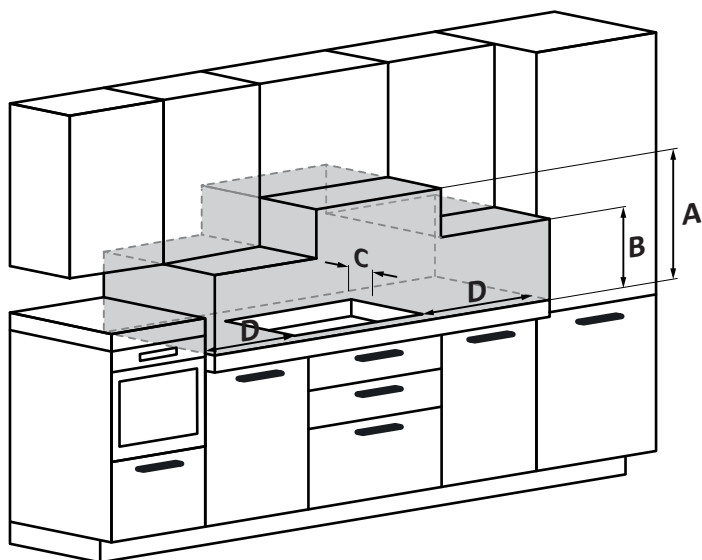
*28 with oven underneath

FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65



FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65





A: We recommend a distance of at least 650mm, but it is preferable to consult the hood user manual;

B: Consider providing a functional space for handling kitchen tools and any steam and condensation produced during food preparation;

C: 35 mm from the recessed hole to the backrest/backrest panel;

D: 35 mm from adjacent furniture (for 60 cm hob);

D: 55 mm from adjacent furniture (for 65 cm hob).

Índice

33	Información de seguridad
39	Presentación del producto
40	Antes de empezar
43	Funcionamiento del producto
51	Directrices de cocción
52	Cuidado y limpieza
53	Visualización e inspección de fallos
55	Eliminación y protección del medio ambiente
56	Instalación

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas. Antes de instalar la placa, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

NOTA: Tenga en cuenta que los accesorios de la placa pueden variar en función del modelo adquirido.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- NUNCA intente extinguir un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

1.1.1 Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico no está pensado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
- 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 sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan el riesgo que esto implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

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

1.1.2 Utilización conforme al uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Fincas agrícolas.
 - El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.

1.2 INSTALACIÓN

- 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.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él para evitar riesgos que puedan provocar lesiones o cortes.
- 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.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión total de la fuente de alimentación para todos los polos en condiciones de sobretensión de categoría III. Los medios de desconexión deben ser conformes a las normas de escritura.
- ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- 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.

1.4 USO Y MANTENIMIENTO

- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

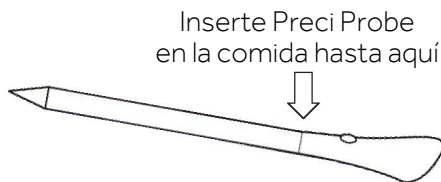
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
- 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.
- 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.
- 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 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.
- No utilice adaptadores para recipientes de cocción.
- **ADVERTENCIA:** cuando una o más zonas de cocción se apagan, la presencia de calor residual se indica mediante una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo H. Cuando este símbolo esté activo, tenga cuidado de no tocar la placa de cocción, ya que podría sufrir quemaduras.

1.5 ADVERTENCIAS Sonda de temperatura inalámbrica

(disponible según el modelo)

Este producto es exclusivo para placas de cocción. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.

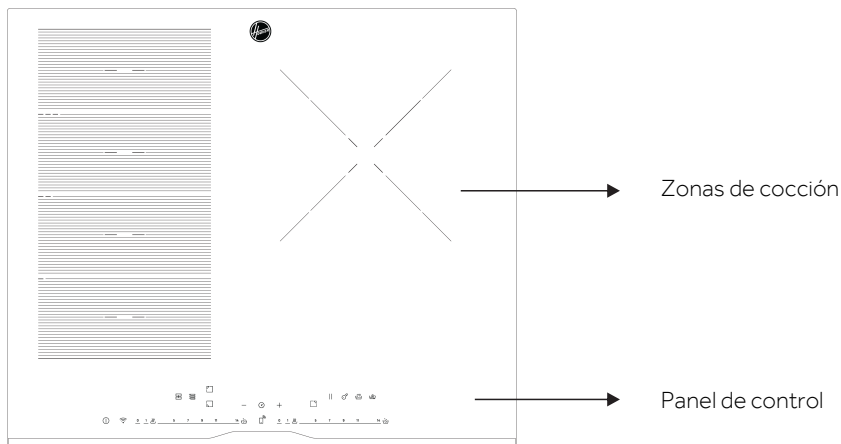
- NO TOQUE Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Es necesario INTRODUCIR COMPLETAMENTE la barra de metal del termómetro Preci Probe en el alimento hasta el BORDE cerámico NEGRO durante la cocción.



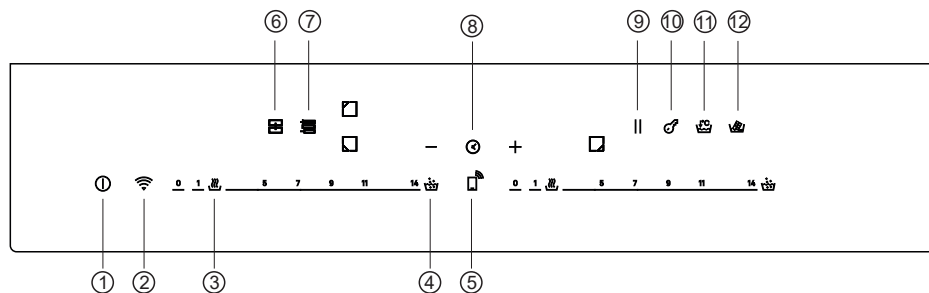
- No utilice el sensor Heat Feel en un horno microondas.
- El sensor Heat Feel se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por el sensor Heat Feel debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie el sensor Heat Feel antes de utilizarlo.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura del sensor Heat Feel excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar el sensor Heat Feel del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1 VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO



2.2 PANEL DE CONTROL



1. Encendido/apagado
2. WIFI
3. Mantener caliente
4. Hervir

5. Control remoto
6. Full Zone
7. Varycook
8. Temporizador/Minutero

9. Pausa
10. Bloqueo para niños
11. Cocción a fuego lento
12. Derretir

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Antes de empezar, es importante saber que todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir las normas de seguridad más estrictas.

Por esta razón:

- Algunas funciones se activarán o desactivarán automáticamente en ausencia de ollas en los quemadores o cuando éstos no estén correctamente colocados.
- En otros casos, las funciones se desactivarán automáticamente al cabo de unos segundos cuando se requiera más de un paso (p. ej. "Encender la placa de cocción" sin "seleccionar la zona de cocción").
- En caso de uso prolongado, es posible que el aparato no se apague inmediatamente, incluso con todas las zonas de cocción apagadas, porque se encuentra en fase de enfriamiento; el símbolo H aparece en la pantalla de la zona de cocción hasta que se enfríe.

Activación segura: el producto se activa con la presencia de ollas sobre la zona de cocción. El proceso de calentamiento no se inicia o se interrumpe si no hay ollas o si éstas se retiran.

Detector de ollas: Después de encender la placa, el producto detecta automáticamente la presencia de ollas en las zonas de cocción, incluso antes de activarlas.

Desconexión de seguridad: por razones de seguridad, cada zona de cocción tiene un tiempo máximo de funcionamiento, dependiendo del nivel máximo de potencia ajustado (p.13).

3.2 CONTROL DE POTENCIA

Cuando se utiliza el producto por primera vez, la placa de cocción se ajusta a la potencia máxima alcanzable. Mediante la función de control de potencia, se pueden elegir distintos límites de potencia en función de la red eléctrica doméstica.

Cómo configurar el control 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 control de potencia:

- Encienda la placa de cocción y pulse simultáneamente Varycook y Temporizador .
- El indicador del temporizador muestra el símbolo «P8», lo que significa que el nivel de potencia está en 8. El modo predeterminado es de 7,4 Kw.

Para cambiar de nivel

- Desplace a izquierda y derecha el control deslizante para cambiar el nivel de control de potencia.
- Hay 8 niveles de potencia, desde "P1" hasta "P8". El indicador del temporizador muestra uno de ellos:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Para confirmar, apague la placa de cocción. El nivel de potencia se guardará automáticamente. El valor seleccionado se almacena permanentemente y permanece incluso después de apagar la fuente principal.

Para cambiar el nivel de potencia repita las operaciones descritas anteriormente.

NOTA: dependiendo de la selección de control de potencia, algunos niveles de potencia y funciones de las zonas de cocción podrían limitarse automáticamente para no exceder el valor seleccionado. En particular, en caso de un nivel de control de potencia inferior a 4,5 kw, la función Boost, Varycook y algunas preparaciones culinarias con la app, no se podían seleccionar.

En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior.

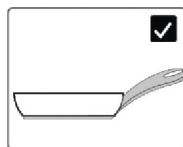
3.3 ELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCINA ADECUADOS

3.3.1 Características de la batería de cocina

Utilice sólo ollas con el símbolo de inducción.

• Sólo ollas con un fondo perfectamente plano. De lo contrario, pueden producirse las siguientes situaciones:

- No se detecta la olla.
- Bajo rendimiento.
- Ruido no deseado.



• Utilice sólo ollas con base lisa, para evitar rayar la superficie de la placa.

NOTA: evite en la medida de lo posible mover las ollas sobre la superficie de cristal para minimizar los arañazos.

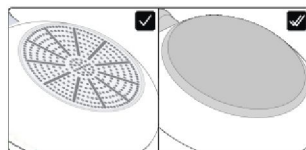
Prueba de imanes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor, por lo que las ollas deben contener hierro. Si ya tiene una batería de cocina, puede comprobar si el material es magnético utilizando un imán. Las ollas son adecuadas si son atraídas magnéticamente por el imán.

Las baterías de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

3.3.2 Baterías de cocina de mayor calidad

En general, se aceptan todas las baterías de cocina con el símbolo de inducción. Sin embargo, según el tipo de fondo, el comportamiento puede variar. En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior. Cuando se utiliza una batería de cocina grande con un elemento ferromagnético más pequeño, sólo se calienta el elemento ferromagnético. En consecuencia, es posible que el calor no se distribuya uniformemente.

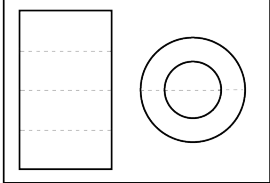
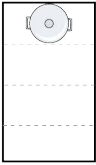
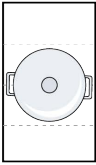
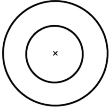


3.3.3 Tamaño y colocación

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro del fondo de la olla. Coloque la olla asegurándose de que está bien centrada en la zona de cocción.

NOTA: se recomienda no utilizar ollas que sobrepasen el perímetro de la zona de cocción.

Para el correcto funcionamiento de la placa, es necesario utilizar ollas cuyo diámetro del fondo se mantenga dentro del rango descrito en la siguiente tabla.

				
	min.	90 mm	160 mm	120 mm
	max.	180 mm	220 mm	280 mm

NOTA: si se utiliza una batería de cocina más pequeña que la mínima requerida, puede que esta no se detecte. Si se utiliza una mayor que el máximo requerido, pueden producirse fallos de funcionamiento o bajo rendimiento.

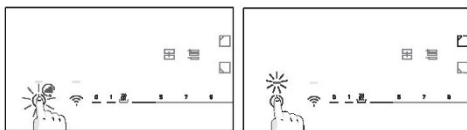
ATENCIÓN: no coloque la olla sobre/cerca del panel de control durante la cocción o el enfriamiento.

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1 CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

① ENCENDER/APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN

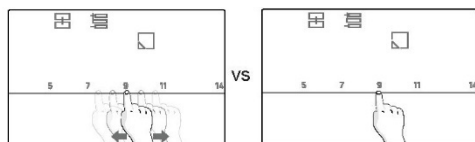
Para encender y apagar la placa de cocción, mantenga pulsado durante unos instantes. Un sonido específico indicará el estado del aparato.



☐ SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

La placa puede detectar automáticamente la olla una vez colocada en la zona de cocción encendiendo el indicador de zona correspondiente. En esta fase no se activará el nivel de potencia. La zona puede seleccionarse pulsando el indicador de zona.

La potencia se puede ajustar:
Deslizando el dedo sobre el control deslizante.
Presionando directamente sobre el nivel adecuado.



El usuario puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción repitiendo el mismo proceso. Los dígitos mostrarán el nivel de potencia ajustado: cada zona de cocción tiene un número diferente de niveles de potencia que va de 1 (mín.) a 14 (máx.). Cada nivel tiene un apagado automático que puede variar de 1 a 8 horas.

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

FUNCIÓN BOOST: también es posible elegir el calentamiento rápido pulsando el deslizador al nivel 15.

- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- Después de 10 minutos, la función Boost pasa automáticamente al nivel 14.

ATENCIÓN: después de encender la placa de cocción o después de finalizar todas las cocciones, si a continuación se ajusta cualquier nivel de potencia en el plazo de un minuto, la placa de cocción se apaga.

Si la pantalla muestra , esto significa que:

- La olla no está colocada en la zona de cocción seleccionada.
- La olla no está colocada correctamente/no está colocada en absoluto sobre la placa de cocción.
- La olla no es adecuada para la inducción.
- Las dimensiones de la olla son inferiores al diámetro mínimo de olla requerido en la zona seleccionada (p.12).
- Si no se coloca la olla adecuada en 1 minuto, la zona de cocción se apaga.

H: Cuando aparece este símbolo en los dígitos significa que la zona de cocción aún está caliente. Cuando la superficie se enfría a una temperatura segura, los símbolos desaparecen.

|| PAUSA

Toda la placa de cocción puede ponerse en pausa pulsando la tecla correspondiente en lugar de apagarse.

Para activar esta función, pulse **||**. Todos los indicadores de zona mostrarán **||** y la cocción se detendrá.

Para desactivarla, pulse **||** y se restablecerán los ajustes de potencia anteriores.

ADVERTENCIA: Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de encendido/apagado se deshabilitan. De este modo, la placa de inducción puede apagarse siempre con el control de encendido/apagado en caso de emergencia.

TEMPORIZADOR

El temporizador puede ajustarse de dos formas distintas:

- Minutero: cuando se ajusta la hora, la zona de cocción no se apaga.
 - Modo Detener cocción: una vez ajustado el tiempo, la zona de cocción seleccionada se apagará.
- El temporizador cuenta hasta 60 min.

Minutero: seleccione directamente el botón Temporizador (sin seleccionar una zona). Se inicia una cuenta atrás genérica. Cuando expira el tiempo, la placa de cocción emite un pitido continuo hasta que se pulsa cualquier otro botón. Modo Detener cocción: para seleccionar el temporizador de una zona, seleccione la zona correspondiente y pulse . Cerca de la pantalla de dígitos de la zona seleccionada, aparece un punto y, pulsando sobre los símbolos +/-, se ajusta la temporización deseada.

Se puede programar un máximo de cuatro temporizadores al mismo tiempo, uno para cada zona.

Antes de editar el valor del temporizador, seleccione siempre la zona de cocción deseada.

Cuando transcurre el tiempo, la placa de cocción emite un pitido.

BLOQUEO DE TECLAS

La placa de cocción se puede bloquear pulsando  para evitar que se utilice sin vigilancia y en la pantalla aparece "L".

Cuando el aparato está bloqueado, todos los mandos excepto el de encendido/apagado inferior están desactivados.

Para activar/desactivar la función, mantenga pulsado  durante unos instantes.

FUNCIONES ESPECIALES

La placa de cocción dispone de 3 funciones especiales situadas en la barra deslizante que corresponden a 3 niveles de potencia.

Acceso directo:

Estas funciones pueden activarse tras la selección de la zona:

 **COCCIÓN A FUEGO LENTO:** Función utilizada para cremas, salsas o líquidos genéricos a baja temperatura.

 **DERRETIR:** Función utilizada principalmente para derretir chocolate. Función utilizada principalmente para derretir chocolate. Pasados unos minutos, cuando el chocolate empiece a derretirse, pase al nivel 1 para mantenerlo líquido sin superar la temperatura ideal.

Accesible mediante el deslizador:

 **MANTENER CALIENTE:** Función utilizada para mantener la comida caliente después de la cocción.

 **HERVIR:** Función utilizada para la ebullición del agua y el mantenimiento de la ebullición.

NOTA: cualquier tiempo de cocción relacionado con cada función puede ajustarse seleccionando diferentes niveles de potencia cercanos al sugerido.

FULL ZONE

Full Zone es una combinación de varias zonas de cocción en las posiciones delantera y trasera creando una zona vertical única. Cuando Full Zone está activado, se controla con un solo nivel de potencia.

Para activar la función, pulse . Sólo los dígitos superiores mostrarán retroalimentaciones. Los dígitos inferiores se apagan.

Para desactivar, pulse prolongadamente el selector de zona. .

Las ollas deben colocarse tal como se indica en la imagen de la página 12.

ZONA VARYCOOK

Esta función sirve para preajustar niveles de potencia fijos en tres zonas diferentes según la posición de la olla: alta (l.1), media (l.10), baja (l.1).

- Si la olla está en la parte frontal de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.1.
- Si la olla está en el centro de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.10.
- Si la olla está en la parte trasera de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.14.

Para activar la función, pulse prolongadamente el selector de zona. . Sólo los dígitos superiores mostrarán retroalimentaciones. Los dígitos inferiores están apagados.

4.2 CONECTARSE A LA APP hOn

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

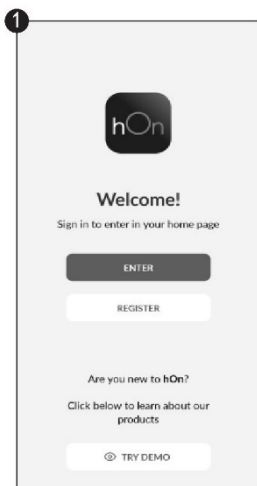
NOTA

- Una vez encendida la placa, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión de la placa de cocción puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

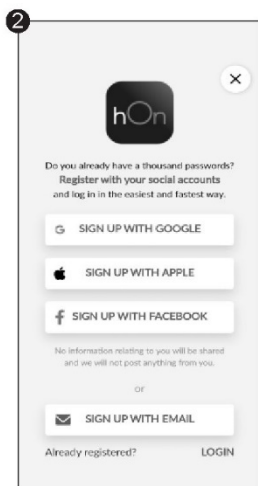
Descargue la aplicación hOn en su smartphone.



Registro de nuevos usuarios

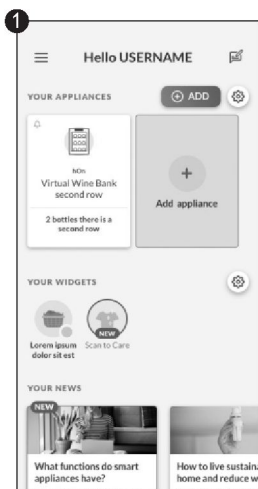


Haga clic
en "Registrarse".

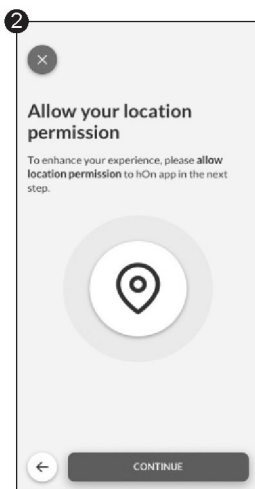


Puede registrarse a través
de cuentas sociales
o inscribirse con su correo
electrónico personal.

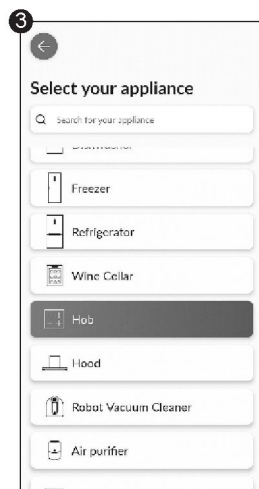
Registro rápido para emparejamiento



Seleccione "Añadir
electrodoméstico".



Permita su localización.

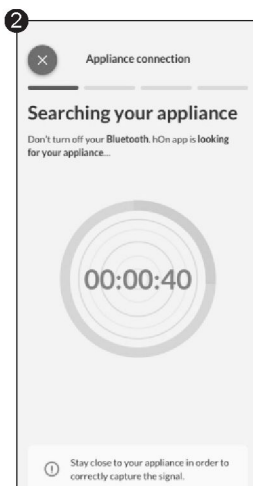


Seleccione Placa
de cocción en la categoría
de electrodomésticos.

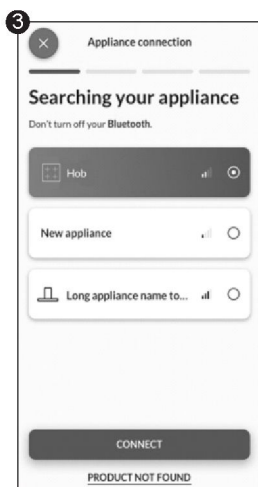
Registro rápido para emparejamiento



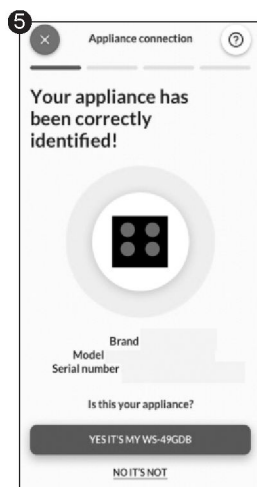
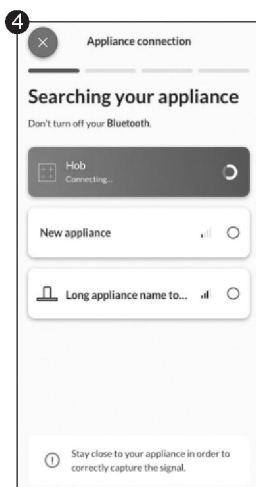
Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.



Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.



Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.



La placa se detectará y podrá visualizar y configurar funciones/recetas a través de hOn.

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 iniciar la receta, pulse el botón "My Chef".

Si desea salir de la función "My Chef" pulse 3 seg.

*Los resultados de cocción pueden variar en función de la batería de cocina utilizada.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com

PARÁMETROS INALÁMBRICOS DE PRECI PROBE MODELO Et180:

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2400-2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

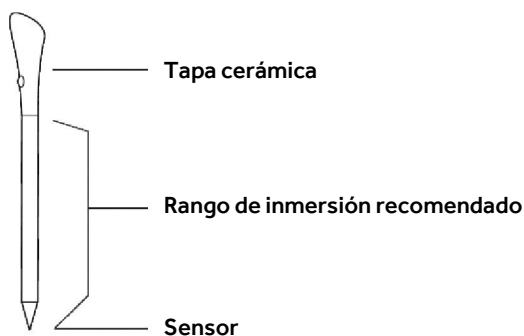
4.3 ACCESORIOS

4.3.1 PRECI PROBE y LADLE: termómetro inalámbrico inteligente para alimentos

(disponible según el modelo)

Gracias por comprar la sonda Preci Probe de 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.

Introducción: La sonda Preci Probe 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 siguientes.



CARGUE PRECI PROBE ANTES DEL USO:

- Ponga la sonda Preci Probe 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 Preci Probe esté completamente cargado.

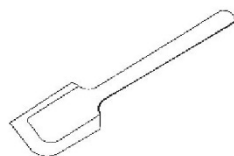
EMPAREJE LA Sonda PRECI PROBE CON LA PLACA DE INDUCCIÓN:

- Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda Preci Probe 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 Preci Probe.
- Cuando pulse el botón «Cook with me » en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda Preci Probe se conectará automáticamente.
- La aplicación enumera todas las sondas disponibles que pueden seleccionarse para la receta.
- La pantalla de la placa de cocción indicará el nombre de la sonda Preci Probe seleccionada (ej. "1 A").
- 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».

CUCHARÓN

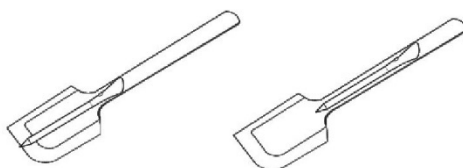
Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.

- 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.
- Temperatura tolerada: +220 °C



Posición 1

Posición 2



4.4 PREPARACIONES CULINARIAS CON LA APP

Preci Probe como termómetro

Establezca la temperatura deseada en la App hOn, inserte la sonda Preci Probe 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 saludable 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.

Grill

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.

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

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1 TABLA DE POTENCIA

NIVEL DE POTENCIA	TIPO DE COCCIÓN	USO SUGERIDO
14/15 BOOSTER	Calentamiento rápido, Booster	Ideal para saltear, rehogar, llevar a ebullición sopas, hervir agua.
11-13	Freir, Asar, Mantener hervor	Ideal para empezar a cocinar, saltear, cocer pasta, freir, asar a la parrilla.
5-10	Guisar, Cocer	Ideal para precalentar guisos, mantener hervidos suaves, cocciones, frituras largas y continuas (arroz, asado, tortitas*).
3-4	Cocción a fuego lento, Mantener caliente, Cocción lenta	Ideal para recetas de cocción lenta, salsas cremosas suaves a fuego lento y líquidos.
1-2	Derretir, Mantener líquido, Descongelar	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida, calentamiento lento, derretir y mantener el chocolate líquido**.
APAGADO	-	-

*Fritura de tortitas continua a nivel 5-6.

**Nivel de derretido 2, cuando empiece a derretirse, pasar al nivel 1 para mantener líquido.

5.2 TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	RECETA	Precalentar		Cocción
		Fase de calentamiento	Nivel de potencia	Nivel de potencia
Pasta y arroz	Pasta	Calentar el agua	14 - 15	6 - 11
	Arroz con leche	Calentar la leche	13 - 15	6 - 8
	Arroz cocido	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Saltear, asar	13 - 15	6 - 8
Carne	Carne asada	Saltear, asar	10 - 13	6 - 11
	Filete a la parrilla	Precalentar la parrilla	10 - 13	10 - 13
	Salchichas y hamburguesas	Precalentar la parrilla	10 - 11	10 - 13
	Trozos de pollo	Precalentar la sartén	10 - 11	6 - 10
	Filete empanado	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Pescado	Pescado asado	Precalentar la parrilla	10 - 13	8 - 10
	Filete de pescado	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Gambas y langostinos	Saltear	10 - 13	10 - 13
Verduras y legumbres	Patatas frescas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Patatas congeladas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Verduras a la parrilla	Precalentar la parrilla	6 - 11	10 - 13
	Pimientos, calabacines y berenjenas	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Huevos y productos con huevo	Huevos duros	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Huevos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Tortitas	Precalentar la sartén	6 - 11	5 - 7
Salsas, cremas y postres	Salsas de tomate	Calentar la salsa	4 - 6	2 - 4
	Queso fundido	Derretir	6 - 11	2 - 5
	Crema y natillas	Calentar la crema	4 - 6	2 - 4
	Chocolate derretido	Derretir	1 - 2	1
	Mantequilla	Derretir	1 - 3	1 - 3

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1 RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico.

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina con la base limpia.
- Los arañazos en la superficie no afectan al funcionamiento.
- Utilice un limpiador especial adecuado para la superficie de la placa de cocción.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 LIMPIEZA DE LA PLACA

Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas. Recuerde seguir siempre las instrucciones de limpieza recomendadas y evite utilizar productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa de cocción.

a) GRASA

Este producto está recomendado para este tipo de situaciones; salpicaduras causadas al freír o asar carne.

- Deje enfriar la placa.
- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para cristales de placas de inducción.

b) AZÚCAR

Este procedimiento se recomienda para los alimentos que, por su alto contenido en azúcar, deben retirarse rápidamente para evitar que se dañe la superficie de la placa de cocción (siropes, mermeladas o conservas).

- Cuando la placa aún esté caliente, absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y, a continuación, retire la olla.
- Si es necesario, recomendamos utilizar un rascador en ángulo agudo para eliminar cualquier resto de residuo.
- Limpie la superficie de cocción con una solución detergente y séquela con papel de cocina.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

c) FÉCULA/ALMIDÓN

Este procedimiento se recomienda para este tipo de alimentos: pasta, arroz y patatas.

- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Deje enfriar la placa.
- Utilice un paño húmedo para humedecer los restos de almidón. Deje reposar un par de minutos.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Después de la limpieza, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

NOTA: Tenga en cuenta estas instrucciones también para: anillos de agua, anillos de cal, manchas de grasa.

d) DECOLORACIÓN METÁLICA BRILLANTE

Utilice una solución de agua con vinagre y limpie la superficie del cristal con un paño.

7. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

7.1 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles consultando la sección "Funcionamiento del producto".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya restos de agua en los controles o que no esté aplicando la presión correcta en los fondos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la presión adecuada 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. Consulte las secciones "Elegir la batería de cocina adecuada" y "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 "U" 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.

7.1.1 CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	REGLA DE VISUALIZACIÓN		ACCIONES
E0	Delantera		Llame a ASA
	izquierda		
E1	Delantera		Llame a ASA
	izquierda		
E2	Delantera		Llame a ASA
	izquierda		Realice la configuración manual a través del manual de usuario
E3			Llame a ASA
			Llame a ASA
	Delantera		Llame a ASA
	izquierda		
E4	izquierda	derecha	Llame a ASA
			Llame a ASA
			Llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la señal de fase y la frecuencia de la red; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe el cable de red y el termostato diferencial; si todo está correcto, llame a ASA
E5			Espera a que se enfríe, limpie y/o retire cuerpos extraños
	Delantera		Llame a ASA
E6	Cz4	Cz1	Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
E7	Cz4	Cz1	Llame a ASA
			Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Llame a ASA
E8	Cz4	Cz1	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
			Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Realice la configuración manual a través del manual de usuario
	Delantera		Llame a ASA
	izquierda		

*ASA = Centro de servicio

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1 AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Recomendaciones para obtener mejores resultados:

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.

Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.

En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.

Cocine las verduras, patatas, etc. con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.

Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción perfilada de la placa.

8.2 GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).



Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los aparatos eléctricos y electrónicos no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.

- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

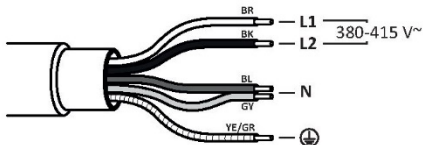
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

9. INSTALACIÓN

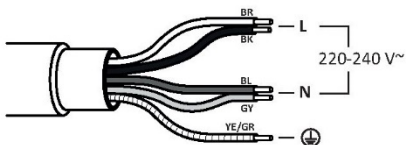
Instalación eléctrica

Cable de alimentación: El aparato está equipado con un cable de alimentación que debe conectarse a la red eléctrica doméstica. Identifique las distintas opciones de conexión en función del tipo de alimentación doméstica a partir del esquema correspondiente. La placa de datos también indica la tensión de conexión permitida para este dispositivo y su correspondiente consumo de energía.

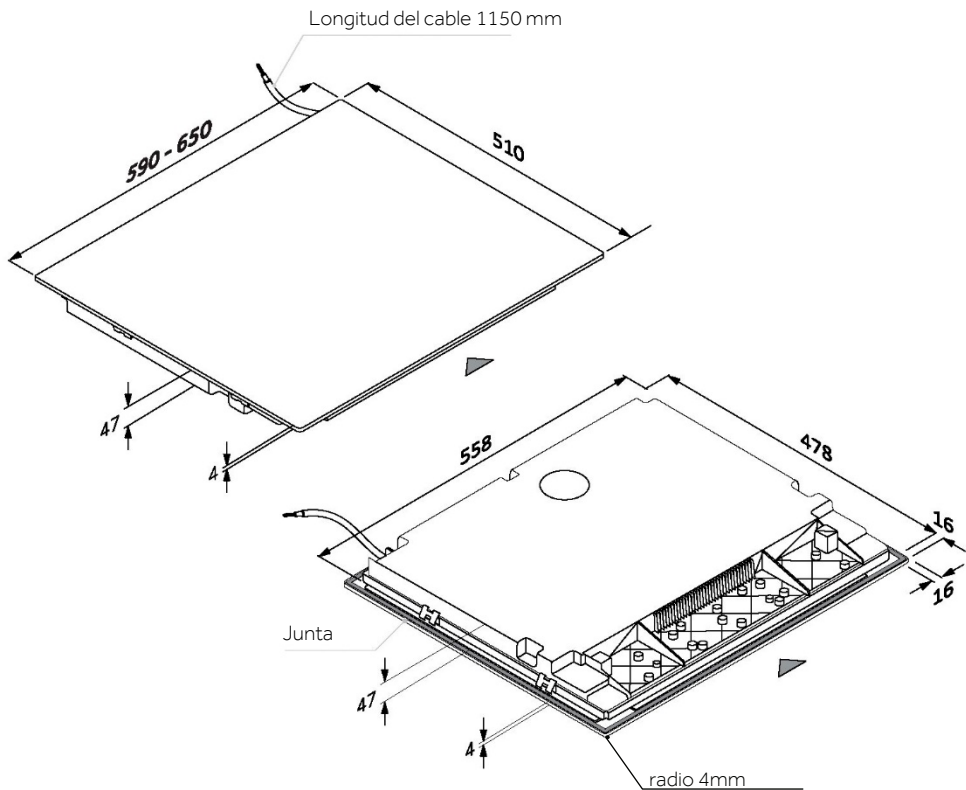
220-240V/380-415V 2N~



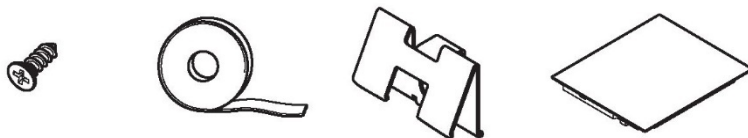
220-240V



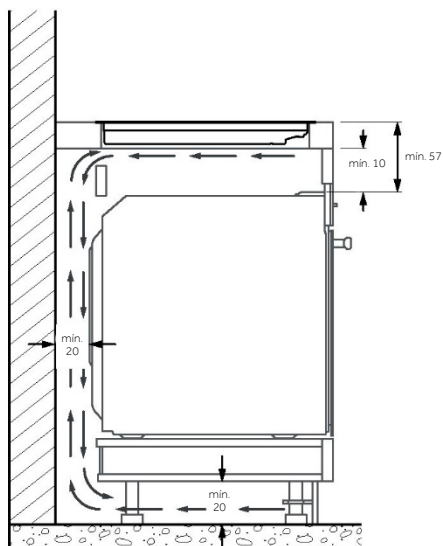
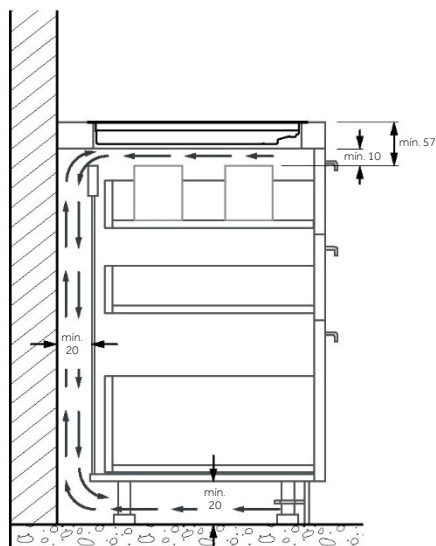
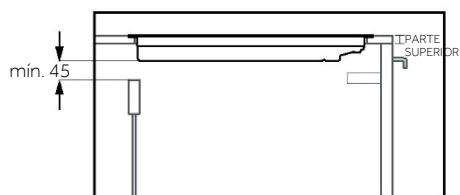
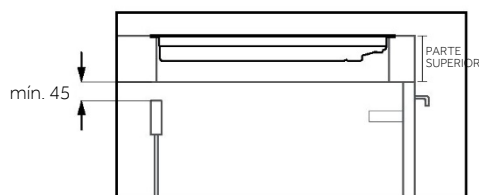
PLACA 60-65 cm



Herramientas

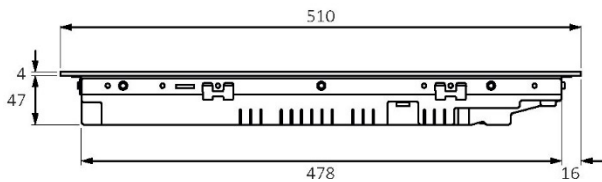


SECCIONES - ANCHO 60 y 65

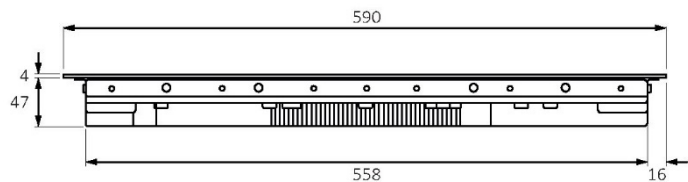


*Para un correcto funcionamiento del aparato, asegúrese de que la circulación de aire por debajo de la placa de cocción es la adecuada, de acuerdo con las instrucciones de instalación.

PLACA 60 cm

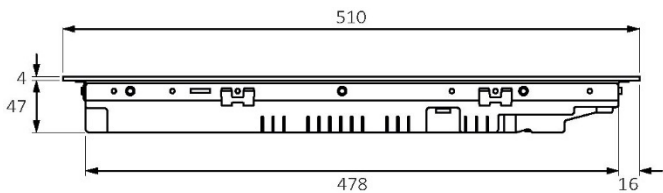


Vista lateral

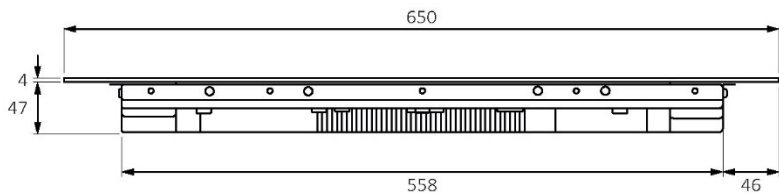


Vista frontal

PLACA 65 cm

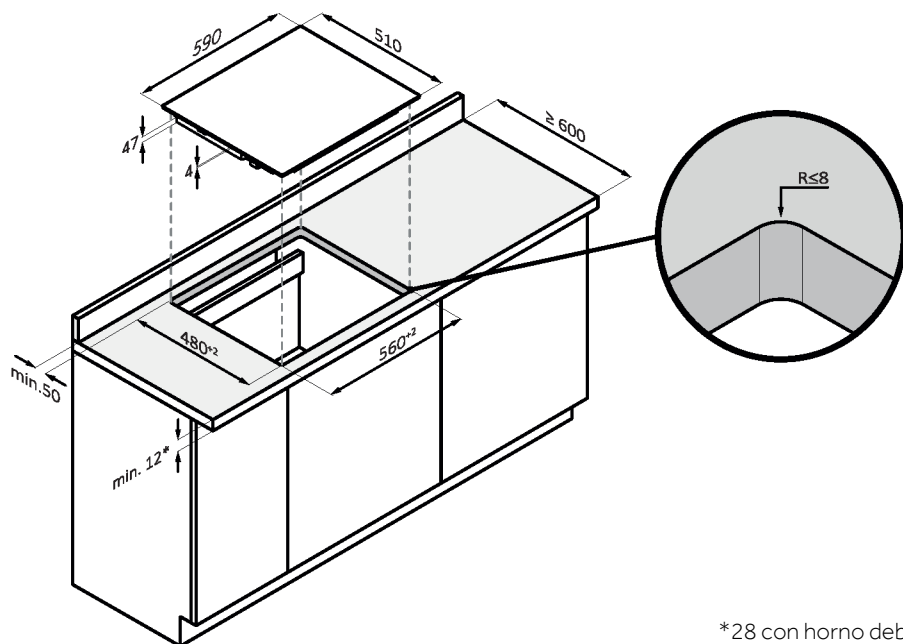


Vista lateral

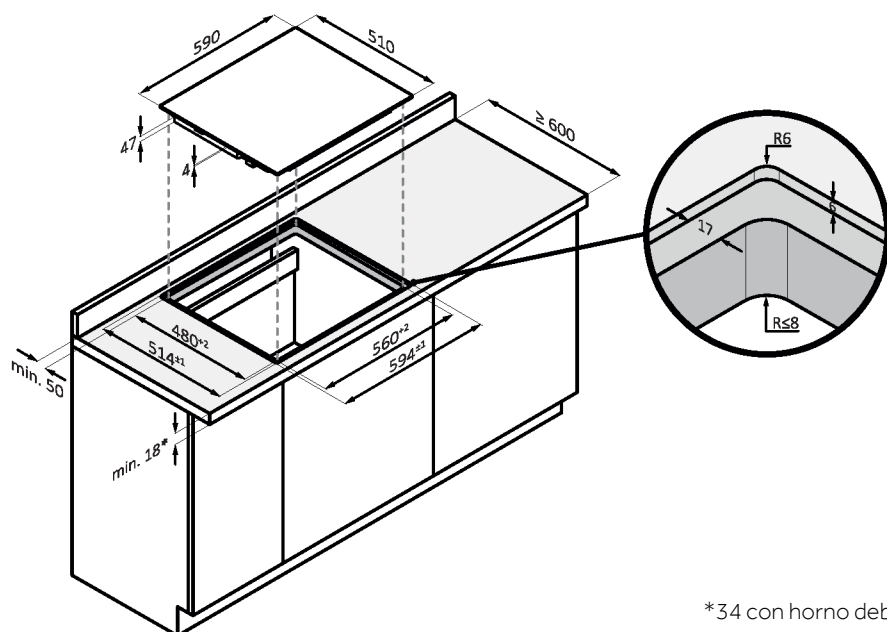


Vista frontal

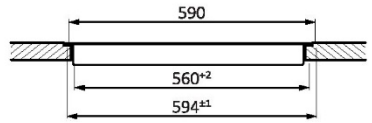
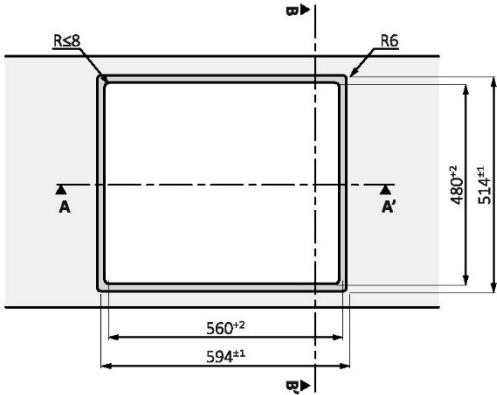
MEDIDAS ESTÁNDAR EMPOTRADO 60



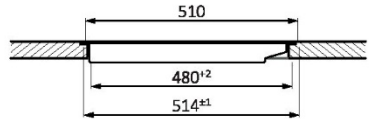
MEDIDAS EMPOTRADO DESCARGA DE 60



MEDIDAS EMPOTRADO DESCARGA DE 60

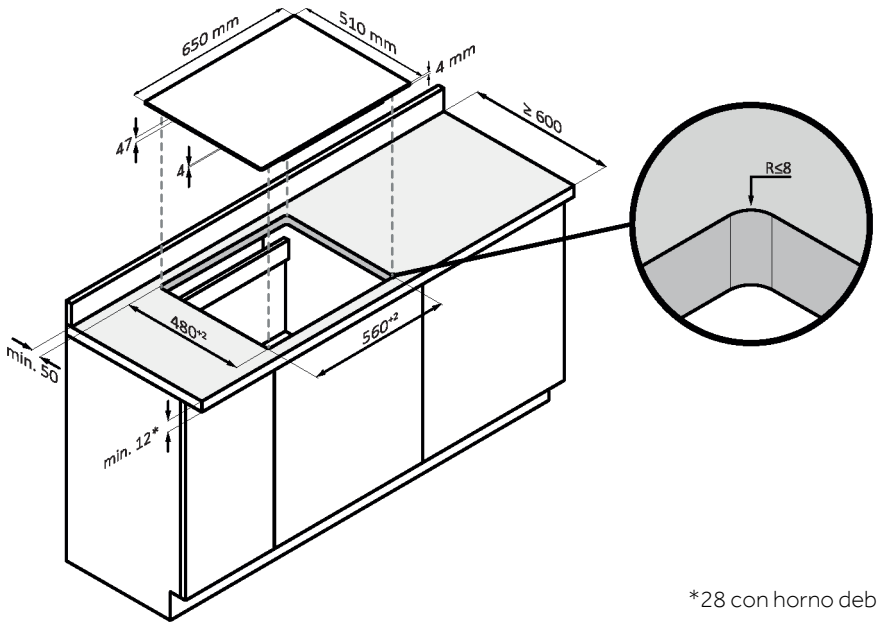


Sección AA'



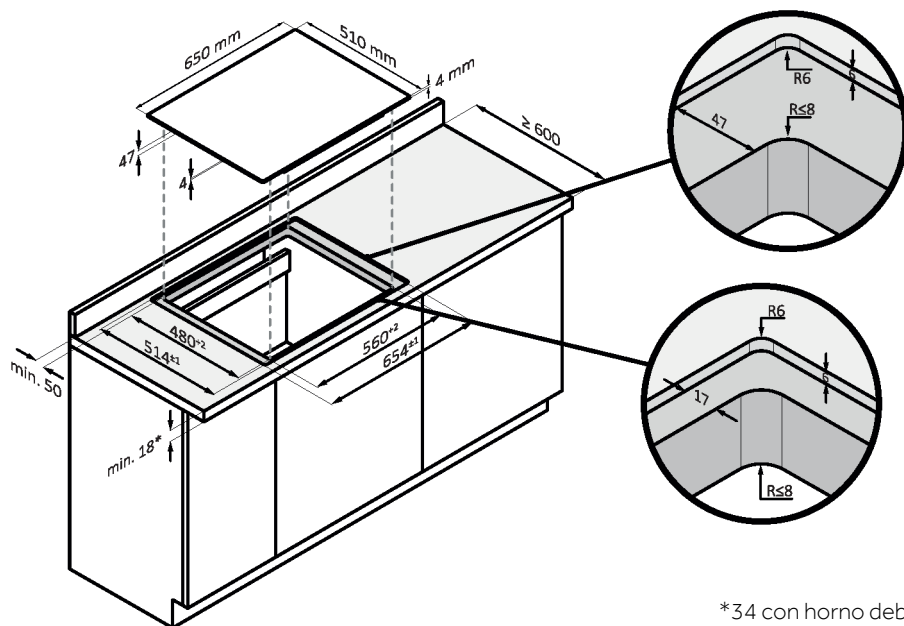
Sección BB'

MEDIDAS ESTÁNDAR EMPOTRADO 65 SUPERIOR

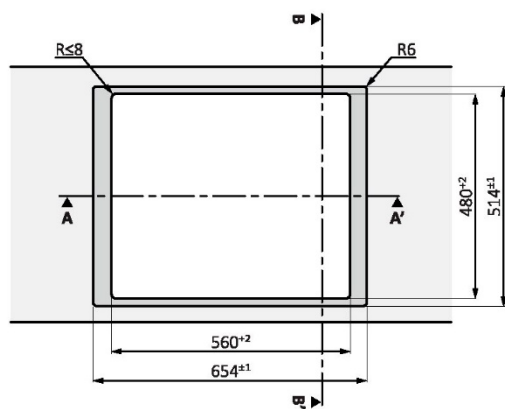


*28 con horno debajo

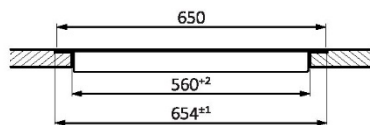
MEDIDAS EMPOTRADO HUECO DESCARGA DE 65



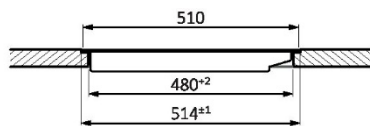
MEDIDAS EMPOTRADO HUECO DESCARGA DE 65



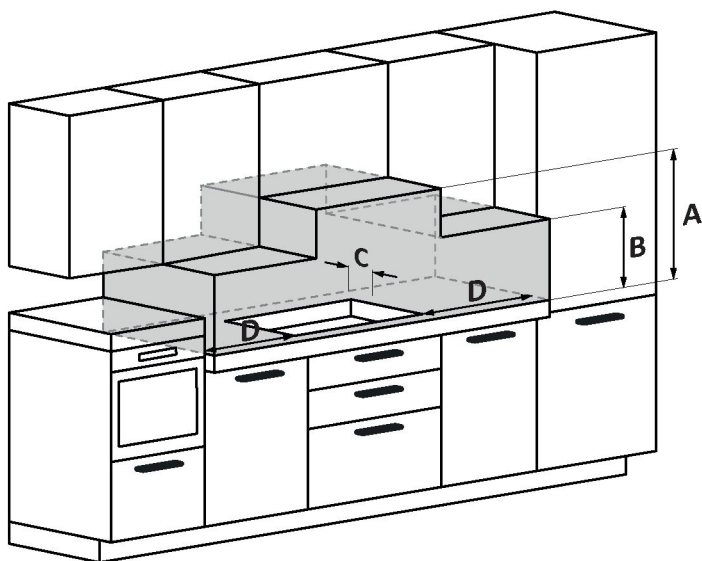
Vista superior



Sección AA'



Sección BB'



- A:** Recomendamos una distancia de al menos 650 mm, pero es preferible consultar el manual del usuario de la campana.
- B:** Considere la posibilidad de disponer de un espacio funcional para manipular los utensilios de cocina y el vapor y la condensación que se producen durante la preparación de los alimentos.
- C:** 35 mm desde el orificio hueco hasta el panel del respaldo/respaldo.
- D:** 35 mm desde los muebles adyacentes (para placa de 60 cm).
- D:** 55 mm desde los muebles adyacentes (para placa de 65 cm).

Sažetak

64	Informacije u vezi sigurnosti
69	Uvodno o proizvodu
70	Prije pokretanja
73	Upotreba proizvoda
81	Smjernice za pripremanje hrane
82	Njega i čišćenje
83	Prikaz kvara i provjera
85	Zaštita okoliša i zbrinjavanje
86	Ugradnja

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Prije ugradnje ploče za kuhanje zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Imajte na umu da se dodaci ploče za kuhanje razlikuju ovisno o modelu koji ste kupili.

INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

1.1 OPĆA UPOZORENJA

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

1.1.1 Ograničenja upotrebe

- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama. Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili

drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.1.2 Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
 - prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;
 - seoske kuće;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;
 - okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.

1.2 UGRADNJA

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbjegli opasnost koja može rezultirati ozljedama ili rezovima.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

1.3 UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja za sve polove u uvjetima prenapona treće kategorije. Odvajanje se mora provesti u skladu s pisanim pravilima.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem termičkog uređaja za prekid, uređaj se ne smije napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je vremenski programator ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.4 UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

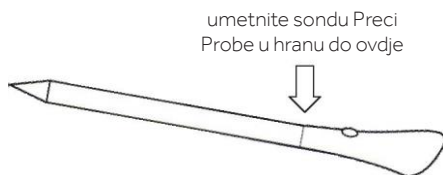
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne pohranjujte predmete na površine za kuhanje.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.
- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Nemojte koristiti adaptere za posude za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** kada se jedna ili više zona za kuhanje isključe, prisutnost preostale topline označava se vizualnim signalom na odgovarajućem zaslonu zone simbolom H. Kad je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuhanje jer postoji opasnost od opekлина.

1.5 UPOZORENJA za bežičnu temperaturnu sondu

(dostupna ovisno o modelu)

Ovaj je proizvod namijenjen samo za uređaje s pločama za kuhanje. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.

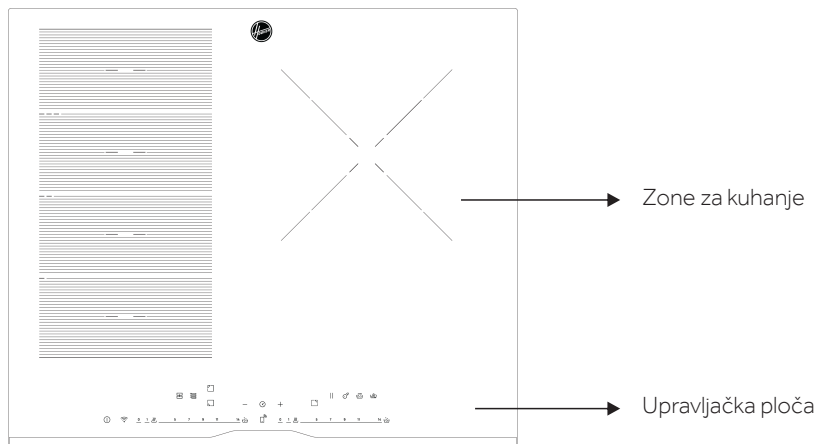
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.
- GURNITE CIJELU metalnu šipku sonde Preci Probe u hranu tijekom kuhanja do njezinog CRNOG keramičkog RUBA.



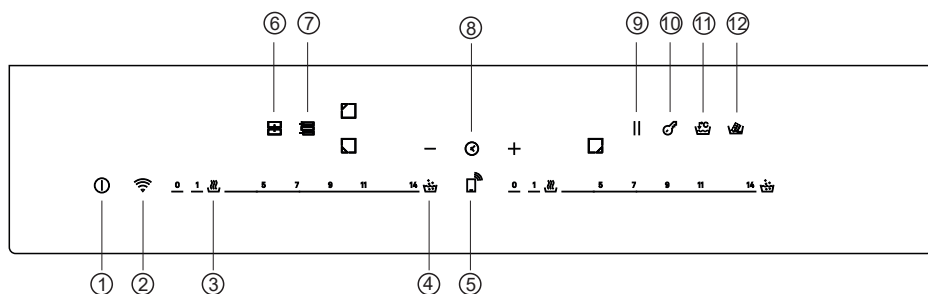
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći temperaturu od 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel prijeđe 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i senzor Heat Feel morate ukloniti iz pećnice što je prije moguće noseći rukavice kako biste izbjegli oštećenje sonde.

2. Uvodne informacije o proizvodu

2.1. Gornja strana proizvoda



2.2. Upravljačka ploča



3. PRIJE POKRETANJA

3.1. OPĆE INFORMACIJE

Prije nego počnete s upotrebom, važno je znati sljedeće: sve funkcije ove ploče za kuhanje dizajnirane su kako bi bile u skladu s najstrožim sigurnosnim propisima.

Iz tog razloga:

- Neke će se funkcije aktivirati ili će se automatski deaktivirati ako na plamenicima nema posuda ili kada ako one nisu pravilno postavljene.
- U drugim će se slučajevima funkcije automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada je za to potrebno više od jednog koraka (npr. „Uključite ploču za kuhanje“ bez „odabira zone za kuhanje“).
- U slučaju dugotrajne upotrebe, uređaj se možda neće odmah isključiti, čak i ako su sve zone za kuhanje isključene, jer je u fazi hlađenja; simbol H bit će prikazan na zaslonu zone za kuhanje dok se ista ne ohladi.

Sigurno aktiviranje: uređaj se aktivira ako je na zonu za kuhanje postavljena posuda. Postupak grijanja ne započinje ili se prekida ako nema posuda ili ako ih uklonite.

Detektor posuda: Nakon uključivanja ploče za kuhanje, uređaj automatski otkriva prisutnost posuda na zonama za kuhanje, čak i prije nego ih aktivira.

Sigurnosno isključivanje: iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o podešenoj maksimalnoj razini snage (str. 13).

3.2. REGULACIJA SNAGE

Pri prvoj upotrebi uređaja, ploča za kuhanje je podešena na maksimalnu dostupnu snagu. Pomoću funkcije regulacije snage možete odabrati različita ograničenja snage u skladu sa sustavom glavnog napajanja u kućanstvu.

Kako postaviti regulaciju snage

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.

Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pristupanje funkciji za regulaciju snage:

- Uključite ploču za kuhanje, a zatim istovremeno pritisnite Varycook i vremenski programator .
- Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P8“, što znači da je snaga na razini 8. Zadani način rada je 7,4 kW.

Prijelaz na drugu razinu

- Razinu regulacije snage mijenjajte pomicanjem klizača ulijevo i udesno.
- Osam je dostupnih razina snage, od „P1“ do „P8“. Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

Za potvrdu isključite ploču za kuhanje. Razina snage automatski će se spremiti. Odabrana vrijednost trajno se pohranjuje i zadržava se čak i nakon isključivanja glavnog napajanja.

Za promjenu razine snage ponovite gore opisane postupke.

NAPOMENA: ovisno o odabranoj vrijednosti u sklopu regulacije snage, neke razine i funkcije zone za kuhanje moguće je automatski ograničiti kako ne bi premašile odabranu vrijednost. Konkretno, ako je razina regulacije snage postavljena na manje od 4,5 kW, nije moguće odabrati funkciju povećanja snage, Varycook i neke pripreme za kuhanje pomoću aplikacije.

Preciznije, posljednja odabrana razina snage može biti odbačena/prilagođena u skladu s raspoloživom količinom preostale snage iz prethodne postavke.

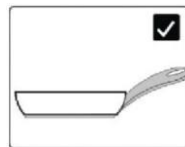
3.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

3.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

- Samo posude sa savršeno ravnim dnom. U suprotnom može doći do sljedećih situacija:

- nije otkrivena posuda;
- loš radni učinak;
- Neželjena buka.



- Samo posude s glatkim dnom, kako bi se izbjeglo grebanje površine ploče za kuhanje;

NAPOMENA: što je više moguće izbjegavajte pomicanje posude po staklenoj površini kako biste na najmanju mjeru sveli ogrebotine.

Ispitivanje magneta

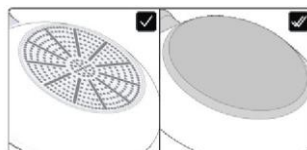
Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline; posude stoga moraju sadržavati željezo. Ako već imate posuđe za kuhanje, magnetom možete provjeriti je li materijal magnetski. Lonci su prikladni ako ih magnet privlači.

Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljane posude.

3.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

Općenito je prihvatljivo svo posuđe sa simbolom indukcije. Međutim, ponašanje ovisi o vrsti dna. Preciznije, posljednja odabrana razina snage može biti odbačena/prilagođena u skladu s raspoloživom količinom preostale snage iz prethodne postavke.

Kada koristite veliko posuđe s manjim feromagnetskim elementom, zagrijava se samo feromagnetski element. Stoga toplina možda neće biti ravnomjerno raspoređena.

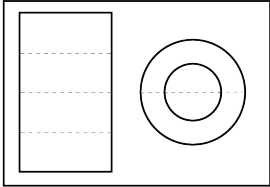
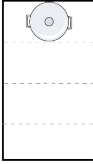
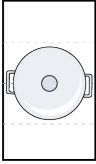
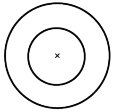


3.3.3. Mjere i položaj

Uvijek koristite zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude. Stavite posudu pazeći da bude dobro centrirana u području kuhanja.

NAPOMENA: preporučujemo da ne koristite posudu koja prelazi rub zone za kuhanje.

Za ispravan rad ploče za kuhanje potrebno je koristiti posude s promjerom dna unutar raspona navedenog u sljedećoj tablici.

			
 min. max.	90 mm	160 mm	120 mm
	180 mm	220 mm	280 mm

NAPOMENA: koristite li posuđe manje od propisanog minimuma, neće ga biti moguće otkriti. Koristite li posuđe veće od propisanog maksimuma, mogu se pojaviti kvarovi ili radni učinak može biti loš.

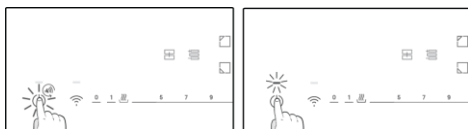
PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu upravljačke ploče tijekom kuhanja ili hlađenja.

4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

① UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

Pritisnite i zadržite neko vrijeme za uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje. Odgovarajući zvuk ukazuje na status uređaja.



ODABERITE ZONU ZA KUHANJE I POSTAVITE SNAGU

Ploča za kuhanje može automatski otkriti posudu nakon postavljanja na zonu za kuhanje uključivanjem odgovarajućeg indikatora zone za kuhanje. U ovoj fazi neće se aktivirati razina snage. Zona se može odabrati pritiskom na indikator zone.

Snagu možete prilagoditi:

Klizanjem prsta po klizaču;
izravnim pritiskom na željenu razinu.



Korisnik može promijeniti razinu snage tijekom kuhanja ponavljanjem istog postupka.

Brojeve vrijednosti prikazuju postavljenu razinu snage: svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage koje se kreću od 1 (min.) do 14 (maks). Svaka razina ima automatsko isključivanje koje može varirati od 1 h do 8 h.

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Vrijeme (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNKCIJA POVEĆANJA SNAGE: moguće je odabrati i brzo zagrijavanje pritiskom klizača u skladu s 15.

- Funkcija se može koristiti u bilo kojoj zoni za kuhanje;
- Nakon 10 minuta funkcija povećanja snage automatski prelazi na razinu 14.

PAŽNJA: ako u roku od jedne minute nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih postupaka kuhanja postavite bilo koju razinu snage, ploča za kuhanje se isključuje.

Ako se na zaslonu prikaže , to znači sljedeće:

- posuda se ne nalazi u odabranoj zoni za kuhanje;
- posuda nije pravilno postavljena / uopće nije postavljena na ploču za kuhanje;
- posuda nije prikladna za indukciju;
- Mjere posude manje su od minimalnog propisanog promjera posude u odabranoj zoni (str. 12).
- Ako prikladnu posudu ne postavite unutar 1 minute, zona za kuhanje se isključuje.

H kada je ovaj simbol prikazan iznad brojevnih vrijednosti, to znači da je zona za kuhanje još uvijek vruća. Kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu, simboli nestaju.

|| STANKA

Sve ploče za kuhanje možete staviti na stanku pritiskom na odgovarajuću tipku umjesto isključivanja.

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite ||. Prikazat će se svi indikatori zone || i kuhanje će se zaustaviti. Za deaktiviranje pritisnite || i prethodne postavke snage će se vratiti.

UPOZORENJE: Pri ulasku u način rada za stanku, sve se tipke onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem. Na taj se način indukcijska ploča za kuhanje uvijek može isključiti pomoću gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE u slučaju nužde.

VREMENSKI PROGRAMATOR

Vremenski programator može se podesiti na dva različita načina:

- Odbrojanje minuta: kada je vrijeme postavljeno, zona za kuhanje neće se isključiti.
- Zaustavljanje načina kuhanja: nakon postavljanja vremena, odabrana zona za kuhanje će se isključiti.

Brojanje vremenskog programatora do 60 min.

Tajmer: odaberite izravno gumb vremenskog programatora (bez odabira zone). Pokreće se generički vremenski programator. Kad vrijeme istekne, ploča za kuhanje neprekidno se oglašava zvučnim signalom dok ne pritisnete neki drugi gumb.

Zaustavljanje načina kuhanja: za odabir vremenskog programatora za jednu zonu odaberite odgovarajuću zonu i pritisnite . Blizu prikaza znamenki odabrane zone pojavljuje se točka, dodiranjem na simbole +/- možete postaviti željeno vrijeme. Istodobno je moguće postaviti najviše četiri vremenska programatora za svaku zonu.

Prije uređivanja vrijednosti vremenskog programatora odaberite željenu zonu za kuhanje.

Po isteku vremena ploča za kuhanje oglasit će se jednim zvučnim signalom.

ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Ploča za kuhanje može se zaključati pritiskom  kako bi se spriječila upotreba bez nadzora.

Potom se na zaslonu prikazuje L.

Kada se uređaj zaključa, sve se kontrole onemogućuju osim gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.

Za aktiviranje/deaktiviranje funkcije pritisnite i zadržite  neko vrijeme.

POSEBNE FUNKCIJE

Ploča za kuhanje ima 3 posebne funkcije smještene na klizaču koje odgovaraju 3 razine snage;

Izravan pristup:

Ove se funkcije mogu aktivirati nakon odabira zone:

 **PIRJANJE:** funkcija koja se koristi za kreme, umak ili generičku tekućinu na niskoj temperaturi.

TOPLJENJE:

Funkcija se uglavnom koristi za topljenje čokolade. Nakon nekoliko minuta, kada se čokolada počne topiti, prijedite na razinu 1 kako biste je održali tekućom bez prekoračenja idealne temperature.

Dostupno pomoću klizača:

 **ODRŽAVANJE TOPLINE:** funkcija koja se koristi za održavanje topline hrane nakon kuhanja.

 **KUHANJE:** funkcija koja se koristi za prokuhavanje vode i održavanje vrenja.

NAPOMENA: svako vrijeme kuhanja povezano sa svakom funkcijom može se postaviti odabirom različitih razina snage koje su blizu predložene

CIJELA ZONA

Cijela zona je područje za kuhanje koje je kombinacija više zona za kuhanje na prednjem i stražnjem dijelu. Tako nastaje jedinstvena vertikalna zona. Puna zona, kada je aktivirana, kontrolira se samo jednom razinom snage.

Za aktiviranje funkcije pritisnite . Povratne informacije prikazat će se samo na gornjim brojevnim vrijednostima. Donje brojevnice vrijednosti su isključene.

Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone. 

Posude se moraju postaviti kako je prikazano slikom na stranici 12.

ZONA VARYCOOK

Ova se funkcija koristi za prethodno postavljanje fiksnih razina snage u tri različita područja u skladu s položajem posude: visoka (l.14), srednja (l.10), niska (l.1).

- ako je posuda na prednjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.1;
- ako je posuda na sredini zone Varycook, razina snage postavljena je na l.10;
- Ako je posuda na stražnjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.14.

Ako želite aktivirati funkciju, dugo držite pritisnutim birač zone . Povratne informacije prikazat će se samo na gornjim brojevnim vrijednostima. Donje brojevnice vrijednosti su isključene. Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone.

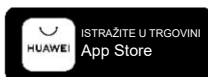
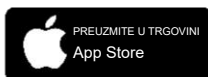
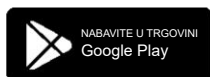
4.2. POVEZIVANJE S APLIKACIJOM hOn

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

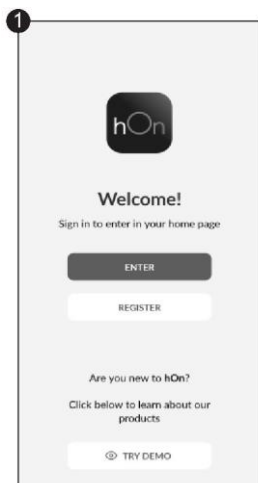
NAPOMENA

- Nakon uključivanja ploče za kuhanje, ikone Wi-Fi mreže trepću 30 minuta. Tijekom tog razdoblja moguće je registrirati uređaj.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje ploče za kuhanje može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

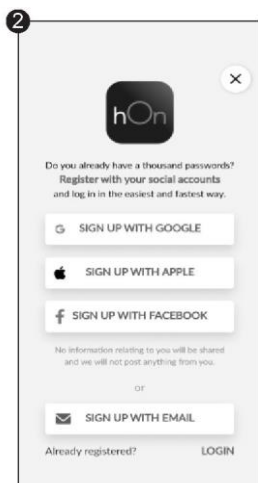
Preuzmite aplikaciju hOn na pametni telefon.



Registracija novog korisnika

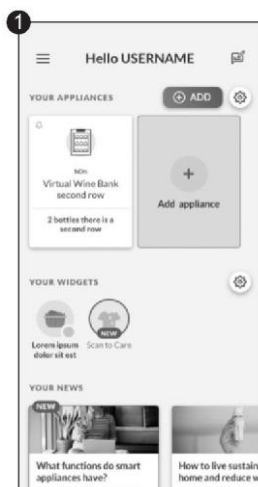


Kliknite na „Registriraj se”

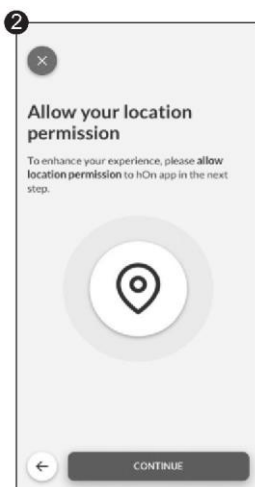


Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

Brza registracija za uparivanje



Odaberite „Dodaj uređaj”



Dopustite dozvolu za pristup lokaciji

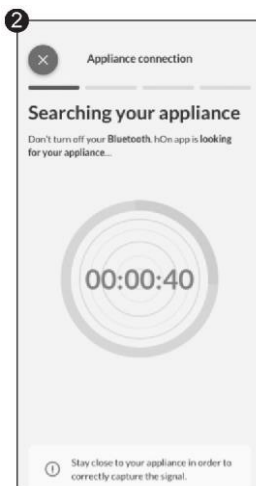


Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja

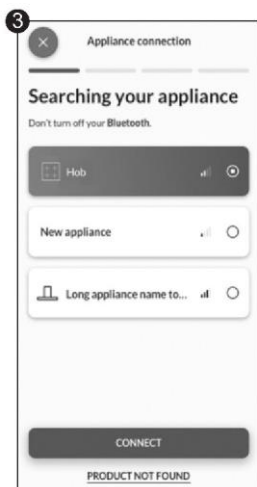
Brza registracija za uparivanje



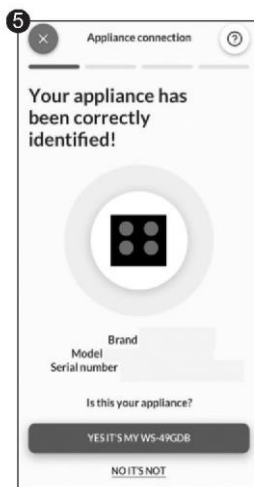
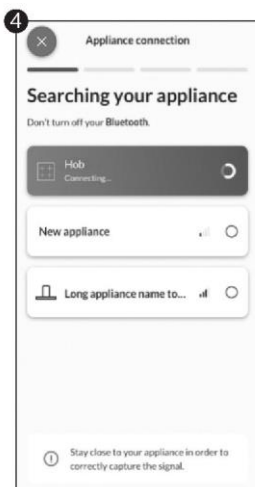
Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite



Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj



Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Poveži se” i pričekajte nekoliko sekundi



Vaša ploča za kuhanje bit će pronađena i moći ćete prikazati i postaviti funkcije/recepte putem aplikacije hOn

U aplikaciji hOn, odaberite izbornik recepata ili izbornik posebnih programa. Slijedite detaljne upute iz aplikacije i kad završite, pošaljite parametre na ploču za kuhanje koje će za vas kuhati.

Kad ploča za kuhanje primi naredbu iz aplikacije, oglasit će se 2 zvučna signala i treptat će jednu sekundu kao znak da su upute primljene.

Za pokretanje recepta pritisnite gumb „My Chef“.

Ako želite izaći iz funkcije „My Chef“, pritisnite gumb i zadržite ga 3 sekunde.

* Rezultati kuhanja mogu se razlikovati zbog korištenog posuđa.

PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardno	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2401+2483	2402+2480
Najveća snaga [mW]	100	10

Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i mjerodavnim zakonskim zahtjevima za UK tržište. Cjelovit tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj mrežnoj adresi: www.candy-group.com

PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180:

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400+2480
Najveća snaga [mW]	2,5 - (4 dBm)

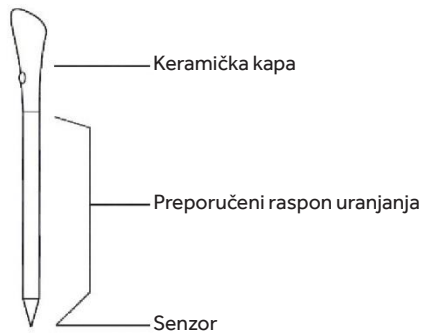
4.3. DODACI

4.3.1. SONDA PRECI PROBE i inteligentni bežični termometar za hranu

(dostupan ovisno o modelu)

Hvala vam što ste kupili Haier Preci Probe sondu. Imajte na umu da radi samo s indukcijskom pločom Haier i prije uporabe pročitajte sljedeće upute i sigurnosne napomene uključene u korisnički priručnik.

Uvod: Sonda Preci Probe bežični je termometar za hranu koji kućnim kuharima u stvarnom vremenu daje uvid u status unutar hrane kako bi se izbjegle nekuhanje ili prekuhanje katastrofe i svaki put postigao savršen rezultat. Povezuje se izravno s proizvodom. Pojednosti i status hrane u stvarnom vremenu mogu se pročitati s vašeg telefona, što vam daje najbolji rezultat na dohvat ruke. Dodatne informacije o uparivanju i uporabi potražite u uputama u nastavku.



PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN:

- stavite sondu Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac;
- Spojite punjač na USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala / prijenosnog računala USB kabelom. punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja;
- LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.

UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

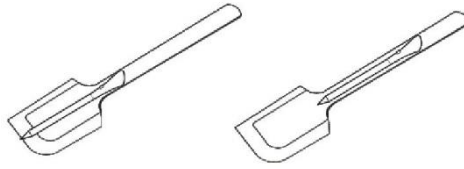
- provjerite je li ploča za kuhanje uključena i je li sonda Preci Probe potpuno napunjena;
- uđite u aplikaciju hOn na svom prijenosnom uređaju;
- idite u odjeljak Recepti i odaberite recept u kojem se koristi sonda Preci Probe;
- Nakon što započnete recept pritiskom na gumb  na uređaju, sonda Preci Probe automatski će se spojiti;
- aplikacija navodi sve dostupne sonde koje je moguće odabrati za recept;
- na zaslonu ploče za kuhanje prikazat će se naziv odabrane sonde Preci Probe (npr. „1A“);
- nakon toga slijedite upute u aplikaciji hOn;
- Kad koristite aplikaciju ako je sonda ispod 20 % napunjenosti, na zaslonu vremenskog programatora bit će prikazana oznaka „CH“.

GRABILICA

Koristite zaimaču sa sondom za miješanje hrane tijekom kuhanja.

- Očistite posudu prije prve uporabe.
- Ne koristite zaimaču na otvorenom plamenu.
- Nemojte rezati zaimaču.
- Ne stavljajte zaimaču u izravan kontakt s vrućim dostupnim dijelovima ploče za kuhanje.
- Dopusćeni raspon temperature: 220 °C



Položaj 1**Položaj 2**

4.4. PRIPREME ZA KUHANJE POMOĆU APLIKACIJE

Sonda Preci Probe kao termometar

Postavite u hOn App ciljnu temperaturu koju želite postići, umetnite Preci Probe sondu unutar namirnica ili s dodatnim priborom unutar tekućina i vidjet ćete povećanje temperature iz aplikacije dok ne dosegnete ciljnu temperaturu.

To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu za sve vrste hrane. Ne možete ga koristiti kad radi funkcija potpomognutog kuhanja.

Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

Odaberite iz hOn App receptata ili posebnih programa, slijedite korak po korak pripremu, a zatim će ploča za kuhanje automatski postaviti parametre za odabrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja u kojoj se hrana stavlja u vakuumsku vrećicu i kuha u vodenoj kupelji niske temperature.

Hrana pripremljena na ovaj način bit će sočnija i nježnija i blaža će nutritivna svojstva netaknutima, čineći ju zdravijom i ukusnijom.

Idite na hOn App odaberite kategoriju hrane, odaberite ovu vrstu kuhanja, umetnite posudu s hranom u lonac s vodom i indukcijska ploča za kuhanje će postaviti točnu temperaturu kuhanja za savršen rezultat.

Roštilj

Odaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, odaberite ovu vrstu kuhanja i indukcijska ploča za kuhanje automatski će podići gril na odgovarajuću temperaturu u unaprijed određenom vremenu.

Pirjanje

Funkcija pirjanja idealna je za kuhanje umaka, variva, pirjanih jela i svih pripravaka s prosječno dugim vremenom kuhanja.

Automatska funkcija koju ćete pronaći u aplikaciji hOn lagano će dovesti hranu na lagano kipuću temperaturu, zadržavajući je tijekom cijelog trajanja kuhanja.

Kuhanje na pari

Pomoću funkcije kuhanja na pari možete kuhati namirnice poput povrća, mesa ili ribe u loncima opremljenim košarom za kuhanje na pari. Kuhanje na pari brže je od kuhanja, jer nije uronjeno u tekućinu, raspršuje manje hranjivih tvari sadržanih u hrani i čuva sadržaj vitamina, poboljšavajući njegov okus i strukturu koja će biti kompaktnija i ugodnija.

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu.

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. TABLICA SNAGE

RAZINA SNAGE	VRSTA KUHANJA	PREPORUČENA UPOTREBA
14/15 POVEĆANJE SNAGE	Brzo zagrijavanje, povećanje snage	Idealno za prženje uz miješanje, pečenje do poprivanja smeđe boje, prokuhavanje juhe, kuhanje vode
11 - 13	Prženje, pečenje, nastavak kuhanja	Idealno za početak kuhanja, naglo pečenje, kuhanje tjestenine, dubokog prženja, pečenje na žaru
5 - 10	Pirjanje, kuhanje	Idealno za pirjanje sa zagrijavanjem, lagano kuhanje, kuhanje, dugo i neprekidno prženje (riža, pečenje, palačinke*)
3 - 4	Pirjanje, održavanje topline, sporo kuhanje	Idealno za recepte sa sporim kuhanjem, lagano pirjanje umaka od vrhnja i tekućine
1 - 2	Topljenje, održavanje u tekućem stanju, odmrzavanje	Blago zagrijavanje za manje količine hrane, sporo zagrijavanje, topljenje i održavanje čokolade u tekućem stanju**
ISKLUČENO	–	–

* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 – 6.

** Razina topljenja 2 - kada počne topljenje, prijedite na razinu 1 kako biste održavali tekuće stanje.

5.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Zagrijavanje		Kuhanje
		Faza zagrijavanja	Razina snage	Razina snage
Tjestenina i riža	Tjestenina	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 – 11
	Puding od riže	Zagrijavanje mlijeka	13 - 15	6 - 8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 8
	Rižoto	Prženje uz miješanje i pečenje	13 - 15	6 - 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz miješanje i pečenje	10 – 13	6 – 11
	Odrezak na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 – 13	10 – 13
	Kobasice i hamburger	Zagrijavanje roštilja	10 – 11	10 – 13
	Komadi pileline	Posuda za prethodno zagrijavanje	10 – 11	6 – 10
	Pohani odrezak	Posuda za prethodno zagrijavanje	6 – 11	10 – 13
Riba	Riba na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 – 13	8 – 10
	Riba u obliku fileta	Prženje uz miješanje	10 – 13	8 – 10
	Škamp i kozice	Prženje uz miješanje	10 – 13	10 – 13
Povrće i mahunarke	Svježi krumpir za prženje	Zagrijavanje ulja*	14	11 – 14
	Smrznuti prženi krumpir	Zagrijavanje ulja*	14	11 – 14
	Povrće s roštilja	Zagrijavanje roštilja	6 – 11	10 – 13
	Paprika, tikvice i patlidžan	Posuda za prethodno zagrijavanje	6 – 11	10 – 13
Jaja i proizvodi od jaja	Tvrdo kuhana jaja	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 8
	Pržena jaja	Prženje uz miješanje	10 – 13	8 – 10
	Palačinke	Posuda za prethodno zagrijavanje	6 – 11	5 – 7
Umaci, kreme i deserti	Umaci od rajčice	Zagrijavanje umaka	4 – 6	2 – 4
	Topljeni sir	Topljenje	6 – 11	2 – 5
	Kreme	Zagrijavanje krema	4 – 6	2 – 4
	Topljena čokolada	Topljenje	1 – 2	1
	Maslac	Topljenje	1 – 3	1 – 3

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja.

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake upotrebe;
- uvijek koristite posuđe s čistim dnom;
- ogrebotine na površini ne utječu na način rada uređaja;
- koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površinu ploče za kuhanje;
- Koristite posebnu strugalicu za staklo.

6.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

Prije nego nastavite s čišćenjem, provjerite jesu li zone za kuhanje isključene. Uvijek slijedite preporučene upute za čišćenje i izbjegavajte upotrebu abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti površinu ploče za kuhanje.

a) MASNE NEČISTOĆE

U tim se slučajevima preporučuje provođenje ovog postupka; prskanje uzrokovano prženjem ili pečenjem mesa na žaru.

- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Uklonite višak tekućine oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Očistite površinu za kuhanje krpom i deterdžentom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put vrućom vodom i sredstvom za čišćenje stakala indukcijske ploče za kuhanje.

b) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠEĆERA

Ovaj se postupak preporučuje za hranu koja se zbog visokog sadržaja šećera mora odmah ukloniti kako bi se spriječilo oštećenje površine ploče za kuhanje (sirupi, džemovi ili konzerve).

- Još dok je ploča za kuhanje topla, uklonite višak tekućine oko lonca kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Ako je potrebno, preporučujemo korištenje strugalice pod oštrim kutom kako biste uklonili ostatke.
- Očistite površinu za kuhanje otopinom deterdženta i osušite je kuhinjskim papirom
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put vrućom vodom i sredstvom za čišćenje stakala indukcijske ploče za kuhanje.

c) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠKROBA

Ovaj postupak čišćenja preporučuje se za sljedeće vrste hrane: tjesteninu, rižu i krumpir.

- Uklonite višak tekućine oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Vlažnom krpom navlažite ostatke škroba. Pričekajte nekoliko minuta.
- Očistite površinu za kuhanje krpom i deterdžentom.
- Obrišite ploču mekom krpom nakon čišćenja.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put vrućom vodom i sredstvom za čišćenje stakala indukcijske ploče za kuhanje.

NAPOMENA: Uzmite u obzir te upute i za vodene prstenove, tragove vode, tragove kamenca, masne mrlje.

d) SJAJNA METALNA PODRUČJA S OSTRUGANOM BOJOM

Koristeći otopinu vode i octom očistite staklenu površinu krpom.

7. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

7.1. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča spojena na napajanje. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako je problem i dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke označavanjem odjeljka „Kako proizvod radi“.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda na tipkama ima ostataka vode ili ne primjenjujete pravilan pritisak na gumb.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da jagodicom prsta pritisćete tipke.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljke „Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje“ i „Održavanje i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrijavaju, a na zaslonu je prikazana oznaka „U“.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kod pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

7.1.2. KODOVI POGREŠAKA

KÓD POGREŠKE	PRAVILO PRIKAZA		RADNJE
E0			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E1			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E2			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E3			Nazovite ASA
			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		Nazovite ASA
E4	lijevo	desno	Nazovite ASA
			Nazovite ASA
			Nazovite ASA
			Provjerite mrežni napon putem korisničkog priručnika, ako je u redu nazovite ASA
			Provjerite mrežni napon putem korisničkog priručnika, ako je u redu nazovite ASA
			Provjerite signal i frekvenciju faze mreže, ako je u redu, nazovite ASA
			Provjerite mrežni kabel i diferencijalni termostad, ako je u redu, nazovite ASA
E5			Pričekajte da se uređaj ohladi, očistite ga i/ili uklonite strana tijela
	Prednji lijevi dio		Nazovite ASA
E6	Cz4	Cz1	Nazovite ASA
	Cz3	Cz2	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
E7	Cz4	Cz1	Nazovite ASA
			Nazovite ASA
	Cz3	Cz2	Nazovite ASA
E8	Cz4	Cz1	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
			Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvršite ručno konfiguriranje putem korisničkog priručnika
	Prednji lijevi dio		Nazovite ASA

*ASA = servisni centar

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Preporuke za najbolje rezultate;
koristite posude i tave s promjerom dna jednakim promjeru zone za kuhanje;
koristite samo posude i tave s ravnim dnom;
ako je moguće, tijekom kuhanja držite poklopac na posudama;
kuhajte povrće, krumpir itd. s minimalnom količinom vode kako biste smanjili vrijeme kuhanja;
Koristite ekspres lonac jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
Stavite lonac u središte zone za kuhanje koje je označeno na ploči za kuhanje.

8.2. GOSPODARENJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). OEEO sadrži zagađivače (koji mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti).



Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

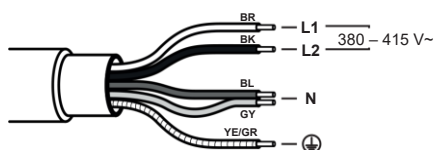
- otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska sabirna mjesta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće. U mnogim je državama za veliku opremu OEEO dostupno prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

9. UGRADNJA

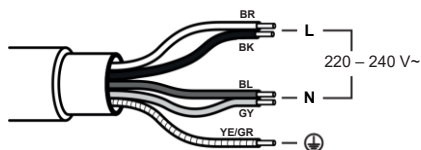
Električna instalacija

Kabel napajanja: Uređaj je opremljen kabelom napajanja koji mora biti spojen na kućnu električnu mrežu. Utvrdite različite mogućnosti spajanja na temelju vrste kućnog napajanja iz odgovarajućeg grafikona. Na pločici s podacima naveden je i dopušteni priključni napon za ovaj uređaj i odgovarajuća potrošnja energije.

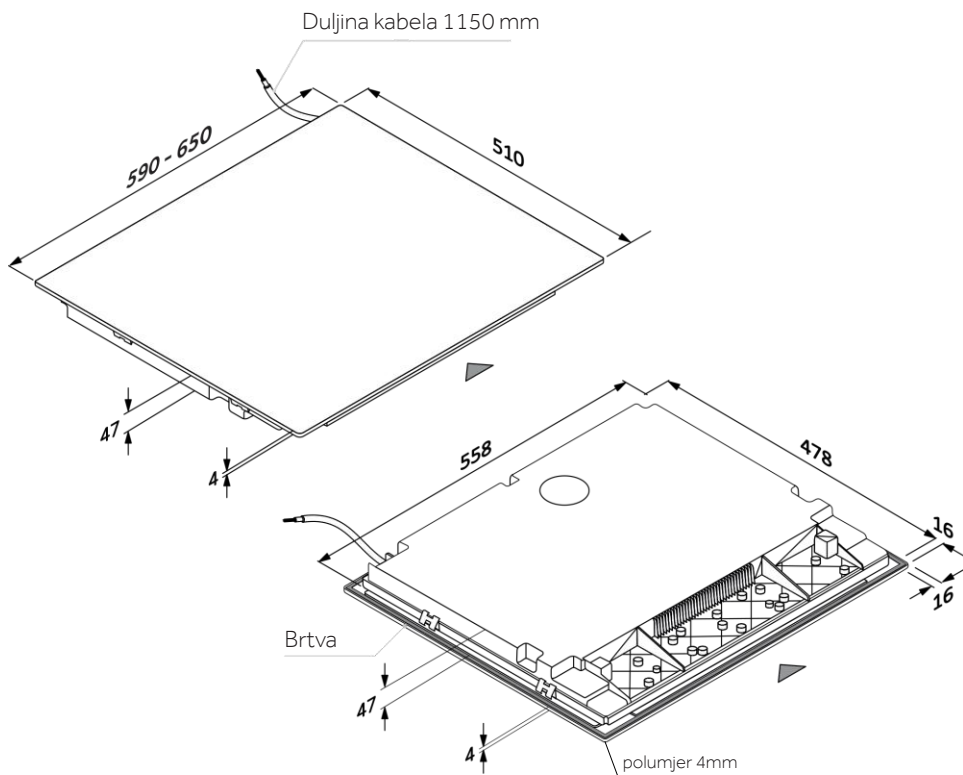
220 – 240 V / 380 – 415 V 2 N~



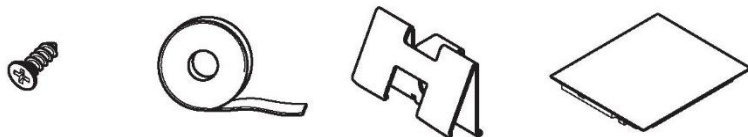
220 – 240 V



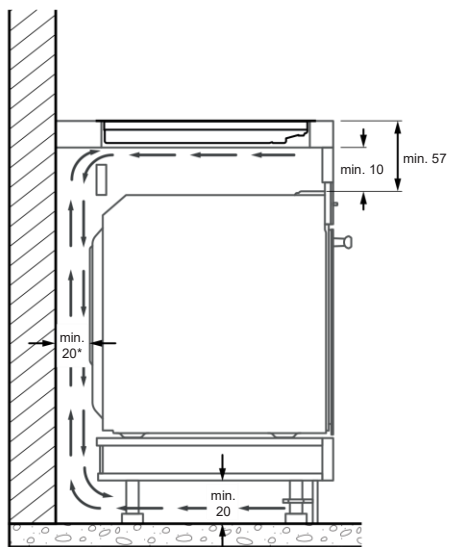
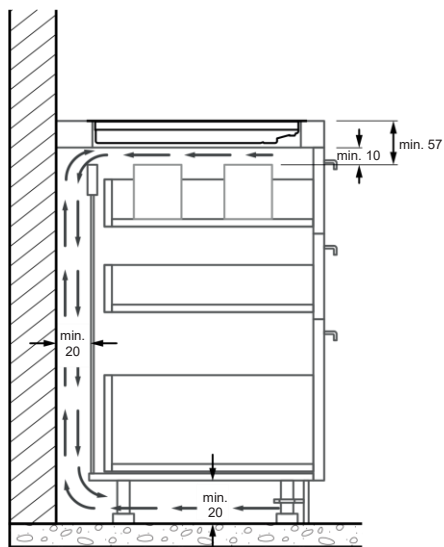
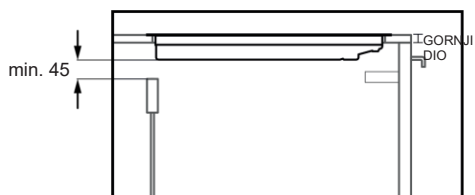
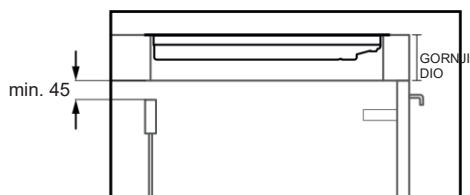
PLOČA ZA KUHANJE 60 - 65 cm



Alati

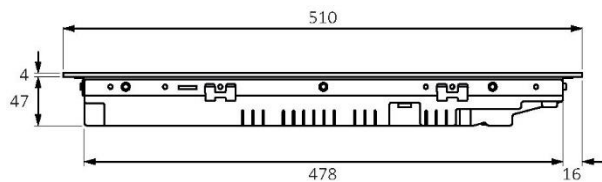


ODJELJCI - ŠIRINA 60 i 65

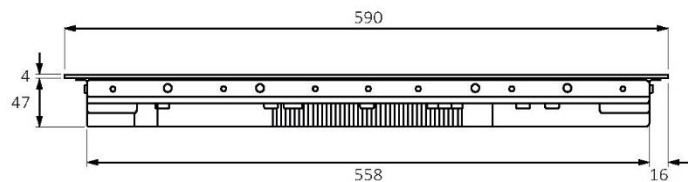


* Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.

PLOČA ZA KUHANJE 60 cm

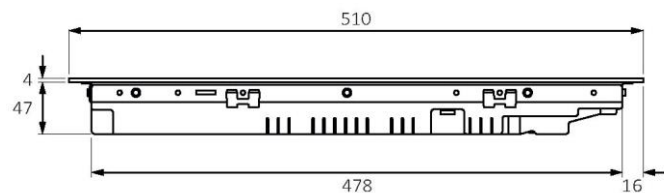


Bočni pogled

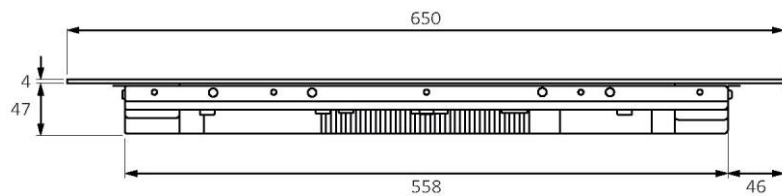


Pogled sprijeda

PLOČA ZA KUHANJE 65 cm

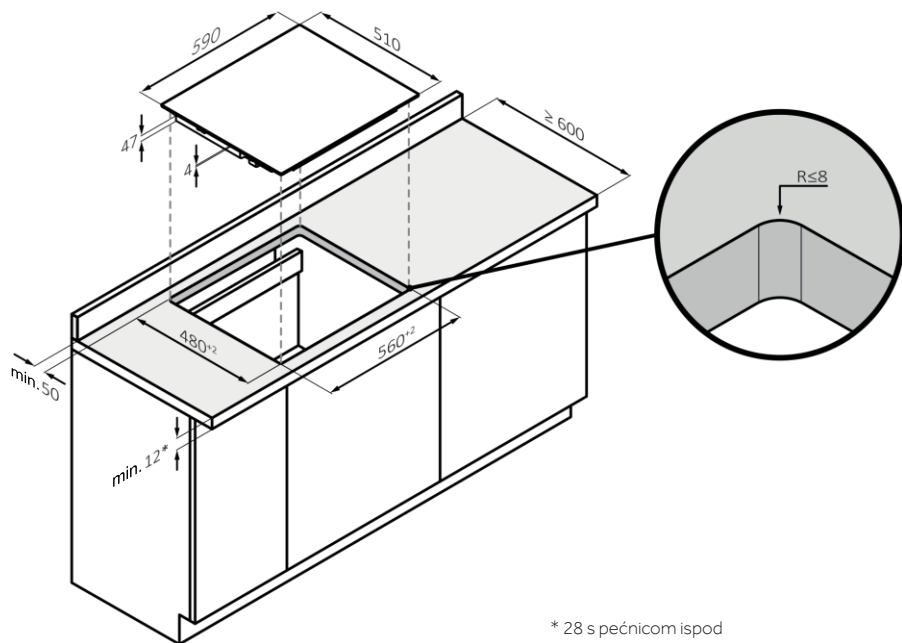


Bočni pogled

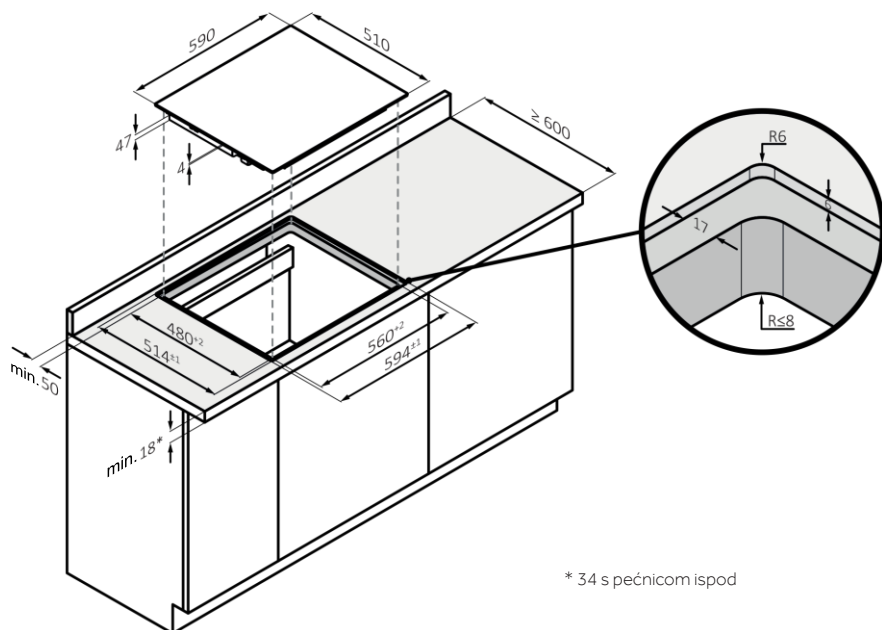


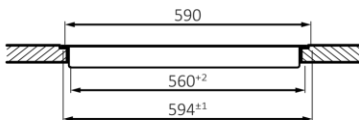
Pogled sprijeda

MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60



MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60



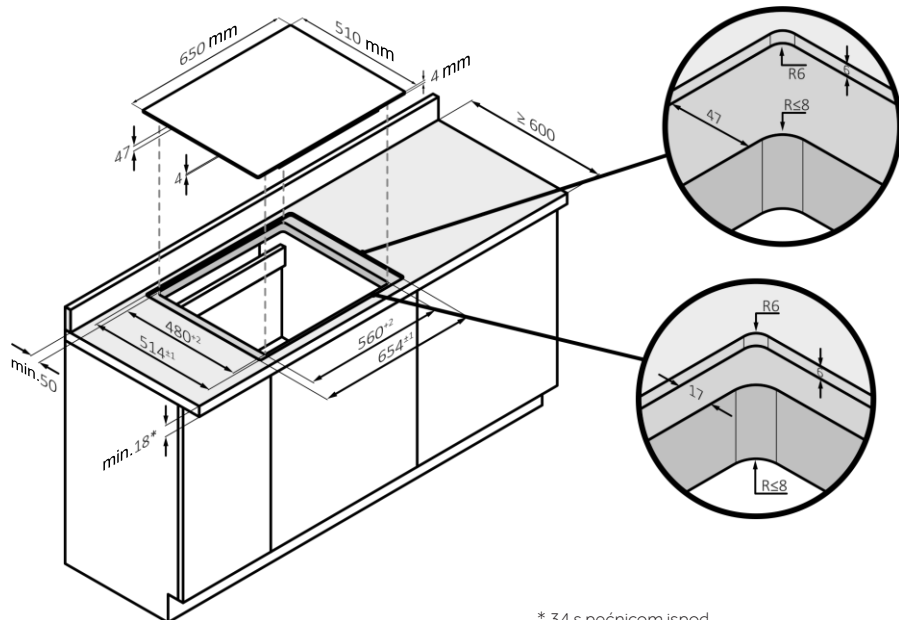


Technical drawing of a shaft-hub assembly. The drawing shows a shaft (hatched) inserted into a hub. The dimensions are as follows:

- Overall length of the shaft: 510
- Length of the shaft within the hub: 480^{+2}
- Overall length of the hub: 514^{+1}

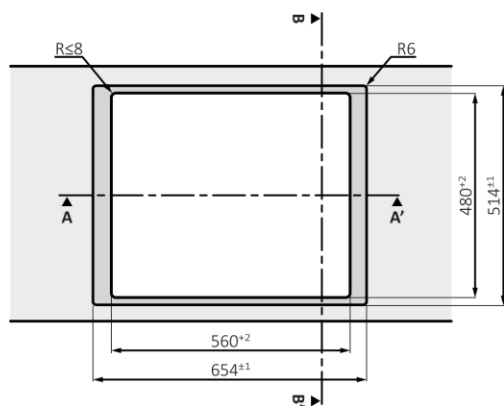


MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65

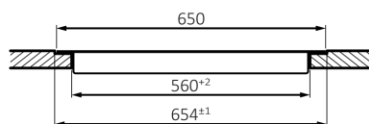


* 34 s pečnicom ispod

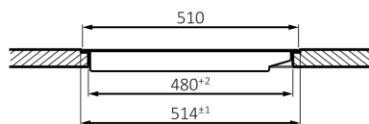
MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65



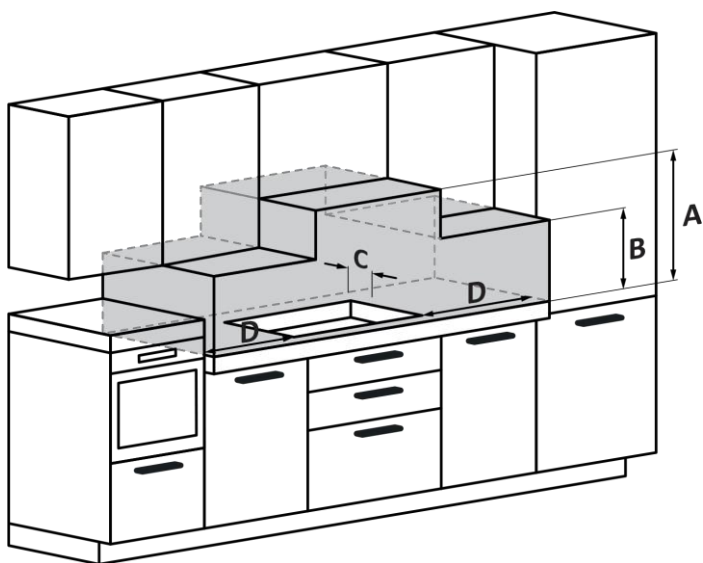
pogled odozgo



Odjeljak AA'



Odjeljak BB'



A: Preporučujemo udaljenost od najmanje 650 mm, ali poželjno je da pogledate korisnički priručnik nape;

B: Razmislite o osiguravanju funkcionalnog prostora za rukovanje kuhinjskim alatima i uklanjanje pare i kondenzacije nastale tijekom pripreme hrane;

C: 35 mm od udubljenog otvora do ploče naslona / naslona;

D: 35 mm od susjednog namještaja (za ploču od 60 cm);

D: 55 mm od susjednog namještaja (za ploču od 65 cm).

Összegzés

- 94** Biztonsági információk
- 99** Termékre vonatkozó bevezető
- 100** Mielőtt elkezdené
- 103** A termék működése
- 111** Főzési irányelvek
- 112** Ápolás és tisztítás
- 113** Kijelzett hiba és vizsgálat
- 115** Környezetvédelem és ártalmatlanítás
- 116** Telepítés

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából. A főzőlap telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal. Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a főzőlap tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

1.1 ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

1.1.1 Használati korlátozások

- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak. Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos

implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

1.1.2 A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja

- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható:
 - üzletek, irodák és egyéb gazdasági munkakörnyezetek személyzeti konyhája;
 - falusi vendéglátás;
 - ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb szállást adó helyeken;
 - szállást és reggelit biztosító szállások.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

1.2 TELEPÍTÉS

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról a veszélyek elkerülése érdekében, amelyek sérülést vagy vágásokat okozhatnak.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

1.3 ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolóval rendelkezik, amely teljes mértékben leválasztja a tápellátást az összes pólusról a III. túlfeszültség-kategóriás körülmények között. A leválasztás eszközeinek meg kell felelniük az írási szabályoknak.
- FIGYELMEZTETÉS: megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

1.4 HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

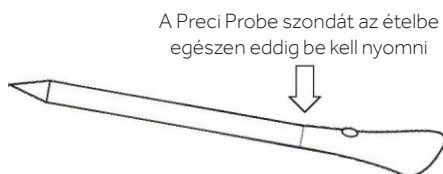
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.
- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja. Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ne használjon adaptereket főzőedényekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: ha egy vagy több főzőzónát kikapcsolnak, a maradékhő jelenlétét a megfelelő zóna kijelzőjén látható H szimbólum jelzi. Ha ez a szimbólum aktív, ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a főzőlapot, különben fennáll az égési sérülés veszélye.

1.5 Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó

FIGYELMEZTETÉSEK (elérhetőség a modelltől függően)

Ez a termék kizárólag főzőlapokhoz használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.

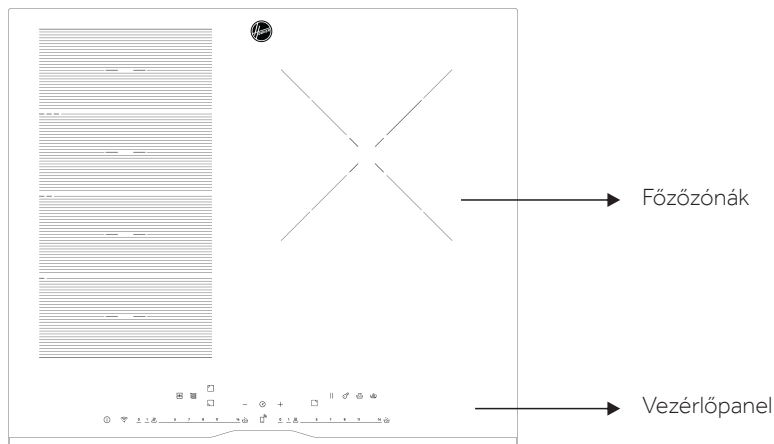
- NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
- Sütés közben a Preci Probe szonda fémrúdját TELJESEN BE kell helyezni az ételbe, a FEKETE kerámia SZÉLÉIG.



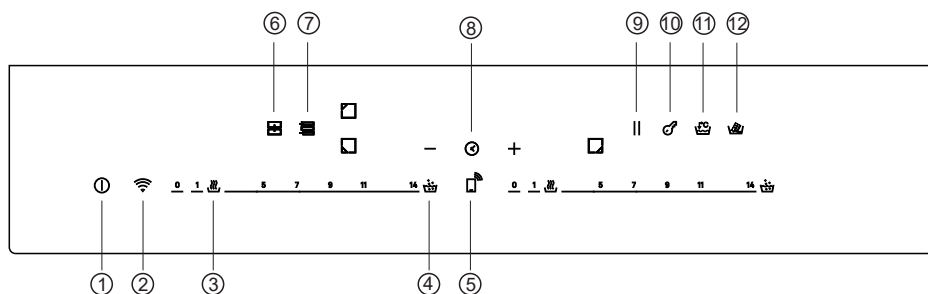
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Heat Feel érzékelőt.
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális 100 °C-os belső hőmérséklete között. A kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- Ha a Heat Feel érzékelő hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll, és a Heat Feel érzékelőt a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. A TERMÉK FELÜLNÉZETE



2.2. VEZÉRLŐPANEL



1. BE/KI

2. WIFI

3. Melegen tartás

4. Forralás

5. Távvezérlés

6. Teljes zóna

7. Varycook

8. Időzítő/Percjelző

9. Szünet

10. Gyermekezár

11. Párolás

12. Olvasztás

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Mielőtt elkezdené, fontos tudni: ennek a főzőlapnak minden funkcióját úgy tervezték, hogy megfeleljen a legszigorúbb biztonsági előírásoknak.

Emiatt:

- Egyes funkciók aktiválódnak, vagy automatikusan deaktiválódnak a főzőzónákon lévő fazekak hiányában, vagy ha nincsenek megfelelően elhelyezve.
- Más esetekben a funkciók néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsolnak, ha egynél több lépésre van szükség (pl. „A főzőlap bekapcsolása” „főzőzóna kiválasztása” nélkül).
- Hosszú használat esetén előfordulhat, hogy a készülék nem kapcsol ki azonnal, még akkor sem, ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva, mert a hűtési fázisban van; a H szimbólum addig jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén, amíg le nem hűl.

Biztonságos aktiválás: a termék a főzőedényen lévő edények jelenlétében aktiválódik.

A melegítési folyamat nem indul el, vagy megszakad, ha nincsenek edények, vagy ha ezeket eltávolítják.

Edénydetektor: a főzőlap bekapcsolása után a termék automatikusan észleli az edények jelenlétét a főzőzónákon, még azok aktiválása előtt.

Biztonsági kikapcsolás: biztonsági okokból minden főzőzóna maximális működési idővel rendelkezik, a beállított maximális teljesítményszinttől függően (13. oldal).

3.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A termék első használatakor a főzőlap maximálisan elérhető teljesítményre van beállítva.

Az energiagazdálkodási funkció használatával az otthoni fő tápellátási rendszerrel összhangban különböző teljesítménykorlátok választhatók.

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

Teljesítménykezelési funkció elérése:

- Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a Varycook és az időzítő gombot .
 - Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P8” felirat, amely 8-as teljesítményszintet jelöl.
- Az alapértelmezett üzemmód 7,4 kW.

Másik szintre kapcsolás

- Az energiagazdálkodási szint módosításához görgessen balra és jobbra a csúszkával.
- 8 teljesítményszint van „P1” és „P8” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

A megerősítéshez kapcsolja ki a főzőlapot. A teljesítményszint mentése automatikusan megtörténik. A kiválasztott értéket a rendszer tartósan tárolja, így az s a fő tápellátás kikapcsolása után is megmarad.

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

MEGJEGYZÉS: Az energiagazdálkodási választástól függően a főzőzónák egyes szintjei és funkciói automatikusan korlátozhatók, hogy ne lépjék túl a kiválasztott értéket. Különösen abban az esetben, ha az energiagazdálkodási szint kevesebb, mint 4,5 kW, a Boost funkció, a Varycook és néhány főzési lehetőség nem választható ki az alkalmazással.

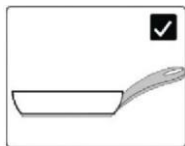
A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.

3.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

3.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.

- Csak tökéletesen lapos aljú edényeket használjon. Ellenkező esetben a következő helyzetek fordulhatnak elő:
 - Nincs edényérzékelés;
 - Alacsony teljesítmény;
 - Nem kívánt zaj.
- Csak sima aljú edények, hogy elkerüljék a főzőlap felületének megkarcolását;



MEGJEGYZÉS: a karcolások elkerülése érdekében kerülje el a lehető legtöbb mozgatási műveletet az üvegfelületen.

Mágnesesség teszt

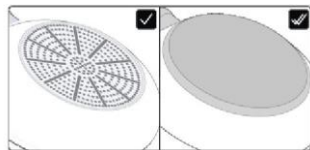
Az indukciós főzés mágnesességet használ a hőtermeléshez; az edényeknek ezért vasat kell tartalmazniuk. Ha már van főzőedénye, mágnes segítségével ellenőrizheti, hogy az anyag mágneses-e. Az edények akkor alkalmasak, ha vonzza őket a mágnes.

A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

3.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

Minden indukciós szimbólummal ellátott főzőedény általánosan elfogadott. A fenék típusától függően azonban a viselkedés változhat. A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.

Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

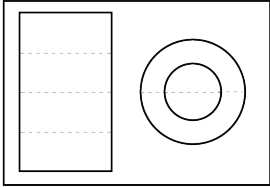
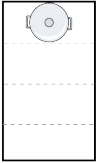
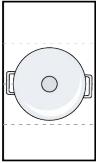
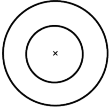


3.3.3. Méret és elhelyezés

Mindig azt a főzőzónát használja, amely a legjobban illeszkedik az edény alsó átmérőjéhez. Helyezze el az edényt, ügyelve arra, hogy az megfelelően középen legyen a főzőfelületen.

MEGJEGYZÉS: nem ajánlott olyan edényt használni, amely meghaladja a főzőzóna területét.

A főzőlap megfelelő működéséhez olyan edényeket kell használni, amelyek alsó átmérője a következő táblázatban leírt tartományon belül van.

				
	min.	90 mm	160 mm	120 mm
	max.	180 mm	220 mm	280 mm

MEGJEGYZÉS: a minimálisan szükségesnél kisebb főzőedény használatával nem észlelhető. Ha a szükségesnél nagyobbat használ, hibás működés vagy alacsony teljesítmény fordulhat elő.

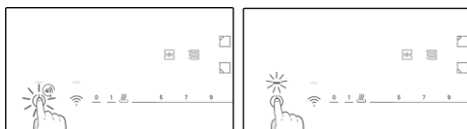
FIGYELEM: sütés vagy hűtés közben ne tegye az edényt a kezelőpanelre vagy annak közelébe.

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

1 A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap be- és kikapcsolásához tartsa lenyomva egy ideig a gombot. Egy dedikált hangjelzi a készülék állapotát.



8 FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA ÉS TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A főzőlap automatikusan érzékeli az edényt, miután azt a főzőzónára helyezte, bekapcsolva a megfelelő zónát jelző fényt. Ebben a szakaszban nem aktiválódik a teljesítményszint. A zóna kiválasztható a zóna visszajelző megnyomásával.

A teljesítmény beállítható:

Csúsztassa az ujját a csúszkán;

Nyomja meg közvetlenül a megfelelő szintet.



A felhasználó sütés közben megváltoztathatja a teljesítményszintet, megismételve ugyanazt a folyamatot.

A számjegyek a beállított teljesítményszintet mutatják: minden főzőzóna különböző teljesítményszintekkel rendelkezik, amelyek 1 (perc) és 14 (max) között mozognak. Minden szint automatikus kikapcsolással rendelkezik, amely 1 órától 8 óráig terjedhet.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Idő (óra)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

BOOST FUNKCIÓ: a gyors felfűtés kiválasztásához nyomja meg a csúszka 15-ös részét.

- A funkció bármely főzőzónában használható;
- 10 perc elteltével a teljesítményfokozás funkció automatikusan visszakapcsol 14-es szintre.

FIGYELEM: a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha egy percen belül bármilyen teljesítményszintet beállítanak, a főzőlap kikapcsol.

Ha a kijelzőn a  jelenik meg, ez azt jelenti, hogy:

- Az edény nincs a kiválasztott főzőzónában;
- Az edény nincs megfelelően elhelyezve/egyáltalán nincs elhelyezve a főzőlapon;
- Az edény nem alkalmas az indukcióra;
- Az edény méretei kisebbek, mint a kiválasztott zónában kért minimális edényátmérő (12. oldal).
- Ha a megfelelő edény nincs 1 percen belül elhelyezve, a főzőzóna kikapcsol.

H ha ez a szimbólum megjelenik a számjegyeken, azt jelenti, hogy a főzőzóna még mindig forró. Amikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűtik, a szimbólumok eltűnnek.

||SZÜNET

Az összes főzőlap szüneteltethető kikapcsolás helyett a megfelelő gomb megnyomásával.

A funkció aktiválásához nyomja meg a || gombot. Az összes zónajelzőn || lesz látható, és a sütés leáll. A kikapcsoláshoz nyomja meg a || gombot, és a korábbi teljesítménybeállítások visszaállnak.

FIGYELMEZTETÉS: Szünet módba lépést követően a készülék az összes vezérlőgombot letiltja, a BE/KI gombokon kívül. Ily módon az indukciós főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI vezérlővel vészhelyzet esetén.

IDŐZÍTŐ

Az időzítő kétféle módon állítható be:

- Percjelző: ha az idő be van állítva, a főzőzóna nem kapcsol ki.
- Főzési mód leállítása: az idő beállítása után a kiválasztott főzőzóna kikapcsol.

Az időzítő 60 percig számol.

Percjelző: válassza ki közvetlenül az Időzítő gombot (zóna kiválasztása nélkül). Elindul egy általános visszaszámláló. Amikor lejár az idő, a főzőlap folyamatosan sípol, amíg meg nem nyomja bármely másik gombot.

Főzési mód leállítása: egy zóna időzítőjének a kiválasztásához válassza ki a kapcsolódó zónát, és nyomja meg a  gombot. A kiválasztott zóna számkijelzője mellett egy pont jelenik meg, és a +/- szimbólumokra koppintva állítsa be a kívánt időzítést. Zónánként egyszerre legfeljebb négy időzítő állítható be.

Az időzítő értékének szerkesztése előtt mindig válassza ki a kívánt főzőzónát. Amikor az idő letelik, a főzőlap egyszeri sípolással szolgál.

BILLENTYŰZÁR

A főzőlapot a  gomb megnyomásával zárhatja, hogy megakadályozza a felügyelet nélküli használatot, és ekkor a kijelzőn az L jelenik meg.

Amikor a készülék zárva van, a BE/KI gomb kivételével az összes kezelőszerv le van tiltva.

A funkció be-/kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot egy ideig.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

A főzőlap 3 speciális funkcióval rendelkezik a csúszkán, amelyek megfelelnek a 3 teljesítményszintnek;

Közvetlen hozzáférés:

Ezek a funkciók a zónaválasztás után kapcsolhatók be:

 **PÁROLÁS:** krémekhez, szószokhoz vagy általános alacsony hőmérsékletű folyadékokhoz használt funkció.

OLVASZTÁS:

Elsősorban csokoládé olvasztására használt funkció. Néhány perc múlva, amikor a csokoládé megolvad, kapcsoljon az 1. szintre, hogy a csokoládé folyékony maradjon anélkül, hogy meghaladná az ideális hőmérsékletet.

A csúszkával érhető el:

 **MELEGEN TARTÁS:** az étel főzés utáni melegen tartására szolgál.

 **FORRALÁS:** a vízforraláshoz és a forralás karbantartásához használt funkció.

MEGJEGYZÉS: az egyes funkciókhoz kapcsolódó főzés bármikor beállítható a javasolt teljesítményszinthez közeli különböző teljesítményszintek kiválasztásával

TELJES ZÓNA

A Teljes zóna egy olyan főzőzóna, amely több főzőzóna kombinációja az első és hátsó pozíciókban egy egyedi függőleges zóna létrehozásával. A Teljes zóna, ha aktiválva van, csak egy teljesítményszinttel vezérelhető.

A funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot. Csak a felső számjegyek adnak visszajelzést. Az alsó számjegyek ki vannak kapcsolva.

A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót.  Az edényeket a 12. oldalon lévő képen látható módon kell elhelyezni.

VARYCOOK ZÓNA

Ez a funkció a rögzített teljesítményszintek három különböző területen történő előre beállítására szolgál az edény helyzetének megfelelően: magas (l.14), közepes (l.10), alacsony (l.1).

- Ha az edény a Varycook zóna elején van, a teljesítményszint l.1-re van állítva;
- Ha az edény a Varycook zóna közepén van, a teljesítményszint l.10-re van állítva;
- Ha az edény a Varycook zóna hátulján van, a teljesítményszint l.14 értékre van állítva.

A funkció bekapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót . Csak a felső számjegyek adnak visszajelzést. Az alsó számjegyek ki vannak kapcsolva. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót.

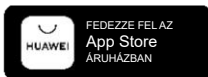
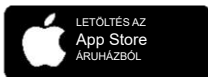
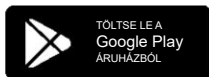
4.2. CSATLAKOZÁS A hOn ALKALMAZÁSHOZ

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

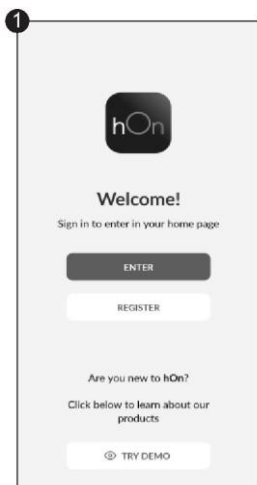
MEGJEGYZÉS

- A főzőlap bekapcsolása után a WIFI ikonok 30 percig villognak. Ebben az időszakban lehetőség van a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobil eszközről.
- A főzőlap csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

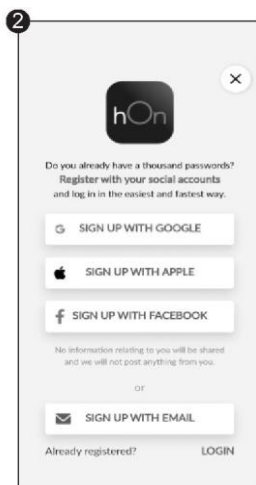
Töltse le a hOn alkalmazást okostelefonjára.



Új felhasználó regisztrálása

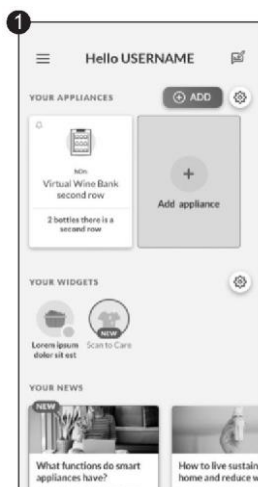


Kattintson a „Regisztráció” gombra

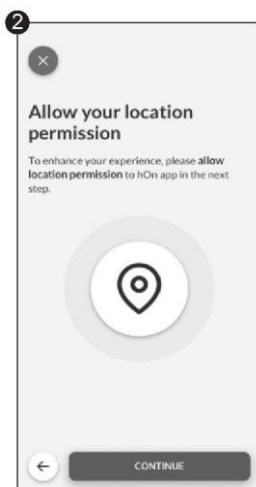


Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

Gyors párosítás



Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget



Adjon helymeghatározási engedélyt

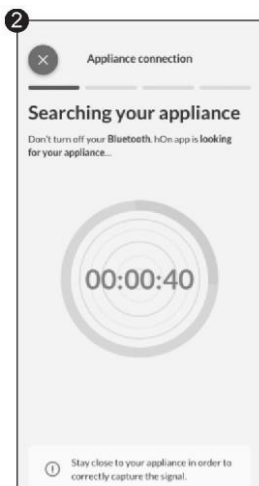


Válassza ki a főzőlapot a készülék kategóriájából

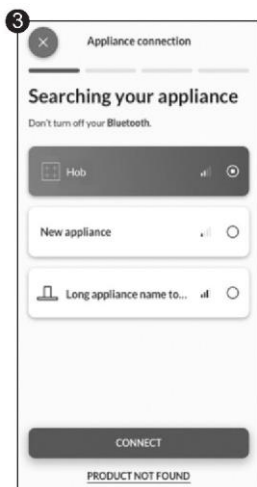
Gyors párosítás



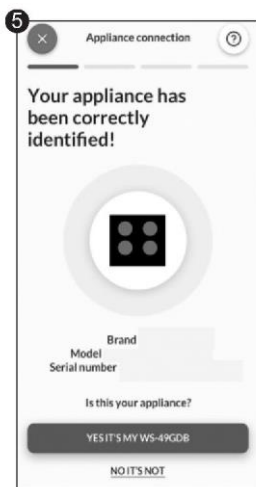
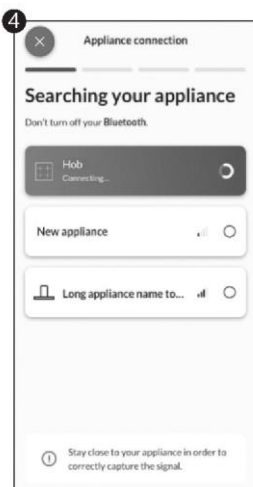
Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be



Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezd keresni otthoni készülékét



Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet



A rendszer megtalálja a főzőlapot, és a hOn segítségével megjelenítheti és beállíthatja a funkciókat/recepteket

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok menüjéből. Kövesse lépésről lépésre az alkalmazásban olvasható utasításokat, és amikor végezt, továbbítsa a paramétereket a főzőlaphoz, amely megkezdi a főzést.

Amikor a főzőlap parancsot kap az alkalmazástól, a főzőlap 2 sípszóval és egy másodperces villogással jelzi, hogy megkapta az utasításokat.

A recept elindításához nyomja meg a „My Chef” gombot.

Ha ki szeretne lépni a „My Chef” funkcióból, nyomja meg a 3 másodpercig.

*A sütési eredmények a használt főzőedénytől függően eltérőek lehetnek.

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

Technológia	WiFi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK:

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

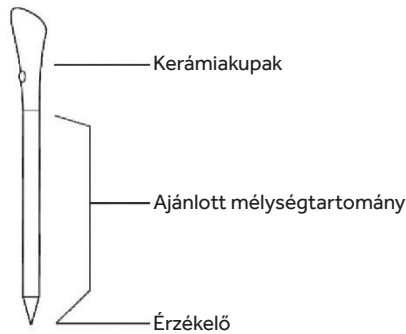
4.3. TARTOZÉKOK

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE intelligens vezeték nélküli élelmiszer hőmérő

(modelltől függően érhető el)

Köszönjük, hogy a Haier Preci Probe szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Haier indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

Bevezetés: A Preci Probe szonda egy vezeték nélküli ételhőmérő, amely valós idejű állapotinformációval szolgál az otthoni szakácsoknak az ételről, hogy elkerülje az alul- vagy túlsütési kellemetlenségeket, és minden alkalommal biztosítsa a tökéletes eredményt. A szonda közvetlenül kapcsolódik a termékhez. Közvetlenül telefonjáról leolvashat részleteket és az étel valós idejű állapotáról tájékozódhat, így ujjai előtt heverhet a legjobb eredmény. A párosítás és a használati tippek tekintetében tájékozódjon az alábbi utasításokból.



HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A PRECI PROBE SZONDÁT:

- Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet;
- Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel;
- A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.

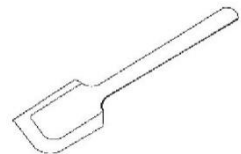
PÁROSÍTSA A PRECI PROBE SZONDÁT AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPPAL:

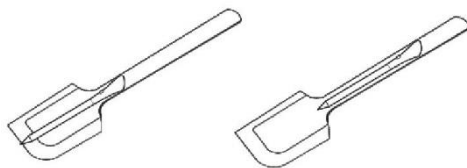
- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve;
- Nyissa meg a hOn APP alkalmazást a mobilkészülékén;
- Nyissa meg a Receptek részt, és válasszon egy receptet, amely Preci Probe szondát használ;
- Miután elindította a receptet a készülék  gombjának megnyomásával, a Preci Probe szonda automatikusan csatlakozik;
- Az alkalmazás felsorolja az összes rendelkezésre álló szondát, amely kiválasztható a recepthez;
- A főzőlap kijelzőjén megjelenik a Preci Probe szonda neve (pl. „1 A”);
- Mostantól kövesse a hOn APP utasításait;
- Az alkalmazás használatakor, ha a szonda töltöttsége 20% alatti szintre süllyed, az időzítő kijelzőjén megjelenik a „CH” felirat.

LAPÁT

Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.

- Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
- Ne használja a lapátot nyílt lángon.
- Ne vágjon a lapátból.
- Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
- Tolerált hőmérséklet-tartomány: 220 °C



1-es pozíció**2-es pozíció**

4.4. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként

Állítsa be a hOn App alkalmazásban azt a célhőmérsékletet, amelyet el szeretne érni, helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe vagy annak tartozékával együtt a folyadékokba, és látni fogja az alkalmazásban, ahogy a hőmérséklet emelkedik, amíg el nem éri a célhőmérsékletet.

Ez segít abban, hogy pontosan fenntartsa a kívánt hőmérsékletet mindenféle ételmszer számára. Az Előre programozott főzés funkció működése közben nem használható.

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok közül, kövesse lépésről lépésre az előkészítési utasításokat, majd a főzőlap automatikusan beállítja a kiválasztott főzési módszer paramétereit.

Sous-vide

A főzés típusa, amelyben az ételt vákuumtasakba helyezünk, és alacsony hőmérsékletű vízfürdőben főzzük.

Az így elkészített étel lédsabb és lágyabb lesz, és megőrzi a tápértékeit, egészségesebbé és ízletesebbé válik.

Nyissa meg a hOn App alkalmazást, válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési típust, helyezze be az élelmszert tartalmazó tasakot a vízzel feltöltött edénybe, és az indukciós főzőlap a tökéletes eredmény érdekében beállítja a megfelelő főzési hőmérsékletet.

Grill

Válassza ki az ételkategóriát a hOn App alkalmazásból, válassza ki ezt a sűtési típust, és az indukciós főzőlap előre meghatározott időn belül automatikusan a megfelelő hőmérsékletre állítja a grilt.

Párolás

A párolási funkció ideális szószok, pörkölték, párolt ételek és minden olyan étel elkészítéséhez, amely átlagosan hosszú főzési idővel rendelkezik.

Az automatikus funkció, amelyet a hOn alkalmazásban talál, enyhén forrási hőmérséklet fölött főzi az ételt, és ezt a hőmérsékletet fenntartja a főzés teljes időtartama alatt.

Gőzölés

A gőzölési funkcióval az ételeket, például zöldségeket, húst vagy halat gőzölő kosárral ellátott edényekben gőzölhet. A gőzölés gyorsabb, mint a forralás, mivel az ételt nem meríti folyadékba, kevesebb tápanyag veszik el az ételből, és az megőrzi vitamintartalmát, javítva ízét, szerkezetét pedig kompaktabb és kellemesebb marad.

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez.

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYSZINT	FŐZÉS TÍPUSA	JAVASOLT HASZNÁLAT
14/15 TELJESÍTMÉNYFOKOZÓ	Gyors felfűtés, teljesítményfokozó	Ideális keveréshez, piritáshoz, leves forralásához, vízforraláshoz
11-13	Sütés, grillezés, forralás	Ideális főzéshez, piritáshoz, tésztafőzéshez, olajban való sütéshez, grillezéshez
5-10	Párolás, főzés	Ideális előmelegítéshez, kíméletes forraláshoz, főzéshez, hosszú és folyamatos sütéshez (rizs, sült, palacsinta*)
3-4	Párolás, melegen tartás, lassú főzés	Ideális lassú főzési receptekhez, gyengéden párolt krémes mártásokhoz és folyadékokhoz
1-2	Olvasztás, folyékony állapotban tartás, leolvasztás	Kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése, lassú felmelegítés, csokoládé felolvasztása és folyékony állapotban tartása**
KI	–	–

*Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

**2. olvasztási szint, amikor elkezd olvadni, lépjen az 1. szintre, hogy folyékony állapotban tartsa.

5.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER KATEGÓRIA	RECEPT	Előmelegítés		Sütés
		Fűtési fázis	Teljesítményszint	Teljesítményszint
Tészta és rizs	Tésztafélék	Víz melegítése	14 - 15	6 - 11
	Rizspuding	Tej melegítése	13 - 15	6 - 8
	Főtt rizs	Víz melegítése	14 - 15	6 - 8
	Rizottó	Keverve sütés és pörkölés	13 - 15	6 - 8
Hús	Sült hús	Keverve sütés és pörkölés	10 - 13	6 - 11
	Grillezett steak	Előmelegítő grill	10 - 13	10 - 13
	Kolbászok és hamburger	Előmelegítő grill	10 - 11	10 - 13
	Csirkedarabok	Serpenyő előmelegítése	10 - 11	6 - 10
	Rántott steak	Serpenyő előmelegítése	6 - 11	10 - 13
Hal	Grillezett hal	Előmelegítő grill	10 - 13	8 - 10
	Filézett hal	Dobva-rázva piritás	10 - 13	8 - 10
	Garnéla és fűreszes garnéla	Dobva-rázva piritás	10 - 13	10 - 13
Zöldségek és hüvelyesek	Friss krumpli sütése	Olaj felmelegítése*	14	11 - 14
	Fagyasztott krumpli sütése	Olaj felmelegítése*	14	11 - 14
	Grillezett zöldségek	Előmelegítő grill	6 - 11	10 - 13
	Paprika, cukkini és padlizsán	Serpenyő előmelegítése	6 - 11	10 - 13
Tojás és tojástermékek	Keményre főtt tojás	Víz melegítése	14 - 15	6 - 8
	Sült tojás	Dobva-rázva piritás	10 - 13	8 - 10
	Palacsinta	Serpenyő előmelegítése	6 - 11	5 - 7
Szószok, krémek és desszert	Paradicsomszószok	Szószok melegítése	4 - 6	2 - 4
	Olvasztott sajt	Olvasztás	6 - 11	2 - 5
	Krém és puding	Krém melegítése	4 - 6	2 - 4
	Olvasztott csokoládé	Olvasztás	1 - 2	1
	Vaj	Olvasztás	1 - 3	1 - 3

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot;
- Mindig tiszta aljjal rendelkező főzőedényeket használjon;
- A felületen lévő karcolások nem befolyásolják a működést;
- Használjon a főzőlap felületének megfelelő speciális tisztítószeret;
- Használjon speciális kaparót az üveghez.

6.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák ki vannak kapcsolva. Mindig tartsa be az ajánlott tisztítási utasításokat, és kerülje az olyan dörzshatású termékek használatát, amelyek károsíthatják a főzőlap felületét.

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

Ezt az eljárást a hús sütése vagy grillezése során keletkező fröccsenések tisztítására javasoljuk.

- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Szívja fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörölővel, majd távolítsa el az edényt.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet kendővel és mosószeres oldattal.
- Ha szükséges, tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró vízzel az indukciós főzőlap üvegeihez való tisztítószerrel.

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

Ez az eljárás olyan élelmiszerek esetében ajánlott, amelyeket magas cukortartalmuk miatt azonnal el kell távolítani a főzőlapfelület károsodásának megelőzése érdekében (szörp, dzsem vagy befőtt).

- Amikor a főzőlap még meleg, szívja fel az edény körüli felesleges folyadékot konyhai papírtörölővel, majd távolítsa el az edényt.
- Ha szükséges, javasoljuk, hogy éles szögben használja a kaparót a maradék eltávolításához.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet mosószeres oldattal, és szárítsa meg a konyhai papírtörölővel
- Ha szükséges, tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró vízzel az indukciós főzőlap üvegeihez való tisztítószerrel.

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás térszínházhoz, rizshez és burgonyához ajánlott.

- Szívja fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörölővel, majd távolítsa el az edényt.
- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Nedvesítse meg a keményítőmaradványokat nedves kendővel. Hagyja néhány percre ülni.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet kendővel és mosószeres oldattal.
- Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha kendővel.
- Ha szükséges, tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró vízzel az indukciós főzőlap üvegeihez való tisztítószerrel.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, kövesse ugyanezeket az utasításokat vízkő által hagyott gyűrűs szennyezések és zsírfoltok esetén.

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

Használjon ecetes vizes oldatot, és tisztítsa meg az üvegfelületet egy ronggyal.

7. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

7.1. HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlőket az „A termék működése” rész szerint.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vízmaradványok találhatók a kezelőszerveken, vagy lehet, hogy nem a megfelelő nyomást alkalmazza a gombokon.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használjon megfelelő nyomóerőt.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” és az „Ápolás és tisztítás” részeket.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zúmmogó hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak fel, és a kijelzőn az „U” jelzés látható.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

7.1.2. HIBAKÓDOK

HIBAKÓD	MEGJELENÍTÉSI SZABÁLY		MŰVELETEK
E0			ASA hívása
	Elülső bal		
E1			ASA hívása
	Elülső bal		
E2			ASA hívása
	Elülső bal		Kézi konfigurálás végrehajtása a felhasználói kézikönyvön keresztül
E3			ASA hívása
			ASA hívása
	Elülső bal		ASA hívása
E4	bal	jobb	ASA hívása
			ASA hívása
			ASA hívása
			Ellenőrizze a hálózati feszültséget a felhasználói kézikönyv segítségével, ha rendben van, hívja az ASA-t
			Ellenőrizze a hálózati feszültséget a felhasználói kézikönyv segítségével, ha rendben van, hívja az ASA-t
			Ellenőrizze a hálózati fázis jelét és frekvenciáját, ha rendben van, hívja az ASA-t
			Ellenőrizze a hálózati kábelt és a differenciál-termosztátot, ha rendben van, az ASA-t
E5			Várja meg, amíg lehűl, tisztítsa meg és/vagy távolítsa el az idegen testeket
	Elülső bal		ASA hívása
E6	Cz4	Cz1	ASA hívása
	Cz3	Cz2	Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t
E7	Cz4	Cz1	ASA hívása
			ASA hívása
	Cz3	Cz2	ASA hívása
E8	Cz4	Cz1	Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t
			Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t
	Cz3	Cz2	
E9			Kézi konfigurálás végrehajtása a felhasználói kézikönyvön keresztül
	Elülső bal		ASA hívása

*ASA = Szervizközpont

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Ajánlások a legjobb eredmények érdekében;
Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek alsó átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével;

Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon;

Ha lehetséges, főzés közben tartsa a fedőt az edényeken;

A zöldségeket, burgonyát stb. minimális mennyiségű vízzel főzze, hogy csökkentse a főzési időt;

Használjon kuktát, mivel ez tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt.

Helyezze az edényt a főzőlapon körvonalazott főzőzóna közepére.

8.2. HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).



Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai megfelelő kezelést tartsanak: képezik a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai nem kezelhetők háztartási hulladékként;

- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adják le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

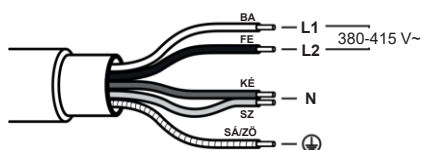
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladéakai begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

9. TELEPÍTÉS

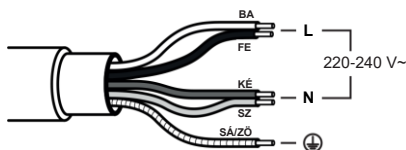
Elektromos bekötés

Tápkábel: A készülék tápkábelrel van felszerelve, amelyet a háztartási elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni. A megfelelő diagram alapján azonosítsa a különböző csatlakozási lehetőségeket a háztartási tápegység típusa alapján. Az adattábla az eszköz megengedett csatlakozási feszültségét és a megfelelő energiafogyasztást is jelzi.

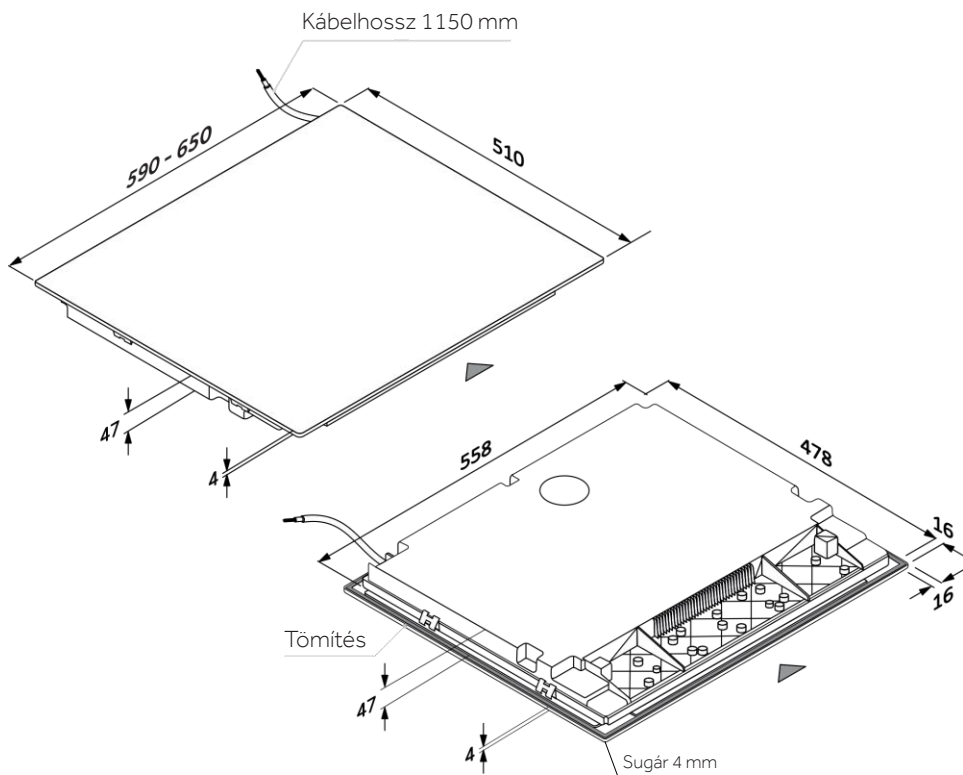
220-240V/380-415V 2N~

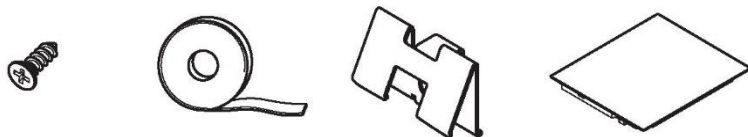


220-240 V

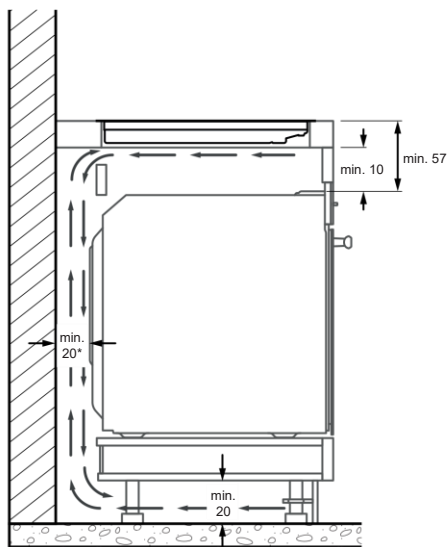
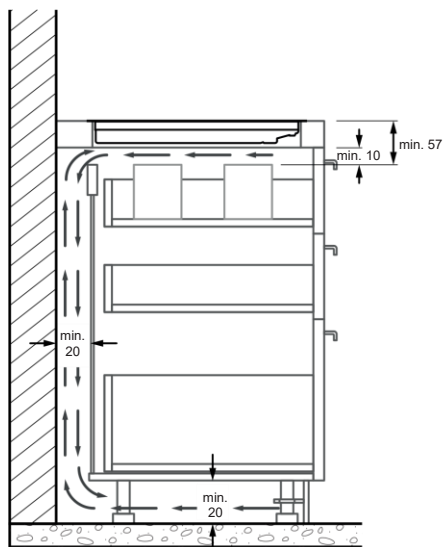
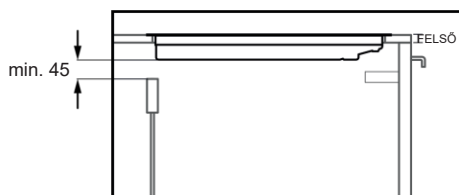
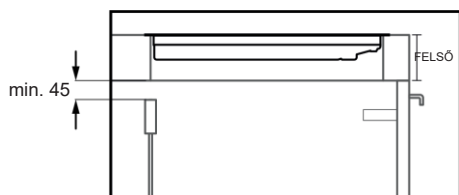


FŐZŐLAP 60-65 cm



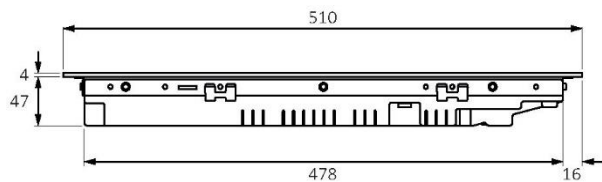


SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 60 és 65

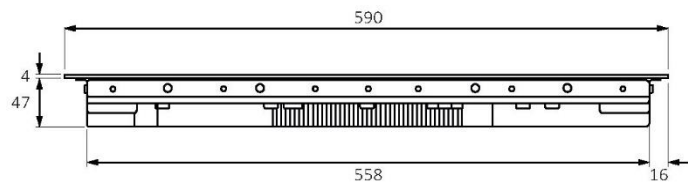


*A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően.

FŐZŐLAP 60 cm

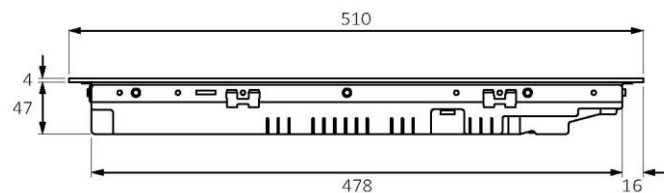


Oldalnézet

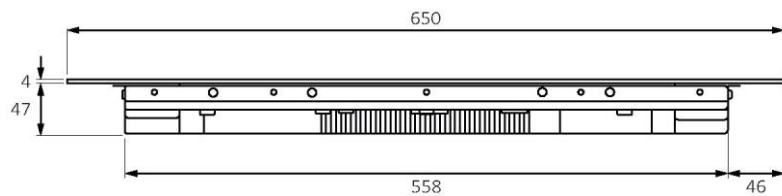


Elülső nézet

FŐZŐLAP 65 cm

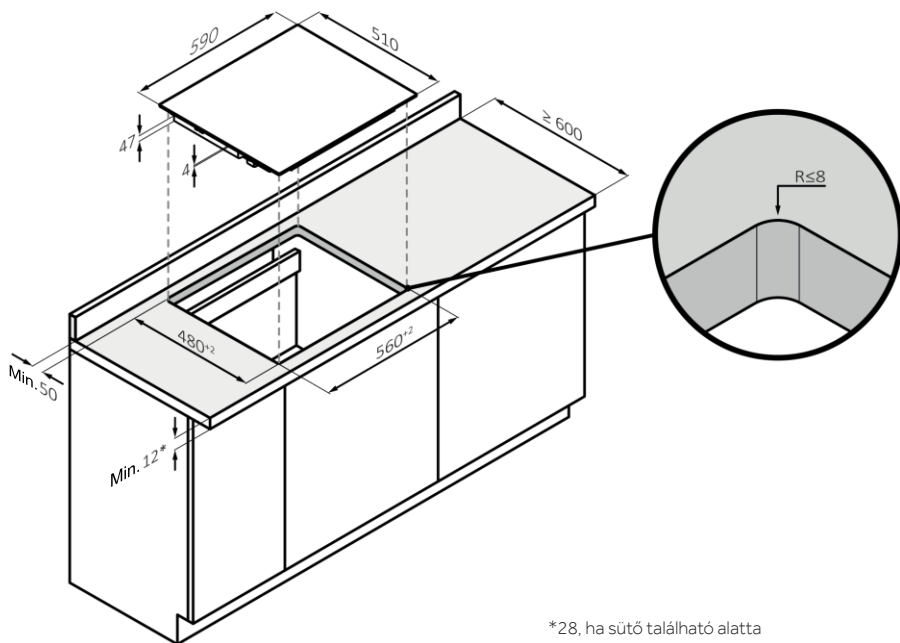


Oldalnézet

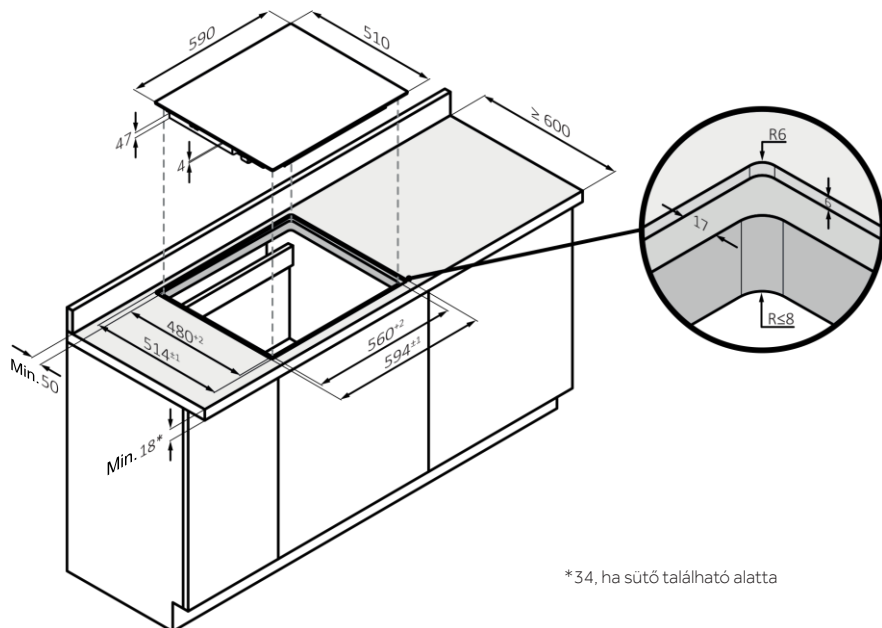


Elülső nézet

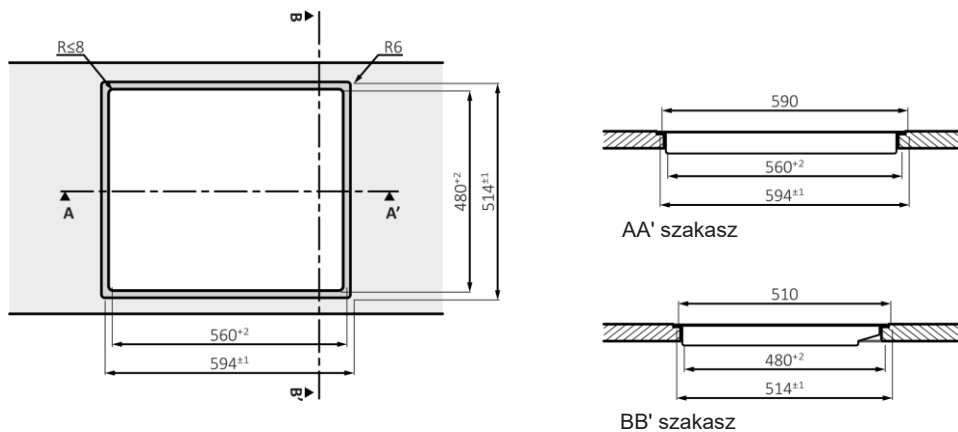
SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60



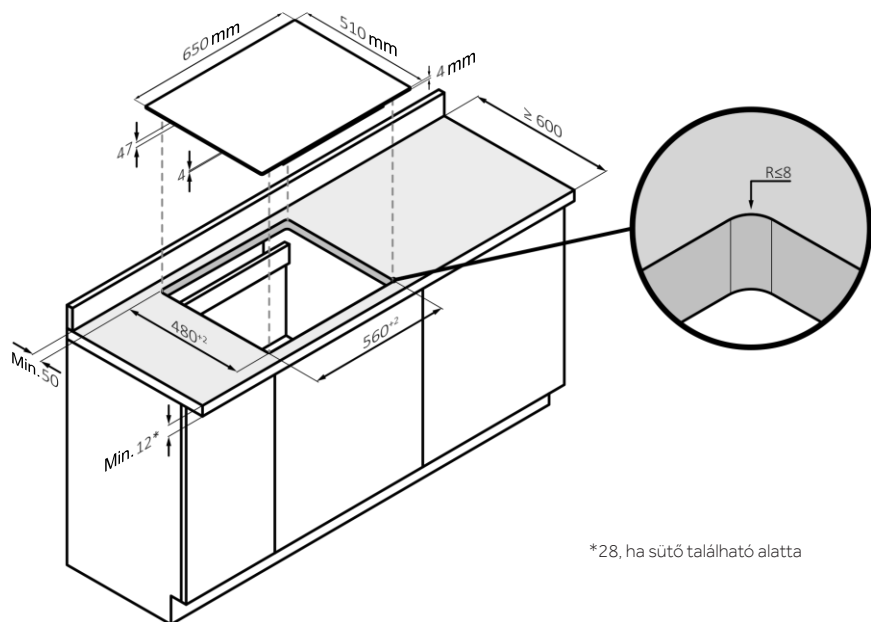
SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60



SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60

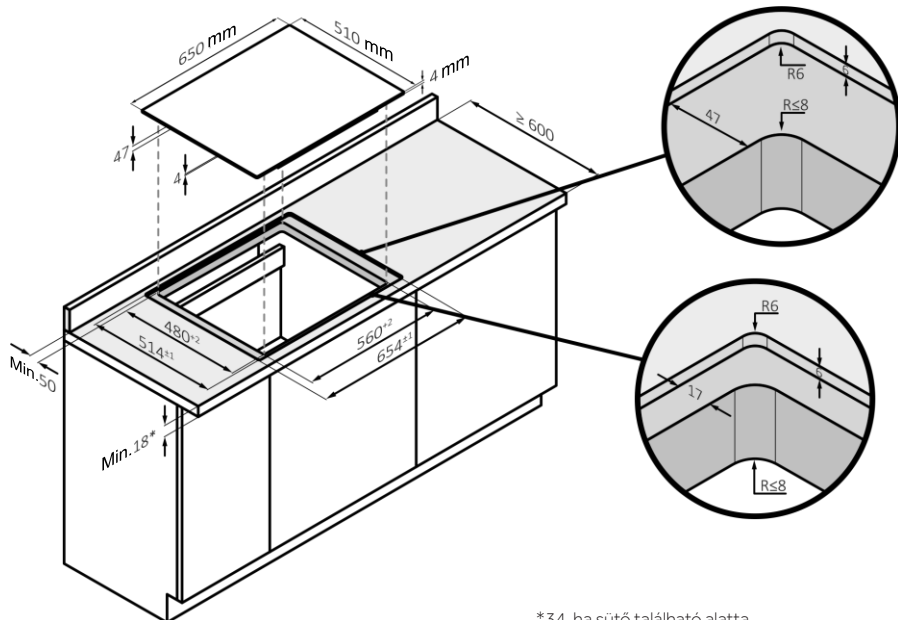


STANDARD ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65, FELÜL



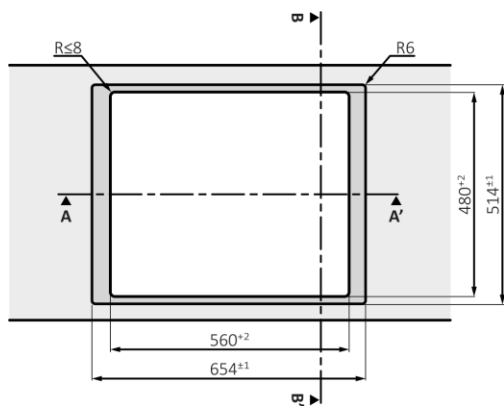
*28, ha sütő található alatta

SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65

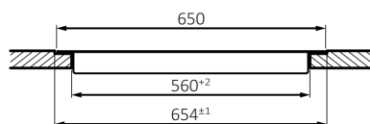


*34, ha sütő található alatta

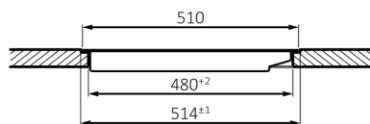
SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65



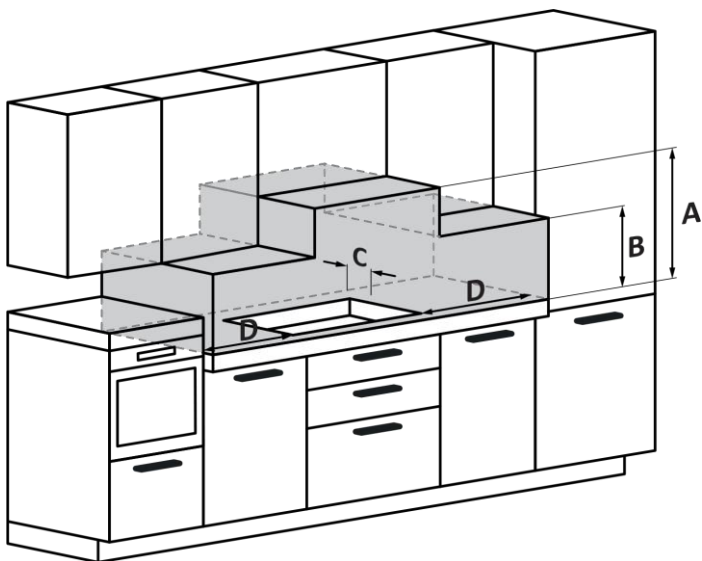
felső nézet



AA' szakasz



BB' szakasz



A: Javasoljuk, hogy a távolság legalább 650 mm legyen, de ajánlatos elolvasni a főzőlap használati útmutatóját;

B: Fontolja meg funkcionális tér biztosítását a konyhai eszközök, valamint az ételkészítés során keletkező gőz és páralecsapódás kezelésére;

C: 35 mm-re a süllyesztett furattól a hátlapig/hátlappanelig;

D: 35 mm-re a szomszédos bútoroktól (60 cm-es főzőlap esetén);

D: 55 mm-re a szomszédos bútoroktól (65 cm-es főzőlap esetén).

Shrnutí

124	Bezpečnostní informace
129	Představení výrobku
130	Před zahájením
133	Ovládání spotřebiče
141	Pokyny pro vaření
142	Čištění a údržba
143	Zobrazování závad a kontrola
145	Ochrana životního prostředí a likvidace
146	Instalace

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků. Před instalací varné desky si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se porad'te s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že příslušenství varné desky se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

1.1 VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
- NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.

1.1.1 Omezení použití

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti. Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím

tohoto zařízení poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

1.1.2 Použití v souladu s určením

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - na chalupách;
 - v hotelech, motelech a dalších obytných objektech, v nichž je používán zákazník;
 - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídání.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.

1.2 INSTALACE

- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení, aby se vyloučilo riziko, které by mohlo vést ke zranění nebo pořezání.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

1.3 VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od všech pólů napájení v podmínkách přepětí III. kategorie. Odpojovací prostředky musí být v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4 POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.

- Neskladujte předměty na varném povrchu.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.
- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí. Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.
- Neumísťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Nepoužívejte nástavce pro nádoby na vaření.
- VAROVÁNÍ: Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována vizuálně na displeji příslušné zóny pomocí symbolu H. Když je tento symbol aktivní, dávejte pozor, abyste se nedotkli varné desky, jinak hrozí riziko popálení.

1.5 VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

Tento výrobek je určen výhradně pro varné desky. Měl by se používat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze.

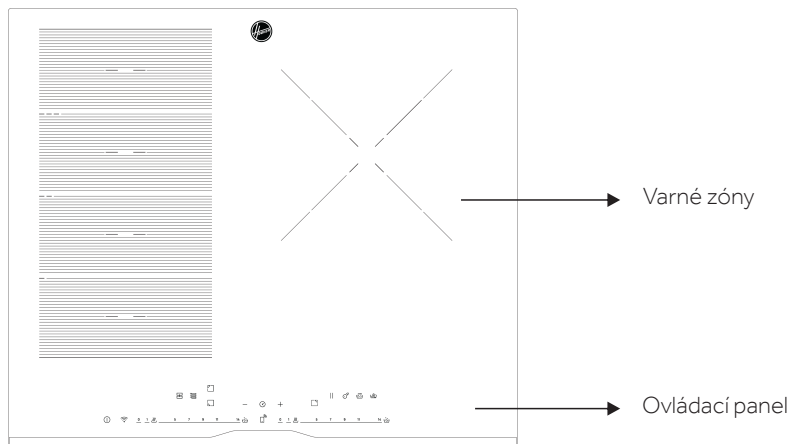
- IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝ-MA RUKAMA. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během pečení je nutné ZASUNOUT CELOU kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po ČERNÝ keramický OKRAJ.



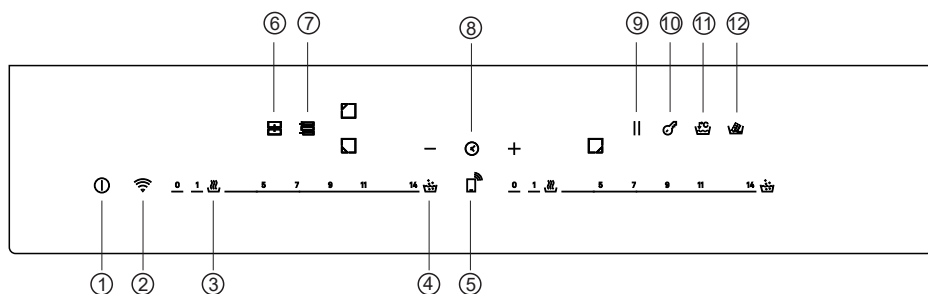
- Heat Feel Sensor nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
- Heat Feel Sensor lze čistit a mýt, ale neponořujte jej na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození zařízení Heat Feel Sensor v důsledku nesprávného použití.
- Před použitím vyčistěte zařízení Heat Feel Sensor.
- Sonda může pracovat v tomto rozsahu teplot: 10 °C až vnitřní maximální teplota kovové části 100 °C. Teplota keramické části může dosahovat 350 °C.
- Pokud teplota zařízení Heat Feel Sensor překročí 100 °C, pečení se zastaví a zařízení Heat Feel Sensor je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodilo.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. POHLED NA VÝROBEK SHORA



2.2. OVLÁDACÍ PANEL



1. VYPÍNAČ

2. WIFI

3. Udržovat teplé

4. Vaření

5. Dálkové ovládání

6. Celá zóna

7. Varycook

8. Časovač/minutka

9. Pozastavení

10. Dětský zámek

11. Mírné vaření

12. Rozpouštění

3. NEŽ ZAČNETE

3.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Než začnete, je důležité vědět, že všechny funkce této varné desky byly navrženy tak, aby splňovaly nej přísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- Jestliže hrnce nejsou na varných zónách nebo jsou nesprávně umístěné, některé funkce budou aktivovány nebo automaticky deaktivovány.
- V ostatních případech budou funkce automaticky deaktivovány po několika sekundách, pokud je nutných více kroků (např. „zapnutí varné desky“ bez „výběru varné zóny“).
- V případě dlouhodobého používání se spotřebič nemusí ihned vypnout, i když jsou vypnuté všechny varné zóny, protože se nachází ve fázi chlazení; u varné zóny se zobrazuje symbol H, dokud nevychladne.

Bezpečná aktivace: Spotřebič se aktivuje po položení hrnce do varné zóny. Pokud na desce nejsou žádné hrnce nebo byly odebrány, ohřev se nespustí nebo se přeruší.

Detektor hrnců: Varná deska po zapnutí automaticky zjišťuje přítomnost hrnců ve varných zónách ještě před jejich aktivací.

Bezpečnostní vypnutí: Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu provozu, která je závislá na nastaveném maximálním stupni výkonu (str. 13).

3.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

Při prvním použití spotřebiče je varná deska nastavena na maximální dosažitelný výkon. Pomocí funkce řízení výkonu lze nastavit různé limity výkonu podle rozvodné sítě v domácnosti.

Jak nastavit řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu:

- Zapněte varnou desku, potom současně stiskněte tlačítka Varycook a Časovač .
- Ukazatel časovače bude zobrazovat „P8“, což znamená stupeň výkonu 8. Výchozí režim je nastaven na 7,4 kW.

Přepnutí na jiný stupeň

- Chcete-li změnit stupeň řízení výkonu, přesuňte posuvný ovládací prvek doleva nebo doprava.
- Existuje 8 stupňů výkonu od „P1“ do „P8“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Potvrďte nastavení vypnutím varné desky. Stupeň výkonu se automaticky uloží.

Vybraná hodnota je trvale uložena a zůstane uložena i po vypnutí síťového napájení.

Chcete-li změnit stupeň výkonu, zopakujte výše popsané úkony.

POZNÁMKA: V závislosti na volbě řízení výkonu mohou být některé stupně výkonu a funkce varných zón automaticky omezeny, aby nedošlo k překročení vybrané hodnoty. V případě konkrétního nastavení stupně řízení výkonu na méně než 4,5 kW nebude možné vybrat funkci Zesílení výkonu, Varycook a některé způsoby přípravy pokrmů pomocí aplikace.

Konkrétně může dojít k odmítnutí/úpravě posledního výběru stupně výkonu podle dostupného zbytkového výkonu z předchozího nastavení.

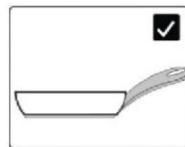
3.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

3.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

- Pouze hrnce s naprosto rovným dnem. Jinak by mohlo dojít k následujícím situacím:

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



- Pouze hrnce s hladkým dnem, aby se nepoškrábal povrch varné desky.

POZNÁMKA: Co nejvíce omezte posunování hrnců po skleněném povrchu, aby se minimalizovalo poškrábání.

Zkouška s magnetem

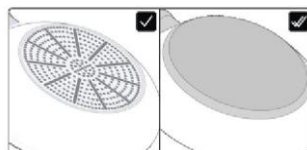
Indukční ohřev využívá magnetismus k vytváření tepla; proto musí hrnce obsahovat železo. Pokud již máte nějaké nádobí, pomocí magnetu můžete zjistit, zda je z magnetického materiálu. Pokud jsou hrnce přitahovány magnetem, lze je použít.

Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

3.3.2. Kvalitnější nádobí

Všeobecně je přijatelné všechno nádobí se symbolem indukce. Jeho chování se však může lišit v závislosti na typu dna. Konkrétně může dojít k odmítnutí/úpravě posledního výběru stupně výkonu podle dostupného zbytkového výkonu z předchozího nastavení.

Při používání velkého nádobí s menším feromagnetickým dílcem se ohřívá pouze feromagnetický dílec. V důsledku toho se může teplo rozvádět nerovnoměrně.



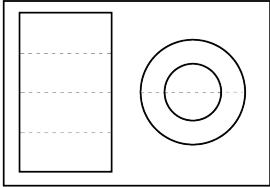
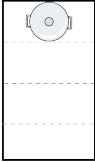
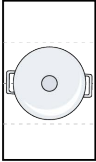
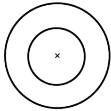
3.3.3. Rozměry a umístění

Vždy používejte takovou varnou zónu, které nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.

Umístěte nádobu tak, aby byla dobře vystředěná na varné ploše.

POZNÁMKA: Doporučuje se nepoužívat nádoby, jejichž průměr přesahuje varnou zónu.

Pro správné fungování varné desky je nutné používat hrnce s průměry dna v rozsahu popsaném v následující tabulce.

				
	min.	90 mm	160 mm	120 mm
	max.	180 mm	220 mm	280 mm

POZNÁMKA: Jestliže se použije nádobí s menším než minimálním požadovaným průměrem, jeho detekce nemusí být úspěšná. Při použití většího než maximálního požadovaného průměru může docházet k poruchám nebo snížení výkonu.

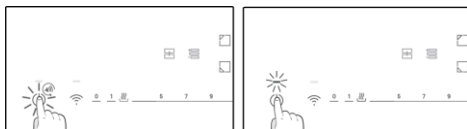
POZOR: Během vaření nebo chlazení nepokládejte hrnec na ovládací panel nebo do jeho blízkosti.

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

① ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY

Chcete-li zapnout/vypnout varnou desku, stiskněte a chvíli podržte tlačítko. Stav spotřebiče bude signalizován příslušným zvukem.



88 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ VÝKONU

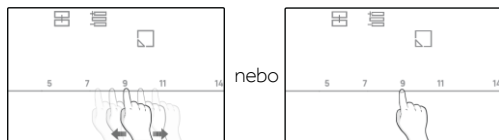
Jakmile je hrnec položen do varné zóny, varná deska ho automaticky detekuje a rozsvítí se indikátor příslušné zóny. V této fázi se neaktivuje žádný stupeň výkonu.

Zónu lze vybrat stisknutím indikátoru zóny.

Výkon lze nastavit:

Posunutím prstu na posuvném ovládacím prvku;

Přímým stisknutím v místě určitého stupně.



Opakováním stejného postupu může uživatel změnit stupeň výkonu během vaření.

Číselný displej bude ukazovat nastavený stupeň výkonu: každá varná zóna má jiný počet stupňů výkonu od 1 (min.) do 14 (max.). Každý stupeň má automatické vypnutí, které se může lišit od 1 h do 8 h.

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Čas (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNKCE ZESÍLENÍ VÝKONU: Také je možné zvolit rychlý ohřev stisknutím posuvného ovládacího prvku v místě odpovídajícím hodnotě 15.

- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 10 minutách se funkce zesílení výkonu automaticky přepne na stupeň 14.

POZOR: Pokud do jedné minuty od zapnutí varné desky nebo skončení veškerého vaření není nastaven nějaký stupeň výkonu, spotřebič se vypne.

Na displeji se zobrazuje , což znamená, že:

- Hrnec není umístěn ve vybrané varné zóně.
- Nádoba není správně umístěna/není vůbec umístěna na varné desce.
- Hrnec není vhodný pro indukční ohřev.
- Hrnec má menší rozměry, než je minimální požadovaný průměr pro vybranou zónu (str. 12).
- Pokud do jedné minuty není položen vhodný hrnec, varná zóna se vypne.

H. Jakmile se na číselném displeji objeví tento symbol, znamená to, že varná zóna je stále horká. Až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu, symboly zmizí.

|| POZASTAVENÍ

Místo vypnutí lze celou varnou desku pozastavit stisknutím příslušného tlačítka.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte tlačítko **||**. Indikátory všech zón budou ukazovat **||** a vaření se zastaví.

Chcete-li ji deaktivovat, stiskněte tlačítko **||** a obnoví se předchozí nastavení výkonu.

VAROVÁNÍ: Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače. Díky tomu lze v nouzové situaci vypnout indukční varnou desku vypínačem.

ČASOVAČ

Časovač lze nastavovat dvěma různými způsoby:

- Minutka: když je nastaven čas, varná zóna se nevypne.
- Režim zastavení vaření: po uplynutí nastaveného času se varná zóna vypne.

Časovač počítá až do 60 min.

Minutka: vyberte přímo tlačítkem Časovač (bez výběru zóny). Spustí se obecný odpočet časovače. Po uplynutí času bude varná deska nepřetržitě pípat, dokud nestisknete nějaké jiné tlačítko.

Režim zastavení vaření: chcete-li vybrat časovač pro jednu zónu, vyberte příslušnou zónu a stiskněte . Vedle číselného displeje vybrané zóny se zobrazí tečka a klepáním na symboly +/- lze nastavit požadovaný čas. Současně lze nastavit maximálně čtyři časovače, jeden pro každou zónu. Před úpravou hodnoty časovače vždy vyberte požadovanou varnou zónu.

Po uplynutí času varná deska jednou pípne.

ZÁMEK TLAČÍTEK

Stisknutím tlačítka  lze varnou desku uzamknout, aby se předešlo jejímu použití bez dozoru.

Na displeji se zobrazí písmeno L.

Po zamknutí spotřebiče jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Chcete-li tuto funkci aktivovat/deaktivovat, stiskněte a chvíli podržte tlačítko .

SPECIÁLNÍ FUNKCE

Varná deska má tři speciální funkce umístěné na posuvném ovládacím prvku, které odpovídají třem stupňům výkonu.

Přímý přístup:

Po výběru zóny lze aktivovat tyto funkce:

 **MÍRNÉ VAŘENÍ:** Tato funkce se používá pro krémy, omáčky nebo obecně tekuté pokrmy připravované při nízké teplotě.

ROZPOUŠTĚNÍ:

Tato funkce se používá hlavně k rozpouštění čokolády. Po několika minutách, až se čokoláda začne rozpouštět, přepněte na stupeň 1, abyste ji udrželi v tekutém stavu bez překročení ideální teploty.

Přístupné pomocí posuvného ovládacího prvku:

 **UDRŽOVAT TEPLÉ:** Tato funkce slouží k udržování ohřátého jídla po uvaření.

 **VAŘENÍ:** Tato funkce slouží k vaření vody a udržování varu.

POZNÁMKA: Vaření související s jednotlivými funkcemi lze kdykoli upravit výběrem jiného stupně výkonu blízkého doporučenému stupni.

CELÁ ZÓNA

Celá zóna je varná plocha představující kombinaci více varných zón v přední a zadní části, které tvoří jedinečnou svislou zónu. Po aktivaci je celá zóna ovládána pouze jedním stupněm výkonu.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte tlačítko . Údaje se budou zobrazovat pouze na horním číselném displeji. Dolní číslice jsou vypnuté.

Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny .

Hrnce budou umístěny podle vyobrazení na obrázku na straně 12.

ZÓNA VARYCOOK

Tato funkce slouží k přednastavení pevných stupňů výkonu ve třech různých částech podle umístění hrnce: horní (I.14), prostřední (I.10) a dolní (I.1).

- Jestliže je hrnec umístěn v přední části zóny Varycook, stupeň výkonu se nastaví na I.1.
- Jestliže je hrnec umístěn v prostřední části zóny Varycook, stupeň výkonu se nastaví na I.10.
- Jestliže je hrnec umístěn v zadní části zóny Varycook, stupeň výkonu se nastaví na I.14.

Funkce se aktivuje dlouhým stisknutím voliče zóny . Údaje se budou zobrazovat pouze na horním číselném displeji. Dolní číslice jsou vypnuté. Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny.

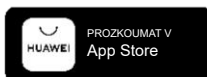
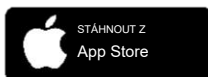
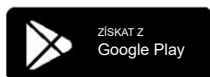
4.2. PŘIPOJENÍ K APLIKACI hOn

Spotřebič lze připojit k domácí bezdrátové síti a ovládat na dálku pomocí aplikace. Připojte spotřebič, aby byl stále aktualizován nejnovějším softwarem a funkcemi.

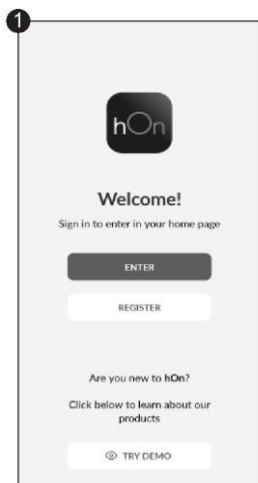
POZNÁMKA

- Jakmile se varná deska zapne, po dobu 30 minut bude blikat ikona Wi-Fi. Během této doby je možné registrovat spotřebič.
- Ujistěte se, že je zapnutá vaše domácí síť Wi-Fi.
- Na spotřebiči i v mobilním zařízení se zobrazí pokyny k jednotlivým krokům.
- Připojování varné desky může trvat až 10 minut.
- Další rady a pokyny k řešení problémů najdete v aplikaci.

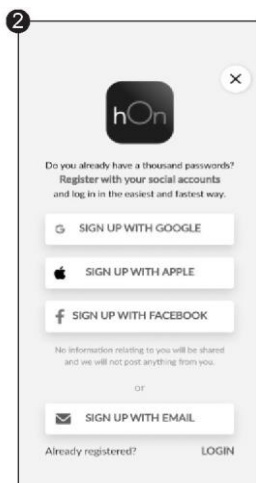
Stáhněte si aplikaci hOn na chytrém telefonu.



Registrace nového uživatele

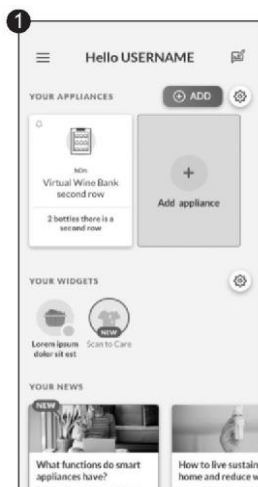


Klikněte na „Registrovat“

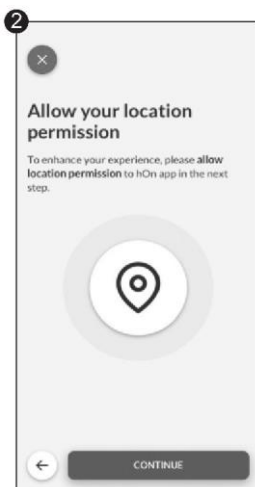


Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

Rychlé párování s registrací



Vyberte „Přidat spotřebič“



Udělte oprávnění ke zjišťování polohy

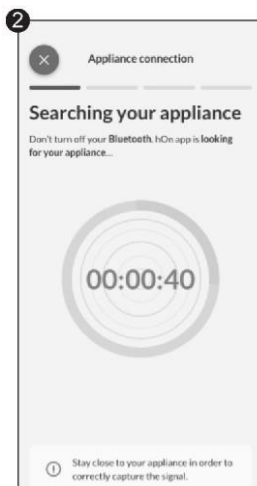


V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku

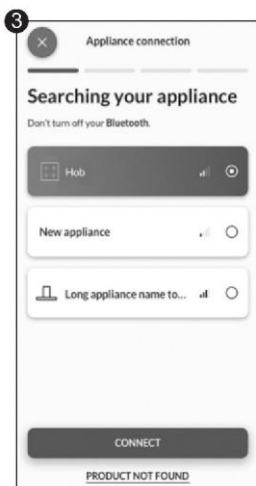
Rychlé párování s registrací



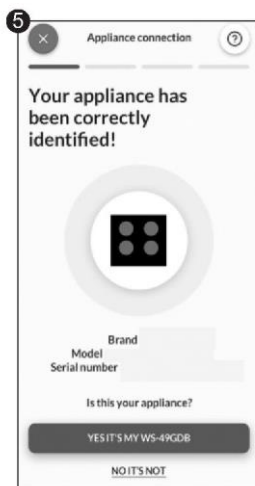
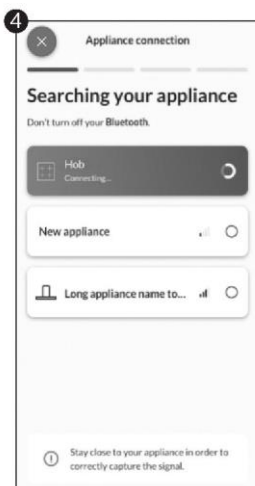
Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte



Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče



Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund



Po nalezení vaší varné desky můžete zobrazovat a nastavovat funkce/recepty pomocí aplikace hOn

V aplikaci hOn vyberte nabídku receptů nebo nabídku speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a až dokončíte odeslání parametrů do varné desky, bude vám vařit. Když varná deska obdrží příkaz z aplikace, dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikat, aby signalizovala přijetí pokynů.

Pro spuštění receptu stiskněte tlačítko „My Chef“.

Chcete-li opustit funkci „My Chef“, stiskněte tlačítko na 3 s.

* Výsledky vaření se mohou lišit podle použitého nádobí.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximální výkon [mW]	100	10

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

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180:

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400–2480
Maximální výkon [mW]	2,5 (4 dBm)

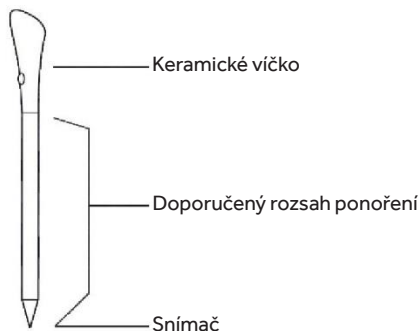
4.3. PŘÍSLUŠENSTVÍ

4.3.1. Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy: SONDA PRECI PROBE

a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu)

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

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



PŘED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABIJTE:

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

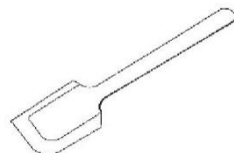
SPÁROVÁNÍ SONDY PRECI PROBE S INDUKČNÍ VARNOU DESKOU:

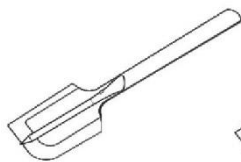
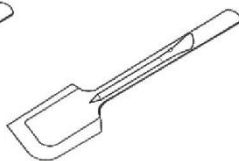
- Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a sonda Preci Probe je plně nabitá.
- Na svém mobilním zařízení přejděte do aplikace hOn.
- Přejděte do části Recepty a vyberte recept, který využívá sondu Preci Probe.
- Jakmile tlačítkem  na spotřebiči spustíte recept, sonda Preci Probe se automaticky připojí.
- Aplikace vypíše všechny dostupné sondy, které lze vybrat pro daný recept.
- Na displeji varné desky se zobrazí název vybrané sondy Preci Probe (např. „1 A“).
- Nyní se řiďte pokyny v aplikaci hOn.
- Jestliže během používání aplikace klesne nabití sondy pod 20 %, na displeji časovače se zobrazí „CH“.

LOPATKA

K míchání pokrmu během vaření použijte lopatku se sondou.

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



Poloha 1**Poloha 2**

4.4. PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

Jedná se o typ vaření, při kterém je pokrm umístěn ve vakuovém sáčku a vaří se ve vodní lázni při nízké teplotě.

Takto připravený pokrm bude šťavnatější a jemnější a zůstanou zachovány jeho nutriční vlastnosti, takže bude zdravější a chutnější.

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

Gril

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

Mírné vaření

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

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

Vaření v páře

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

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

5. POKYNY PRO VAŘENÍ

5.1. TABULKA VÝKONŮ

STUPEŇ VÝKONU	TYP VAŘENÍ	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
14/15 ZESÍLENÍ VÝKONU	Rychlý ohřev, zesílení výkonu	Ideální pro smažení za stálého míchání, prudké opékání, přivádění polévky k varu, vaření vody
11–13	Smažení, grilování, udržování varu	Ideální pro začátek vaření, restování, vaření těstovin, fritování, grilování
5–10	Dušení, vaření	Ideální pro dušení s předehříváním, udržování mírného varu, vaření, dlouhé a nepřetržité smažení (ryže, pečené, lívanců*)
3–4	Mírné vaření, udržování teplého pokrmu, pomalé vaření	Ideální pro pomalé vaření, mírné vaření smetanových omáček a tekuté pokrmy
1–2	Rozpouštění, udržování v tekutém stavu, rozmrazování	Lehké ohřívání malého množství jídla, pomalé ohřívání, rozpouštění a udržování čokolády v tekutém stavu**
VYPNUTO	–	–

*Nepřetržité smažení lívanců na stupni 5–6.

**Rozpouštění na stupeň 2, až se začne rozpouštět, přepněte na stupeň 1 a udržujte v tekutém stavu.

5.2. TABULKA VAŘENÍ

KATEGORIE POKRMU	RECEPT	Předehřev		Program
		Fáze ohřevu	Stupeň výkonu	Stupeň výkonu
Těstoviny a ryže	Těstoviny	Ohřívání vody	14–15	6–11
	Rýžový pudink	Ohřívání mléka	13–15	6–8
	Vařená ryže	Ohřívání vody	14–15	6–8
	Rizoto	Smažení za stálého míchání a opékání	13–15	6–8
Maso	Pečené maso	Smažení za stálého míchání a opékání	10–13	6–11
	Grilovaný steak	Předehřátí grilu	10–13	10–13
	Klobásy a karbanátky	Předehřátí grilu	10–11	10–13
	Kuřecí kousky	Předehřátí pánve	10–11	6–10
	Smažený řízek	Předehřátí pánve	6–11	10–13
Ryby	Grilovaná ryba	Předehřátí grilu	10–13	8–10
	Rybí filety	Smažení za stálého míchání	10–13	8–10
	Garnáty a krevety	Smažení za stálého míchání	10–13	10–13
Zelenina a luštěniny	Smažené čerstvé hranolky	Ohřívání oleje*	14	11–14
	Smažené mražené hranolky	Ohřívání oleje*	14	11–14
	Grilovaná zelenina	Předehřátí grilu	6–11	10–13
	Papriky, cukety a lilek	Předehřátí pánve	6–11	10–13
Vejce a vaječné výrobky	Vejce na tvrdo	Ohřívání vody	14–15	6–8
	Smažená vejce	Smažení za stálého míchání	10–13	8–10
	Lívance	Předehřátí pánve	6–11	5–7
Omáčky, krémy a dezerty	Rajská omáčka	Ohřívání omáček	4–6	2–4
	Rozpuštěný sýr	Rozpouštění	6–11	2–5
	Smetana a krém	Ohřívání smetany	4–6	2–4
	Rozpuštěná čokoláda	Rozpouštění	1–2	1
	Máslo	Rozpouštění	1–3	1–3

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

- Čistěte varnou desku po každém použití.
- Vždy používejte nádoby s čistou spodní stranou.
- Škrábance na povrchu nemají vliv na činnost spotřebiče.
- K čištění povrchu varné desky používejte speciální čisticí prostředek.
- Používejte speciální škrabku na sklo.

6.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

Než přikročíte k čištění, ujistěte se, že varné zóny jsou vypnuté. Vždy pamatujte na dodržování doporučených pokynů pro čištění a vyhýbejte se abrazivním prostředkům, které by mohly poškodit povrch varné desky.

a) MASTNÉ NEČISTOTY

Tento postup se doporučuje pro následující situace: stříkance způsobené smažením nebo grilováním masa.

- Nechte varnou desku vychladnout.
- Odsajte nadbytečnou tekutinu kolem hrnce kuchyňským papírem, potom odeberte hrnec.
- Vyčistěte varný povrch látkou a saponátovým roztokem.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé vodou a prostředkem na čištění skleněných varných desek.

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

Tento postup se doporučuje pro pokrmy (sirupy, džemy zavařeniny), které je třeba rychle odstranit kvůli vysokému obsahu cukru, aby se předešlo poškození povrchu varné desky.

- Dokud je varná deska stále teplá, odsajte nadbytečnou tekutinu kolem hrnce kuchyňským papírem, potom odeberte hrnec.
- V případě potřeby doporučujeme odstranit zbývající zbytky škrabkou v ostrém úhlu.
- Vyčistěte varný povrch saponátovým roztokem a vysušte ho kuchyňským papírem.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé vodou a prostředkem na čištění skleněných varných desek.

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

Tento postup čištění se doporučuje pro následující druhy potravin: těstoviny, rýže a brambory.

- Odsajte nadbytečnou tekutinu kolem hrnce kuchyňským papírem, potom odeberte hrnec.
- Nechte varnou desku vychladnout.
- Navlhčete všechny škrobové zbytky vlhkou látkou. Nechte vlhkost působit několik minut.
- Vyčistěte varný povrch látkou a saponátovým roztokem.
- Po vyčištění otřete varnou desku do sucha měkkou látkou.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé vodou a prostředkem na čištění skleněných varných desek.

POZNÁMKA: Tyto pokyny můžete použít také v případě kroužků od vody a vodního kamene a skvrn od tuku.

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

7. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

7.1. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že indukční varná deska je připojená k napájení. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládací prvky jsou zamčené.	Odemkněte ovládací prvky podle části „Jak tento výrobek funguje“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích může být zbytek vody, nebo možná netisknete tlačítka správným tlakem.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá, a při klepání na ovládací prvky používejte správný tlak.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovnými a hladkými dny. Viz části „Výběr vhodného nádobí“ a „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabírá přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a na displeji se zobrazuje „U“.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

7.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	DISPLEJ		OPATŘENÍ
E0			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E1			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E2			Zavolejte ASA
	Přední levý		Proveďte ruční konfiguraci podle uživatelské příručky
E3			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
	Přední levý		Zavolejte ASA
E4	levý	pravý	Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zkontrolujte síťové napětí podle uživatelské příručky; je-li v pořádku, zavolejte ASA
			Zkontrolujte síťové napětí podle uživatelské příručky; je-li v pořádku, zavolejte ASA
			Zkontrolujte fázi a frekvenci síťového napájení; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
			Zkontrolujte síťový kabel a diferenciální termostat; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
E5			Počkejte na vychladnutí, vyčistěte a/nebo odstraňte cizí předměty
	Přední levý		Zavolejte ASA
E6	Cz4	Cz1	Zavolejte ASA
	Cz3	Cz2	Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
E7	Cz4	Cz1	Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
	Cz3	Cz2	Zavolejte ASA
E8	Cz4	Cz1	Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
			Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Proveďte ruční konfiguraci podle uživatelské příručky
	Přední levý		Zavolejte ASA

* ASA = servisní středisko

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Doporučení pro nejlepší výsledky:

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovnajícím se průměru příslušné varné zóny.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Pokud je to možné, mějte nádoby během vaření uzavřené pokličkou.

Zeleninu, brambory atd. vařte v minimálním množství vody. Tím zkrátíte dobu vaření.

Používejte tlakový hrnec, protože tím dále snížíte spotřebu energie a zkrátíte vaření.

Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

8.2. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ zahrnují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity).



Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranné životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.

- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

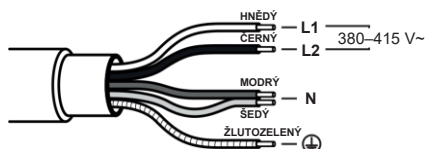
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

9. INSTALACE

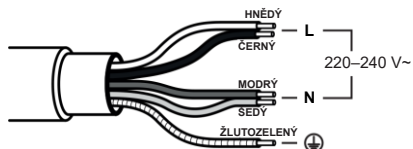
Elektrická instalace

Napájecí kabel: Spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který se musí připojit k domácí elektrické síti. Z odpovídajícího schématu zjistíte různé možnosti připojení podle typu domácí elektrické sítě. Typový štítek obsahuje také přípustné napětí pro připojení tohoto spotřebiče a odpovídající příkon.

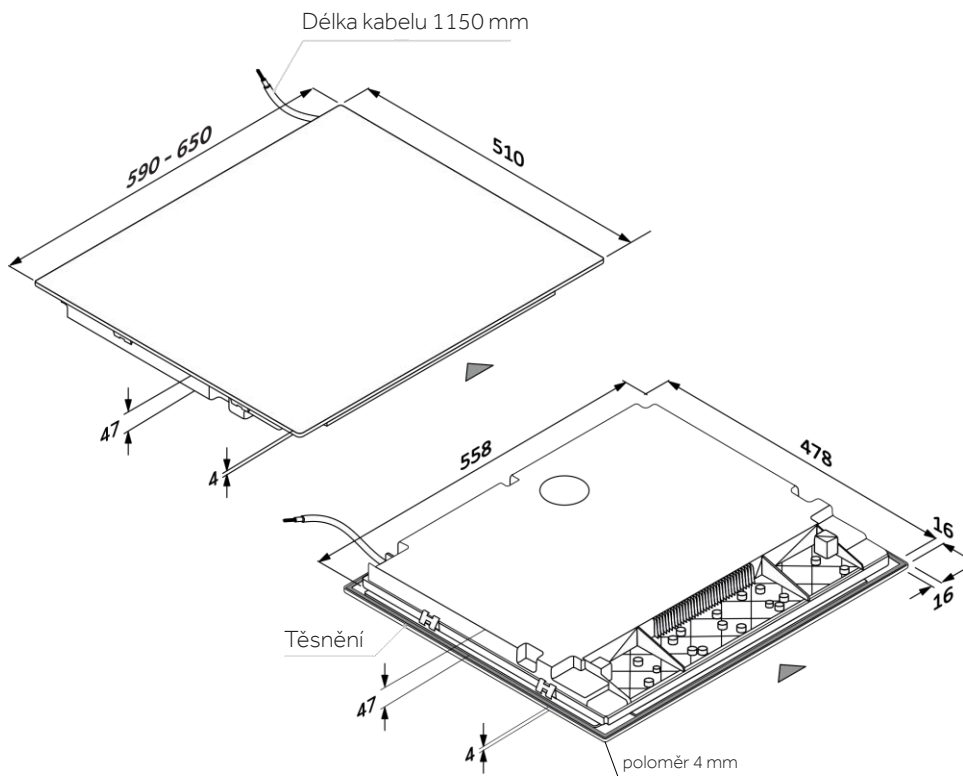
220–240 V/380–415 V 2N~



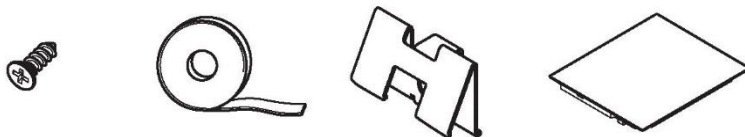
220–240 V



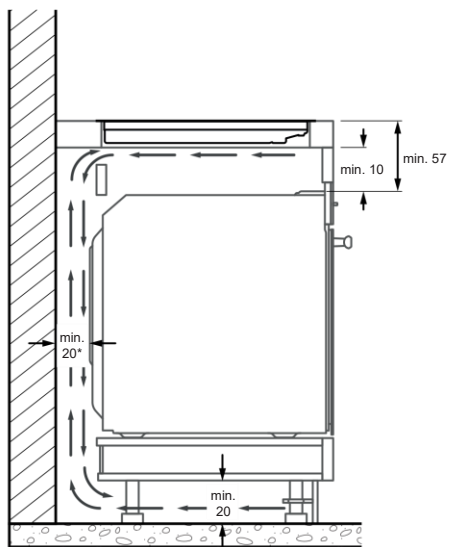
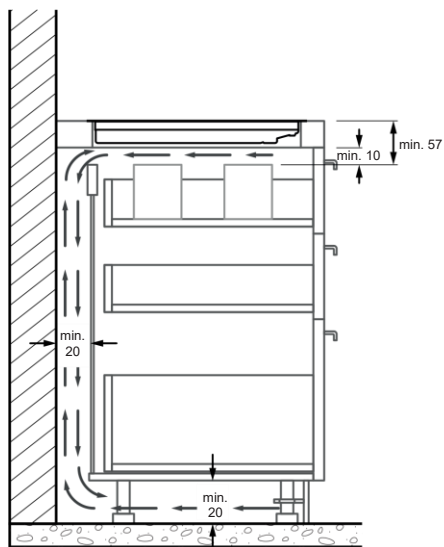
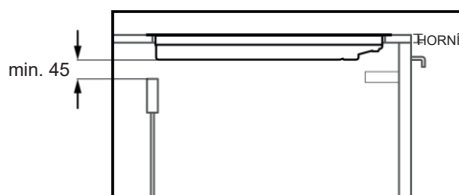
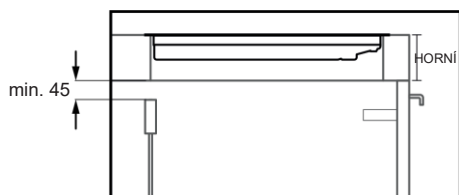
VARNÁ DESKA 60–65 cm



Nástroje

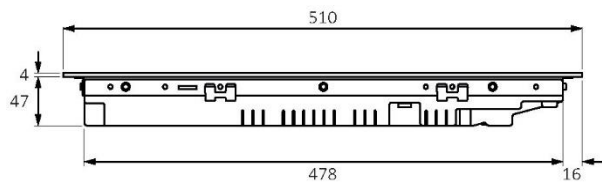


ŘEZY – ŠÍŘKA 60 a 65

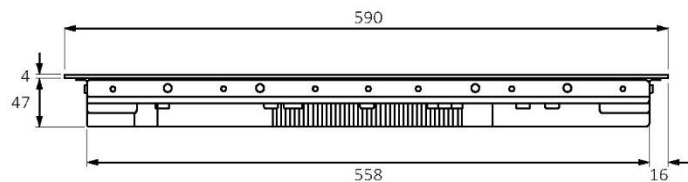


* Podle pokynů k instalaci zajistíte náležitý průtok vzduchu pod varnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.

VARNÁ DESKA 60 cm

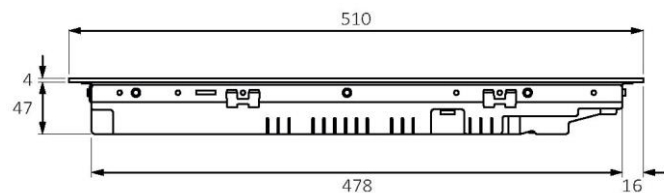


Pohled ze strany

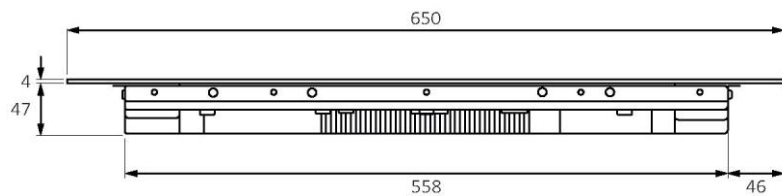


Pohled zepředu

VARNÁ DESKA 65 cm

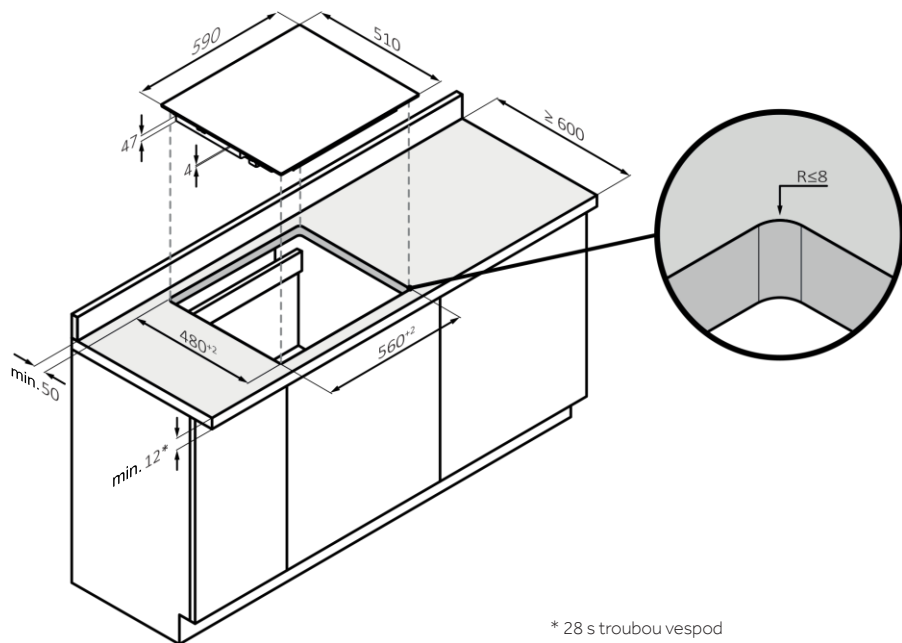


Pohled ze strany

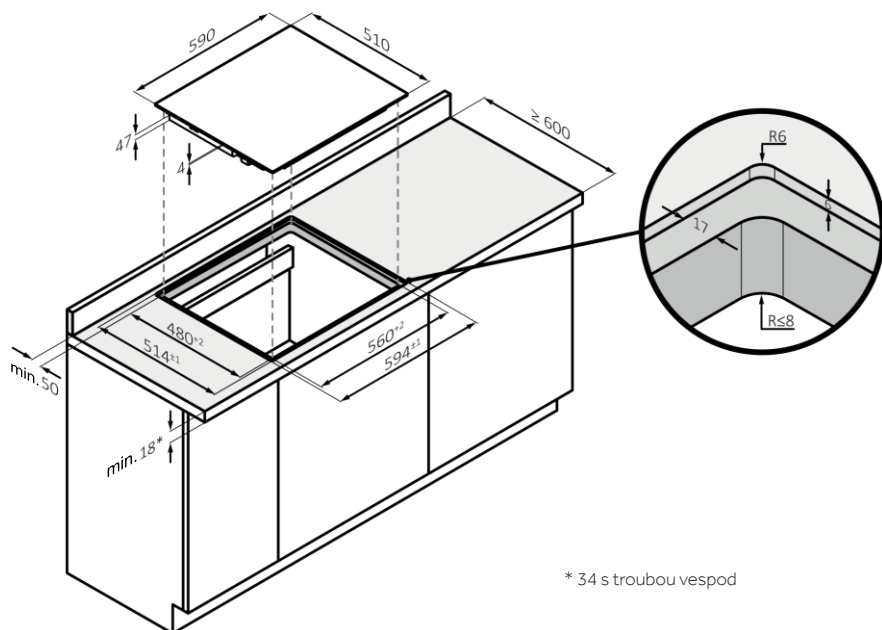


Pohled zepředu

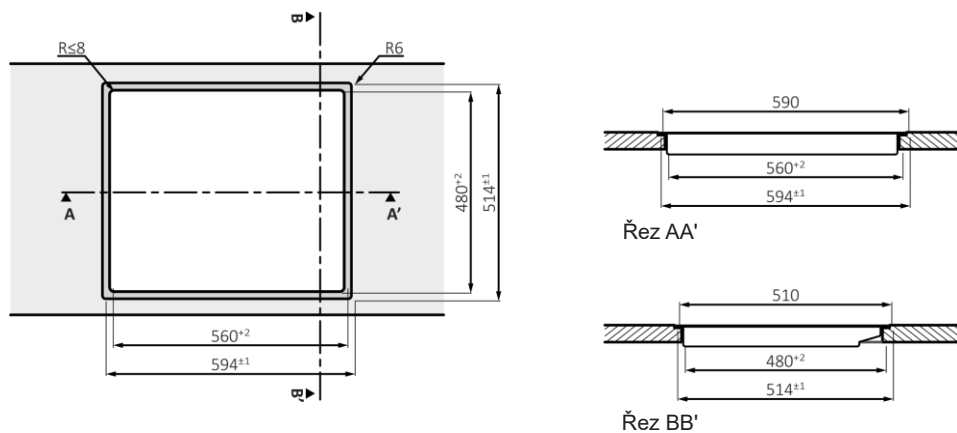
ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 60 cm



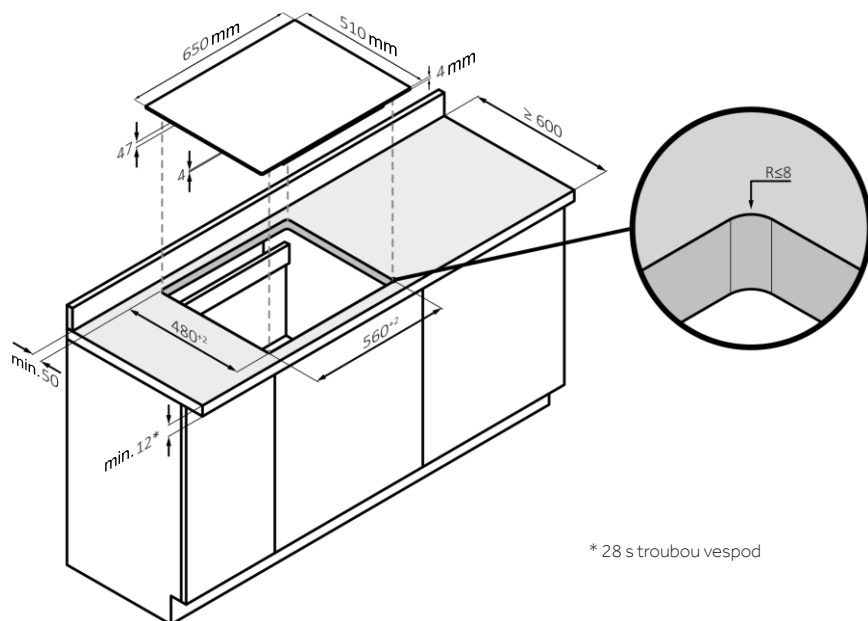
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 cm



ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 cm

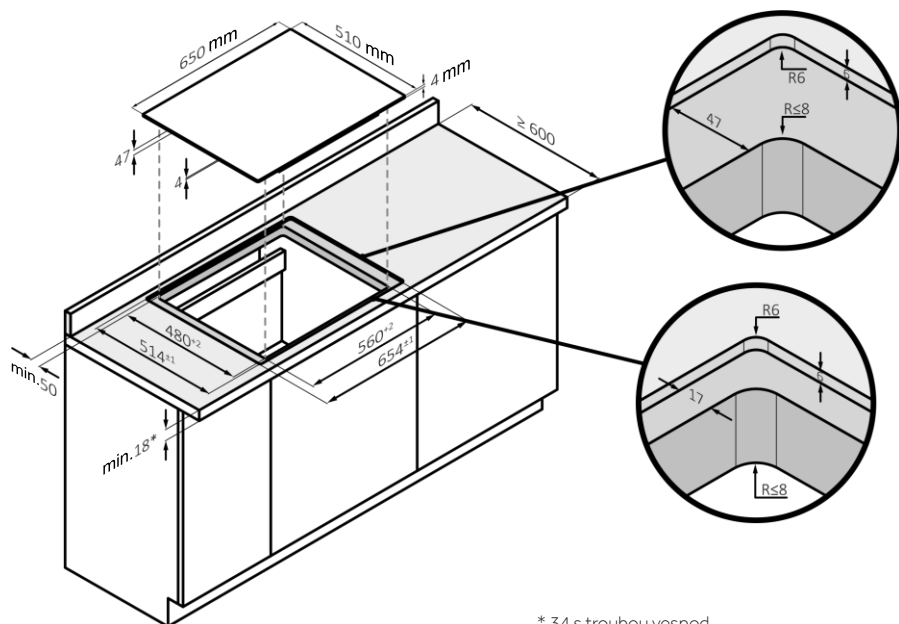


ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 65 cm VRCHNÍ



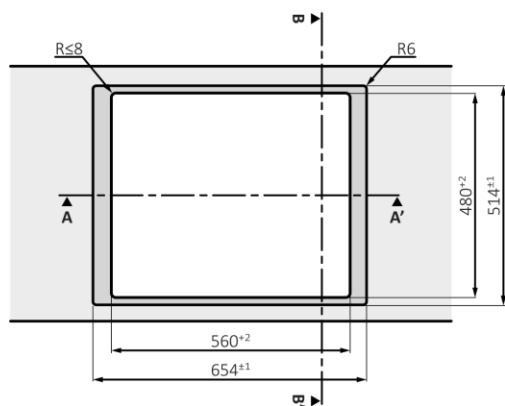
* 28 s troubou vespod

ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ, 65 cm

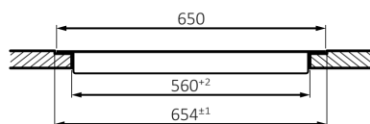


* 34 s troubou vespod

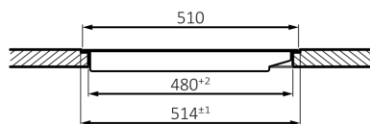
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ, 65 cm



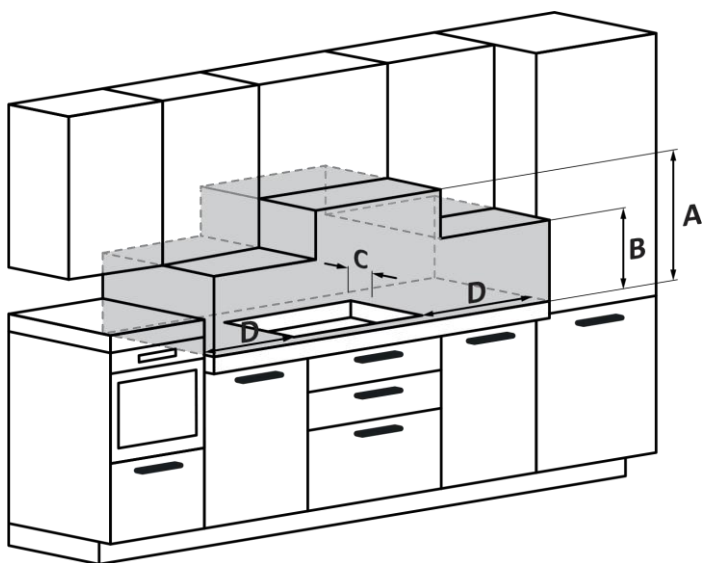
Pohled shora



Řez AA'



Řez BB'



A: Doporučujeme vzdálenost nejméně 650 mm, ale pokud možno se řiďte uživatelskou příručkou k digestoři.

B: Vezměte v úvahu zajištění funkčního prostoru pro manipulaci s kuchyňským náčiním a odvod páry a kondenzace vznikajících během přípravy pokrmů.

C: 35 mm od zahloubeného otvoru k zadní opěře/desce.

D: 35 mm od přilehlého nábytku (pro 60cm varnou desku).

D: 55 mm od přilehlého nábytku (pro 65cm varnou desku).

Rezumat

- 154** Informații de siguranță
- 159** Introducere privind produsul
- 160** Înainte de a începe
- 163** Utilizarea produsului
- 171** Recomandări pentru gătit
- 172** Îngrijire și curățare
- 173** Eroare de ecran și inspecție
- 175** Protecția mediului și eliminarea
- 176** Instalare

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare. Înainte de a instala plita, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apălați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Vă rugăm să rețineți că accesoriile plitei pot varia în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

1.1 AVERTISMENTE GENERALE

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

1.1.1 Limitări de utilizare

- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electro-magnetică. Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.1.2 Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

- Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:
 - în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;
 - la ferme;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
 - la pensiuni.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.

1.2 INSTALARE

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere la acesta pentru a evita un pericol care ar putea duce la răniri sau tăieturi.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

1.3 AVERTISMENTE ELECTRICE

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care să includă un întrerupător de izolare care să asigure deconectarea completă de la sursa de alimentare pentru toți stâlpii în condiții de supra-tensiune de categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie în conformitate cu normele de scriere.
- AVERTIZARE: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.4 UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- AVERTISMENT: Gătutul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor.
- Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.

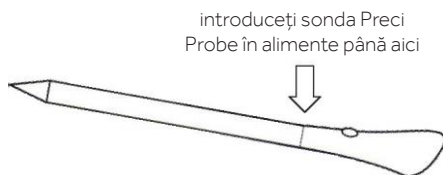
- Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.
- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor. Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Nu utilizați adaptoare pentru vasele de gătit.
- **AVERTISMENT:** atunci când una sau mai multe zone de gătit se închid, prezența căldurii reziduale este indicată printr-un semnal vizual pe afișajul zonei corespunzătoare, prin intermediul simbolului H. Când acest simbol este activ, aveți grijă să nu atingeți plita, deoarece există riscul de arsuri.

1.5 AVERTISMENTE Sonda de temperatură fără fir

(disponibilă în funcție de model)

Acest produs este destinat exclusiv plitelor. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.

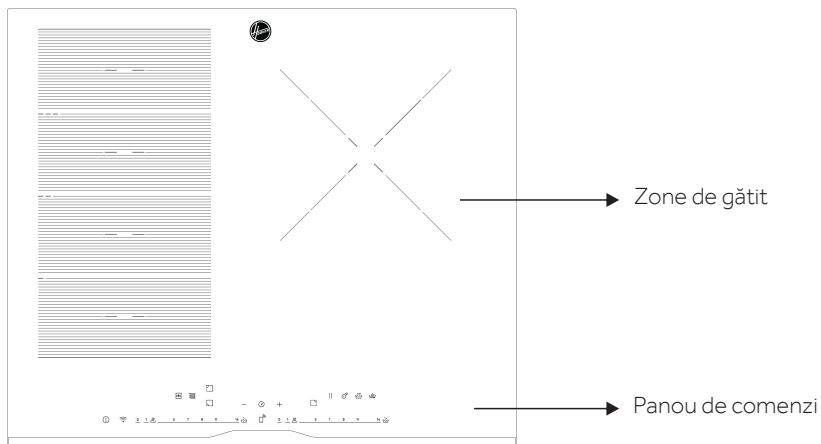
- NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe din alimente după gătire.
- În timpul gătitului, este necesară INSERTIA COMPLETĂ a barei metalice a sondei Preci Probe în mod corespunzător în alimente până la marginea ceramică NEAGRĂ a acestora.



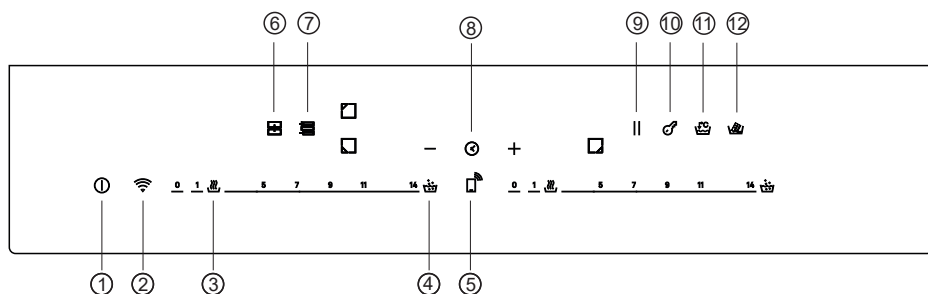
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului Heat Feel din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați senzorul Heat Feel înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura senzorului Heat Feel depășește 100°C, gătitul se va opri și, pentru a evita deteriorarea sondei, puneți-vă mănușile și scoateți cât mai repede senzorul, pentru a evita deteriorarea sondei.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. VEDERE DE SUS A PRODUSULUI



2.2. PANOU DE COMENZI



1. PORNIT/OPRIT
2. WI-FI
3. Menținere la cald
4. Fierbere
5. Control la distanță

6. Full zone
7. Varycook
8. Cronometru / memento minute
9. Pauză

10. Blocare împotriva accesului copiilor
11. Fierbere la foc lent
12. Topire

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII GENERALE

Înainte de a începe, este important de știut: toate funcțiile acestei plite sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță.

Din acest motiv:

- Unele funcții vor fi activate sau vor fi dezactivate automat în absența vaselor de pe arzătoare sau atunci când acestea nu sunt poziționate corect.
- În alte cazuri, funcțiile vor fi dezactivate automat după câteva secunde, atunci când este nevoie de mai mult de un pas (de ex. „Porniți plita” fără „selectarea zonei de gătit”).
- În caz de utilizare îndelungată, este posibil ca aparatul să nu se oprească imediat, chiar dacă toate zonele de gătit sunt oprite, deoarece se află în faza de răcire; simbolul H apare pe afișajul zonei de gătit până când se răcește.

Activare sigură: produsul este activat cu prezența vaselor pe zona de gătit. Procesul de încălzire nu începe sau este întrerupt dacă nu există vase sau dacă acestea sunt îndepărtate.

Detector vas de gătit: După ce este pornită plita, produsul detectează automat prezența vaselor pe zonele de gătit, chiar înainte de a le activa.

Oprire de siguranță: din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are o durată maximă de funcționare, care depinde de nivelul de putere maxim setat (p.13).

3.2. GESTIONAREA ENERGIEI

Când produsul este utilizat pentru prima dată, plita este setată la puterea maximă la care se poate ajunge. Diferite limite de putere pot fi alese în funcție de sistemul principal de alimentare a locuinței prin utilizarea funcției de gestionare a energiei.

Modul de setare a gestionării energiei

Este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.

Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

- Porniți plita, apoi apăsați în același timp pe Varycook și Cronometru .
- Indicatorul cronometrului va afișa „P8”, ceea ce înseamnă nivelul de putere 8. Modul implicit este pe 7,4 kW.

Pentru a comuta la alt nivel

- Derulați spre stânga și spre dreapta cursorul pentru a modifica nivelul de gestionare a energiei.
- Există 8 niveluri de putere, de la „P1” la „P8”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

Pentru confirmare, opriți plita. Nivelul de putere va fi salvat automat. Valoarea selectată este stocată permanent și rămâne chiar și după oprirea alimentării principale.
Pentru a modifica nivelul de putere, repetați operațiile descrise mai sus.

NOTĂ: în funcție de selecția de gestionare a puterii, unele niveluri de putere și funcții ale zonelor de gătit ar putea fi limitate automat pentru a nu depăși valoarea selectată. În special, în cazul unui nivel de gestionare a energiei setat la mai puțin de 4,5kw, funcția Boost, Varycook și unele preparate de gătit cu aplicația nu au putut fi selectate.

În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

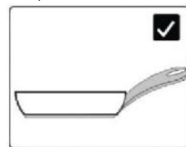
3.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

3.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

- Numai vasele cu fundul perfect plat. În caz contrar, pot apărea următoarele situații:

- Nu detectează vasul de gătit;
- Performanță scăzută;
- Zgomot nedorit.



- Folosiți numai vase cu o bază netedă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei;

NOTĂ: evitați pe cât posibil să mutați oalele pe suprafața de sticlă pentru a minimiza zgârieturile.

Testul magnetului

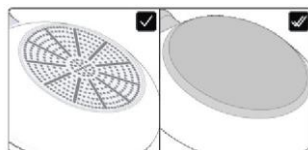
Gătitul prin inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură; prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Dacă aveți deja un vas de gătit, puteți verifica dacă materialul este magnetic cu ajutorul unui magnet. Vasele de gătit sunt potrivite dacă sunt atrase magnetic de magnet.

Articolele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt adecvate: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică, faianță.

3.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

Toate ustensilele de gătit cu simbolul de inducție sunt în general acceptate. Cu toate acestea, în funcție de tipul de fund, comportamentul poate varia. În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

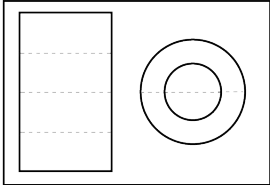
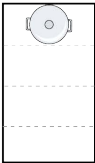
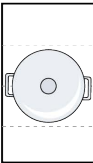
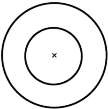


3.3.3. Dimensiune și plasare

Folosiți întotdeauna zona de gătit care se potrivește cel mai bine cu diametrul inferior al tigăii. Așezați vasul asigurându-vă că este bine centrat în zona de gătit.

NOTĂ: se recomandă să nu folosiți tigăi care depășesc perimetrul zonei de gătit.

Pentru funcționarea corectă a plitei, este necesar să folosiți oale cu diametrul fundului în intervalul descris în tabelul următor.

				
	min.	90 mm	160 mm	120 mm
	max.	180 mm	220 mm	280 mm

NOTĂ: prin utilizarea unui vas de gătit mai mic decât minimul necesar, acesta nu a putut fi detectat. În cazul în care se utilizează un dispozitiv mai mare decât cel maxim necesar, pot apărea defecțiuni sau performanțe scăzute.

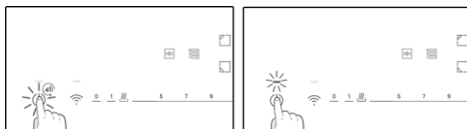
ATENȚIE: nu așezați vasul pe/în apropierea panoului de control în timpul gătitului sau al răcirii.

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

❶ PORNIREA/OPRIREA PLITEI

Pentru a porni/opri plita, apăsați și mențineți apăsat timp îndelungat. Un sunet specific va indica starea aparatului.



❷ SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT ȘI SETAȚI PUTEREA

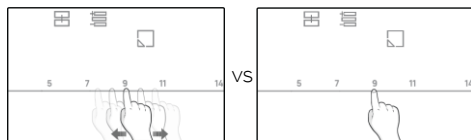
Plita poate detecta automat vasul odată ce este plasat pe zona de gătit, aprinzând indicatorul zonei respective. În această etapă nu va exista o activare a nivelului de putere.

Zona poate fi selectată prin apăsarea indicatorului de zonă.

Puterea poate fi setată:

Glisarea degetului pe cursor;

apăsarea directă pe nivelul din dreapta.



Utilizatorul poate schimba nivelul de putere în timpul gătitului, repetând același proces.

Cifrele vor arăta nivelul de putere setat: fiecare zonă de gătit are un număr diferit de niveluri de putere, de la 1 (min) la 14 (max). Fiecare nivel are o oprire automată care poate varia de la 1 oră la 8 ore.

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Temp (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNCȚIA BOOST: este posibilă și alegerea încălzirii rapide prin apăsarea cursorului corespunzător numărului 15.

- Funcția poate fi utilizată în orice zonă de gătit;
- După 10 minute, funcția de amplificare trece automat la nivelul 14.

ATENȚIE: după ce ați pornit plita sau după ce ați terminat toate preparatele, dacă apoi este setat orice nivel de putere în decurs de un minut, plita se oprește.

Dacă pe afișaj apare , înseamnă că:

- Vasul nu este poziționat în zona de gătit selectată;
- Tigaia nu este poziționată corect/nu este plasată deloc pe plită;
- Oala nu este potrivită pentru inducție;
- Dimensiunile vasului de gătit sunt mai mici decât diametrul minim al vasului de gătit solicitat în zona selectată (p.12).
- Dacă nu se pune oala potrivită în termen de 1 minut, zona de gătit se oprește.

H odată ce acest simbol apare pe cifre, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Atunci când suprafața este răcită la o temperatură sigură, simbolurile dispar.

|| PAUZĂ

Toate plitele pot fi puse în pauză prin apăsarea tastei aferente, în loc să fie oprite.

Pentru a activa această funcție, apăsați ||. Toți indicatorii de zonă vor afișa ||, iar gătitul este oprit.

Pentru a dezactiva apăsați || și se vor restabili setările anterioare de putere.

AVERTISMENT: Când intrați în modul Pauză, toate comenzile, cu excepția comenzilor PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În acest fel, plita cu inducție poate fi întotdeauna oprită cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT în caz de urgență.

CRONOMETRU

Cronometrul poate fi setat în două moduri diferite:

- Minutar de minute: atunci când este setată ora, zona de gătit nu va fi oprită.
- Stop Mod de gătire: după ce este setată ora, zona de gătit selectată va fi oprită.

Numărătoarea cronometrului până la 60 min.

Minutar de minute: selectați direct butonul Timer (fără a selecta o zonă). Se pornește un cronometru generic de numărătoare inversă. Când timpul expiră, plita de gătit emite un semnal sonor continuu până când este apăsat orice alt buton.

Mod de oprire a gătitului: pentru a selecta temporizatorul pentru o zonă, selectați zona respectivă și apăsați  În apropierea afișajului cu cifre al zonei selectate, apare un punct și, atingând simbolurile +/-, reglați temporizarea dorită. Pot fi setate maximum patru temporizatoare în același timp, câte unul pentru fiecare zonă.

Înainte de a edita valoarea temporizatorului, selectați întotdeauna zona de gătit dorită.

Când timpul se scurge, plita emite un semnal sonor.

BLOCARE TASTE

Plita poate fi blocată prin apăsarea  pentru a preveni utilizarea nesupravegheată, iar pe afișaj apare L.

Când aparatul este blocat, toate comenzile, cu excepția butonului PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate.

Pentru a activa/dezactiva funcția, apăsați și mențineți apăsat  pentru o perioadă de timp.

FUNCȚII SPECIALE

Plita are 3 funcții speciale poziționate pe cursorul care corespund la 3 niveluri de putere;

Acces direct:

Aceste funcții pot fi activate după selectarea zonei:

 **SIMMERING:** funcție utilizată pentru creme, sosuri sau lichide generice la temperaturi scăzute.

TOPIRE:

Funcție utilizată în principal pentru topirea ciocolatei. După câteva minute, când ciocolata începe să se topească, treceți la nivelul 1 pentru a o menține lichidă fără a depăși temperatura ideală.

Accesibilă prin intermediul glisorului:

 **KEEP WARM:** funcție utilizată pentru a menține mâncarea încălzită după ce a fost gătită.

 **BOILING:** funcție utilizată pentru fierberea apei și menținerea fierberii.

NOTĂ: orice timp de gătire legat de fiecare funcție poate fi ajustat prin selectarea diferitelor niveluri de putere apropiate de cel sugerat

FULL ZONE

Zona completă este o zonă de gătit care este o combinație a mai multor zone de gătit în pozițiile din față și din spate, creând o zonă verticală unică. Zona completă, atunci când este activată, este controlată cu un singur nivel de putere.

Pentru a activa funcția, apăsați . Doar cifrele superioare vor arăta reacțiile. Cifrele inferioare sunt dezactivate.

Pentru a dezactiva, apăsați lung selectorul de zonă. 

Vasele de gătit se amplasează așa cum este indicat în imaginea de la pagina 12.

ZONA VARYCOOK

Această funcție este utilizată pentru a pre-seta niveluri fixe de putere în trei zone diferite, în funcție de poziția vasului: mare (l. 14), mediu (l. 10), mic (l. 1).

- Dacă vasul se află pe partea frontală a zonei Varycook, nivelul de putere este setat la l. 1;
- Dacă vasul se află pe mijlocul zonei Varycook, nivelul de putere este setat la l. 10;
- Dacă vasul se află în partea din spate a zonei Varycook, nivelul de putere este setat la l. 14.

Pentru a activa funcția, apăsați lung selectorul de zonă . Doar cifrele superioare vor arăta reacțiile. Cifrele inferioare sunt dezactivate. Pentru a dezactiva, apăsați lung selectorul de zonă.

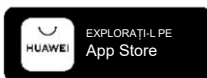
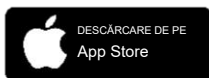
4.2. Conectați-vă la hOn APP

Aparatul dvs. poate fi conectat la rețeaua wireless de acasă și poate fi operat de la distanță cu ajutorul aplicației. Conectați-vă aparatul pentru a vă asigura că acesta este actualizat cu cel mai recent software și cele mai recente caracteristici.

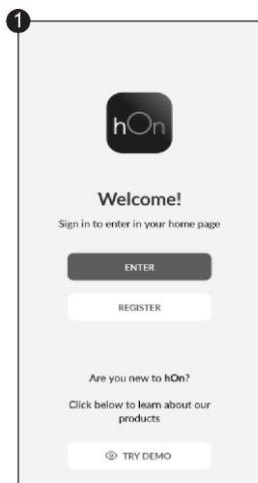
NOTĂ

- Odată ce plita este pornită, pictograma WIFI clipește timp de 30 de minute. În această perioadă este posibilă înregistrarea produsului.
- Asigurați-vă că rețeaua Wi-Fi de acasă este pornită.
- Veți primi îndrumări pas cu pas atât pe aparatul dumneavoastră, cât și pe dispozitivul mobil.
- Conectarea plitei poate dura până la 10 minute.
- Pentru îndrumări suplimentare și depanare, consultați aplicația.

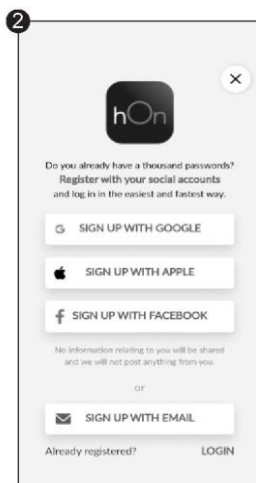
Descărcați aplicația hOn pe smartphone.



Înregistrarea unui nou utilizator

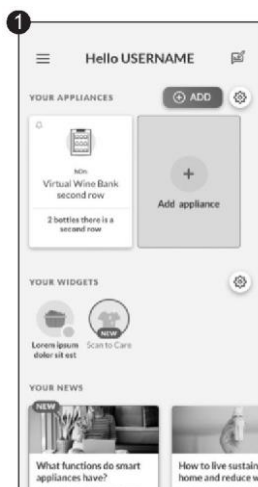


Faceți clic pe „Înregistrare”

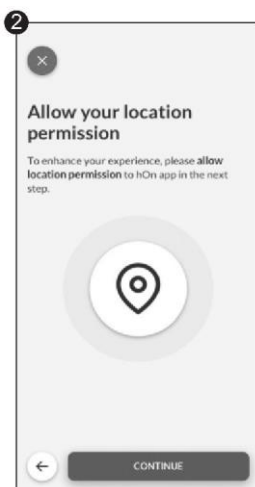


Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

Înregistrarea rapidă a asocierilor



Selectați „Adăugare aparat”



Acordați permisiunea pentru informații privind locația

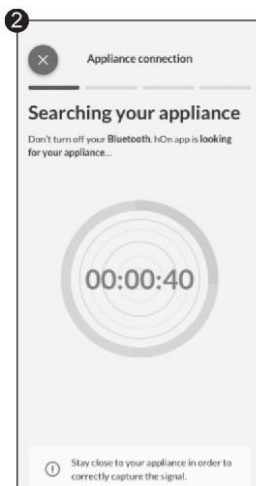


Selectați „Plită” din categoria de aparate

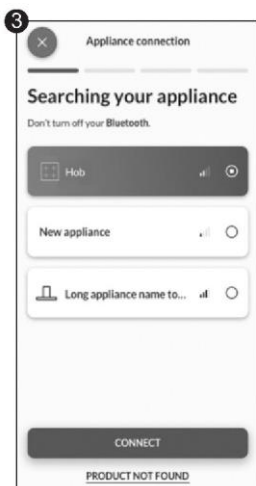
Înregistrarea rapidă a asocierilor



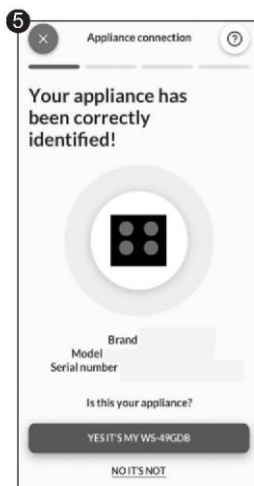
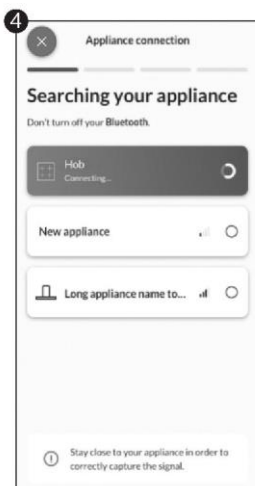
Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou



După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul



Selectați aparatul, apăsați pe „Conectare” și așteptați câteva secunde



Hob-ul dvs. va fi găsit și puteți afișa și seta funcții/rețete prin hOn

Alegeți din meniul de rețete din aplicația hOn sau din meniul de programe speciale. Urmați pas cu pas indicațiile din aplicație și, când ați terminat, trimiteți parametrii la plită, iar aceasta va găti pentru dvs.

Când plita primește comanda de la aplicație, emite un semnal sonor de 2 ori și clipește timp de o secundă pentru a indica faptul că au fost primite instrucțiunile.

Pentru a începe rețeta, apăsați butonul "My Chef".

Dacă doriți să ieșiți din funcția "My Chef", apăsați 3 sec.

*Rezultatele gătirii pot varia în funcție de ustensilele de gătit folosite.

PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHZ]	2401+2483	2402+2480
Putere maximă [mW]	100	10

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180:

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHZ]	2400+2480
Putere maximă [mW]	2,5 - (4dBm)

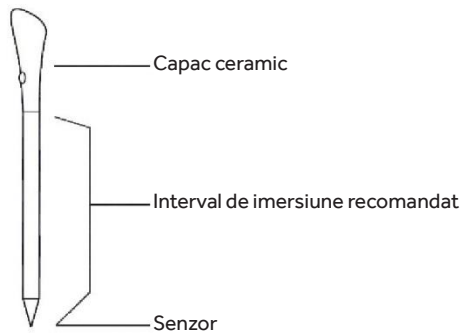
4.3. ACCESORII

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE-Termometru inteligent fără fir pentru alimente

(disponibil în funcție de model)

Vă mulțumim că ați achiziționat sonda Preci Probe Haier. Vă rugăm să rețineți că funcționează numai cu plita cu inducție Haier și înainte de a o folosi vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni și notele de siguranță incluse în manualul de utilizare.

Introducere: Sonda Preci Probe este un termometru wireless pentru alimente care indică bucatărilor de acasă starea din interiorul alimentelor în timp real, pentru a evita neplăcerile cauzate de gătirea insuficientă sau excesivă și a asigura rezultatul perfect de fiecare dată. Se conectează direct la produs. Detaliile și starea în timp real a alimentelor pot fi citite de pe telefon, oferindu-vă cel mai bun rezultat, prin câteva atingeri. Pentru mai multe informații despre asociere și sfaturi de utilizare, consultați manualul de utilizare de mai jos.



ÎNCĂRCAȚI SONDA PRECI PROBE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Puneți sonda Preci Probe în încărcător și închideți capacul;
- Conectați încărcătorul la o sursă de alimentare USB, cum ar fi adaptorul USB sau mufa USB de pe computer/notebook cu cablul USB. Este posibil ca încărcătorul să nu funcționeze corect cu acumuloarele externe, din cauza funcției de oprire automată;
- LED-ul încărcătorului se va aprinde și va clipi în timpul încărcării. Se va opri când sonda Preci Probe va fi încărcată complet.

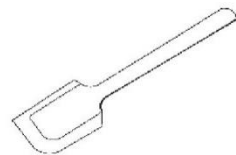
ASOCIAȚI SONDA PRECI PROBE CU PLITA CU INDUCȚIE:

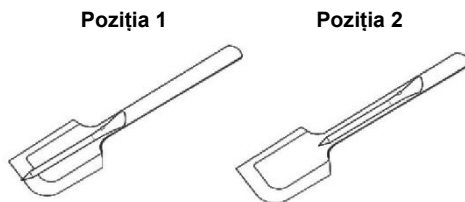
- Asigurați-vă că plita este pornită și sonda Preci Probe este încărcată complet;
- Accesați aplicația hOn de pe dispozitivul dvs. mobil;
- Accesați secțiunea Rețete și alegeți o rețetă care folosește sonda Preci Probe;
- Odată ce începeți rețeta apăsând butonul  de pe aparat, sonda Preci Probe se va conecta automat;
- Aplicația enumeră toate sondele disponibile care pot fi selectate pentru rețetă;
- Afișajul plita va indica numele sondei Preci Probe selectate (ex. "1 A");
- Acum, urmați instrucțiunile din aplicația hOn;
- Când utilizați aplicația, dacă nivelul de încărcare al sondei este sub 20 %, afișajul cronometrului va indica „CH”.

POLONICUL

Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.

- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Intervalul de temperatură tolerat: 220°C





4.4. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Preci Probe ca termometru

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți sonda Preci Probe în interiorul alimentelor sau cu accesoriul său în interiorul lichidelor și veți vedea creșterea temperaturii din aplicație, până la atingerea temperaturii țintă.

Vă va ajuta să mențineți cu exactitate temperatura pentru toate tipurile de alimente. Nu o puteți utiliza când funcția de gătit asistat este activă.

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

Alegeți din aplicația hOn rețete sau programe speciale, urmăriți pas cu pas prepararea și apoi plita va seta automat parametrii pentru metoda de aleasă.

Sub vid

Tip de gătit în care alimentele sunt puse într-o pungă de vid și gătite într-o baie de apă la temperatură joasă.

Alimentele astfel preparate vor fi mai suculente și mai fragede și își vor păstra intacte proprietățile nutritive, ceea ce le va face mai sănătoase și mai gustoase.

Accesați aplicația hOn, selectați categoria de alimente, selectați acest tip de gătit, introduceți punga cu alimentele în oala cu apă și plita cu inducție va seta temperatura corectă de gătit, pentru un rezultat perfect.

Grill

Selectați categoria de alimente din aplicația hOn, selectați acest tip de gătit și plita cu inducție va aduce automat grill-ul la temperatura corectă, într-un timp prestabilit.

Fierbere la foc lent

Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocane, preparate fierte și toate preparatele cu un timp mediu de gătire.

Funcția automată pe care o găsiți în aplicația hOn va aduce lent alimentele la o temperatură de fierbere la foc mic, păstrând-o pe toată durata gătirii.

Gătire la aburi

Cu funcția de gătire la aburi, puteți găti la aburi alimente precum legumele, carnea sau peștele, în vase de gătit echipate cu un coș pentru gătit la aburi. Gătitul la aburi este mai rapid decât fierberea și, întrucât nu prevede scufundarea alimentelor în lichid, dispersează mai puține substanțe nutritive din alimente și le păstrează conținutul de vitamine, îmbunătățindu-le gustul și textura, care va fi mai compactă și mai plăcută.

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat.

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABELE DE PUTERE

NIVEL DE PUTERE	TIP DE GĂTIRE	UTILIZARE SUGERATĂ
BOOSTER-14/15	Încălzire rapidă, Booster	Ideală pentru a amesteca, a frige, a aduce supa la fierbere, a fierbe apă
11-13	Prăjire, grătar, păstrați la fier	Ideal pentru a începe să gătiți, să sotați, să gătiți paste, să prăjiți, să frigeți la grătar
5-10	Tocăniță, Gătīt	Ideal pentru preîncălzirea tocăniței, menținerea unui fierbere blândă, gătit, prăjire lungă și continuă (orez, friptură, clătite*)
3-4	Fierbere la foc mic, Păstrați la cald, Gătire lentă	Ideal pentru rețete de gătit lent, sosuri cremoase și lichide care fierb ușor la foc mic
1-2	Topire, Păstrarea lichidului, Dezghețarea	Încălzire delicată pentru cantități mici de alimente, încălzirea lentă, topirea și păstrarea ciocolatei lichide**
OPRIT	–	–

*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.

**Nivelul de topire 2, când începe să se topească, treceți la nivelul 1 pentru a păstra lichidul.

5.2. MASĂ DE GĂTIT

CATEGORIA DE ALIMENTE	REȚETĂ	Preîncălzire		Gătire
		Faza de încălzire	Nivel de putere	Nivel de putere
Paste și orez	Paste	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 11
	Budincă de orez	Încălzirea laptelui	13 - 15	6 - 8
	Orez fier	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Prăjire și prăjire	13 - 15	6 - 8
Carne	Friptură de carne	Prăjire și prăjire	10 - 13	6 - 11
	Friptură la grătar	Preîncălziți grătarul	10 - 13	10 - 13
	Cârnați și hamburger	Preîncălziți grătarul	10 - 11	10 - 13
	Bucăți de pui	Preîncălziți tigaia	10 - 11	6 - 10
	Friptură pane	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13
Pește	Pește la grătar	Preîncălziți grătarul	10 - 13	8 - 10
	File de pește	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10
	Creveți și creveți	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	10 - 13
Zarzavaturi și legume	Cartofi proaspeți pentru prăjit	Încingerea uleiului*	14	11 - 14
	Cartofi congelați pentru prăjire	Încingerea uleiului*	14	11 - 14
	Legume pe grătar	Preîncălziți grătarul	6 - 11	10 - 13
	Ardei, dovlecei și vinete	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13
Ouă și produse din ouă	Ouă fierse tari	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8
	Ouă prăjite	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10
	Clătite	Preîncălziți tigaia	6 - 11	5 - 7
Sosuri, creme și deserturi	Sosuri de roșii	Încălzirea sosurilor	4 - 6	2 - 4
	Brânză topită	Topire	6 - 11	2 - 5
	Cremă și cremă	Încălzirea cremei	4 - 6	2 - 4
	Ciocolată topită	Topire	1 - 2	1
	Unt	Topire	1 - 3	1 - 3

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

- Curățați plita după fiecare utilizare;
- Folosiți întotdeauna vase de gătit cu o bază curată;
- Zgârieturile de pe suprafață nu au niciun efect asupra modului de funcționare;
- Utilizați un detergent special potrivit pentru suprafața plitei;
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

6.2. CURĂȚAREA PLITEI

Înainte de a proceda la curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite. Nu uitați întotdeauna să urmați instrucțiunile de curățare recomandate și evitați utilizarea produselor abrazive care ar putea deteriora suprafața plitei.

a) MURDĂRIE CU GRĂSIME

Această procedură este recomandată pentru acest tip de scenarii: stropi provocate de prăjirea sau prăjirea cărnii la grătar.

- Lăsați plita să se răcească.
- Se absoarbe excesul de lichid din jurul vasului cu hârtie de bucătărie, apoi se scoate vasul.
- Curățați suprafața de gătit cu o cârpă și o soluție de detergent.
- Dacă este necesar, curățați a doua oară plita cu apă caldă și detergent pentru geamuri de plită cu inducție.

b) MURDĂRIE CU ZAHĂR

Această procedură este recomandată pentru alimentele care, din cauza conținutului ridicat de zahăr, trebuie îndepărtate rapid pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei (siropuri, gemuri sau conserve).

- Când plita este încă caldă, absorbiți excesul de lichid din jurul vasului cu hârtie de bucătărie, apoi scoateți vasul.
- Dacă este necesar, vă recomandăm să folosiți o racletă la un unghi ascuțit pentru a îndepărta orice reziduu rămas.
- Curățați suprafața de gătit cu o soluție de detergent și uscați-o cu hârtie de bucătărie
- Dacă este necesar, curățați a doua oară plita cu apă caldă și detergent pentru geamuri de plită cu inducție.

c) MURDĂRIE CU AMIDON

Această procedură de curățare este recomandată pentru următoarele tipuri de alimente: paste, orez și cartofi.

- Se absoarbe excesul de lichid din jurul vasului cu hârtie de bucătărie, apoi se scoate vasul.
- Lăsați plita să se răcească.
- Folosiți o cârpă umedă pentru a umezi orice reziduuri de amidon. Lăsați să stea câteva minute.
- Curățați suprafața de gătit cu o cârpă și o soluție de detergent.
- După curățare, ștergeți plita cu o cârpă moale.
- Dacă este necesar, curățați a doua oară plita cu apă caldă și detergent pentru geamuri de plită cu inducție.

NOTĂ: Vă rugăm să luați în considerare aceste instrucțiuni și pentru: inele de apă, inele de calcar, pete de grăsime.

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ

Folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o cârpă.

7. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

7.1. DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apelați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă pe butoane.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați secțiunile „Alegerea ustensilelor de gătit potrivite” și „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reducere setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele de gătit nu se încălzesc și pe afișaj apare „U”.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

7.1.2. CODURI DE EROARE

COD DE EROARE	REGULĂ DE AFIȘARE		ACȚIUNI
E0			Sunați la ASA
	Stânga față		
E1			Sunați la ASA
	Stânga față		
E2			Sunați la ASA
	Stânga față		Efectuați configurarea manuală prin intermediul manualului de utilizare
E3			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
	Stânga față		Sunați la ASA
E4	stânga	dreapta	Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Verificați tensiunea de rețea prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
			Verificați tensiunea de rețea prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
			Verificați semnalul de fază și frecvența rețelei, dacă este în regulă, apăsați la ASA
			Verificați cablul de rețea și termostatul diferențial, dacă este în regulă, sunați la ASA
E5			Așteptați răcirea, curățați și/sau îndepărtați corpurile străine
	Stânga față		Sunați la ASA
E6	Cz4	Cz1	Sunați la ASA
	Cz3	Cz2	Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
E7	Cz4	Cz1	Sunați la ASA
			Sunați la ASA
	Cz3	Cz2	Sunați la ASA
E8	Cz4	Cz1	Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
			Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Efectuați configurarea manuală prin intermediul manualului de utilizare
	Stânga față		Sunați la ASA

*ASA = Centrul de service

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Recomandări pentru cele mai bune rezultate;
Utilizați oale și tigăi având fundul cu diametrul egal cu cel al zonei de gătit;
Folosiți numai oale și tigăi cu fundul plat;
Acolo unde este posibil, țineți capacul pe oale în timpul gătitului;
Gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate minimă de apă pentru a reduce timpul de gătit;
Utilizați o oală sub presiune, deoarece reduce și mai mult consumul de energie și timpul de gătit.
Așezați vasul în centrul zonei de gătit de pe plită.

8.2. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).



Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

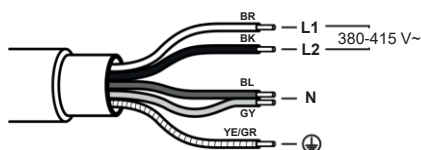
În țările mele, este posibil să existe posibilitatea de a colecta deșeurile mari de echipamente electrice și electronice de uz casnic. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

9. INSTALARE

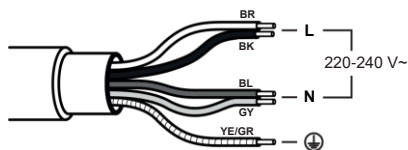
Instalație electrică

Cablu de alimentare: Dispozitivul este echipat cu un cablu de alimentare care trebuie conectat la rețeaua electrică națională. Identificați diferitele opțiuni de conectare în funcție de tipul de alimentare cu energie electrică menajeră din diagrama corespunzătoare. Plăcuța de date indică, de asemenea, tensiunea de conectare admisă pentru acest dispozitiv și consumul de energie corespunzător.

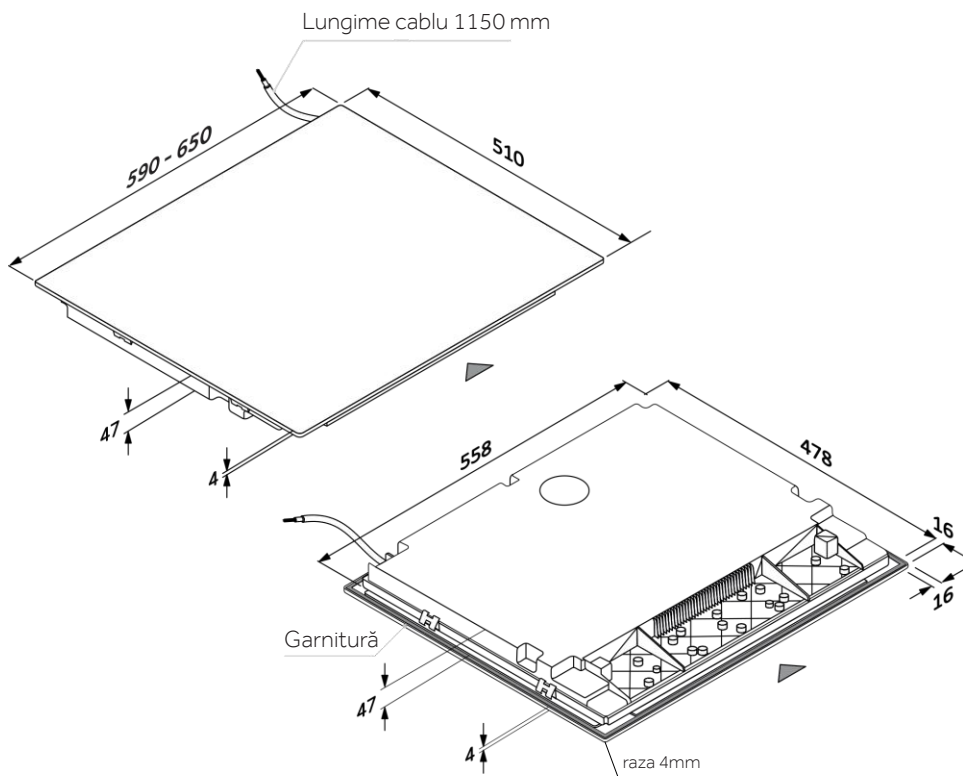
220-240V/380-415V 2N~

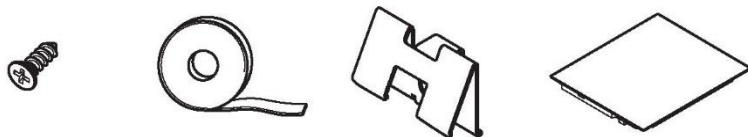


220-240 V

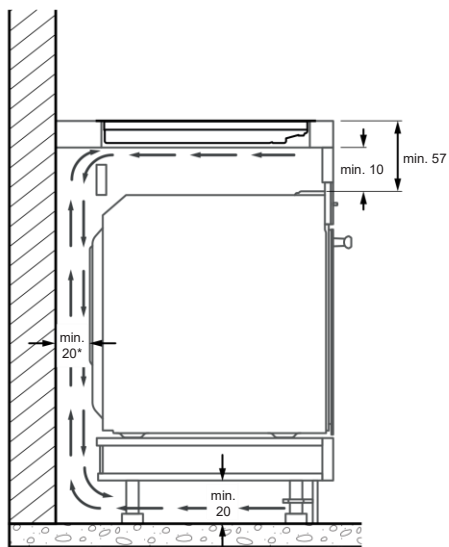
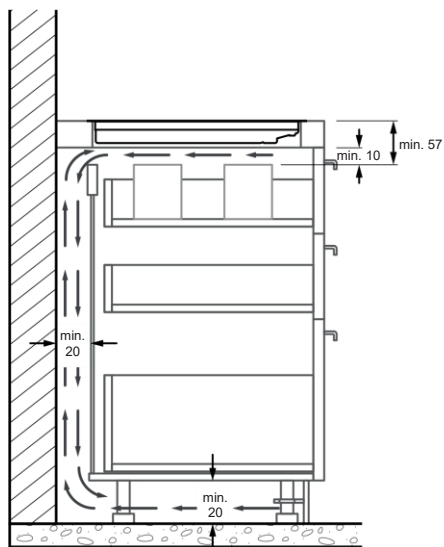
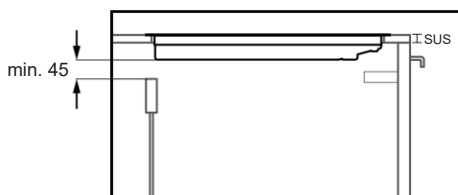
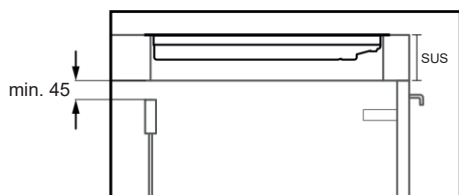


PLITĂ 60-65 cm



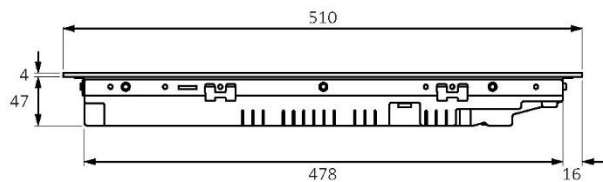


SECȚIUNI - LĂȚIMEA 60 și 65

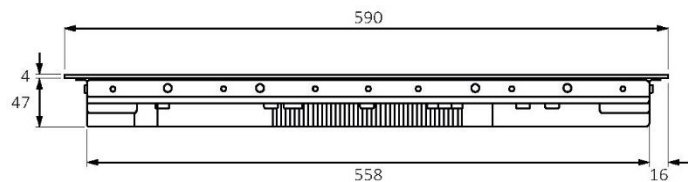


*Pentru funcționarea corectă a aparatului, asigurați-vă că există un flux de aer adecvat sub plita de gătit, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

PLITĂ 60 cm

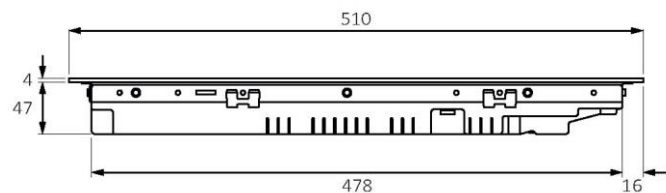


Vedere laterală

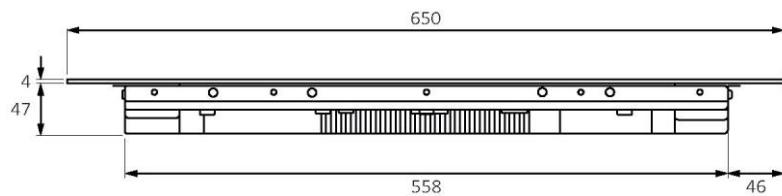


Vedere frontală

PLITĂ 65 cm

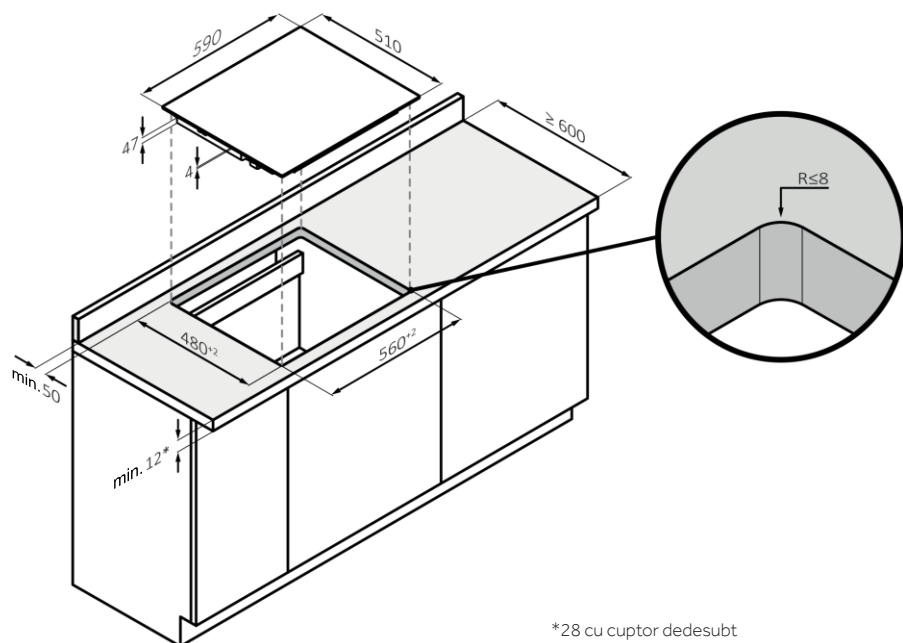


Vedere laterală

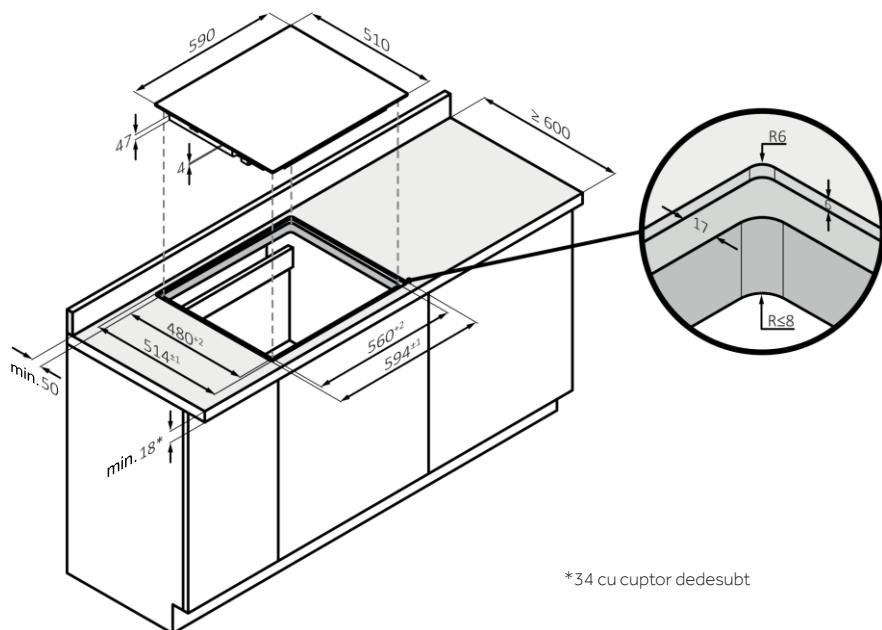


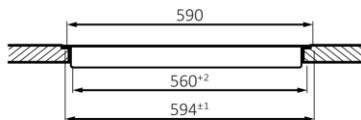
Vedere frontală

MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 60



MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 60



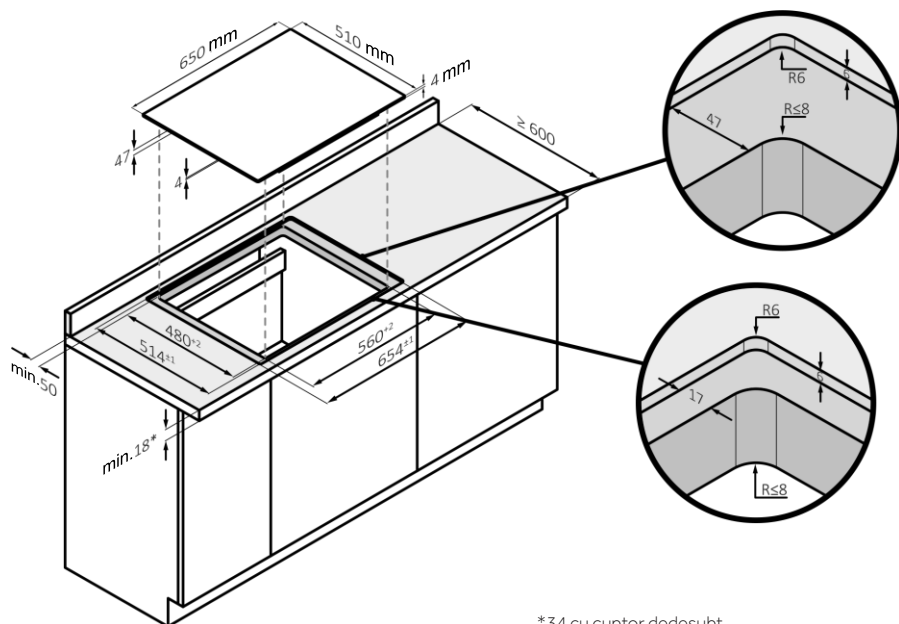


Technical drawing of a shaft-hub assembly. The shaft has a diameter of 510. The hub has an inner diameter of 480^{+2} and an outer diameter of 514^{+1} . The drawing shows the shaft inserted into the hub with a fit.

Secțiunea BB'

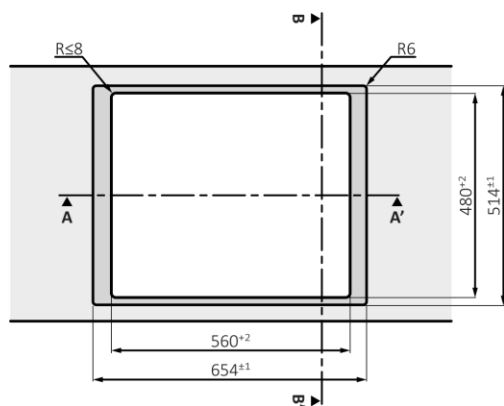


MĂSURĂTORI DE ÎNCASTRARE DE 65

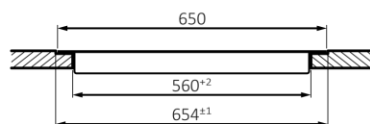


*34 cu cuprător dedesubt

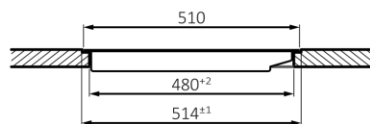
MĂSURĂTORI DE ÎNCASTRARE DE 65



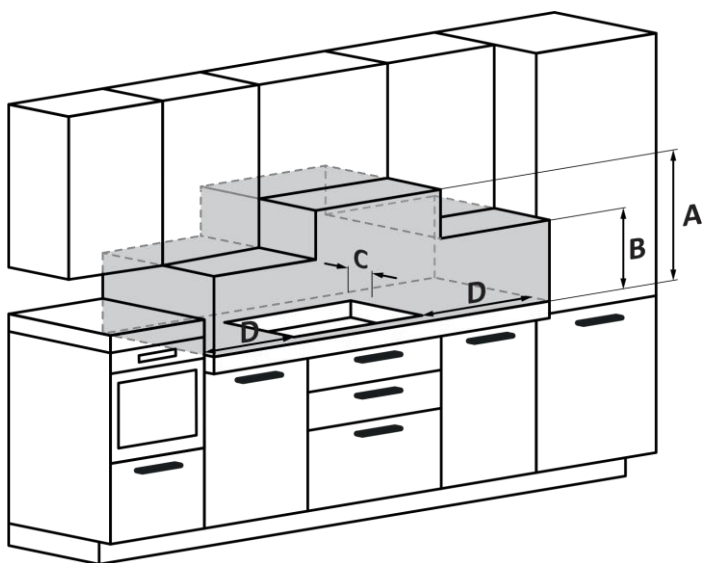
vedere de sus



Secțiunea AA'



Secțiunea BB'



A: Recomandăm o distanță de cel puțin 650 mm, dar este preferabil să consultați manualul de utilizare al hotei;

B: Luați în considerare asigurarea unui spațiu funcțional pentru manipularea uneltelor de bucătărie și a aburului și condensului produs în timpul preparării alimentelor;

C: 35 mm de la gaura încastrată până la spătar/panou de spătar;

D: 35 mm de mobilierul adiacent (pentru plita de 60 cm);

D: 55 mm de mobilierul adiacent (pentru plita de 65 cm).

Σύνοψη

- 184 Πληροφορίες ασφάλειας
- 189 Παρουσίαση του προϊόντος
- 190 Πριν από την έναρξη
- 193 Λειτουργία του προϊόντος
- 201 Οδηγίες μαγειρέματος
- 202 Φροντίδα και καθαρισμός
- 203 Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση
- 205 Προστασία του περιβάλλοντος και διάθεση
- 206 Εγκατάσταση

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση. Πριν εγκαταστήσετε την εστία, σημειώστε τον σειριακό αριθμό, τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα εξαρτήματα της εστίας ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1.1 ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

1.1.1 Περιορισμοί χρήσης

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας. Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν

τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

1.1.2 Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας·

- αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες·

- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου·

- σε εγκαταστάσεις διαμονής με πρωινό και ημιδιαμονής.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.

1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.

- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν, ώστε να αποτραπεί κάποιος κίνδυνος, που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό ή κοψίματα.

- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.

- Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.

1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, για όλους τους πόλους υπό συνθήκες υπέρτασης της κατηγορίας III. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι σύμφωνα με τους αναγραφόμενους κανόνες.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που προκαλείται από την τυχαία επαναφορά της συσκευής θερμικής διακοπής, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από εξωτερική συσκευή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.4 ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

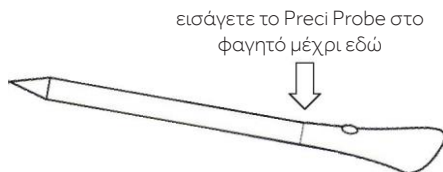
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαυματα και ζεματίσματα.
- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά. Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επαγωγική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς για μαγειρικά σκεύη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: όταν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος σβήνουν, η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας υποδεικνύεται με οπτικό σήμα στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης, μέσω του συμβόλου H. Όταν αυτό το σύμβολο είναι ενεργό, προσέξτε να μην αγγίζετε τις εστίες, γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

1.5 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας

(διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές με εστίες. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

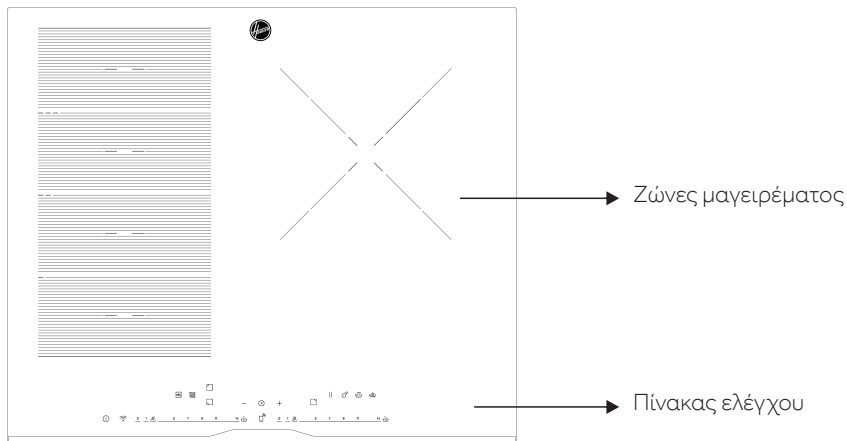
- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Preci Probe έως το ΜΑΥΡΟ κεραμικό ΑΚΡΟ της.



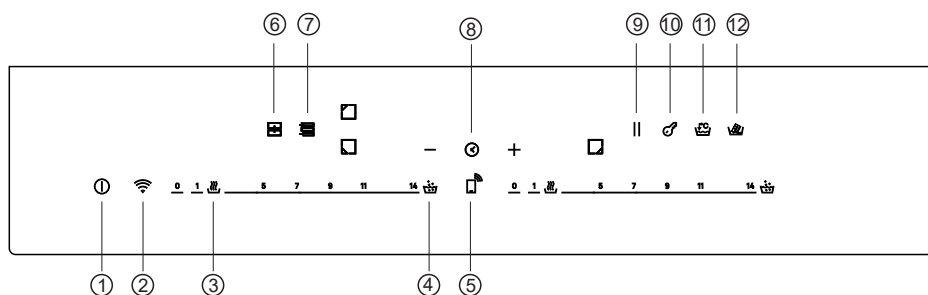
- Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Heat Feel Sensor λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίστε τον Heat Feel Sensor πριν από τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10°C έως 100°C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό τμήμα μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Heat Feel Sensor υπερβεί τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και ο αισθητήρας θερμότητας πρέπει να αφαιρεθεί από τον φούρνο το συντομότερο δυνατό με γάντια, για να αποφευχθεί βλάβη στον αισθητήρα.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΚΑΤΟΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



2.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
2. WIFI
3. Διατήρηση θερμότητας
4. Βράσιμο

5. Τηλεχειρισμός
6. Πλήρης ζώνη
7. Varycook
8. Χρονοδιακόπτης/
Minute minder

9. Παύση
10. Κλείδωμα για παιδιά
11. Σιγοβράσιμο
12. Λιώσιμο

3. ΠΡΙΝ ΑΠ'Ο ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

Πριν ξεκινήσετε, είναι σημαντικό να γνωρίζετε: όλες οι λειτουργίες αυτής της εστίας έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να συμμορφώνονται με τους αυστηρότερους κανονισμούς ασφαλείας.

Για τον λόγο αυτό:

- Ορισμένες λειτουργίες ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα όταν δεν υπάρχουν σκεύη στα μάτια ή όταν δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Σε άλλες περιπτώσεις, οι λειτουργίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα, όταν απαιτούνται περισσότερα από ένα βήματα (π.χ. "Ενεργοποίηση της εστίας" χωρίς "επιλογή της ζώνης μαγειρέματος").
- Σε περίπτωση μακρόχρονης χρήσης, η συσκευή ενδέχεται να μην απενεργοποιηθεί αμέσως, ακόμη και με όλες τις ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιημένες, επειδή βρίσκεται σε φάση ψύξης· το σύμβολο H εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος μέχρι να κρυώσει.

Ασφαλής ενεργοποίηση: το προϊόν ενεργοποιείται με την παρουσία σκευών πάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινά ή διακόπτεται εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή εάν αυτά αφαιρεθούν.

Ανιχνευτής σκεύους: Μετά την ενεργοποίηση της εστίας, το προϊόν ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία σκευών στις ζώνες μαγειρέματος, ακόμη και πριν τις ενεργοποιήσει.

Σβήσιμο ασφαλείας: Για λόγους ασφαλείας, κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει ένα μέγιστο χρόνο λειτουργίας, ο οποίος εξαρτάται από το ρυθμισμένο μέγιστο επίπεδο ισχύος (σ.13).

3.2. ΔΙΑΧΕΊΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται στη μέγιστη εφικτή ισχύ. Διαφορετικά όρια ισχύος μπορούν να επιλεγούν σύμφωνα με το κύριο σύστημα τροφοδοσίας του σπιτιού με τη χρήση της λειτουργίας διαχείρισης ισχύος.

Πώς ρυθμίζεται η διαχείριση ισχύος

Είναι δυνατό να οριστεί ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.

Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να αυτοπεριορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος:

- Ενεργοποιήστε την εστία, στη συνέχεια, πατήστε ταυτόχρονα το Varycook και τον χρονοδιακόπτη .
- Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει "P8" που σημαίνει επίπεδο ισχύος 8. Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι στα 7,4 kW.

Για μεταγωγή σε άλλο επίπεδο

- Κυλήστε αριστερά και δεξιά τον ολισθητήρα για να αλλάξετε το επίπεδο διαχείρισης ισχύος.
- Υπάρχουν 8 επίπεδα ισχύος, από το «P1» έως το «P8». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει ένα από αυτά:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Επιβεβαίωση και έξοδος από τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Για επιβεβαίωση, απενεργοποιήστε την εστία. Το επίπεδο ισχύος θα αποθηκευτεί αυτόματα. Η επιλεγμένη τιμή αποθηκεύεται μόνιμα και παραμένει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της κύριας τροφοδοσίας.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος επαναλάβετε τις λειτουργίες που περιγράφονται παραπάνω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ανάλογα με την επιλογή διαχείρισης ισχύος, ορισμένα επίπεδα ισχύος και λειτουργίες των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να περιοριστούν αυτόματα ώστε να μην υπερβαίνουν την επιλεγμένη τιμή. Ειδικότερα, σε περίπτωση που το επίπεδο διαχείρισης ισχύος έχει ρυθμιστεί σε λιγότερο από 4,5kw, δεν μπορεί να επιλεγεί η λειτουργία Boost, Varycook και ορισμένες προετοιμασίες μαγειρέματος με την εφαρμογή.

Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

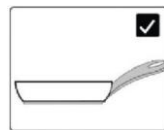
3.3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

3.3.1. Χαρακτηριστικά των μαγειρικών σκευών

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο επαγωγής.

- Μόνο σκεύη με απόλυτα επίπεδο πυθμένα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκύψουν οι ακόλουθες καταστάσεις:

- Το σκεύος δεν ανιχνεύεται.
- Χαμηλή απόδοση.
- Ανεπιθύμητος θόρυβος.



- Μόνο σκεύη με λεία βάση, για να αποτρέπεται το γρατσουνίσμα της επιφάνειας της εστίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τις μετακινήσεις των σκευών στη γυάλινη επιφάνεια για να ελαχιστοποιήσετε τις γρατσουνιές.

Δοκιμή μαγνήτη

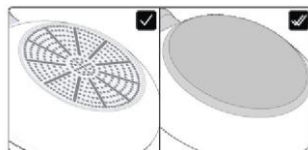
Το επαγωγικό μαγείρεμα χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας, επομένως τα σκεύη πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Αν έχετε ήδη μαγειρικά σκεύη, μπορείτε να ελέγξετε αν το υλικό είναι μαγνητικό χρησιμοποιώντας έναν μαγνήτη. Τα σκεύη είναι κατάλληλα αν έλκονται μαγνητικά από τον μαγνήτη.

Τα μαγειρικά σκεύη με τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: ατόφιος ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πήλινα σκεύη.

3.3.2. Μαγειρικά σκεύη υψηλότερης ποιότητας

Όλα τα μαγειρικά σκεύη με το σύμβολο επαγωγής είναι γενικά αποδεκτά. Ανάλογα με τον τύπο του πυθμένα, ωστόσο, η συμπεριφορά μπορεί να διαφέρει. Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη με λιγότερο σιδηρομαγνητικό υλικό, μόνο το σιδηρομαγνητικό υλικό θερμαίνεται. Κατά συνέπεια, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα.



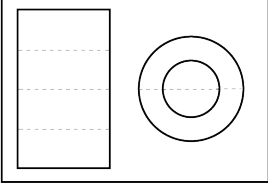
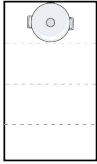
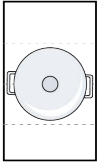
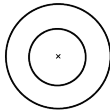
3.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα με τη διάμετρο πυθμένα του σκεύους.

Τοποθετήστε το σκεύος φροντίζοντας να είναι καλά κεντραρισμένο στην περιοχή μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε σκεύη που υπερβαίνουν την περίμετρο της ζώνης μαγειρέματος.

Για τη σωστή λειτουργία της εστίας, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο πυθμένα εντός του εύρους που περιγράφεται στον ακόλουθο πίνακα.

  ελάχ. μέγ.			
	90 mm	160 mm	120 mm
	180 mm	220 mm	280 mm

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η χρήση μαγειρικού σκεύους μικρότερου από το ελάχιστο απαιτούμενο, μπορεί να κάνει την ανίχνευση αδύνατη. Όταν χρησιμοποιείτε ένα μεγαλύτερο από το μέγιστο απαιτούμενο, ενδέχεται να παρουσιαστούν δυσλειτουργίες ή χαμηλές επιδόσεις.

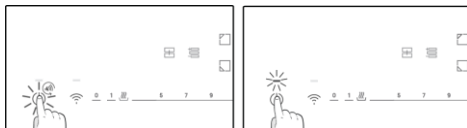
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το σκεύος πάνω/κοντά στον πίνακα ελέγχου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της ψύξης.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

① ΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΪΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε την εστία, πατήστε παρατεταμένα για λίγο. Ένας ειδικός ήχος θα υποδείξει την κατάσταση της συσκευής.



⌘ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΎΟΥΣ

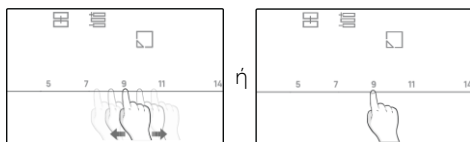
Η εστία μπορεί να ανιχνεύσει αυτόματα το σκεύος μόλις τοποθετηθεί στη ζώνη μαγειρέματος ανάβοντας την ενδεικτική λυχνία της σχετικής ζώνης. Δεν θα υπάρξει ενεργοποίηση του επιπέδου ισχύος σε αυτό το στάδιο.

Η ζώνη μπορεί να επιλεγεί με το πάτημα της ένδειξης ζώνης.

Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί:

Με ολισθήση του δακτύλου στον ολισθητήρα.

Πιέζοντας απευθείας στο σωστό επίπεδο.



Ο χρήστης μπορεί να αλλάξει επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επαναλαμβάνοντας την ίδια διαδικασία.

Τα ψηφία θα υποδείξουν το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος: κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει διαφορετικό αριθμό επιπέδων ισχύος που κυμαίνεται από το 1 (ελάχ.) έως το 14 (μέγ.). Κάθε επίπεδο έχει αυτόματο τερματισμό λειτουργίας που μπορεί να κυμαίνεται από 1 έως 8 ώρες.

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Χρόνος (ω)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOOST: είναι επίσης δυνατό να επιλέξετε την ταχεία θέρμανση πατώντας τον ολισθητήρα σε αντιστοιχία με το 15.

- Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία boost μεταβαίνει αυτόματα στο επίπεδο 14.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μετά την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος ή μετά το τέλος όλων των μαγειρεμάτων, εάν στη συνέχεια ρυθμιστεί οποιοδήποτε επίπεδο ισχύος εντός ενός λεπτού, η εστία απενεργοποιείται.

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί , αυτό σημαίνει ότι:

- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά/δεν έχει τοποθετηθεί καθόλου στην εστία.
- Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Οι διαστάσεις του σκεύους είναι μικρότερες από την ελάχιστη διάμετρο σκεύους που απαιτείται στην επιλεγμένη ζώνη (σ. 12).
- Εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος εντός 1 λεπτού, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Η μόλις εμφανιστεί αυτό το σύμβολο στα ψηφία σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή. Όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία τα σύμβολα εξαφανίζονται.

|| ΠΑΨΗ

Όλες οι εστίες μπορούν να τεθούν σε παύση πατώντας το σχετικό πλήκτρο αντί να απενεργοποιηθούν.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πατήστε ||. Όλες οι ενδείξεις ζώνης θα εμφανίσουν || και το μαγείρεμα θα σταματήσει.

Για να απενεργοποιήσετε πατήστε || και θα επαναφερθούν οι προηγούμενες ρυθμίσεις ισχύος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καταχωρείται η λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Με αυτόν τον τρόπο η επαγωγική εστία μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί με το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

⌚ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Minute minder: όταν οριστεί ο χρόνος η ζώνη μαγειρέματος δεν θα απενεργοποιηθεί.
- Λειτουργία διακοπής μαγειρέματος: μετά τον ορισμένο χρόνο η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Ο χρονοδιακόπτης μετράει μέχρι 60 λεπτά.

Minute minder: επιλέξτε απευθείας το κουμπί Χρονοδιακόπτη (χωρίς να επιλέξετε ζώνη).

Ένα γενικό χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης ξεκινά. Όταν λήξει ο χρόνος, η επιφάνεια μαγειρέματος ηχεί συνεχώς μέχρι να πατηθεί οποιοδήποτε άλλο κουμπί.

Λειτουργία διακοπής μαγειρέματος: για να επιλέξετε χρονοδιακόπτη για μια ζώνη, επιλέξτε τη σχετική ζώνη και πατήστε ⌚. Κοντά στην οθόνη ψηφίων της επιλεγμένης ζώνης, εμφανίζεται μια κουκκίδα και, πατώντας τα σύμβολα +/-, ρυθμίζετε τον επιθυμητό χρόνο. Μπορούν να ρυθμιστούν ταυτόχρονα το πολύ τέσσερις χρονοδιακόπτες, ένας για κάθε ζώνη. Πριν από την επεξεργασία της τιμής του χρονοδιακόπτη επιλέγετε πάντα την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Όταν παρέλθει ο χρόνος, η επιφάνεια μαγειρέματος ηχεί μία φορά.

🔒 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Η εστία μπορεί να κλειδωθεί πατώντας 🔒 για να αποτραπεί η χρήση χωρίς επίβλεψη και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη L.

Όταν η συσκευή είναι κλειδωμένη, όλα τα χειριστήρια εκτός από το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ είναι απενεργοποιημένα.

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πατήστε και κρατήστε πατημένο το 🔒 για λίγο.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η εστία διαθέτει 3 ειδικές λειτουργίες τοποθετημένες στον ολισθητήρα, οι οποίες αντιστοιχούν σε 3 επίπεδα ισχύος.

Άμεση πρόσβαση:

Αυτές οι λειτουργίες μπορούν να ενεργοποιηθούν μετά την επιλογή ζώνης:

👑 **ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ:** λειτουργία που χρησιμοποιείται για κρέμες, σάλτσες ή, γενικά, υγρά χαμηλής θερμοκρασίας.

🔥 **ΛΙΩΣΙΜΟ:**

Λειτουργία που χρησιμοποιείται κυρίως για το λιώσιμο σοκολάτας. Μετά από λίγα λεπτά, όταν η σοκολάτα αρχίζει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να την κρατήσετε υγρή χωρίς να ξεπεράσετε την ιδανική θερμοκρασία.

Προσβάσιμη από τον ολισθητήρα:

🔥 **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ:** λειτουργία που χρησιμοποιείται για να διατηρηθεί το φαγητό ζεστό μετά το μαγείρεμα.

👑 **ΒΡΑΣΙΜΟ:** λειτουργία που χρησιμοποιείται για το βράσιμο του νερού και τη συντήρηση του βρασμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ο οποιοσδήποτε χρόνος μαγειρέματος που σχετίζεται στην κάθε λειτουργία μπορεί να ρυθμιστεί επιλέγοντας διαφορετικά επίπεδα ισχύος κοντά στο προτεινόμενο

ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ

Η πλήρης ζώνη είναι μία περιοχή μαγειρέματος που αποτελεί συνδυασμό περισσότερων ζωνών μαγειρέματος στις μπροστινές και πίσω θέσεις δημιουργώντας μια μοναδική κάθετη ζώνη. Η πλήρης ζώνη, όταν είναι ενεργοποιημένη, ελέγχεται με μόνο ένα επίπεδο ισχύος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πατήστε . Μόνο τα ανώτερα ψηφία θα εμφανίσουν την ανάδραση. Τα χαμηλότερα ψηφία είναι απενεργοποιημένα.

Για απενεργοποίηση πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης, .

Τα σκέυη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στην εικόνα της σελίδας 12.

ΖΩΝΗ VARYCOOK

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον προκαθορισμό σταθερών επιπέδων ισχύος σε τρεις διαφορετικές περιοχές ανάλογα με τη θέση του σκεύους: υψηλή (Ι.14), μεσαία (Ι.10), χαμηλή (Ι.1).

- Εάν το σκεύος βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο Ι.1.
- Εάν το σκεύος βρίσκεται στη μέση της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο Ι.10.
- Εάν το σκεύος βρίσκεται στο πίσω μέρος της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο Ι.14.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης . Μόνο τα ανώτερα ψηφία θα εμφανίσουν την ανάδραση. Τα χαμηλότερα ψηφία είναι απενεργοποιημένα. Για απενεργοποίηση πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης.

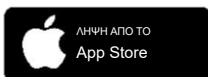
4.2. ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ hOn

Η συσκευή σας μπορεί να συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας και να λειτουργεί εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής. Συνδέστε τη συσκευή σας για να διασφαλίσετε ότι παραμένει ενημερωμένη με το πιο πρόσφατο λογισμικό και τις πιο πρόσφατες λειτουργίες.

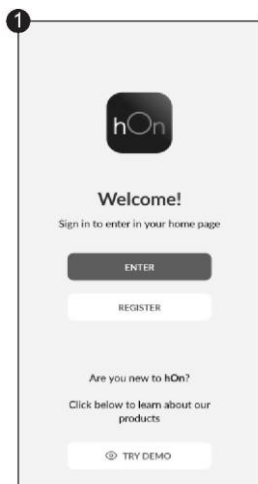
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις ενεργοποιηθεί η εστία, τα εικονίδια WIFI αναβοσβήνουν για 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι δυνατή η εγγραφή του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο.
- Θα σας δοθεί βήμα προς βήμα καθοδήγηση τόσο στην οικιακή συσκευή όσο και στην κινητή συσκευή σας.
- Η σύνδεση της εστίας σας μπορεί να διαρκέσει έως και 10 λεπτά.
- Για περαιτέρω οδηγίες και αντιμετώπιση προβλημάτων, ανατρέξτε στην εφαρμογή.

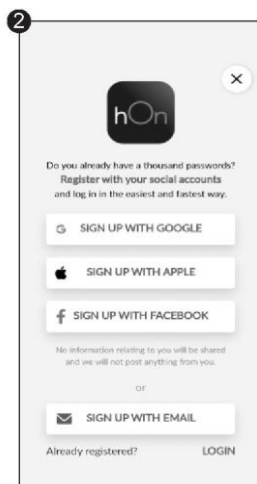
Λήψη της εφαρμογής hOn στο smartphone σας.



Εγγραφή νέου χρήστη



Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"

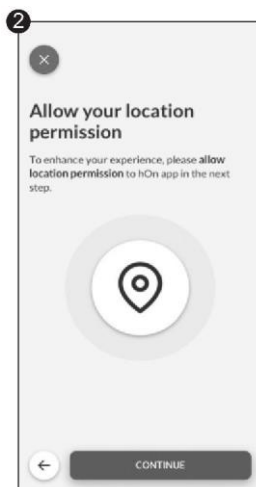


Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email

Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης



Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής"



Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας

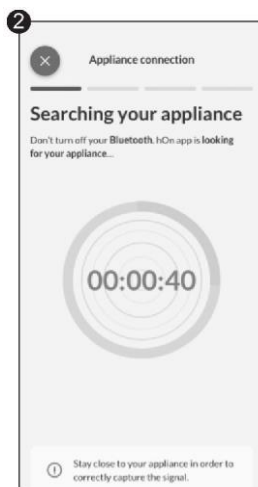


Επιλέξτε εστία από την κατηγορία συσκευών

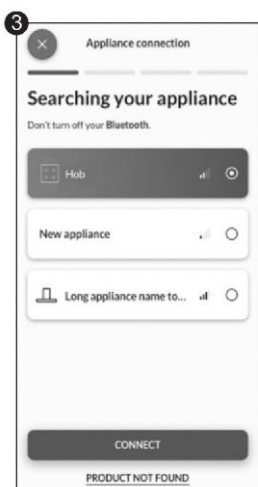
Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης



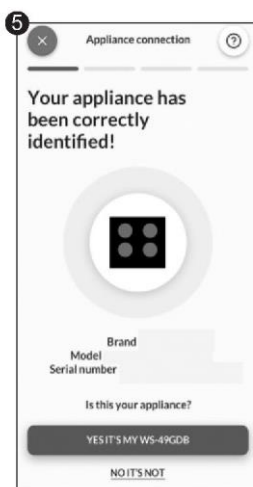
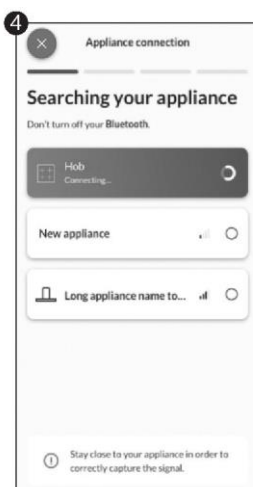
Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας: αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά



Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή



Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα



Η εστία σας θα βρεθεί και μπορείτε να εμφανίσετε και να ορίσετε λειτουργίες/συνταγές μέσω του hOn

Επιλέξτε από το μενού συνταγών εφαρμογής hOn ή από το μενού ειδικών προγραμμάτων. Ακολουθήστε βήμα προς βήμα τις ενδείξεις στην εφαρμογή και όταν τελειώσετε στείλτε τις παραμέτρους στην εστία που θα μαγειρέψει για εσάς.

Όταν λάβει την εντολή από την εφαρμογή, η εστία θα ηχησει για 2 φορές και θα αναβοσβήσει για ένα δευτερόλεπτο για να υποδείξει ότι έχουν ληφθεί οι οδηγίες.

Για να ξεκινήσετε τη συνταγή, πατήστε το κουμπί "My Chef".

Αν θέλετε να εξέλθετε από τη λειτουργία "My Chef" πιέστε 3 δευτερόλεπτα.

*Τα αποτελέσματα μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν λόγω των χρησιμοποιούμενων μαγειρικών σκευών.

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/EE και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE ΜΟΝΤΕΛΟ Et180:

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2,5 - (4dBm)

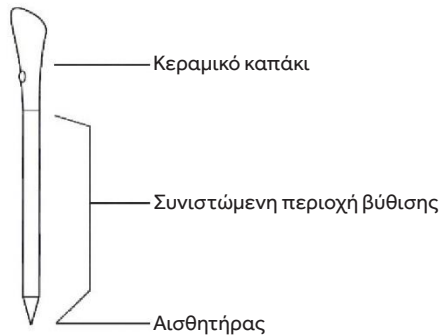
4.3. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

4.3.1. PRECI PROBE ΚΑΙ ΚΟΥΤΑΛΑ-Έξυπνο ασύρματο θερμόμετρο τροφίμων

(διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο)

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον αισθητήρα Preci Probe της Haier. Λάβετε υπόψη ότι λειτουργεί μόνο με την επαγωγική εστία Haier και πριν τη χρήση διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Εισαγωγή: Ο αισθητήρας Preci Probe είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο φαγητού που δίνει στους ερασιτέχνες σεφ τη δυνατότητα να γνωρίζουν την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο ώστε να αποφεύγουν αποτυχίες ψησίματος και να επιτυγχάνουν κάθε φορά το τέλειο αποτέλεσμα. Συνδέεται απευθείας με το προϊόν. Μπορείτε να δείτε τις λεπτομέρειες και την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο από το τηλέφωνό σας, και το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα είναι πλέον στο χέρι σας. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σύζευξη και για συμβουλές χρήσης, ανατρέξτε στις οδηγίες παρακάτω.



ΦΟΡΤΙΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Τοποθετήστε το Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
- Συνδέστε τον φορτιστή σε πηγή τροφοδοσίας USB, π.χ. σε προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με τράπεζα ισχύος λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
- Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.

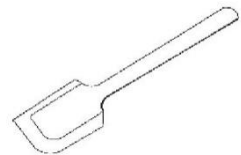
ΣΥΖΕΥΞΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ:

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος.
- Ανοίξτε την εφαρμογή hOn από τη φορητή συσκευή σας.
- Μεταβείτε στην ενότητα «Συνταγές» και επιλέξτε μια συνταγή που χρησιμοποιεί τον αισθητήρα Preci Probe.
- Μόλις ξεκινήσετε τη συνταγή πατώντας το κουμπί  στη συσκευή, ο Preci Probe θα συνδεθεί αυτόματα.
- Η εφαρμογή απαριθμεί όλους τους διαθέσιμους αισθητήρες που μπορούν να επιλεγούν για τη συνταγή.
- Στην οθόνη εστιών θα εμφανιστεί το όνομα του επιλεγμένου Preci Probe (π.χ. "1 A").
- Τώρα ακολουθήστε τις οδηγίες από την εφαρμογή hOn.
- Όταν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή εάν ο αισθητήρας είναι κάτω από το 20% της φόρτισης, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "CH".

ΚΟΥΤΑΛΑ

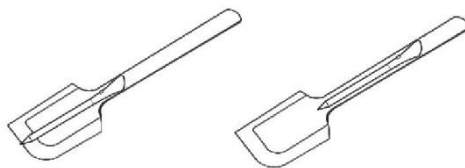
Χρησιμοποιήστε την κουτάλα με τον αισθητήρα για να ανακατέψετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Καθαρίστε την κουτάλα πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουτάλα πάνω από ανοιχτή φλόγα.
- Μην κόβετε την κουτάλα.
- Μην φέρνετε την κουτάλα σε άμεση επαφή με τα ελεύθερα θερμαινόμενα μέρη της εστίας.
- Ανεκτό εύρος θερμοκρασίας: 220°C



Θέση 1

Θέση 2



4.4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμόμετρο

Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο, τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό ή με το κατάλληλο αξεσουάρ για υγρά και θα δείτε τη θερμοκρασία να αυξάνεται από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.

Βοηθάει να διατηρηθεί η ακριβής θερμοκρασία για όλα τα είδη φαγητού. Δεν μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία υποβοηθούμενου μαγειρέματος.

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

Επιλέξτε μία από τις συνταγές ή τα ειδικά προγράμματα της εφαρμογής hOn, ακολουθήστε την προετοιμασία βήμα προς βήμα και στη συνέχεια η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα τις παραμέτρους για την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Sous Vide

Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το φαγητό τοποθετείται σε σακούλα σε κενό αέρος και μαγειρεύεται εμβαπτισμένο σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Το φαγητό που παρασκευάζεται με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και θα διατηρεί τις θρεπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες, κάνοντάς το πιο υγιεινό και νόστιμο.

Πηγαίνετε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία φαγητού, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό στο σκεύος με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία ψήσιματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Σχάρα

Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού από την εφαρμογή hOn, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος και η επαγωγική εστία θα φέρει αυτόματα τη σχάρα στη σωστή θερμοκρασία σε προκαθορισμένο χρόνο.

Σιγοβράσιμο

Η λειτουργία σιγοβρασίματος είναι ιδανική για σάλτσες, μαγειρευτά, κοκκινιστά πιάτα και όλες τις παρασκευές που χρειάζονται μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Αυτή η αυτόματη λειτουργία που θα βρείτε στην εφαρμογή hOn θα φέρει σιγά σιγά το φαγητό σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού, και θα το διατηρήσει έτσι για όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα στον ατμό

Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε κατσαρόλες εξοπλισμένες με ειδικό καλάθι. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι πιο γρήγορο από το βράσιμο και καθώς το φαγητό δεν βυθίζεται σε υγρό, διαφεύγουν λιγότερα θρεπτικά συστατικά και διατηρείται η περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, βελτιώνοντας τη γεύση και τη σύστασή του που θα είναι πιο συμπαγής και ευχάριστη.

Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΟΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ
14/15 BOOSTER	Γρήγορη θέρμανση, Booster	Ιδανικό για στιρ φράι, καψάλισμα, βράσιμο σούπας, βράσιμο νερού
11-13	Τηγάνισμα, γκριλ, διατήρηση βρασμού	Ιδανικό για την έναρξη του μαγειρέματος, το σοτάρισμα, το μαγείρεμα ζυμαρικών, το δυνατό τηγάνισμα, το γκριλ
5-10	Στιφάδο, μαγείρεμα	Ιδανικό για στιφάδο, διατήρηση ήπιου βρασμού, μαγείρεμα, πολύ και συνεχές τηγάνισμα (ρύζι, ψητό, τηγανίτες*)
3-4	Σιγοβράσιμο, διατήρηση θερμότητας, αργό μαγείρεμα	Ιδανικό για συνταγές αργού μαγειρέματος, ήπιο σιγοβράσιμο κρεμώδους σάλτσας και υγρών
1-2	Λιώσιμο, διατήρηση υγρού, απόψυξη	Ευαίσθητο ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού, αργό ζέσταμα, λιώσιμο και διατήρηση υγρής σοκολάτας**
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	—	—

*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιτών στο επίπεδο 5-6.

**Επίπεδο λιώσιματος 2, όταν αρχίσει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να διατηρηθεί υγρό.

5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγείρεμα
		Φάση θέρμανσης	Επίπεδο ισχύος	Επίπεδο ισχύος
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11
	Ρυζόγαλο	Θέρμανση γάλακτος	13 - 15	6 - 8
	Ρύζι βραστό	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Ριζότο	Στιρ φράι και ψήσιμο	13 - 15	6 - 8
Κρέας	Ψητό κρέας	Στιρ φράι και ψήσιμο	10 - 13	6 - 11
	Μπριζόλα στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	10 - 13
	Λουκάνικα και χάμπουργκερ	Προθέρμανση σχάρας	10 - 11	10 - 13
	Κομμάτια κοτόπουλου	Προθέρμανση τηγανιού	10 - 11	6 - 10
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Ψάρι	Ψάρι στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	8 - 10
	Ψάρι φιλέτο	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Γαριδάκια και γαρίδες	Στιρ φράι	10 - 13	10 - 13
Λαχανικά και όσπρια	Φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Λαχανικά στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	6 - 11	10 - 13
	Πιπεριές, κολοκυθάκια και μελιτζάνες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Αυγά και προϊόντα αυγών	Σφιχτά αυγά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Τηγανητά αυγά	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Τηγανίτες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	5 - 7
Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια	Σάλτσες ντομάτας	Θέρμανση σάλτσών	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένο τυρί	Λιώσιμο	6 - 11	2 - 5
	Κρέμα και κάσταρντ	Θέρμανση κρέμας	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένη σοκολάτα	Λιώσιμο	1 - 2	1
	Βούτυρο	Λιώσιμο	1 - 3	1 - 3

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας.

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Να θυμάστε πάντα να ακολουθείτε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και να αποφεύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας.

a) ΛΕΚΕΔΕΣ ΛΙΠΟΥΣ

Αυτή η διαδικασία συνιστάται για περιπτώσεις αυτού του είδους: πιτσιλιές που προκαλούνται από τηγάνισμα ή ψήσιμο κρέατος στη σχάρα.

- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγωγικών εστιών.

b) ΛΕΚΕΔΕΣ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η διαδικασία αυτή συνιστάται για τρόφιμα που, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ζάχαρη, πρέπει να απομακρύνονται αμέσως για να αποφευχθεί η φθορά της επιφάνειας της εστίας (σιρόπια, μαρμελάδες ή κομπόστες).

- Όταν η εστία είναι ακόμα ζεστή, απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Εάν είναι απαραίτητο, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μια ξύστρα υπό οξεία γωνία για να αφαιρέσετε τυχόν εναπομείναντα κατάλοιπα.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με διάλυμα απορρυπαντικού και στεγνώστε την με χαρτί κουζίνας
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγωγικών εστιών.

c) ΛΕΚΕΔΕΣ ΑΜΥΛΟΥ

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού συνιστάται για τα εξής είδη τροφίμων: ζυμαρικά, ρύζι και πατάτες.

- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να υγράνετε τυχόν υπολείμματα αμύλου. Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε την εστία με ένα μαλακό πανί.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγωγικών εστιών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη σας αυτές τις οδηγίες και για: άλω νερού, άλω αλάτων, λεκέδες λίπους.

d) ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΌΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΌΣ

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

7. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

7.1. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια ελέγχοντας την ενότητα "Πώς λειτουργεί το προϊόν".
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα νερού στα χειριστήρια, ή μπορεί να μην ασκείτε τη σωστή πίεση στα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη σωστή πίεση όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στις ενότητες "Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών" και "Φροντίδα και καθαρισμός".
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλίσματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και στην οθόνη εμφανίζεται "U".	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

7.1.2. ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ		ΔΡΑΣΕΙΣ
E0	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E1	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E2	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήση
E3			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E4	αριστερά	δεξιά	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε το σήμα φάσης και τη συχνότητα δικτύου, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E5			Ελέγξτε το καλώδιο δικτύου και τον διαφορικό θερμοστάτη, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Μπροστά αριστερά		Περιμένετε να κρυώσει, καθαρίστε ή/και αφαιρέστε τα ξένα σώματα
E6	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E7	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Επικοινωνία με ASA
E8	Cz4	Cz1	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήση
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA

*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματα.

Χρησιμοποιείτε καθαρόλες και τηγάνια με διάμετρο πυθμένα ίση με εκείνη της ζώνης μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πυθμένες.

Όπου είναι δυνατόν, διατηρείτε το καπάκι στα σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κ.λπ. με ελάχιστη ποσότητα νερού για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, καθώς μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.

Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος του περιγράμματος της εστίας.

8.2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).



Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

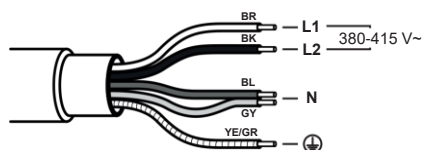
Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλα ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

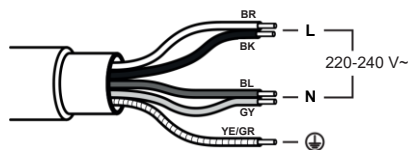
Ηλεκτρική εγκατάσταση

Καλώδιο τροφοδοσίας: Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα καλώδιο τροφοδοσίας που πρέπει να συνδεθεί στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο. Προσδιορίστε τις διάφορες επιλογές σύνδεσης με βάση τον τύπο της οικιακής παροχής ρεύματος από το αντίστοιχο διάγραμμα. Η πινακίδα δεδομένων υποδεικνύει επίσης την επιτρεπόμενη τάση σύνδεσης για αυτή τη συσκευή και την αντίστοιχη κατανάλωση ισχύος.

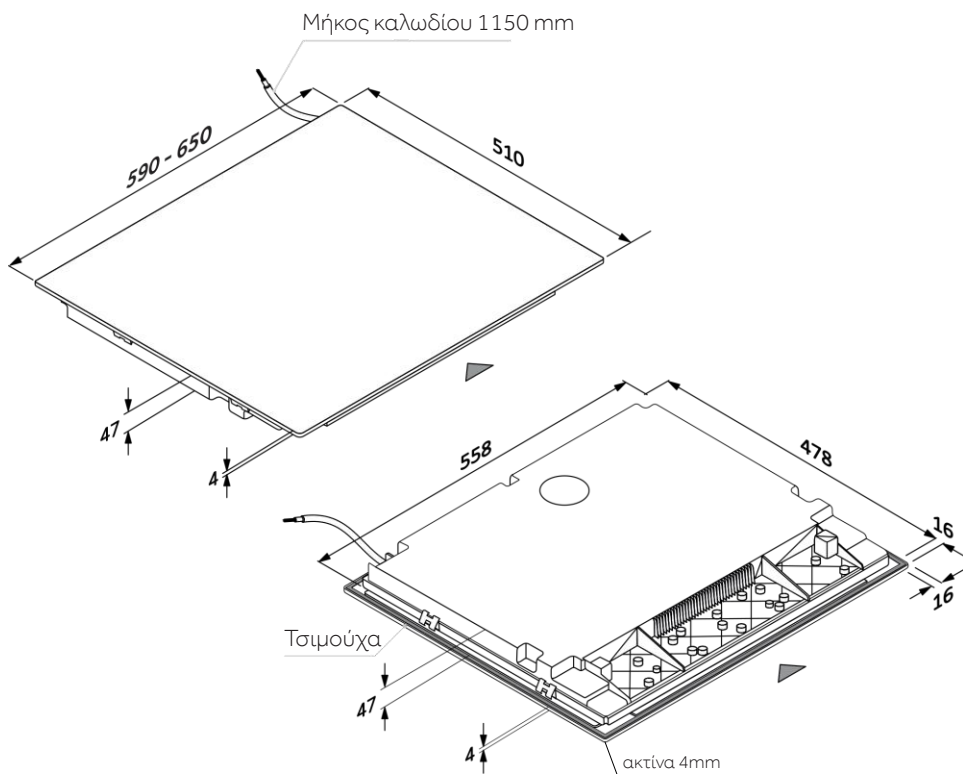
220-240V/380-415V 2N~



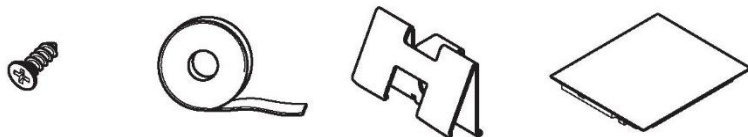
220-240V



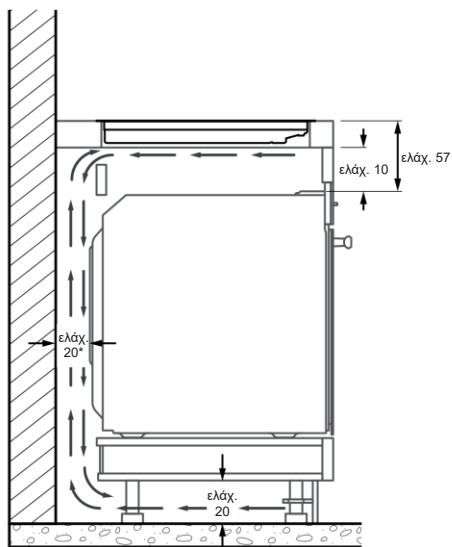
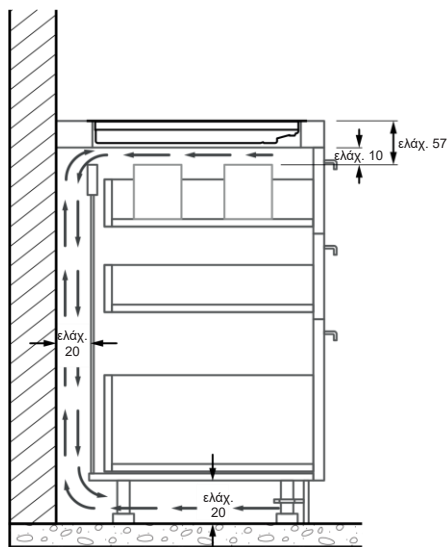
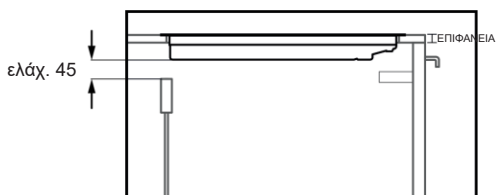
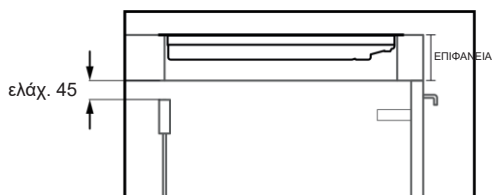
ΕΣΤΙΑ 60-65 cm



Εργαλεία

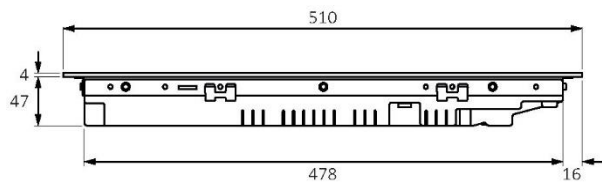


ΤΜΗΜΑΤΑ - ΠΛΑΤΟΣ 60 και 65

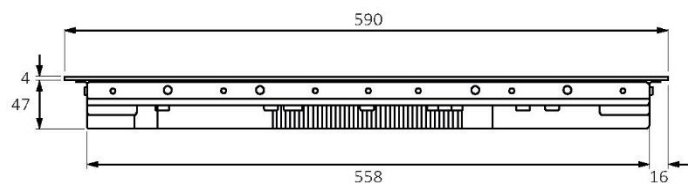


*Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, εξασφαλίστε τη σωστή ροή αέρα κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

ΕΣΤΙΑ 60 cm

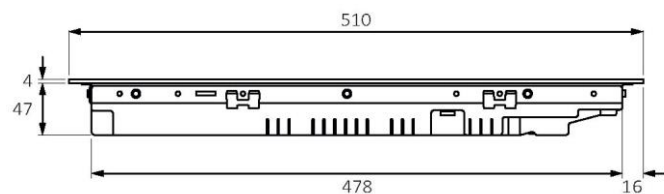


Πλευρική όψη

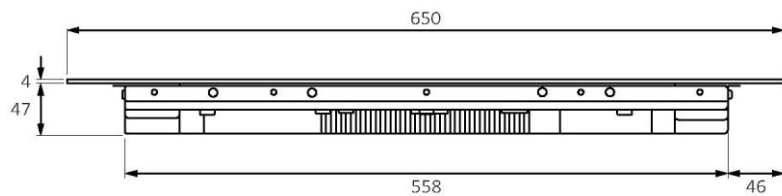


Πρόσοψη

ΕΣΤΙΑ 65 cm

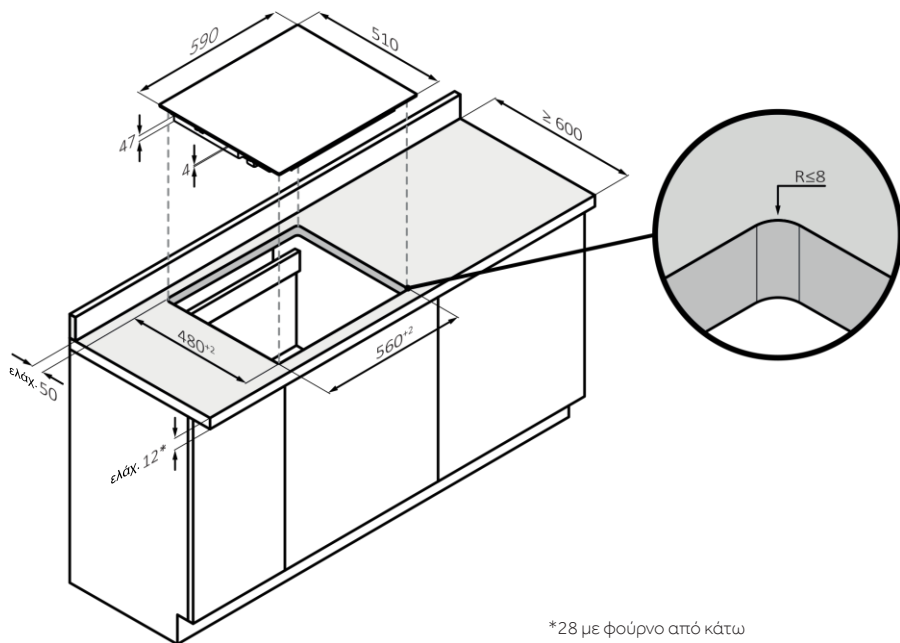


Πλευρική όψη

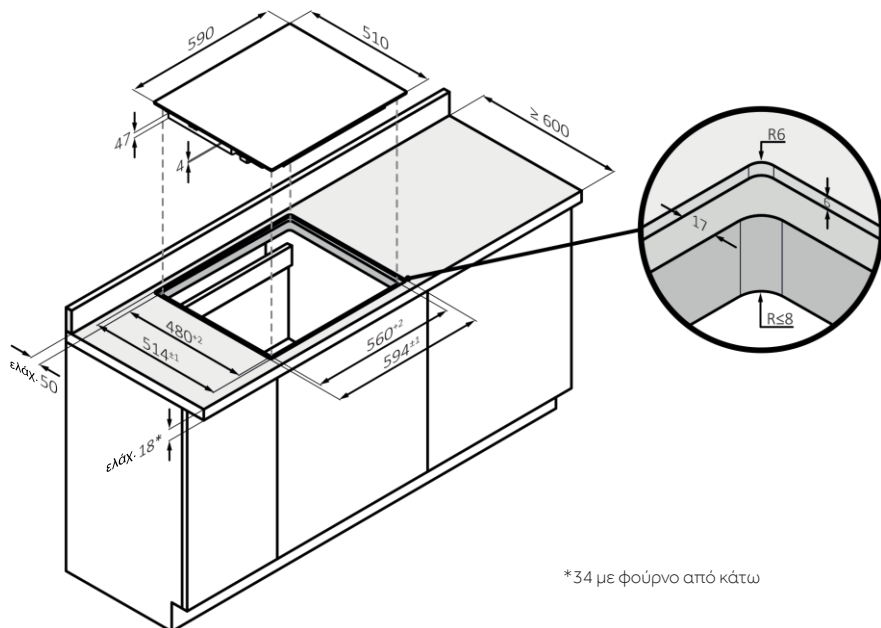


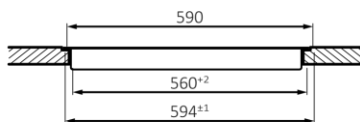
Πρόσοψη

ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 60



ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 60

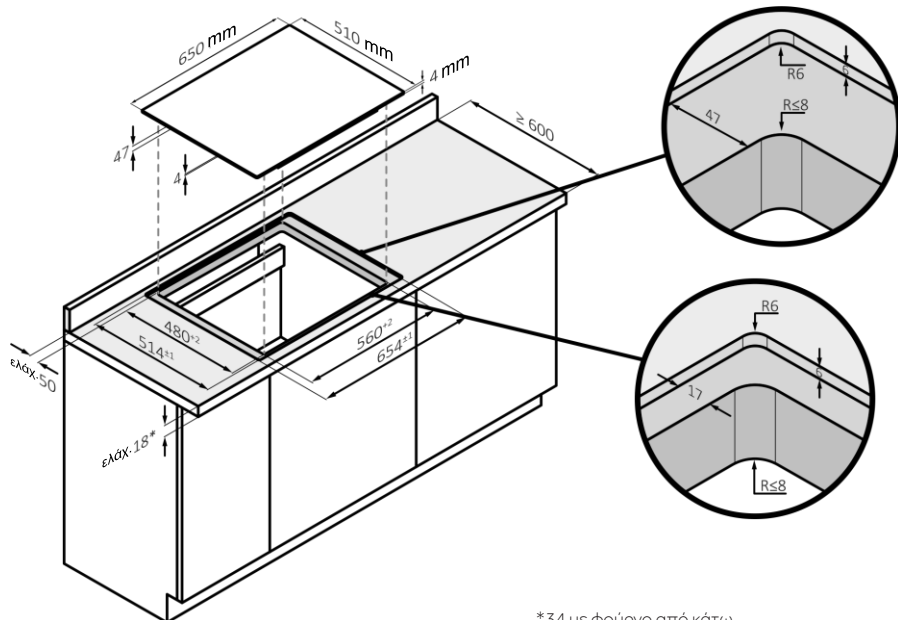




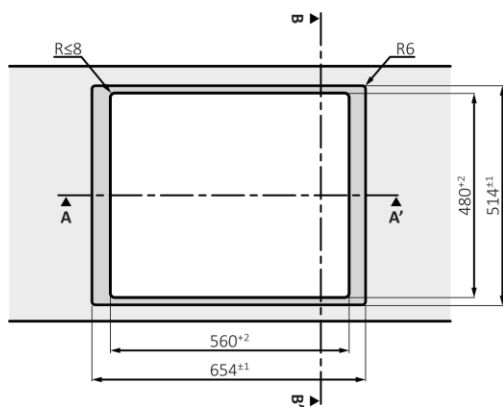
Technical drawing of a shaft-hub assembly. The shaft has a diameter of 510. The hub has an inner diameter of 480^{+2} and an outer diameter of 514^{+1} . The assembly is shown in cross-section with hatching on the hub and the shaft.



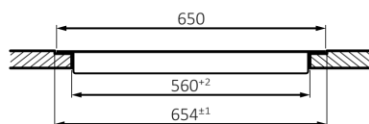
ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΣΟΧΗΣ ΤΗΣ 65



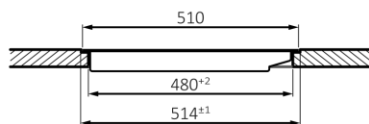
ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΣΟΧΗΣ ΤΗΣ 65



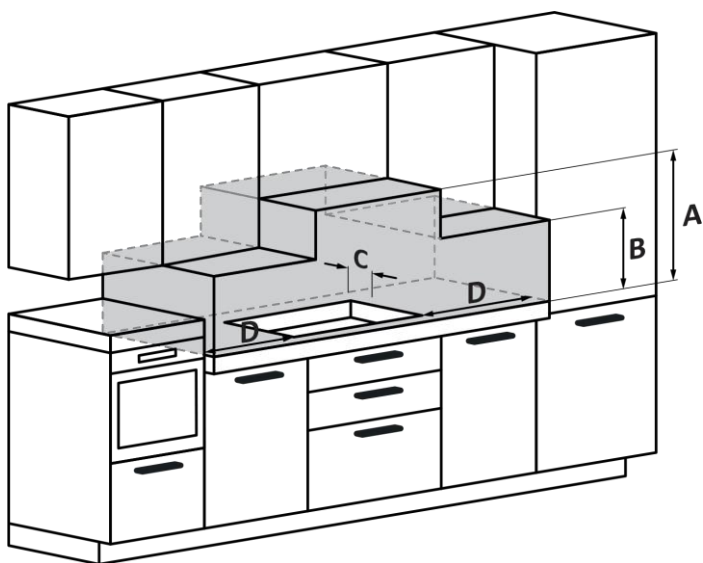
κάτοψη



Τμήμα AA'



Τμήμα BB'



A: Συνιστούμε μια απόσταση τουλάχιστον 650 mm, αλλά είναι προτιμότερο να συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο χρήσης του απορροφητήρα.

B: Εξετάστε το ενδεχόμενο παροχής ενός λειτουργικού χώρου για τον χειρισμό των εργαλείων κουζίνας και τυχόν ατμού και συμπύκνωσης που παράγονται κατά την προετοιμασία των φαγητών.

C: 35 mm από την οπή εσοχής μέχρι την πλάτη/το πάνελ της πλάτης.

D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 60 cm).

D: 55 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 65 cm).

70056711- 17/05/2024