

USER MANUAL

Haier

EN - PL - ET
- LT - LV

(EN) User Manual (PL) Instrukcja obsługi (ET) Kasutusjuhend (LT) Naudotojo vadovas (LV) Lietotāja rokasgrāmata

Haier.com

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

Haier

User Instructions

HOBS

EN

3

Instrukcje obsługi

PYTY KUCHENNE

PL

33

Kasutusjuhend

PLIIDIPLAADID

EN

63

Naudojimo instrukcija

KAITLENTĖS

PL

93

Norādījumi lietotājam

PLĪTS VIRSMAS

EN

123

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

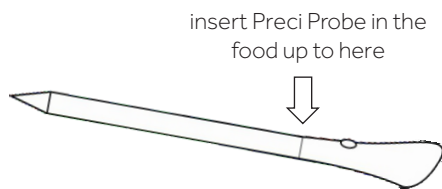
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may 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.

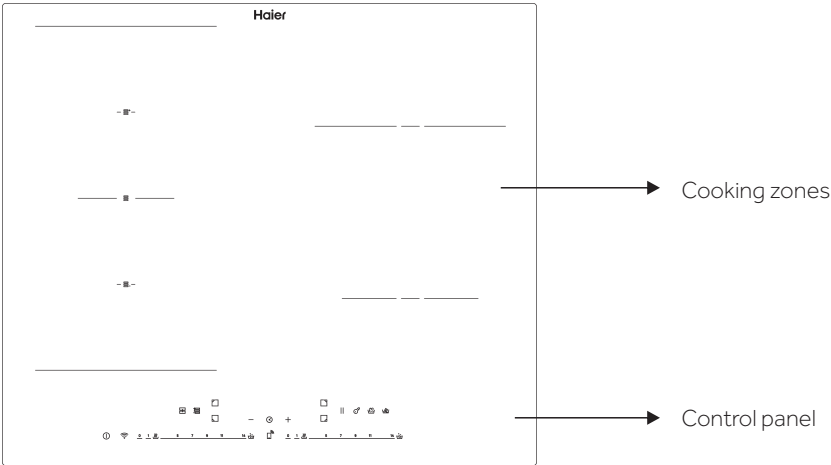
- DO NOT TOUCH Preci Prob WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



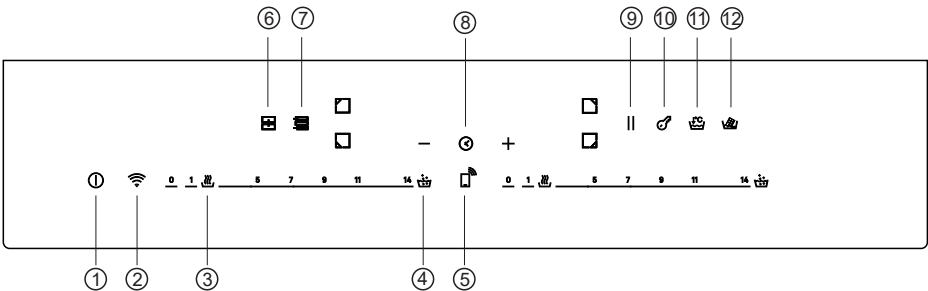
- Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
- Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.
- 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.PRODUCTINTRODUCTION

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.

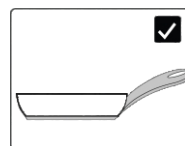
3.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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

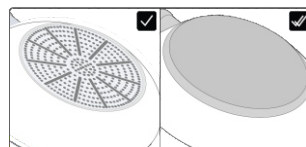
Induction cooking uses magnetism to generate heat; pots must therefore contain iron. If you already have a cookware you can check if the material is magnetic by using a magnet. Pots are suitable if they are magnetically attracted by the magnet.

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.

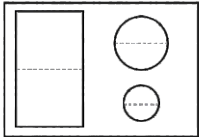
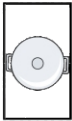
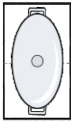


3.3.3. Dimension & placement

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. max.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 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.

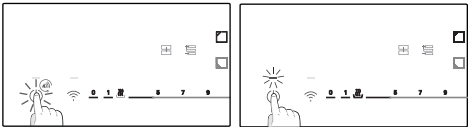
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

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.



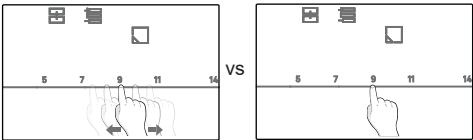
88 SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER

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 exceed 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 closed 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 press . 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.

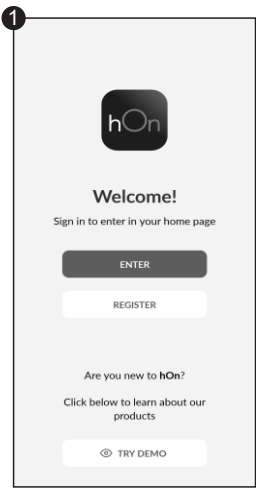
NOTE

- Once the hob is turned on, the WIFI icon 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.

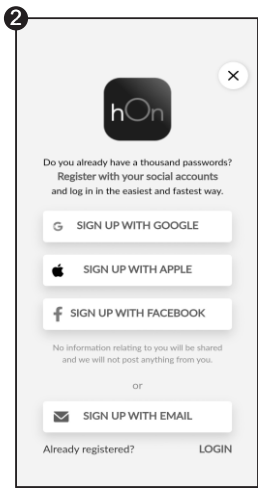
Download hOnApp on your smartphone.



New User Registration

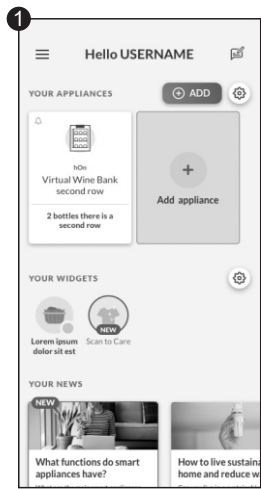


Click on "Register"

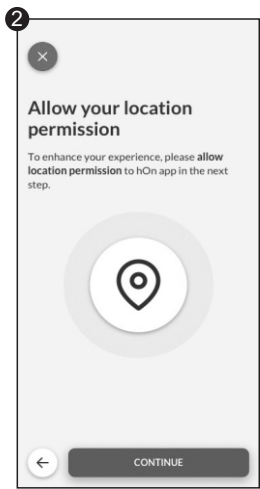


You can register through social accounts or sign up with your personal email

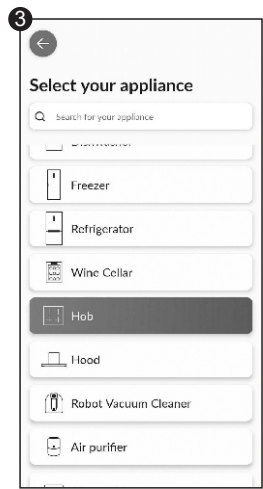
Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"

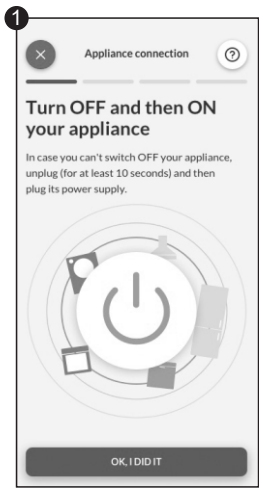


Allow your location permission

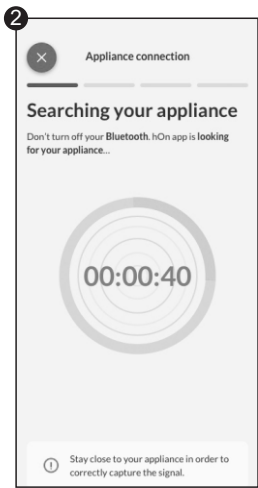


Select Hob from the appliance category

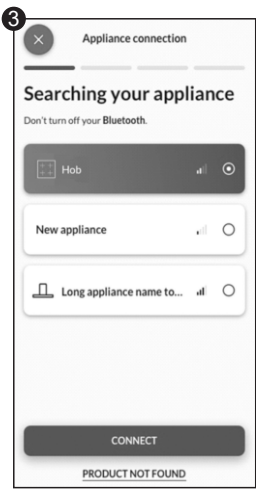
Quick Pair Enrollment



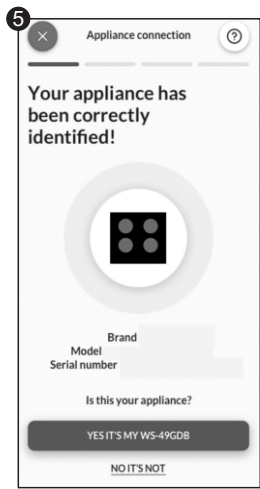
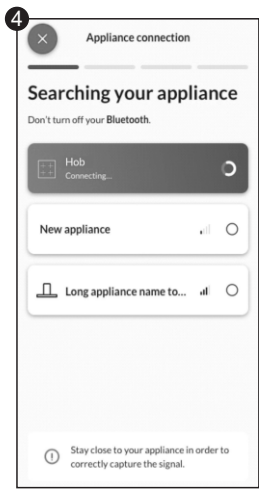
Turn on your appliance;
if it is already on,
turn it off and on again



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

PRECISE PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

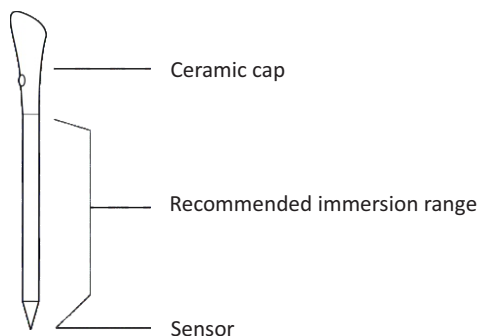
Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band (s) [MHZ]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3 ACCESSORIES

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

Thank you for purchasing Haier Precise 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: Precise 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.

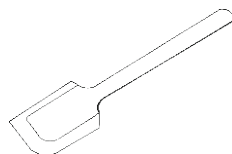
PAIR THE PRECI PROBE WITH THE INDUCTION HOB:

- 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

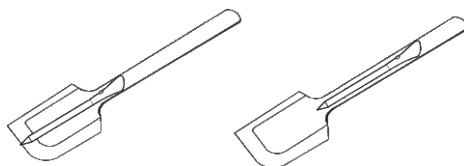
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.

- 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.Ë

**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.

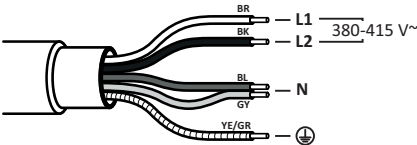
In my countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same function as the purchased appliance.

9. INSTALLATION

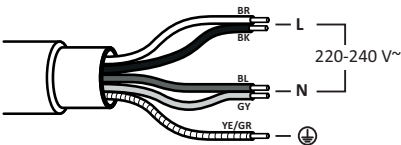
Electrical installation

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.

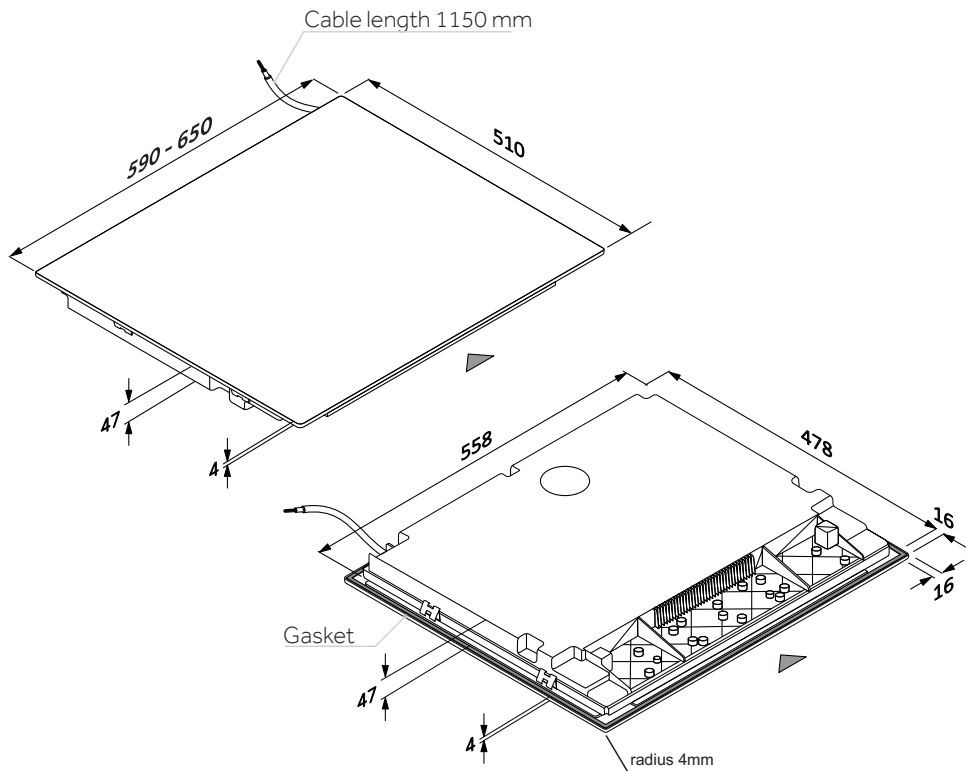
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



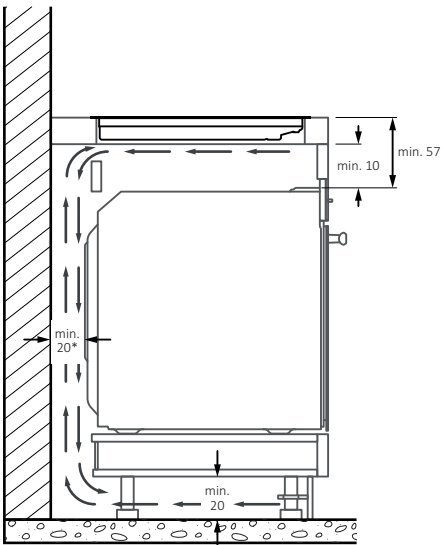
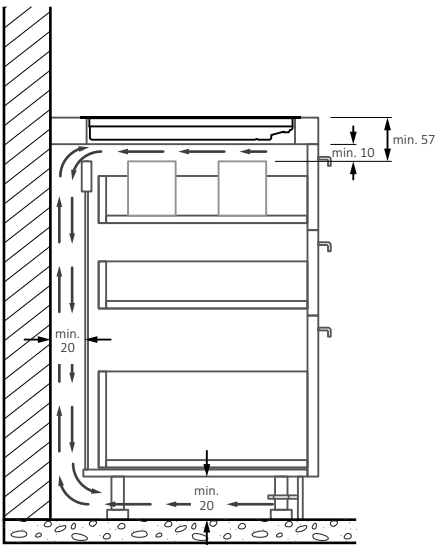
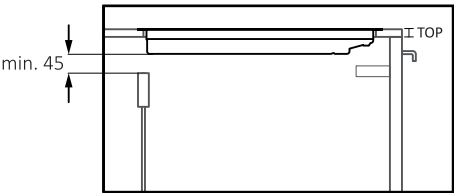
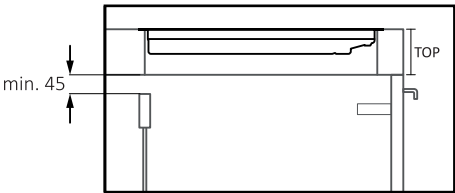
HOB 60-65 cm



Tools

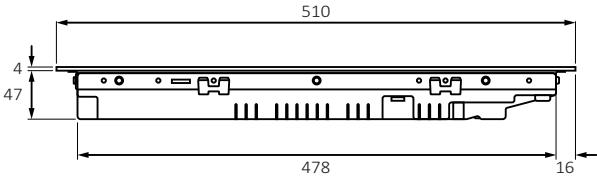


SECTIONS - WIDTH 60 and 65

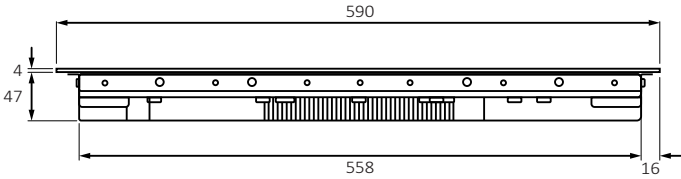


*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

HOB 60 cm

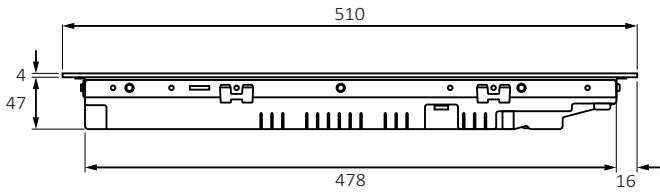


Side view

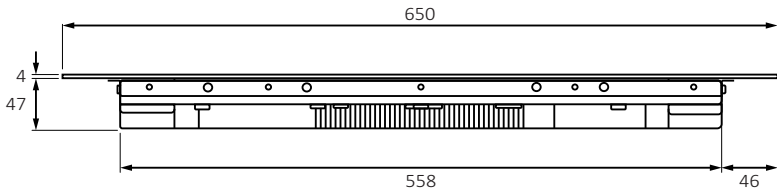


Frontal view

HOB 65 cm

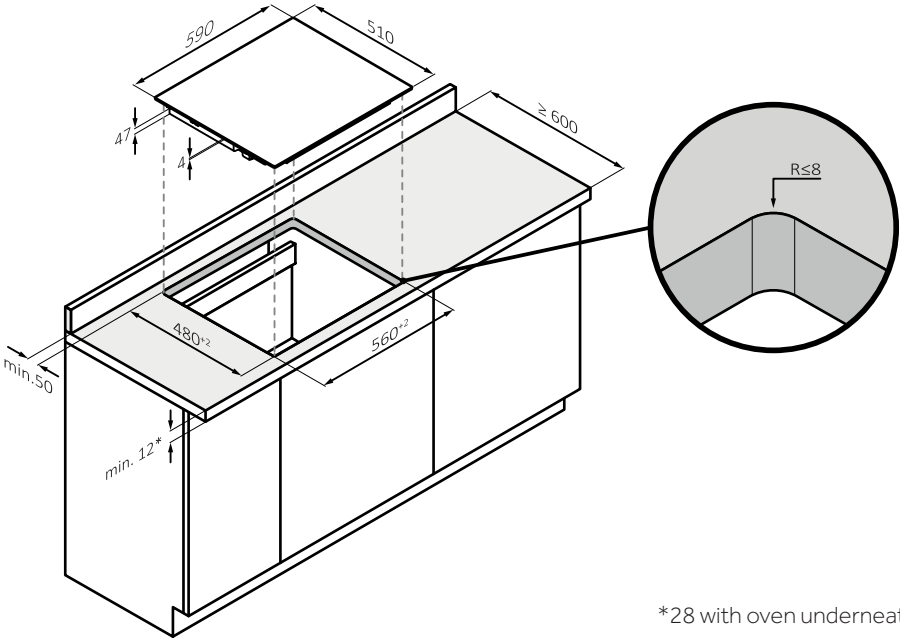


Side view

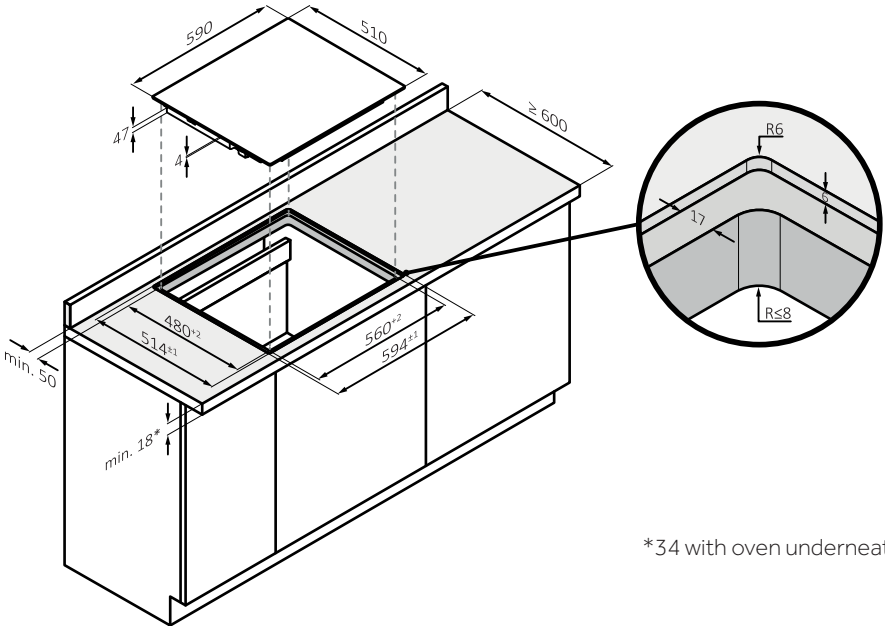


Frontal view

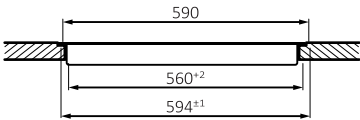
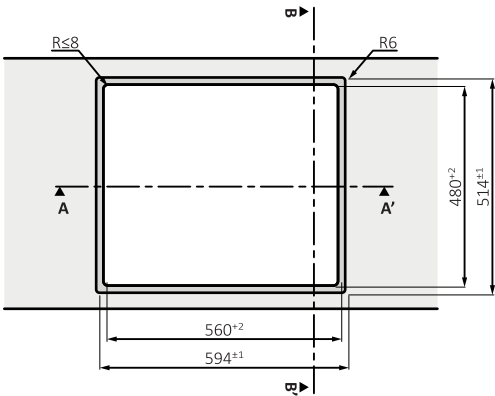
STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60



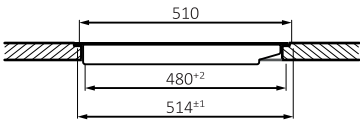
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60



FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60

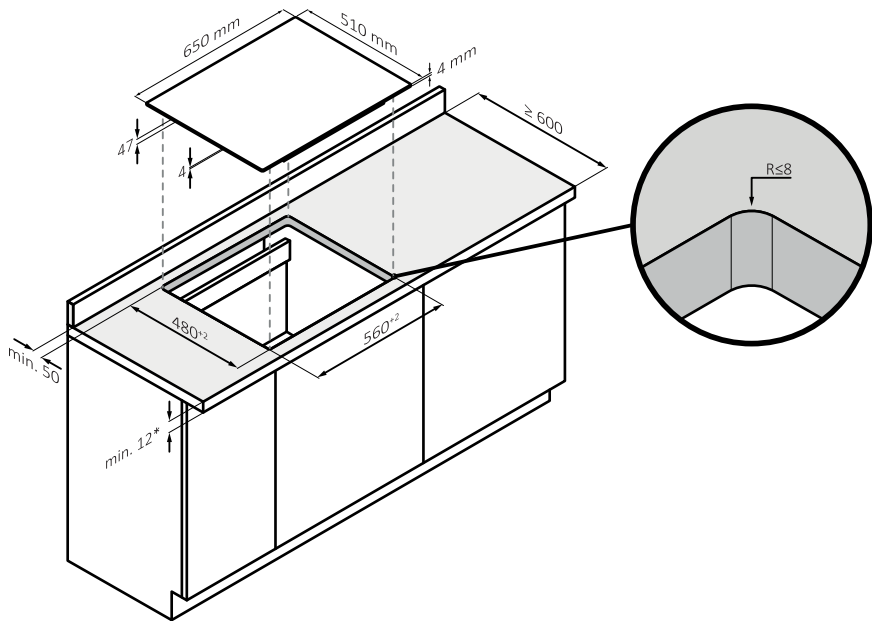


Section AA'



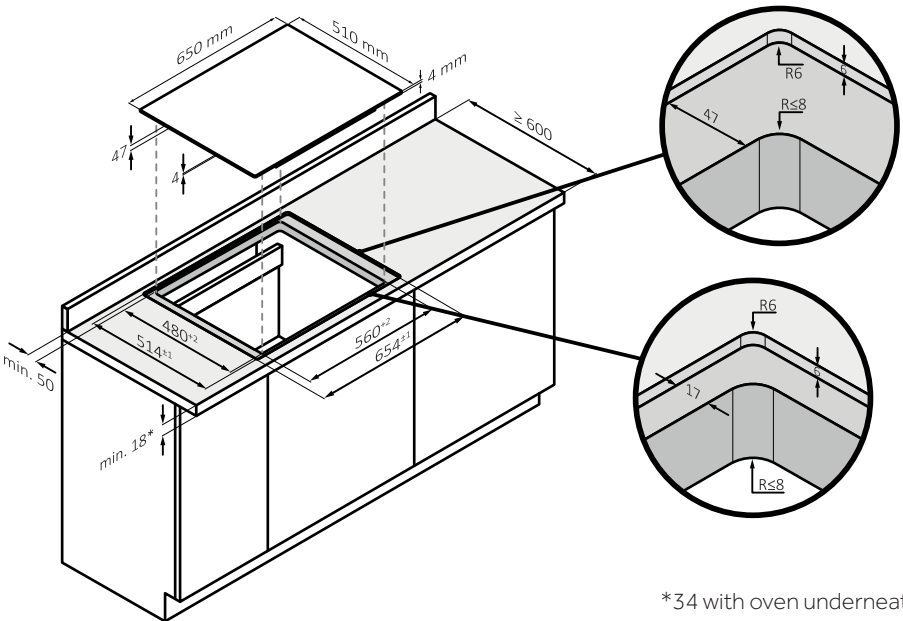
Section BB'

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 65 TOP

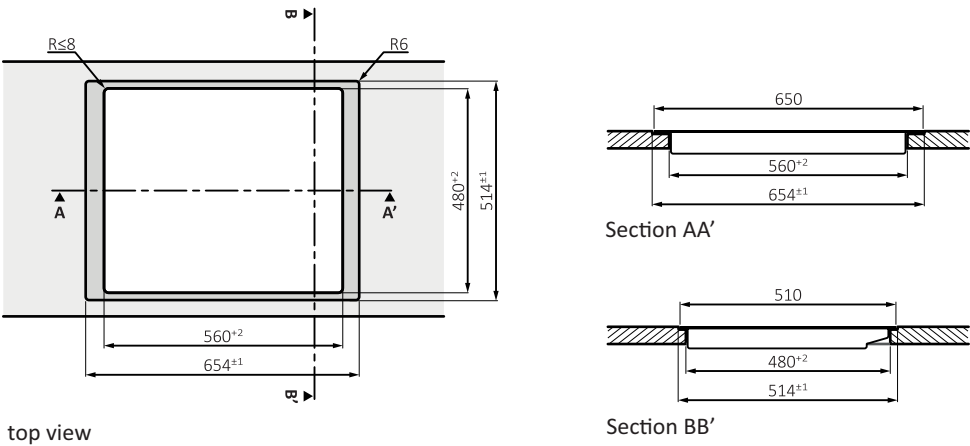


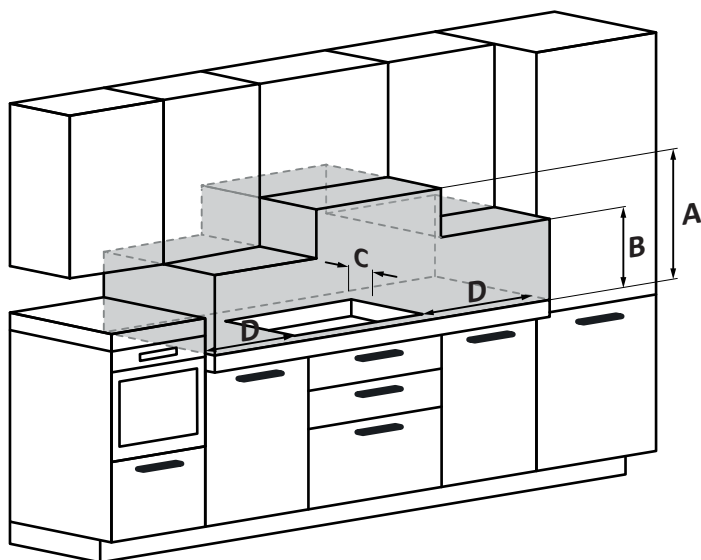
*28 with oven underneath

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).

Spis treści

34	Informacje dotyczące bezpieczeństwa
39	Wprowadzenie do produktów
40	Przed uruchomieniem
43	Działanie produktu
51	Wytyczne dotyczące gotowania
52	Pielęgnacja i czyszczenie
53	Wyświetlanie i kontrola awarii
55	Ochrona środowiska i utylizacja odpadów
56	Instalacja

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość. Przed instalacją kuchenki mikrofalowej zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny w przypadku naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

1.1.1. Ograniczenia użytkowania

- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.

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

1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
 - użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach mieszkalnych;
 - miejsca typu bed and breakfast.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.

1.2. INSTALACJA

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, aby uniknąć zagrożenia mogącego skutkować obrażeniami ciała lub skaleczeniami.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania wszystkich biegunów w warunkach przepięcia kategorii III. Sposób odłączenia musi być zgodny opisanymi zasadami.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zaskłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.

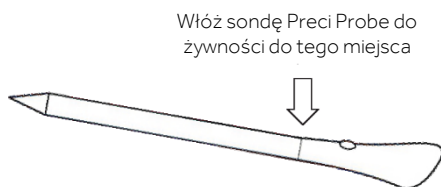
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.
- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Nie należy używać adapterów do naczyń kuchennych.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania obecność ciepła resztkowego jest sygnalizowana na wyświetlaczu odpowiedniego pola za pomocą symbolu H. Gdy ten symbol jest aktywny, należy uważać, aby nie dotknąć płyty kuchennej ze względu na ryzyko poparzenia.

1.5. OSTRZEŻENIA Bezprzewodowy czujnik temperatury

(dostępny w zależności od modelu)

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z płytą kuchenną. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

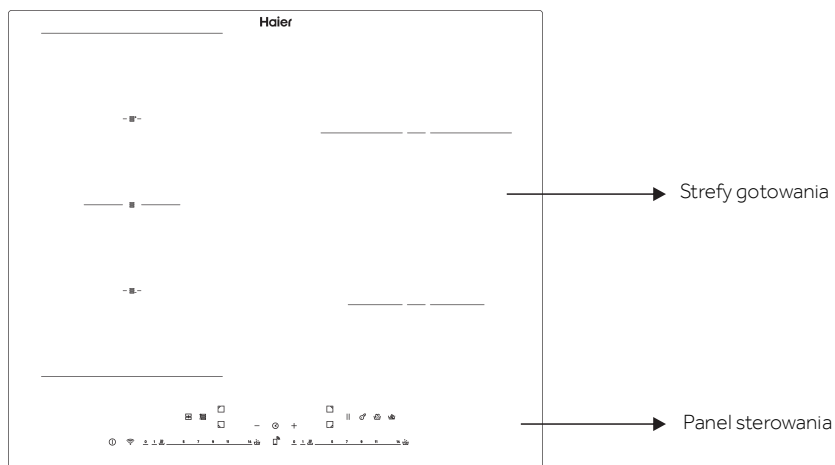
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe GOŁYMI RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Podczas gotowania należy W PEŁNI WŁOŻYĆ metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego CZARNEJ ceramicznej krawędzi.



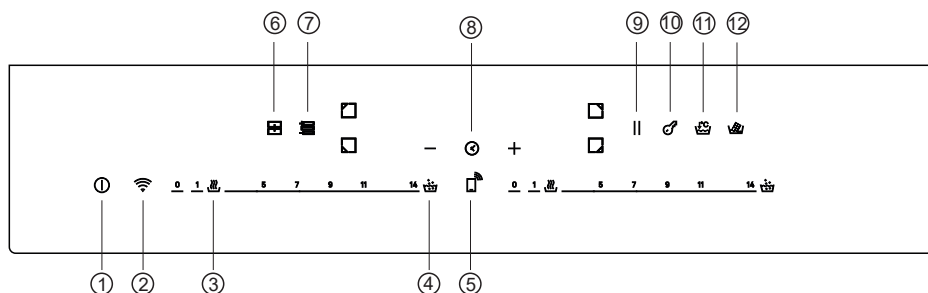
- Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia czujnika Heat Feel spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Heat Feel przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: od 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć temperaturę 350°C.
- Jeśli temperatura czujnika Heat Feel przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Heat Feel należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. WIDOK PRODUKTU Z GÓRY



2.2. PANEL STEROWANIA



- | | | |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1. WŁ./WYŁ. | 5. Zdalne sterowanie | 9. Pauza |
| 2. WIFI | 6. Cała strefa | 10. Blokada rodzicielska |
| 3. Podtrzymywanie temperatury | 7. Varycook | 11. Gotowanie na wolnym ogniu |
| 4. Gotowanie | 8. Zegar / Minutnik | 12. Roztapianie |

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE OGÓLNE

Przed rozpoczęciem użytkowania warto wiedzieć, że wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane tak, aby spełniały najbardziej rygorystyczne przepisy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- Niektóre funkcje zostaną włączone lub zostaną automatycznie wyłączone w przypadku braku garnków na palnikach lub gdy nie zostaną one prawidłowo ustawione.
- W pozostałych przypadkach funkcje zostaną automatycznie wyłączone po kilku sekundach, gdy będzie to wymagało wykonania więcej niż jednego kroku (np. „Włącz płytę” bez „wyboru pola grzejnego”).
- W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenie może nie zostać natychmiast wyłączone, nawet przy wyłączonych wszystkich strefach gotowania, ponieważ znajduje się w fazie chłodzenia; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol H, aż do jej ostygnięcia.

Bezpieczna aktywacja: produkt aktywuje się w przypadku, gdy garnki znajdują się w strefie gotowania. Proces podgrzewania nie rozpoczyna się lub zostaje przerwany, jeśli na kuchence nie ma garnków lub je zdjęto.

Detektor garnków: po włączeniu płyty produkt automatycznie wykrywa garnki w strefach gotowania, nawet przed ich aktywacją.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa: ze względów bezpieczeństwa każda strefa gotowania ma określony maksymalny czas działania, zależny od ustawionego maksymalnego poziomu mocy (s. 13).

3.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

Przy pierwszym użyciu produktu strefa gotowania jest ustawiona na maksymalną osiągalną moc. Można wybrać różne limity mocy odpowiednio do głównego systemu zasilania w domu, korzystając z funkcji zarządzania energią.

Jak ustawić zarządzanie energią

Możesz ustawić maksymalny poziom mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy.

Płyty indukcyjne mogą automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:

- Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie Varycook i Zegar .
- Wskaźnik zegara wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom

- Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
- Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1” do „P8”. Wskaźnik zegara pokaże 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

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

W celu potwierdzenia wyłącz płytę. Poziom mocy zostanie zapisany automatycznie. Wybrana wartość zostaje trwale zapisana i pozostaje zachowana nawet po wyłączeniu głównego zasilania.

Abym zmięniać poziom mocy, powtórzyć czynności opisane powyżej.

UWAGA: w zależności od wybranego sposobu zarządzania energią niektóre poziomy mocy i funkcje stref gotowania mogą zostać automatycznie ograniczone tak, aby nie przekraczały wybranej wartości. W szczególności w przypadku poziomu zarządzania energią ustawionego na mniej niż 4,5 kW, nie można było wybrać funkcji Boost, Varycook i niektórych sposobów gotowania za pomocą aplikacji.

W niektórych przypadkach wybór ostatniego poziomu mocy może zostać odrzucony/dostosowany zgodnie z dostępną ilością mocy resztkowej z poprzedniego ustawienia.

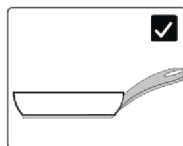
3.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

3.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

- Wybieraj tylko garnki z idealnie płaskim spodem. W przeciwnym razie mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Niewykrzywanie garnka;
- Niska wydajność;
- Niepożądany hałas.



- Wybieraj tylko garnki z gładkim spodem, aby uniknąć zarysowania powierzchni płyty;

UWAGA: w miarę możliwości unikaj przesuwania garnka na szklanej powierzchni, aby zminimalizować ryzyko zadrapań.

Test magnesu

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego garnki muszą zawierać żelazo. Jeśli masz już naczynie kuchenne, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Garnki są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.

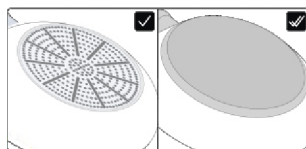
Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

3.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

Ogólnie akceptowane są wszystkie naczynia kuchenne oznaczone symbolem indukcji. Jednak w zależności od rodzaju dna zachowanie urządzenia może się różnić. W niektórych przypadkach wybór ostatniego poziomu mocy może zostać odrzucony/dostosowany zgodnie z dostępną ilością mocy resztkowej z poprzedniego ustawienia.

W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się tylko element ferromagnetyczny.

W rezultacie ciepło może nie być równomiernie rozłożone.



3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj strefy gotowania, która najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia.

Umieść garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany w strefie gotowania.

UWAGA: zaleca się, aby nie używać patelni wykraczającej poza obwód strefy gotowania.

Aby zapewnić prawidłową pracę płyty należy używać garnków o średnicy dna mieszczącej się w zakresie opisanym w poniższej tabeli.

 min. max.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

UWAGA: Naczynie o średnicy mniejszej niż wymagane minimum może nie zostać wykryte. Użycie naczynia o średnicy większej niż wymagane maksimum może spowodować awarię lub niską wydajność.

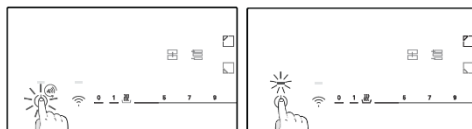
UWAGA: Nie stawiaj garnka na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub schładzania.

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

① WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć/wyłączyć płytę należy nacisnąć i przytrzymać przez chwilę. Odpowiedni dźwięk będzie informował o stanie urządzenia.



88 WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC

Płyta może automatycznie wykryć garnek po umieszczeniu go w strefie gotowania, włączając wskaźnik odpowiedniej strefy. Na tym etapie nie nastąpi aktywacja poziomu mocy.

Strefę można wybrać naciskając wskaźnik strefy.

Moc można ustawić poprzez:

Przesuwanie palca po suwaku;

Naciśnięcie bezpośrednio na właściwym poziomie.



Użytkownik może zmienić poziom mocy podczas gotowania, powtarzając ten sam proces.

Cyfry wskazują ustawiony poziom mocy: każde pole grzejne ma inną liczbę poziomów mocy, od 1 (min) do 14 (maks.). Każdy poziom ma funkcję automatycznego wyłączenia, które może trwać od 1 do 8 godzin.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Czas (godz.)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNKCJA BOOST: Można także wybrać szybkie nagrzewanie, naciskając suwak odpowiadający wartości 15.

- Z funkcji można korzystać w dowolnej strefie gotowania;
- Po 10 minutach funkcja Boost automatycznie przełącza się na poziom 14.

UWAGA: Jeśli po włączeniu płyty kuchennej lub zakończeniu gotowania w ciągu minuty zostanie ustawiony jakikolwiek poziom mocy, płyta wyłączy się.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , oznacza to, że:

- Garnek nie jest ustawiony w wybranej strefie gotowania;
- Naczynie nie jest prawidłowo umieszczone / w ogóle nie jest umieszczone na płycie kuchennej;
- Garnek nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych;
- Wymiary garnka są mniejsze niż minimalna średnica garnka wymagana dla wybranej strefy (s. 12).
- Jeśli odpowiedni garnek nie zostanie ustawiony w ciągu 1 minuty w strefie gotowania, nastąpi jej wyłączenie.

H: Pojawienie się tego symbolu na cyfrach oznacza, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, symbole znikają.

|| PAUZA

Zamiast wyłączenia, można wstrzymać działanie całej płyty, naciskając odpowiedni przycisk.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij **||**. Wskaźniki wszystkich stref pokażą **||**, a gotowanie zostanie zatrzymane.

Aby dezaktywować, naciśnij **||**; poprzednie ustawienia zasilania zostaną przywrócone.

OSTRZEŻENIE: Po wejściu w tryb wstrzymania wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone. Dzięki temu w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.

⌚ ZEGAR

Zegar można ustawić na dwa różne sposoby:

- Minutnik: po ustawieniu godziny strefa grzejna nie wyłączy się.
- Tryb Zatrzymaj gotowanie: po ustawionym czasie wybrana strefa gotowania zostanie wyłączona.

Licznik zegara do 60 minut.

Minutnik: wybierz bezpośrednio przycisk zegara (bez wybierania strefy). Rozpocznie się ogólne odliczanie czasu. Po upływie czasu płyta kuchenna emituje ciągły sygnał dźwiękowy, aż do naciśnięcia dowolnego innego przycisku.

Tryb zatrzymania gotowania: aby wybrać zegar dla jednej strefy, wybierz odpowiednią strefę i naciśnij przycisk

⌚. W pobliżu wyświetlacza cyfr wybranej strefy pojawi się kropka i dotykając symboli +/-, ustaw żądany czas. Jednocześnie można ustawić maksymalnie cztery zegary, po jednym dla każdej strefy. Przed edycją wartości zegara zawsze wybierz żądaną strefę grzejną.

Po upływie czasu płyta kuchenna wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.

🔒 BLOKADA KLUCZA

Płytę można zablokować, naciskając 🔒, aby zapobiec użytkowaniu bez nadzoru, a na wyświetlaczu pojawi się L. Gdy urządzenie jest zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, naciśnij i przytrzymaj przez chwilę przycisk 🔒.

FUNKCJE SPECJALNE

Płyta posiada 3 funkcje specjalne umieszczone na suwaku, które odpowiadają 3 poziomom mocy;

Dostęp bezpośredni:

Funkcje te można włączyć po wyborze strefy:



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU: Funkcja używana do kremów, sosów lub zwykłych płynów wymagających niższej temperatury.



ROZTAPIANIE

Funkcja używana głównie do roztopiania czekolady. Po kilku minutach, gdy czekolada zacznie się topić, przejdź na poziom 1, aby zachować uzyskana płynną konsystencję bez przekraczania idealnej temperatury.

Dostępne za pomocą suwaka:



PODTRZYMANIE TEMPERATURY: funkcja służąca do utrzymywania temperatury potrawy po ugotowaniu.



GOTOWANIE: Funkcja używana do zagotowania wody i utrzymania wrzenia.

UWAGA: W dowolnym momencie gotowanie powiązane z każdą funkcją można dostosować, wybierając różne poziomy mocy zbliżone do zalecanych



CAŁA STREFA

Cała strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu, tworzącą unikalną strefę pionową. Jeśli aktywna jest cała strefa, można ją sterować tylko na jednym poziomie mocy.

Aby aktywować funkcję, naciśnij . Tylko górne cyfry będą pokazywać informacje zwrotne. Dolne cyfry są wyłączone.

Aby dezaktywować, naciśnij i przytrzymaj przełącznik strefy . Garnki należy umieścić w sposób pokazany na rysunku na stronie 12.



STREFA VARYCOOK

Ta funkcja służy do wstępnego ustawienia stałych poziomów mocy w trzech różnych obszarach, w zależności od położenia garnka: wysoki (l.14), średni (l.10), niski (l.1).

- Jeśli garnek znajduje się z przodu strefy Varycook, poziom mocy jest ustawiony na l.1;
- Jeśli garnek znajduje się pośrodku strefy Varycook, poziom mocy jest ustawiony na l.10;
- Jeśli garnek znajduje się z tyłu strefy Varycook, poziom mocy jest ustawiony na l.14.

Aby aktywować funkcję, naciśnij . Tylko górne cyfry będą pokazywać informacje zwrotne. Dolne cyfry są wyłączone. Aby dezaktywować, naciśnij i przytrzymaj przełącznik strefy.

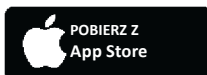
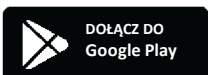
4.2. POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ hOn

Twoje urządzenie może być połączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

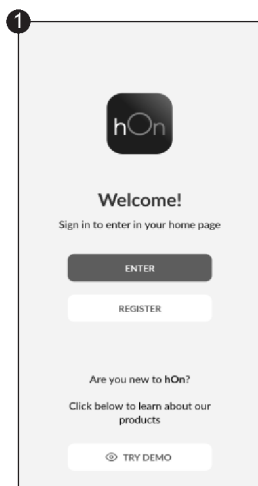
UWAGA

- Po włączeniu płyty ikony Wi-Fi będą migać przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie płyty kuchennej może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

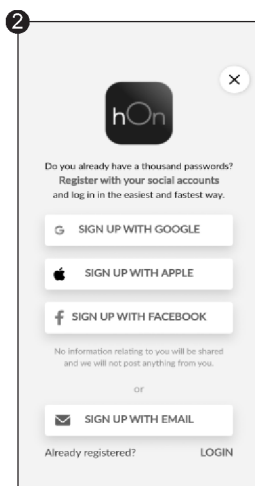
Pobierz aplikację hOn na swój smartfon.



Rejestrowanie nowego użytkownika

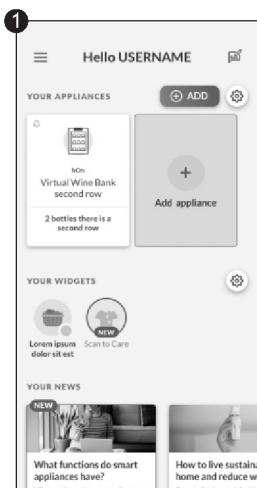


Kliknij opcję „Zarejestruj się”

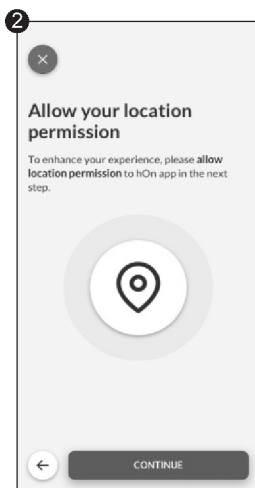


Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

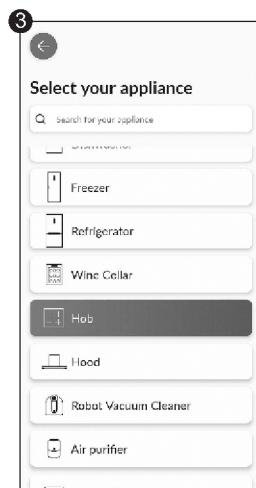
Szybka rejestracja parowania



Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”

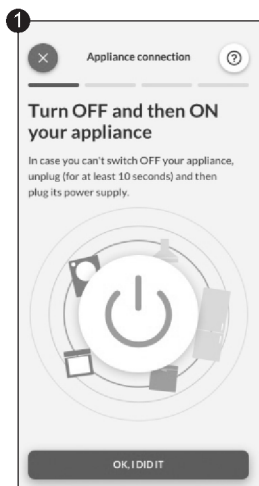


Zezwól na lokalizację

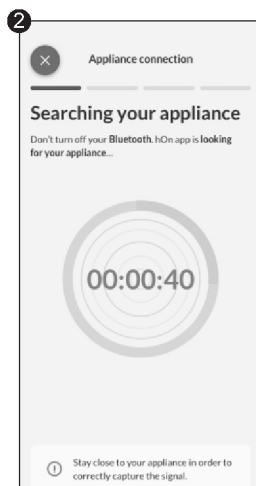


Wybierz płytę z kategorii urządzeń

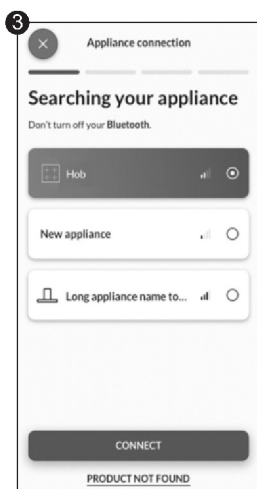
Szybka rejestracja parowania



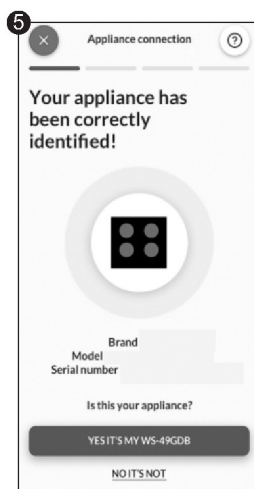
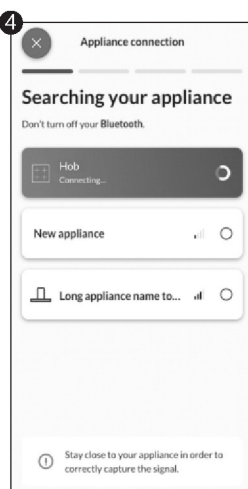
Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie



Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego



Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund



Gdy Twoja płyta kuchenna zostanie odnaleziona i możesz wyświetlić i ustawić funkcje/przepisy za pomocą aplikacji hOn

Wybierz z menu przepisów aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępuj krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji, a po zakończeniu wyślij parametry do płyty, która będzie dla Ciebie gotować. Gdy płyta odbierze polecenie z aplikacji, wyda 2 razy sygnał dźwiękowy i będzie migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały odebrane. Aby rozpocząć przepis, naciśnij przycisk „My Chef”. Jeśli chcesz wyjść z funkcji „My Chef”, naciśnij przycisk przez 3 sek. *Rezultaty gotowania mogą się różnić w zależności od używanych naczyń.

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 PARAMETRY BEZPRZEWODOWE:

Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

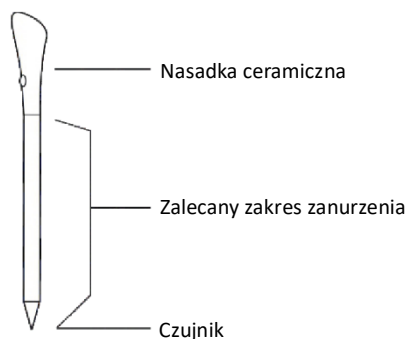
4.3. AKCESORIA

4.3.1. Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności PRECI PROBE & LADLE

(dostępny w zależności od modelu)

Dziękujemy za zakup sondy Haier Preci Probe. Należy pamiętać, że działa tylko z płytą indukcyjną Haier i przed użyciem należy zapoznać się z poniższą instrukcją oraz zawartymi w niej uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Wstęp: Sonda Preci Probe to bezprzewodowy termometr do żywności, który podaje w czasie rzeczywistym informację o statusie wewnątrz żywności, aby uniknąć niedogotowania lub przegotowania i za każdym razem zapewnić doskonały rezultat. Łączy się bezpośrednio z produktem. Szczegóły i status żywności w czasie rzeczywistym można odczytać z telefonu, zapewniając najlepszy rezultat na wyciągnięcie ręki. Aby uzyskać więcej informacji na temat parowania i wskazówek dotyczących użytkowania, zapoznaj się z poniższymi instrukcjami.



ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM:

- Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę;
- Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo po podłączeniu do powerbanka ze względu na funkcję automatycznego wyłączania;
- Dioda LED ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana.

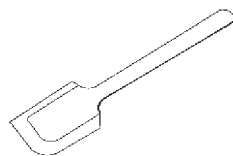
PAROWANIE SONDY PRECI PROBE Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ:

- Upewnij się, że płyta jest włączona, a sonda Preci Probe jest w pełni naładowana;
- Uruchom aplikację hOn na swoim urządzeniu przenośnym;
- Przejdź do sekcji Przepisy i wybierz przepis, który wymaga wykorzystania sondy Preci Probe;
- Po uruchomieniu przepisu przez naciśnięcie przycisku  na urządzeniu, sonda Preci Probe połączy się automatycznie;
- Aplikacja wyświetla listę wszystkich dostępnych sond, które można wybrać do przepisu;
- Na wyświetlaczu płyty pojawi się nazwa wybranej sondy Preci Probe (np. „1 A”);
- Teraz postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji hOn;
- Podczas korzystania z aplikacji, jeśli sonda jest naładowana poniżej 20%, na wyświetlaczu zegara pojawi się „CH”.

CHOCHLA

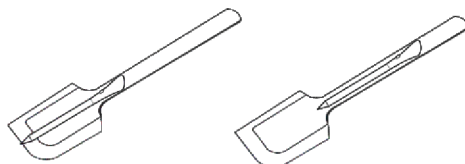
Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.

- Umyj chochlę przed pierwszym użyciem.
- Nie używaj chochli na otwartym ogniu.
- Nie przecinaj chochli.
- Nie kładź chochli w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami płyty.
- Tolerowana temperatura: 220°C



Ustawienie 1

Ustawienie 2



4.4. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

Ustaw w aplikacji hOn docelową temperaturę, którą chcesz osiągnąć, włóż sondę Preci Probe do żywności lub wraz z akcesorium do płynów, a zobaczysz wzrost temperatury w aplikacji aż do osiągnięcia temperatury docelowej.

Pomoże Ci dokładnie utrzymać temperaturę dla każdego rodzaju żywności. Nie można jej używać, gdy działa funkcja gotowania wspomagane.

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

Wybieraj spośród przepisów aplikacji hOn lub programów specjalnych, śledź przygotowania krok po kroku, a następnie płyta automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w kąpieli wodnej o niskiej temperaturze.

Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają nienaruszone właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze.

Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

Wybierz kategorię potrawy z aplikacji hOn, wybierz ten rodzaj gotowania, a płyta indukcyjna automatycznie rozgrzeje grill do odpowiedniej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.

Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekko wrzącej, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze można gotować na parze potrawy takie jak warzywa, mięso czy ryby w garnkach wyposażonych w koszyk do gotowania na parze. Gotowanie na parze jest szybsze niż gotowanie, ponieważ nie jest zanurzone w płynie, rozprasza mniej składników odżywczych zawartych w żywności i zachowuje jej zawartość witamin, poprawiając jej smak i strukturę, która będzie bardziej zwarta i przyjemna.

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. TABELA MOCY

POZIOM MOCY	RODZAJ GOTOWANIA	SUGEROWANY SPOSÓB UŻYCIA
14/15/BOOSTER	Szybkie nagrzewanie, booster	Idealny do smażenia, podsmażania, zagotowania zupy, zagotowania wody
11-13	Smażenie, grillowanie, gotowanie	Idealny do rozpoczęcia gotowania, smażenia, gotowania makaronu, smażenia w głębokim tłuszczu, grillowania
5-10	Duszenie, gotowanie	Idealny do wstępnego podgrzewania duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, długiego smażenia (ryż, pieczeń, naleśniki*)
3-4	Gotowanie na wolnym ogniu, utrzymywanie ciepła, powolne gotowanie	Idealny do dań gotowanych na wolnym ogniu, sosów śmietanowych i utrzymywania płynnej konsystencji
1-2	Roztapianie, utrzymywanie płynnej konsystencji, rozmrażanie	Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia, powolne podgrzewanie, roztapianie i utrzymywanie płynnej konsystencji czekolady**
WYŁ.	-	-

*Ciągłe smażenie naleśnika na poziomach 5-6.Ė

** Poziom roztopiania 2, gdy zacznie się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

5.2. TABELA GOTOWANIA

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	PRZEPIS	Wstępne nagrzewanie		Gotowanie
		Faza wstępnego nagrzewania	Poziom mocy	Poziom mocy
Makaron i ryż	Makaron	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 11
	Pudding ryżowy	Podgrzewanie mleka	13 - 15	6 - 8
	Gotowany ryż	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Smażenie i pieczenie	13 - 15	6 - 8
Mięso	Pieczone mięso	Smażenie i pieczenie	10 - 13	6 - 11
	Grillowany stek	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	10 - 13
	Kiełbaski i hamburgery	Rozgrzewanie grilla	10 - 11	10 - 13
	Kawałki kurczaka	Rozgrzewanie patelni	10 - 11	6 - 10
	Panierowany stek	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13
Ryby	Grillowana ryba	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	8 - 10
	Filet rybny	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10
	Krewetki	Podsmażanie	10 - 13	10 - 13
Warzywa i rośliny strączkowe	Świeże smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14
	Mrożone smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14
	Grillowane warzywa	Rozgrzewanie grilla	6 - 11	10 - 13
	Papryka, cukinia i bakłażan	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13
Jajka i produkty jajeczne	Jajka na twardo	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8
	Jajka sadzone	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10
	Naleśniki	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	5 - 7
Sosy, kremy i desery	Sos pomidorowy	Gotowanie sosów	4 - 6	2 - 4
	Roztopiony ser	Roztapianie	6 - 11	2 - 5
	Krem i sos	Podgrzewanie kremu	4 - 6	2 - 4
	Roztopiona czekolada	Roztapianie	1 - 2	1
	Masło	Roztapianie	1 - 3	1 - 3

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

- Czyść płytę po każdym użyciu;
- Zawsze używaj naczyń kuchennych z czystym dnem;
- Zadrapania na powierzchni nie mają wpływu na działanie;
- Użyj specjalnego środka czyszczącego odpowiedniego do powierzchni płyty kuchennej;
- Używaj specjalnego skrobaka do szkła.

6.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że strefy gotowania są wyłączone. Zawsze pamiętaj o przestrzeganiu zalecanych instrukcji czyszczenia i unikaj stosowania produktów ściernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnię płyty kuchennej.

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

Ta procedura jest zalecana w tego rodzaju scenariuszach; tłuste plamy spowodowane smażeniem lub grillowaniem mięsa.

- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- W razie potrzeby wyczyść płytę ponownie, używając gorącej wody i środka do czyszczenia szkła płyt indukcyjnych.

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

Ta procedura jest zalecana w przypadku zabrudzenia przez produkty, które ze względu na dużą zawartość cukru wymagają natychmiastowego usunięcia, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty (syropy, dżemy, konfitury).

- Gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła, usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka ustawionego pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałości.
- Wyczyść powierzchnię do gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- W razie potrzeby wyczyść płytę ponownie, używając gorącej wody i środka do czyszczenia szkła płyt indukcyjnych.

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

Ta procedura czyszczenia jest zalecana do następujących rodzajów żywności: makaron, ryż i ziemniaki.

- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Resztki skrobi zwilż wilgotną ściereczką. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- Po czyszczeniu wytrzyj płytę do sucha miękką ściereczką.
- W razie potrzeby wyczyść płytę ponownie, używając gorącej wody i środka do czyszczenia szkła płyt indukcyjnych.

UWAGA: Przestrzegaj podanych instrukcji również w przypadku plam po wodzie, kamieniu, tłuszczu.

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

7. WYŚWIELANIE I KONTROLA AWARII

7.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” oraz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się oznaczenie „U”.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyła, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

7.1.1. KODY USTERKI

KOD USTERKI	ZASADA WYŚWIETLANIA		DZIAŁANIA
E0	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
E1	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
E2	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
			Wykonaj ręczną konfigurację na podstawie instrukcji obsługi
E3			Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
E4	Lewa	Prawa	Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
			Sprawdź napięcie sieciowe zgodnie z instrukcją obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź napięcie sieciowe zgodnie z instrukcją obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź sygnał fazowy i częstotliwość sieci; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź kabel zasilający i termostat różnicowy; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
E5			Poczekaj na ostygnięcie, wyczyść i/lub usuń ciała obce
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
E6	Cz4	Cz1	Zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
E7	Cz4	Cz1	Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	Zadzwoń do ASA
E8	Cz4	Cz1	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
			Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Wykonaj ręczną konfigurację na podstawie instrukcji obsługi
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA

*ASA = Centrum serwisowe

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Zalecenia mające na celu uzyskanie najlepszych wyników; Używaj garnków i patelni o średnicy dna równej średnicy strefy gotowania;

Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;

Jeśli to możliwe, podczas gotowania zakrywaj garnki pokrywką;

Gotuj warzywa, ziemniaki itp. z minimalną ilością wody, aby skrócić czas gotowania;

Użyj szybkowaru, ponieważ dodatkowo zmniejsza to zużycie energii i czas gotowania.

Umieść garnek na środku strefy gotowania w obrysie płyty.

8.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).



Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

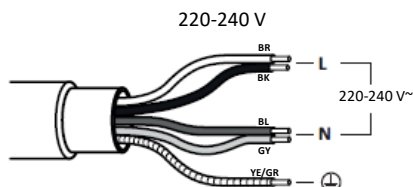
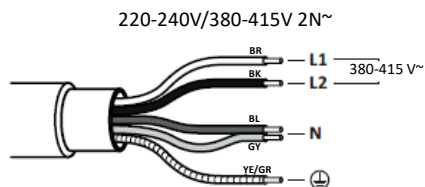
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

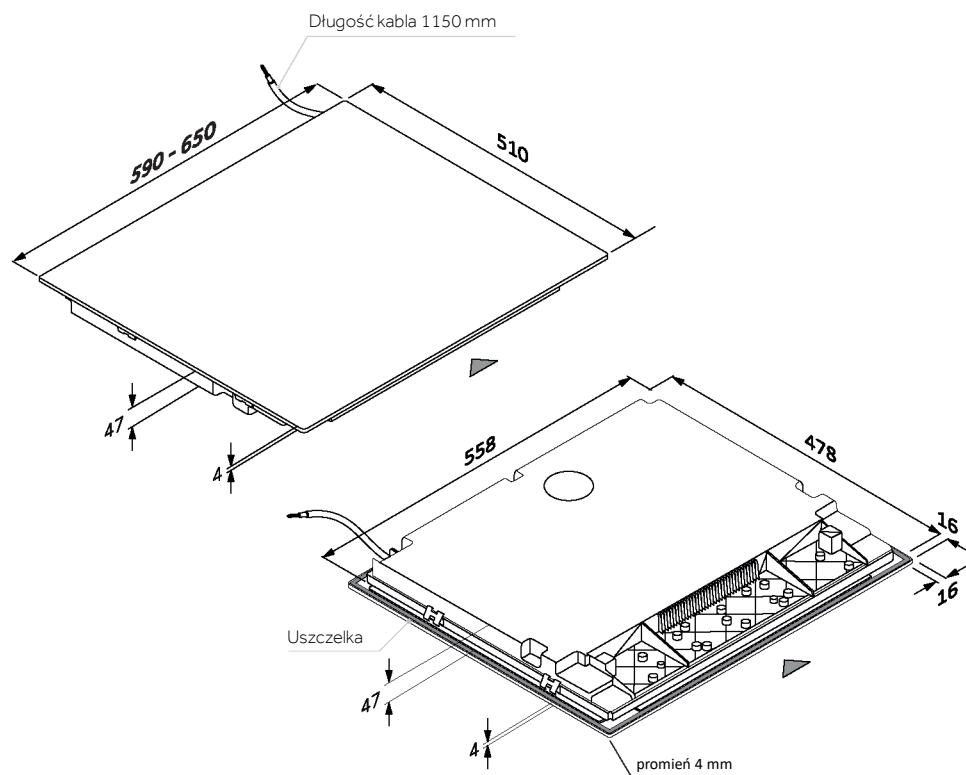
9. INSTALACJA

Instalacja elektryczna

Kabel zasilający: Urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający, który należy podłączyć do domowej sieci energetycznej. Zidentyfikuj różne opcje połączeń w zależności od rodzaju domowego źródła zasilania na podstawie odpowiedniego schematu. Na tabliczce znamionowej podane jest również dopuszczalne napięcie przyłączeniowe tego urządzenia i odpowiadający mu pobór mocy.



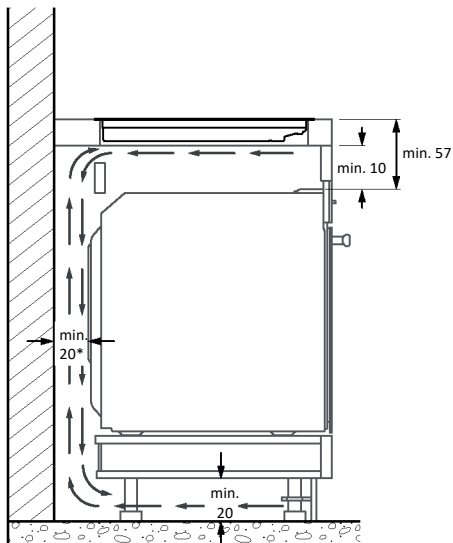
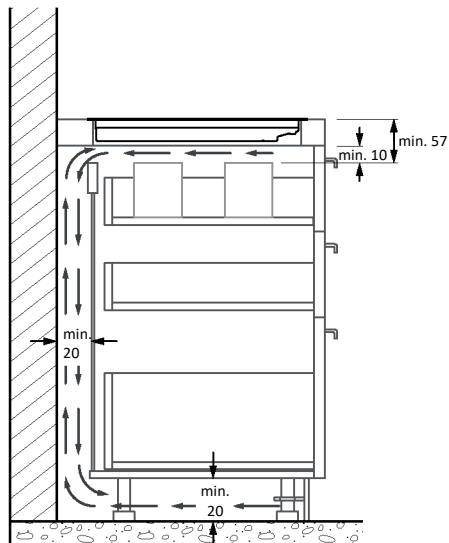
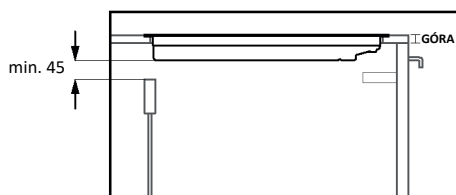
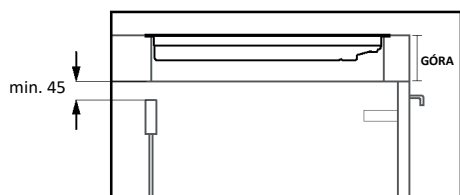
PŁYTA 60-65 cm



Narzędzia

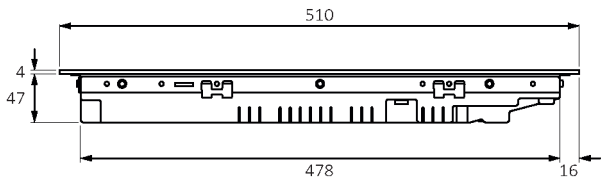


SEKCJE - SZEROKOŚĆ 60 i 65

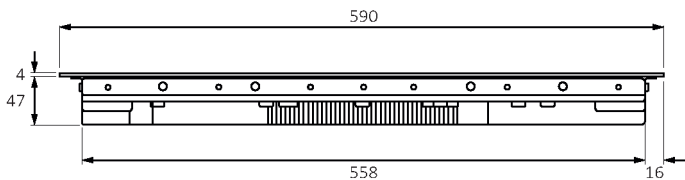


*W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza pod płytą kuchenną, zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi.

PŁYTA 60 cm

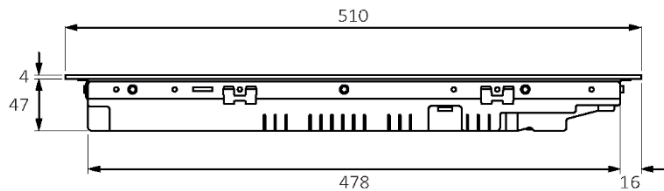


Widok z boku

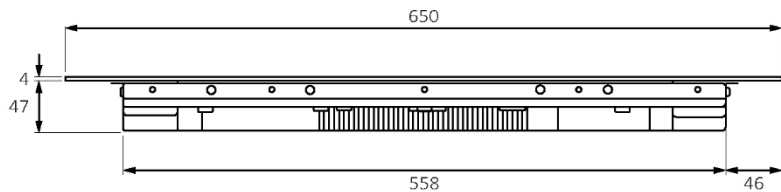


Widok z przodu

PŁYTA 65 cm

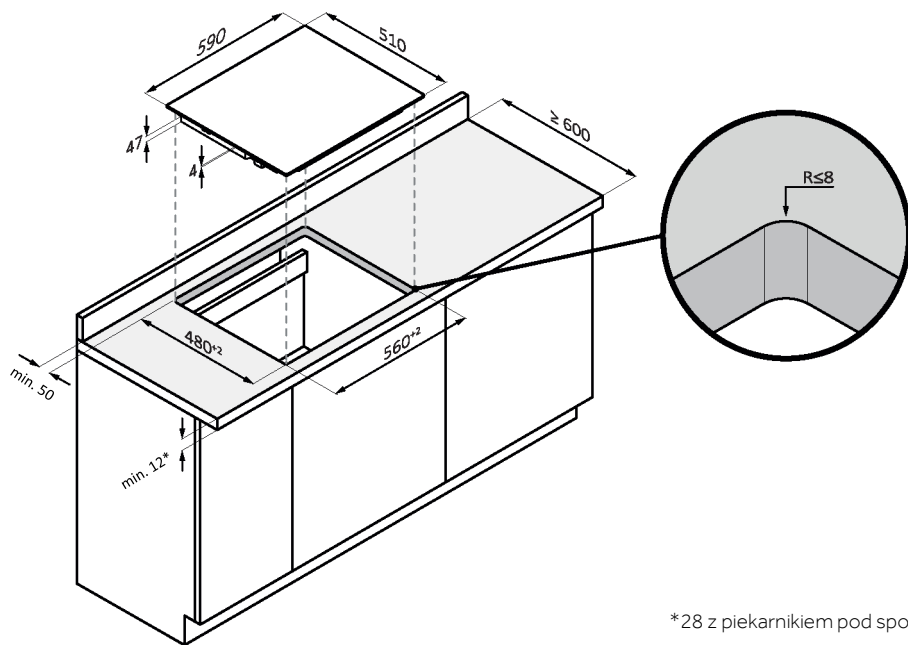


Widok z boku

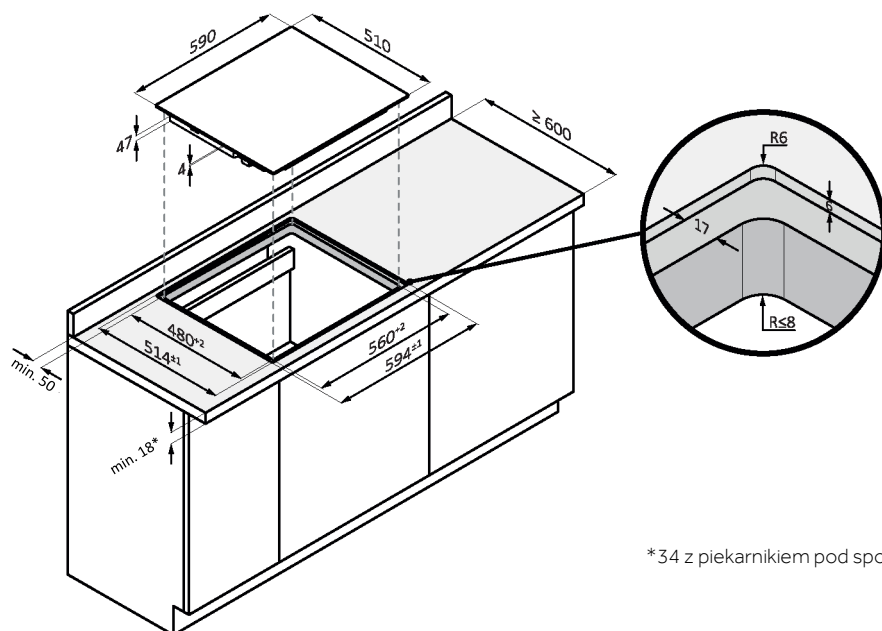


Widok z przodu

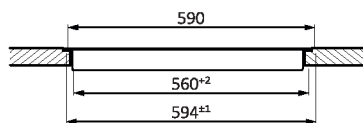
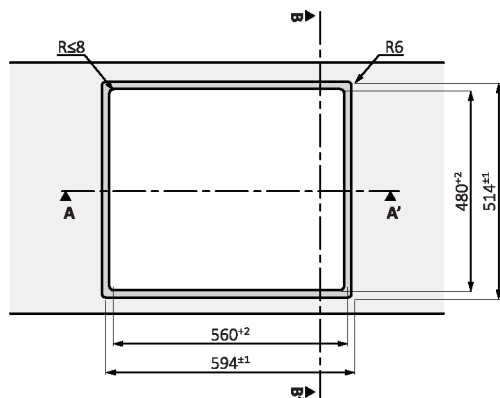
STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 60



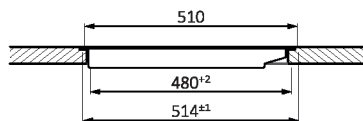
POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 60



POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYZNIE 60

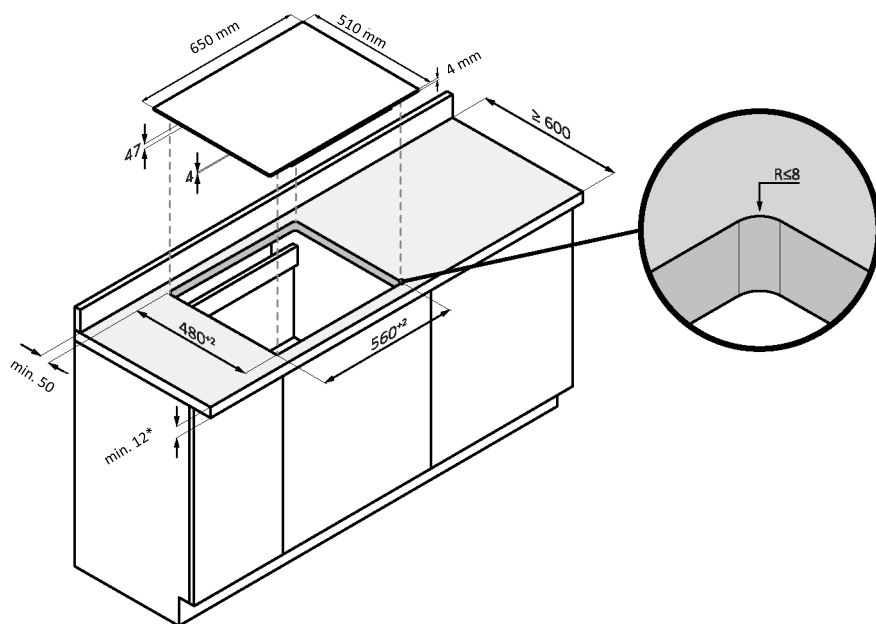


Sekcja AA'



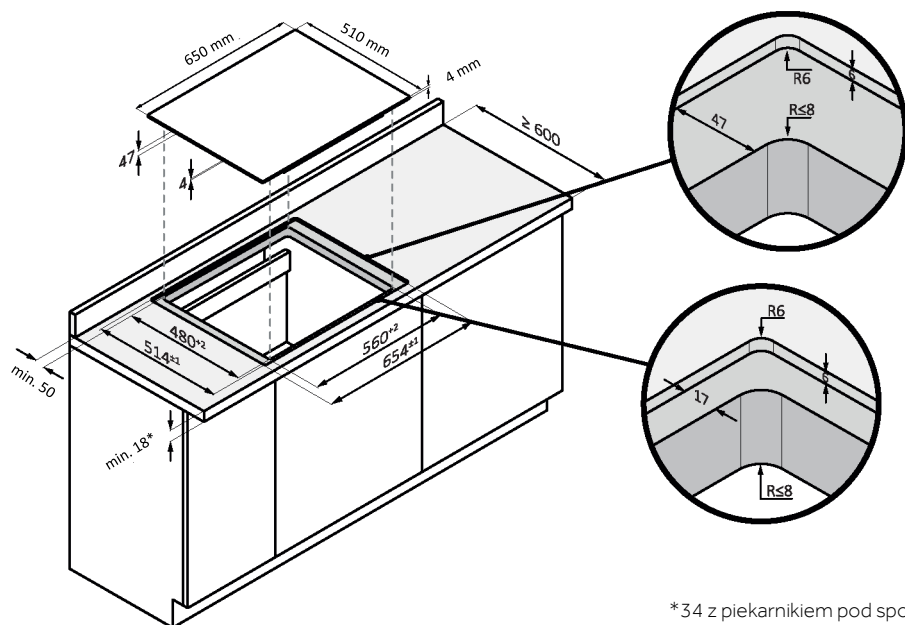
Sekcja BB'

WYMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYZNIE 65 GÓRA

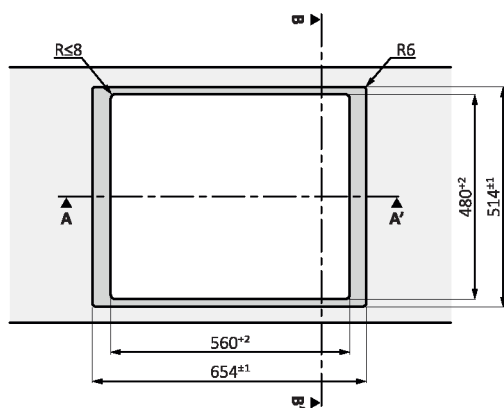


*28 z piekarnikiem pod spodem

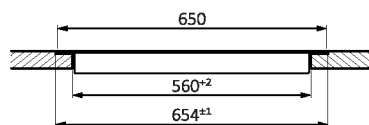
WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65



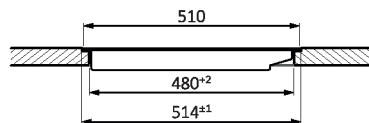
WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65



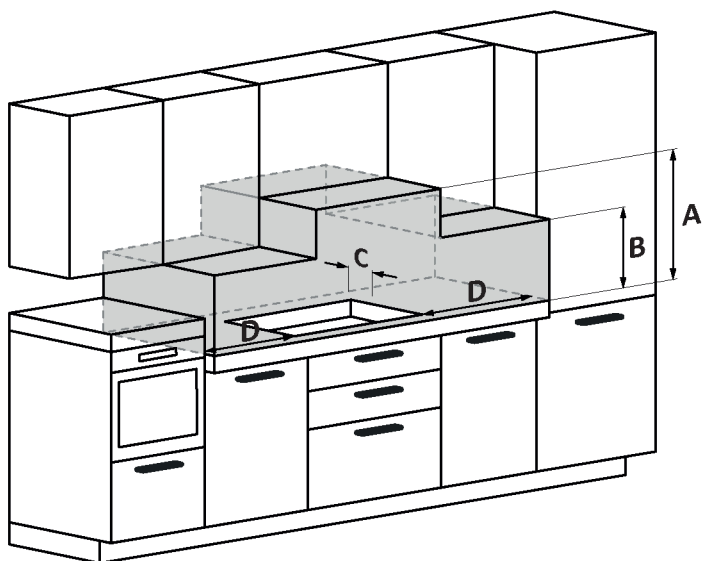
Widok z góry



Sekcja AA'



Sekcja BB'



- A:** Zalecamy odległość co najmniej 650 mm; najlepiej jednak zapoznać się z instrukcją obsługi okapu;
- B:** Pamiętaj, aby zapewnić funkcjonalną przestrzeń do przechowywania przyborów kuchennych oraz na parę i skropliny powstającego podczas przygotowywania żywności;
- C:** 35 mm od wpuszczanego otworu do podparcia / panelu podpierającego;
- D:** 35 mm od sąsiadujących mebli (w przypadku płyty 60 cm);
- D:** 55 mm od sąsiadujących mebli (w przypadku płyty 65 cm).

Sisukord

64	Ohutusteave
69	Toote tutvustus
70	Enne alustamist
73	Toote kasutamine
81	Toiduvalmistamise juhised
82	Hooldus ja puhastamine
83	Tõrgete kuvamine ja kontrollimine
85	Kasutuselt kõrvaldamine ja vastavusdeklaratsioon
86	Paigaldamine

TERE TULEMAST!

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Enne pliidiplaadi paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

MÄRKUS. Pidage meeles, et pliidiplaadi omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

1. OHUTUSTEAVE

1.1. ÜLDISED HOIATUSED

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- HOIATUS! Kui pind on pragunenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja.
- ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletekiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- HOIATUS! Kasutage ainult seadme tootja projekteeritud või tema poolt kasutusjuhendis sobivaks märgitud pliidiplaadikaitseid või seadmesse ehitatud pliidiplaadikaitseid. Sobimatute kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

1.1.1. Kasutuspiirangud

- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele. Siiski peavad südamestimulaatorite või muude elektriimplantaatidega (nt insuliinipumpadega) inimesed enne seadme kasutamist konsulteerima oma arsti või implantaadi tootjaga, et veenduda, et elektromagnetväli ei mõjuta nende implantaate. Selle nõuande eiramine võib lõppeda surmaga.

1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt

- Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kasutuskeskkondades, näiteks:
 - töötajate köögruumides kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - talumajapidamistes;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
 - kodumajutuse tüüpi keskkondades.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.

1.2. PAIGALDAMINE

- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Enne mis tahes töö või hooldustööde tegemist eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida ohtu, mis võib põhjustada kehavigastusi või löikehaavu.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.

1.3. ELEKTRIOIATUSED

- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab lahtlüliti, mis tagab kõigi pooluste täieliku lahtiühendamise toiteallikast III kategooria liigpinge tingimustes. Ühenduse katkestamise vahendid peavad vastama kirjapandud reeglitele.
- HOIATUS: termokatkesti juhuslikust lähtestamisest tingitud ohu vältimiseks ei tohi seadme toidet reguleerida välise lülitiga, näiteks taimeriga, ega ühendada seadet vooluahelasse, mida lülitatakse sageli sisse ja välja.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.4. KASUTAMINE JA HOOLDUS

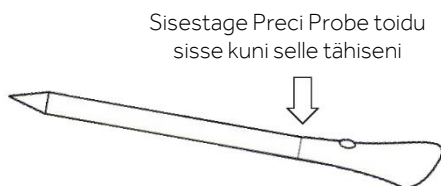
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.

- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamiseks mõeldud pinnal.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda induktsioonklaasiga enne, kui pind on jahtunud.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse. Hoidke käepidemed laste käeulatuses eemal. Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.
- Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas. Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või haavu.
- Ärge asetage seadmele ega jätke seadme lähedusse magnetiseeritavaid esemeid (nt krediitkaarte, mälukaarte) ega elektroonikaseadmeid (nt arvuteid, MP3-mängijaid), kuna seadme elektromagnetväli võib neid mõjutada.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle induktsioonklaasi pinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisnõude jaoks adaptereid.
- HOIATUS: kui üks või mitu küpsetustsooni kinni keeratakse, näitab seade jääksoojuse olemasolu vastava tsooni ekraanil H-sümboli abil. Kui see sümbol on aktiivne, jälgige, et te pliidiplaati ei puutuks, sest see võib põhjustada põletusi.

1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur (saadaval olenevalt mudelist)

See toode on mõeldud ainult pliidiplaadiga seadmetele. Seda tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.

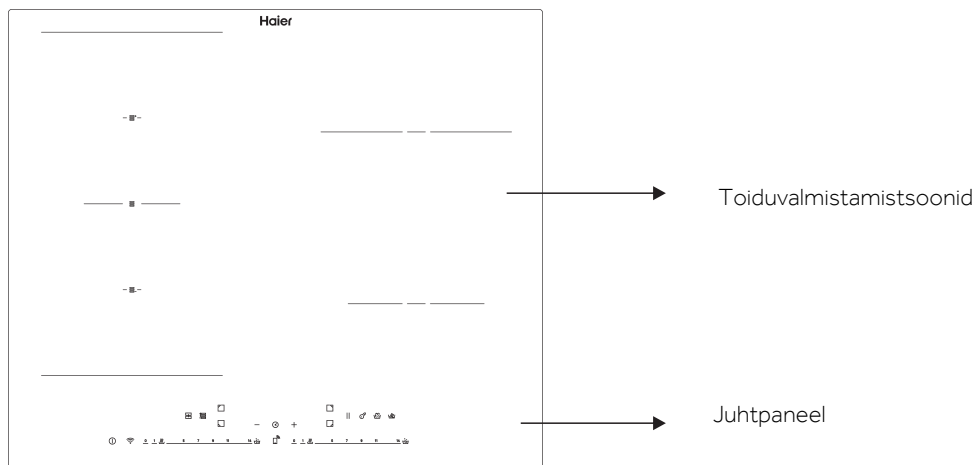
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Preci Probe'i metallvarras tuleb toidu sisse SISESTADA TÄIELIKULT kuni selle MUSTA keraamilise SERVANI.



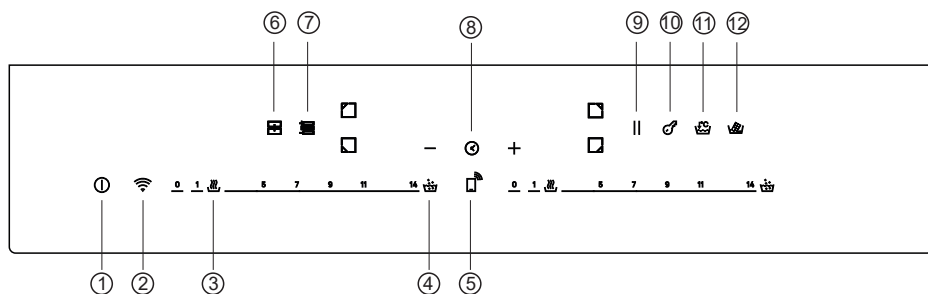
- Ärge kasutage Heat Feel andurit mikrolaineahjus.
- Heat Feel andurit saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Heat Feel anduri kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.
- Puhastage Heat Feel andur enne kasutamist.
- Preci Probe võib töötada järgmises temperatuurivahemikus: 10 °C kuni metalloosa maksimaalse sisetemperatuurini 100 °C. Keraamiline osa talub kuumust kuni 350 °C.
- Kui Heat Feel anduri temperatuur ületab 100 °C, küpsetamine peatub ja Heat Feel andur tuleb selle kahjustumise vältimiseks esimesel võimalusel ahjust eemaldada, kandes seda tehes kindaid.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE PEALTVAADE



2.2. JUHTPANEEL



- | | | |
|-------------------|-------------------------|----------------|
| 1. SISSE/VÄLJA | 5. Kaugjuhtimine | 9. Peata |
| 2. WI-FI | 6. Täistsoon | 10. Lapselukk |
| 3. Soojashoidmine | 7. Varycook | 11. Hautamine |
| 4. Keetmine | 8. Taimer /minutilugeja | 12. Sulatamine |

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ÜLDINE TEAVE

Enne alustamist on oluline teada: kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud vastama kõige rangematele ohutusnõuetele.

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

- Mõned funktsioonid aktiveeruvad või lülituvad automaatselt välja, kui põletitel ei ole potte või kui need ei ole õigesti paigutatud.
- Muudel juhtudel lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt välja, kui see nõuab rohkem kui ühte sammu (nt „Lülitage pliit sisse“ ilma „küpsetustsooni valimiseta“).
- Pikaajalisel kasutamisel ei pruugi seade kohe välja lülituda, isegi kui kõik küpsetustsoonid on välja lülitatud, sest see on jahutusfaasis; H-sümbol püsib küpsetustsooni ekraanil, kuni see on jahtunud.

Ohutu aktiveerimine: seade aktiveeritakse pottide olemasolul küpsetustsoonis. Soojendusprotsess ei käivitu või katkeb, kui potid puuduvad või need on eemaldatud.

Potiandur: pärast pliidiplaadi sisselülitamist tuvastab toode automaatselt pottide olemasolu küpsetustsoonides veel enne nende aktiveerimist.

Automaatne väljalülitus: ohutuskalutlustel on igal küpsetustsoonil maksimaalne tööaeg, mis sõltub seadistatud maksimaalsest võimsustasemest (lk 13).

3.2. TOITEHALDUS

Toote esmakordsel kasutamisel seadistatakse pliidiplaat maksimaalsele saavutatavale võimsusele. Erinevaid võimsuspiiranguid saab valida vastavalt kodusele toitesüsteemile, kasutades toitehalduse funktsiooni.

Kuidas seadistada toitehaldust

Induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsusetase, valides erinevad maksimaalsed võimsusvahemikud.

Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni sisestamiseks tehke järgmist.

- Lülitage pliit sisse ja vajutage samal ajal nuppe Varycook ja Timer .
- Taimeri näidikule ilmub „P8“, mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

- Toitehalduse taseme muutmiseks kerige liugurit vasakule ja paremale.
- Võimsustasemeid on 8, „P1“ kuni „P8“. Taimeri indikaator näitab ühte järgmistest:

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

Kinnitamiseks lülitage pliit välja. Võimsustase salvestatakse automaatselt. Valitud väärtus salvestatakse püsivalt ja jääb alles ka pärast peamise toiteallika väljalülitamist.

Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

MÄRKUS: olenevalt toitehalduse valikust võidakse küpsetustsoonide mõningaid võimsustasemeid ja funktsioone automaatselt piirata, et mitte ületada valitud väärtust. Eelkõige juhul, kui toitehalduse tase on seatud alla 4,5 kW, ei saa võimendusfunktsiooni, Varycooki ja mõningaid ettevalmistavaid funktsioone rakendusega valida.

Eelkõige saab viimasest võimsustaseme valikust keelduda/seda reguleerida vastavalt eelmisest seadistusest saadavale jääkvõimsusele.

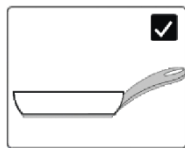
3.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

3.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

- Ainult täiesti tasase põhjaga potid. Vastasel juhul võivad tekkida järgmised olukorrad:

- potti ei tuvastata;
- madal jõudlus;
- soovimatu müra.



- Ainult sileda põhjaga potid, et vältida pliidi pinna kriimustamist;

MÄRKUS: vältige võimalikult palju poti liikumist klaaspinnal, et minimeerida kriimustusi.

Magnetitest

Induktsioonküpsetamine kasutab soojuse tekitamiseks magnetismi, seetõttu peavad potid sisaldama rauda. Kui teil on juba köögitarbed olemas, saate magnetiga kontrollida, kas materjal on magnetiline. Potid sobivad, kui magnet tõmbab neid magnetiliselt ligi.

Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika, savinõud.

3.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

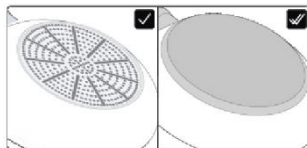
Kõik induktsioonsümboliga köögitarvikud on üldiselt sobilikud.

Sõltuvalt põhja tüübist võib nende käitumine siiski erineda.

Eelkõige saab viimasest võimsustaseme valikust keelduda/seda reguleerida vastavalt eelmisest seadistusest saadavale jääkvõimsusele.

Väiksema ferromagnetilise elemendiga suurte kööginõude kasutamisel

soojeneb ainult ferromagnetiline element. Seetõttu ei pruugi soojus olla ühtlaselt jaotunud.



3.3.3. Mõõtmed ja paigutus

Kasutage alati küpsetustsooni, mis sobib kõige paremini poti/panni põhja läbimõõduga.

Veenduge potti pliidiile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

MÄRKUS: soovitatav on mitte kasutada panne, mis ületavad küpsetustsooni piire.

Pliidiplaadi korrektseks toimimiseks on vaja kasutada potte, mille põhja läbimõõt jääb järgmises tabelis kirjeldatud vahemikku.

						
	min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

MÄRKUS: kui kasutate minimaalsest nõutavast väiksemat kööginõud, ei pruugi see olla tuvastatav. Kui kasutate maksimaalsest nõutavast suuremat seadet, võivad esineda talitlushäired või saada kannatada töötulemused.

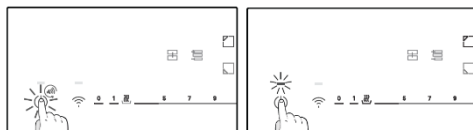
TÄHELEPANU: ärge pange potti toidu valmistamise või jahutamise ajal juhtpaneelile või selle lähedusse.

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

① Pliidiplaadi SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

Pliidiplaadi sisse-/väljalülitamiseks vajutage nuppu ja hoidke seda mõnda aega all. Spetsiaalne heli näitab seadme olekut.

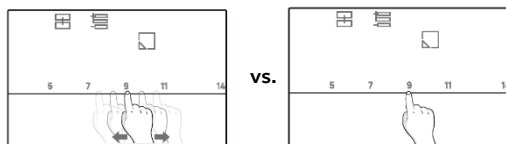


88 VALIGE KÜPSETUSTSOON JA SEADISTAGE TOIDE

Pliit suudab poti automaatselt tuvastada, kui see on küpsetustsoonile asetatud, süüdates vastava tsooni indikaatori. Selles etapis ei toimu toitetaseme aktiveerimist. Tsooni saab valida, vajutades tsooninäidikut.

Võimsust saab seadistada järgmiselt.

Libistage sõrmega üle liuguri.
Vajutage otse õigelt taset.



Kasutaja saab toiduvalmistamise ajal võimsuse taset muuta, korrates sama protsessi.

Numbrid näitavad seatud võimsustaset: iga küpsetustsoonil on erinev arv võimsustasemeid, mis ulatuvad 1-st (min) kuni 14-ni (max). Igal tasemel on automaatne väljalülitus, mis võib varieeruda vahemikus 1h kuni 8h.

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Aeg (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

VÕIMENDUSFUNKTSIOON: ka kiiret kuumutamist on võimalik valida, vajutades liugurit vastavalt 15-le.

- Funktsiooni saab kasutada kõikides küpsetustsoonides;
- 10 minuti pärast lülitub võimendusfunktsioon automaatselt 14. tasemele.

TÄHELEPANU: pärast pliidiplaadi sisselülitamist või pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitub pliidiplaat välja, kui seejärel seadistatakse ühe minuti jooksul mis tahes võimsustase.

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab see, et:

- pott ei asu valitud küpsetustsoonis;
- pott ei ole pliidiplaadile õigesti paigutatud/ei ole üldse paigutatud;
- pott ei sobi induktsiooniks;
- poti mõõtmed on väiksemad kui valitud tsoonis nõutav poti miinimumläbimõõt (lk 12).
- Kui sobivat potti ühe minuti jooksul tsooni ei asetata, lülitub see välja.

H: kui näidikule ilmub see sümbol, tähendab see, et küpsetustsoon on veel kuum. Kui pind on jahtunud ohutule temperatuurile, kaovad sümbolid.

|| PEATA

Kõik küpsetustsoonid saab panna pausile, vajutades vastavat klahvi selle asemel, et need välja lülitada.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage **||**. Kõik tsooninäidikud kuvatakse **||** ja toiduvalmistamine peatatakse.

Deaktiveerimiseks vajutage **||** ja eelmised toitesätted taastatakse.

HOIATUS! Pausirežiimi sisenemisel keelatakse kõik juhtnupud, välja arvatud toitenupu kasutamine. Sel viisil saab induksioonpliidi alati hädaolukorras sisse/välja lülitada.

TAIMER

Taimerit saab seadistada kahel erineval viisil.

- Minutilugeja: kui aeg on määratud, ei lülitata küpsetustsooni välja.
- Stop Cooking režiim: pärast kellaaja määramist lülitub valitud küpsetustsoon välja.

Taimer loeb aega kuni 60 minutit.

Minutilugeja: valige otse taimerinupp (tsooni valimata). Käivitub üldine mahaloendustaimer.

Kui aeg täis saab, hakkab pliit piiksuma, kuni vajutatakse mõnda teist nuppu.

Stop cooking režiim: ühele tsoonile taimeri valimiseks valige vastav tsoon ja vajutage nuppu .

Valitud tsooni numbrikuva lähedale ilmub täpp ja +/- sümboleid vajutades saab seadistada soovitud aja. Korraga saab igale tsoonile määrata maksimaalselt neli taimerit. Enne taimeri väärtuse muutmist valige alati soovitud küpsetustsoon.

Aja möödudes piiksub küpsetusplaat üks kord.

KLAHVILUKK

Pliidi saab lukustada, vajutades , et vältida järelevalveta kasutamist, ja ekraanile ilmub L.

Kui seade on lukustatud, on kõik nupud välja lülitatud, välja arvatud toitenupp.

Funktsiooni aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks vajutage ja hoidke  mõnda aega all.

ERIFUNKTSIOONID

Pliidiplaadil on liugurile paigutatud 3 erifunktsiooni, mis vastavad 3 võimsustasemele;

Otsene juurdepääs:

Neid funktsioone saab aktiveerida pärast tsooni valimist:

 **KEETMINE:** funktsioon, mida kasutatakse kreemide, kastme või üldise madala temperatuuriga vedeliku puhul.

SULATAMINE

Funktsioon, mida kasutatakse peamiselt šokolaadi sulatamiseks. Mõne minuti pärast, kui šokolaad hakkab sulama, lülituge 1. tasemele, et hoida seda vedelana, ületamata ideaalset temperatuuri.

Juurdepääs liuguriga:

 **SOOJASHOIDMINE:** funktsioon, mida kasutatakse toidu soojas hoidmiseks pärast selle valmistamist.

 **KEETMINE:** funktsioon, mida kasutatakse vee keetmiseks ja keemas hoidmiseks.

MÄRKUS: iga funktsiooniga seotud aega saab reguleerida, valides soovitatava võimsuse lähedusse jääv muu võimsustase

TÄISTSOON

Täistsoon on küpsetusala, mis on kombinatsioon rohkematest küpsetustsoonidest ees ja taga, luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Täistsooni, kui see on aktiveeritud, juhitakse ainult ühe võimsustasemega.

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel. Alumised näidikud on välja lülitatud.

Deaktiveerimiseks vajutage pikalt tsooni valijat . Potid tuleb asetada nii, nagu on näidatud joonisel leheküljel 12.

VARYCOOKI TSOON

Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemetega eelseadistamiseks kolmes erinevas piirkonnas vastavalt poti asukohale: kõrge (l.14), keskmine (l.10), madal (l.1).

- Kui pott on Varycooki tsooni esiküljel, on võimsustase l.1.
- Kui pott asub Varycooki tsooni keskel, on võimsustase l.10.
- Kui pott on Varycooki tsooni tagaküljel, on võimsuse tasemeks seatud l.14.

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel. Alumised näidikud on välja lülitatud. Deaktiveerimiseks vajutage pikalt tsooni valijat.

4.2. RAKENDUSEGA hOn ÜHENDAMINE

Teie seade võib olla ühendatud teie koduse traadita võrguga ja töötada kaugjuhtimisega, kasutades rakendust. Ühendage seade, et tagada selle ajakohasus uusima tarkvara ja funktsioonidega.

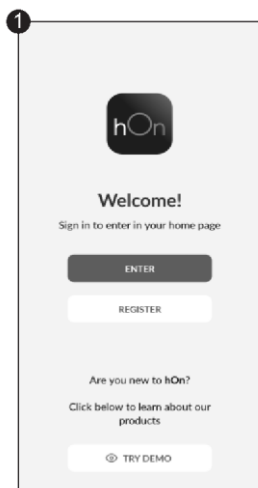
MÄRKUS

- Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, vilguvad WiFi-ikoonid 30 minutit. Selle aja jooksul on võimalik toodet registreerida.
- Veenduge, et kodune WiFi-võrk on sisse lülitatud.
- Teile antakse samm-sammult juhiseid nii seadme kui ka mobiilseadme kohta.
- Pliidi ühendamiseks võib kuluda kuni 10 minutit.
- Lisateabe ja tõrkeotsingu leiate rakendusest.

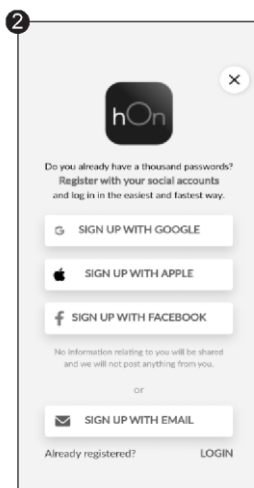
Laadige nutitelefonile alla hOn rakendus.



Uue kasutaja registreerimine

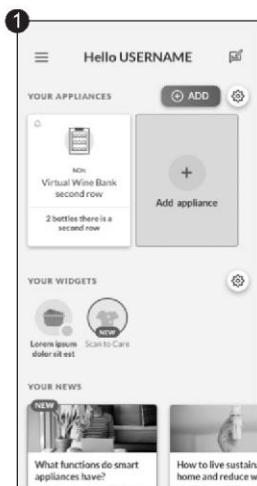


Klõpsake nupul „Registreeri“

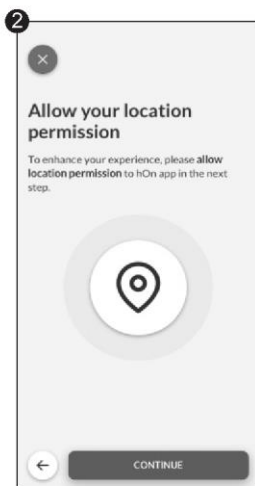


Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

Kiirühendamine



Valige „Lisa seade“.

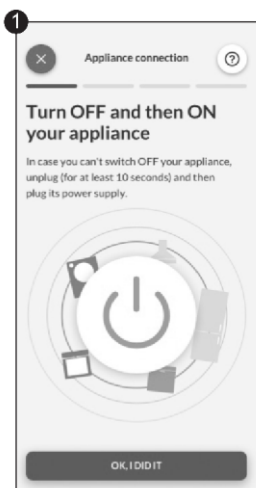


Andke asukohaluba.

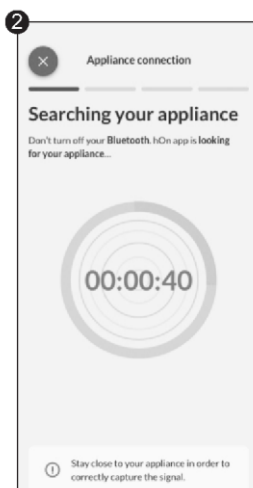


Valige seadmekategooriast oma pliit

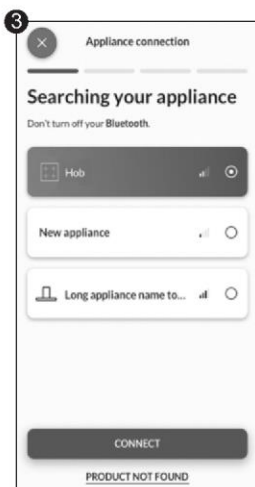
Kiirühendamine



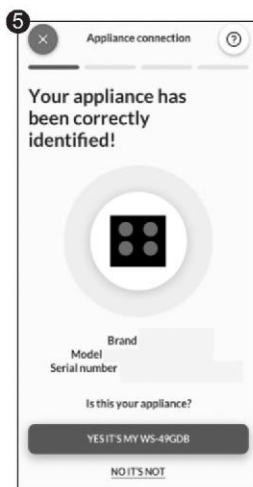
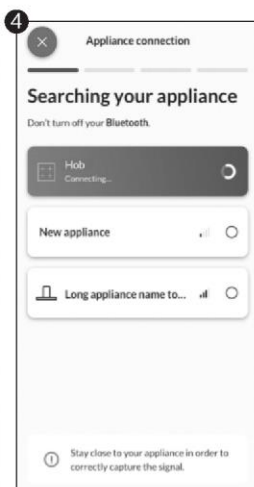
Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima.



Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda” ja oodake mõni sekund.



Rakendus leiab teie pliidi ja saate kuvada ja seadistada funktsioone/retsepte hOn'i kaudu

Valige hOn rakenduse retseptide menüüst või eriprogrammide menüüst. Järgige samm-sammult rakenduses olevaid juhiseid ja kui olete lõpetanud, saatke parameetrid pliidile, mis hakkab teie eest toitu valmistama.

Kui pliidiplaat saab rakendusest käsu, piiksub see 2 korda ja vilgub ühe sekundi jooksul, et näidata, et juhised on kätte saadud.

Retsepti alustamiseks vajutage nuppu „My Chef“.

Kui soovite „My Chef“ funktsioonist väljuda, hoidke nuppu 3 sek. all.

*Toiduvalmistamise tulemused võivad kasutatud kööginõude tõttu erineda.

TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401 ÷ 2483	2402 ÷ 2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID

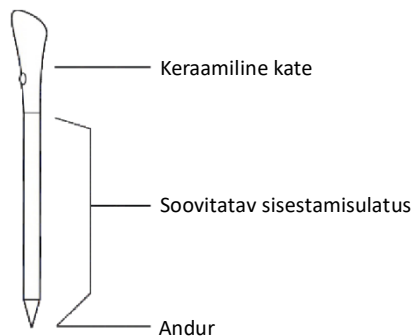
Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400 ÷ 2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3. TARVIKUD

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE - intelligentne juhtmevaba toidutermomeeter (saadaval olenevalt mudelist)

Täname, et ostsite Haieri Preci Probe toidutermomeetri. Pange tähele, et see töötab ainult Haieri induktioonpliidiplaadiga ja enne selle kasutamist lugege läbi järgmised kasutusjuhendis sisalduvad juhised ja ohutusjuhised.

Sissejuhatus Preci Probe on juhtmevaba toidutermomeeter, mis annab kodukokkadele reaajas ülevaate toidu sees toimuvast, et vältida ala- või üleküpsetamiskatastroofe ja tagada iga kord täiuslik tulemus. See ühendub otse tootega. Toidu üksikasju ja reaalaja olekut saab vaadata telefonist, mis muudab parimate tulemuste saavutamise ülimugavaks. Lisateavet sidumise ja nõuannete kasutamise kohta leiate allolevatest juhistest.



ENNE KASUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT

- Pange Preci Probe laadijasse ja sulgege kate.
- Ühendage laadija USB-kaabli abil USB-toiteallikaga, näiteks arvuti/ sülearvuti USB-adaptteri või USB-pesaga. Laadija ei pruugi oma automaatse väljalülitusfunktsiooni tõttu toiteploki korralikult töötada.
- Laadija LED-tuli süttib ja vilgub laadimise ajal. See lülitub välja, kui Preci Probe on täielikult laetud.

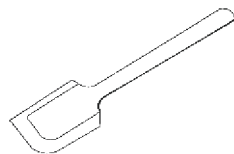
SIDUGE PRECI PROBE TERMOMEETER INDUKTSIOONPLIIDIPLAADIGA.

- Veenduge, et pliit on sisse lülitatud ja Preci Probe termomeeter on täielikult laetud.
- Avage oma kaasaskantavas seadmes hOn rakendus.
- Minge jaotisse Retseptid ja valige retsept, mis kasutab Preci Probe toidutermomeetrit.
- Kui olete retsepti käivitanud, vajutades seadmel  nuppu, ühendub Preci Probe automaatselt.
- Rakendus loetleb kõik saadaolevad termomeetrid, mida saab retsepti jaoks valida.
- Pliidiplaadi ekraan näitab valitud Preci Probe termomeetri nime (ex" 1 A").
- Edasi järgige hOn rakenduse juhiseid.
- Kui sondi aku on alla 20% laaditud, kuvatakse taimeril teade „CH“.

KULP

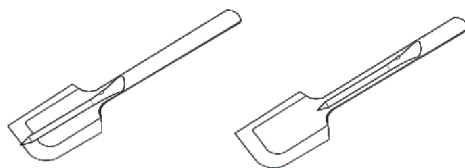
Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

- Puhastage kulp enne esimest kasutamist.
- Ärge kasutage kulpi lahtisel tulel.
- Ärge lõigake kulpi.
- Ärge laske kulbil otse kokku puutuda pliidi kuumade ligipääsetavate osadega.
- Lubatud temperatuur: 220 °C



Asend 1

Asend 2



4.4. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

Määrake rakenduses hOn soovitud sihttemperatuur, sisestage Preci Probe toidu sisse või koos selle tarvikuga vedelike sisse ja näete rakendusest temperatuuri tõusu kuni sihttemperatuuri saavutamiseni.

See aitab teil igasuguse toidu temperatuuri täpselt säilitada. Seda ei saa kasutada, kui abistava toiduvalmistamise funktsioon Assisted Cooking töötab.

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

Valige hOn App retseptide või eriprogrammide hulgast, järgige samm-sammult ettevalmistamist ja seejärel määrab pliit automaatselt valitud küpsetusmeetodi parameetrid.

Sous Vide

Küpsetusviis, milles toit pannakse vaakumkotti ja keedetakse madalal temperatuuril veevannis.

Sel viisil valmistatud toit on mahlasem ja õrnem ning hoiab tootumisomadused muutumatuna, muutes selle tervislikumaks ja maitavamaks.

Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja induktsoonpliit määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige toiduvalmistamistemperatuuri.

Grill

Valige rakendusest hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine ja induktsoonpliit viib grilli automaatselt eelnevalt määratud aja jooksul õigele temperatuurile.

Hautamine

Hautamisfunktsioon sobib ideaalselt kastmete, hautiste, hautatud roogade ja kõigi keskmise pika küpsetusajaga valmististe valmistamiseks.

Rakenduses hOn leiduv automaatne funktsioon viib toidu õrnalt kergelt keemistemperatuurini, hoides seda nii kogu toiduvalmistamise aja.

Aurutamine

Aurutusfunktsiooniga saate aurutada toitu, näiteks köögivilju, liha või kala aurukorviga pottides. Auruga küpsetamine on kiirem kui keetmine, kuna see ei ole vedelikku kastetud, see kaotab toidust vähem toitaineid ja säilitab selle vitamiinisalduse, parandades selle maitset ja struktuuri, mis on kompaktsem ja meeldivam.

Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. VÕIMSUSTABEL

VÕIMSUSE TASE	TOIDUVALMISTAMISE VIIS	SOOVITATAV KASUTUS
14/15 VÕIMENDI	Kiire kuumenemine, võimendi	Ideaalne praadimiseks, kõrvetamiseks, supi keema ajamiseks, vee keetmiseks
11-13	Praadimine, grillimine, püsiv keetmine	Ideaalne toiduvalmistamise alustamiseks, prunistamiseks, pasta valmistamiseks, frittimiseks, grillimiseks
5-10	Hautamine, toiduvalmistamine	Ideaalne hautamise eelsoojendamiseks, õrnaks keetmiseks, küpsetamiseks, pikaks ja pidevaks praadimiseks (riis, praad, pannkoogid*)
3-4	Keetmine, soojas hoidmine, aeglane toiduvalmistamine	Ideaalne aeglase toiduvalmistamise retseptide, õrna keetmise, kooreste kastmete ja vedeliku valmistamiseks
1-2	Sulatamine, vedelana hoidmine, sulatamine	Õrn soojenemine väikeste toidukoguste jaoks, aeglane soojenemine, sulamine ja šokolaadi vedeluse säilitamine **
VÄLJAS	-	-

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

** Sulamistase 2, kui hakkab sulama, lülituge vedelana hoidmiseks tasemele 1.

5.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

TOIDU KATEGOORIA	RETSEPT	Eelsoojendus		Toiduvalmistamine
		Soojendusfaas	Võimsuse tase	Võimsuse tase
Pasta ja riis	Pastatooted	Vee soojendamine	14 - 15	6 - 11
	Risipuding	Piima soojendamine	13 - 15	6 - 8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Praadimine ja röstimine	13 - 15	6 - 8
Liha	Röstitud liha	Praadimine ja röstimine	10 - 13	6 - 11
	Grillitud praad	Grilli eelsoojendus	10 - 13	10 - 13
	Vorstid ja hamburger	Grilli eelsoojendus	10 - 11	10 - 13
	Kanatikid	Panni eelsoojendus	10 - 11	6 - 10
	Paneeritud steik	Panni eelsoojendus	6 - 11	10 - 13
Kala	Grillitud kala	Grilli eelsoojendus	10 - 13	8 - 10
	Kalafilee	Segamisega praadimine	10 - 13	8 - 10
	Krevetid	Segamisega praadimine	10 - 13	10 - 13
Köögiviljad ja kaunviljad	Värsked praekartulid	Õli soojendamine*	14	11 - 14
	Külmutatud praekartulid	Õli soojendamine*	14	11 - 14
	Grillitud köögiviljad	Grilli eelsoojendus	6 - 11	10 - 13
	Paprika, suvikõrvits ja baklažaan	Panni eelsoojendus	6 - 11	10 - 13
Munad ja munatooted	Kõvaks keedetud munad	Vee soojendamine	14 - 15	6 - 8
	Praetud munad	Segamisega praadimine	10 - 13	8 - 10
	Pannkoogid	Panni eelsoojendus	6 - 11	5 - 7
Kastmed, kreemid ja magustoit	Tomatikastmed	Kastmete soojendamine	4 - 6	2 - 4
	Sulatatud juust	Sulatamine	6 - 11	2 - 5
	Kreem ja vanillikreem	Kreemi soojendamine	4 - 6	2 - 4
	Sulatatud šokolaad	Sulatamine	1 - 2	1
	Või	Sulatamine	1 - 3	1 - 3

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVIKUTUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist;
- Kasutage alati puhta alusega kōōginōusid;
- Kriimustused pinnal ei mõjuta seadme toimimist;
- Kasutage spetsiaalset pliidi pinnale sobivat puhastusvahendit;
- Kasutage klaasi jaoks spetsiaalset kaabitsat.

6.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamist veenduge, et kōōpsetamistsoonid on välja lōūlitatud. Jārgige alati soovitatud puhastusjuhiseid ja vāltige abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad pliidi pinda kahjustada.

a) RASVANE PIND

Seda protseduuri soovitatakse järgmistes olukordades: praadimisest või grillimisest tingitud pritsmed.

- Laske pliidiil maha jahtuda.
- Image kōōgipaberi sisse potti ūmbritsev liigne vedelik, seejārel eemaldage pott.
- Puhastage toiduvalmistamispind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

b) SUHKRUNE PIND

Seda protseduuri soovitatakse kasutada toitade puhul, mis tuleb kōōrge suhkruisalduse tōttu kohe eemaldada, et vāltida pliidi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või konservid).

- Kui pliit on veel soe, image potti ūmbritsev liigne vedelik kōōgipaberiga, seejārel eemaldage pott.
- Vajadusel soovitame jākākide eemaldamiseks kasutada terava nurga all kaabitsat.
- Puhastage toiduvalmistamispind pesulahusega ja kuivatage kōōgipaberiga.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

c) TĀRKLISERIKAS PIND

Seda puhastusprotseduuri soovitatakse kasutada järgmist tōūpi toitade puhul: pastatoidud, riis ja kartulid.

- Image kōōgipaberi sisse potti ūmbritsev liigne vedelik, seejārel eemaldage pott.
- Laske pliidiil maha jahtuda.
- Tārklijējākākide niisutamiseks kasutage niisket lappi. Laske sellel paar minutit seista.
- Puhastage toiduvalmistamispind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Pārast puhastamist pūhkige pliidiplaat pehme lapiga kuivaks.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

MĀRKUS. Palun kaaluge neid juhiseid ka järgmist probleemide korral: veerōngad, lubjarōngad, rasvaplekid.

d) LĀIKIV METALNE VĀRVIMUUTUS

Kasutage āādikā-vee lahust ja puhastage klaaspiind lapiga.

7. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

7.1. VEAOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et induktsioonpliit on ühendatud toiteallikaga. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Probleemi püsimisel kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtelemendid, vaadates jaotist „Kuidas toode toimib“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtelementidel võib olla veejääke või te ei pruugi nuppudele õiget survet avaldada.	Veenduge, et puutetundlik juhtimisala on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel õiget survet.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lamedaja sileda põhjaga köögitarbeid. Vt jaotisi „Õigete kööginõude valimine“ ja „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliit teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidist lähtuv ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidi toidet vooluvõrgust välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja näidikul kuvatakse „U“.	Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole see korralikult soooni keskele asetatud.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliit või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaali ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimeri ekraanil ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles veatähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliit vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

7.1.1. TÕRKEKOODID

TÕRKEKOOD	KUVAMISREEGEL		TEGEVUSED
E0			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		
E1			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		
E2			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
E3			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E4	Vasak	Parem	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitefaasi signaali ja sagedust, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitekaablit ja diferentsiaaltermostaati, kui kõik on korras, helistage ASA-le
E5			Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E6	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
E7	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Helistage ASA-le
E8	Cz4	Cz1	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	
E9			Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le

*ASA = teeninduskeskus

8. KESKKONNAKAITSE JA KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

8.1 KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks;

Kasutage potte ja panne, mille põhja läbimõõt on küpsetustooni läbimõõduga võrdne;

Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne; Võimaluse korral hoidke kaant keetmise ajal peal;

Küpsetage köögivilju, kartuleid jne minimaalse veekogusega, et vähendada küpsetusaega;

Kasutage survekeetjat, kuna see vähendab veelgi energiatarbimist ja küpsetusaega.

Asetage pott pliidiplaadil piiritletud küpsetustsooni keskele.

8.2 JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNAKAITSE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri-

ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete

(elektroonikaromude) kohta.

Elektroonikaromud sisaldavad

nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale)

kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



On oluline, et elektroonikaromud läbiks id eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks. Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- Elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;

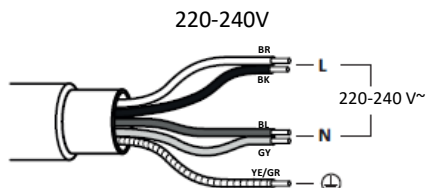
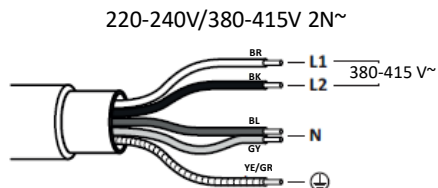
- Elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalse-tesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

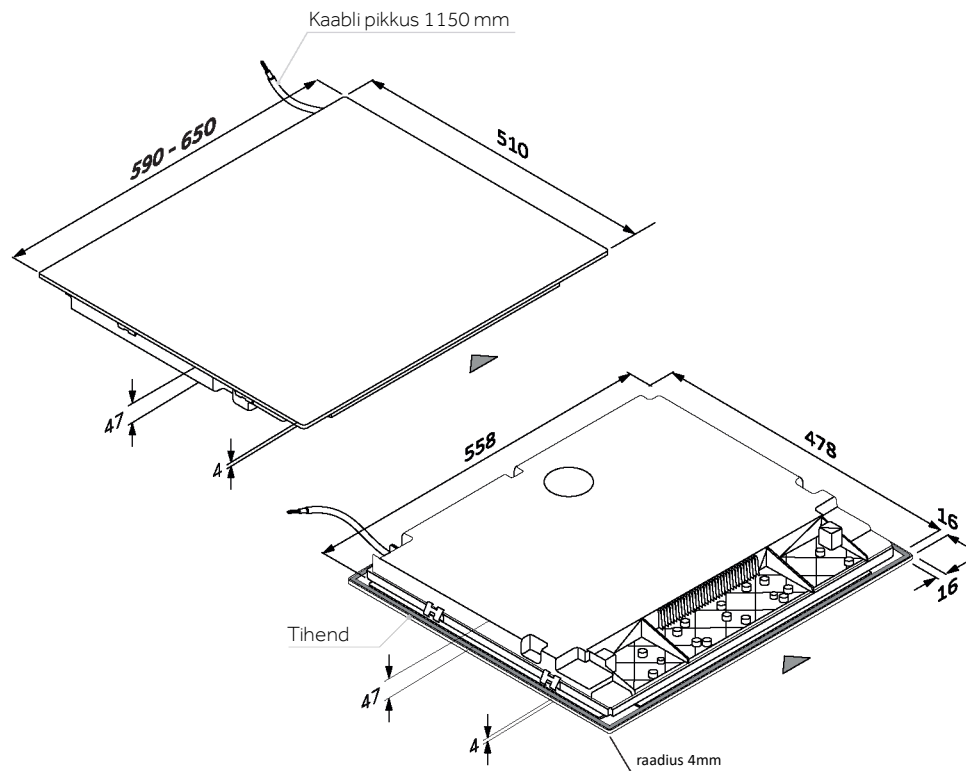
9. PAIGALDAMINE

Elektripaigaldis

Toitekaabel: Seade on varustatud toitekaabliga, mis tuleb ühendada koduse elektrivõrguga. Erinevad ühendusvõimalused vastavalt koduse toiteallika tüübile leiata vastavalt diagrammilt. Andmesildil on näidatud ka seadme lubatud ühenduspinge ja sellele vastav energiatarve.

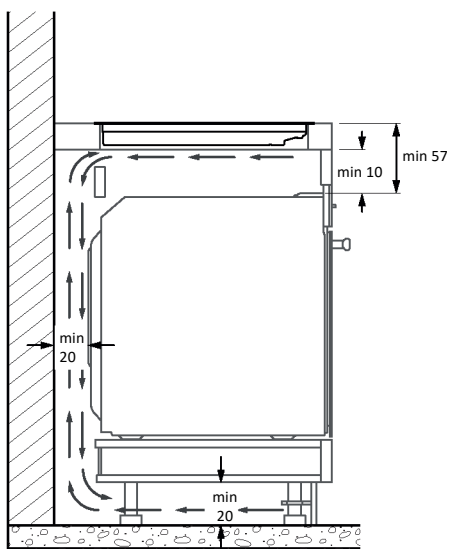
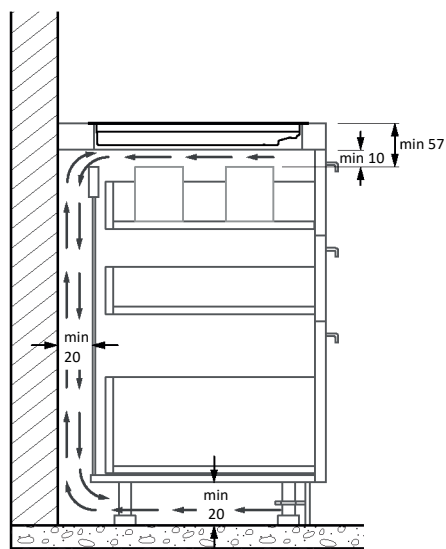
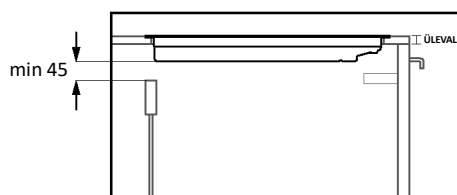
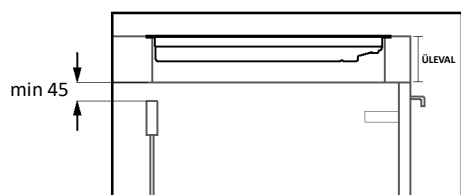


PLIIT 60-65 cm



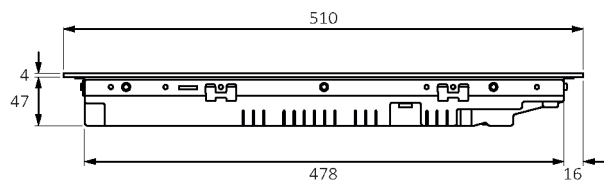


SEKTSIOONID - LAIUS 60 ja 65

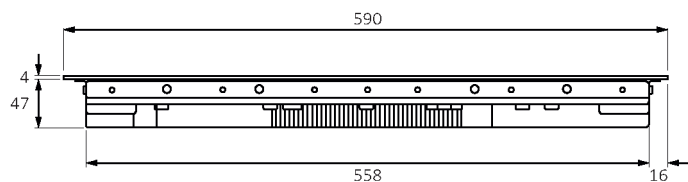


* Seadme nõuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nõuetele vastav õhuvool vastavalt paigaldusjuhiste.

PLIIT 60 cm

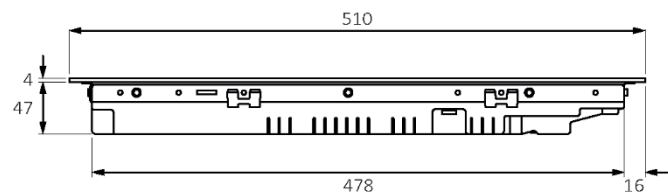


Külgvaade

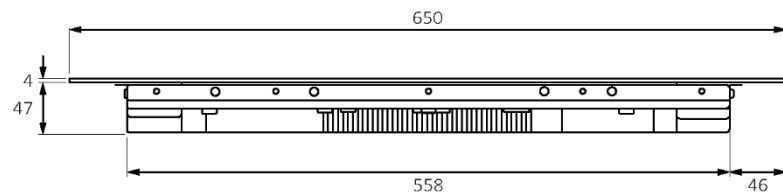


Eestvaade

PLIIT 65 cm

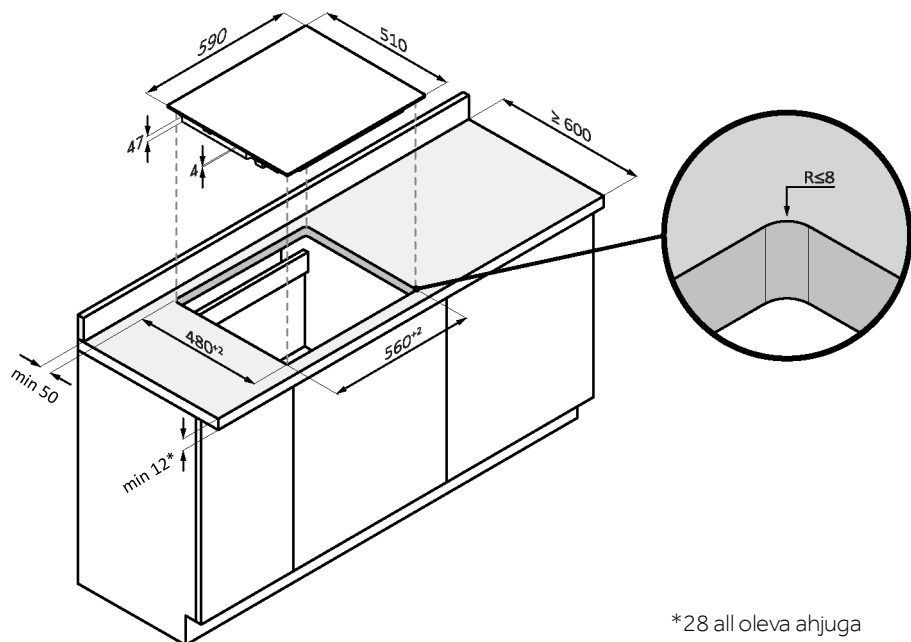


Külgvaade

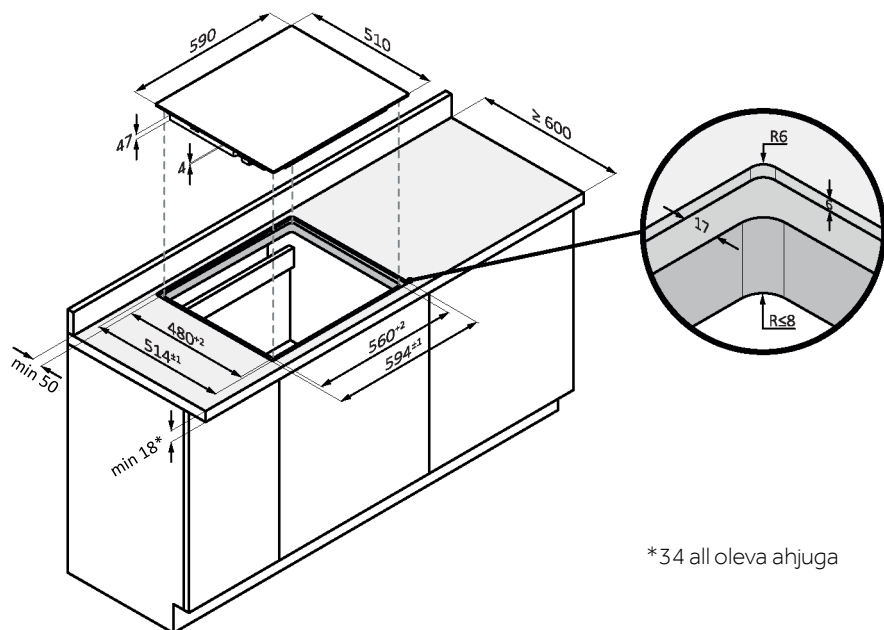


Eestvaade

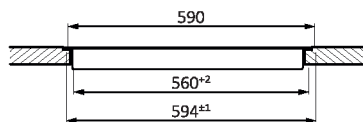
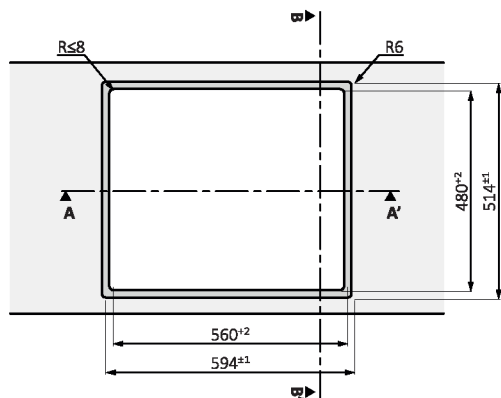
STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60



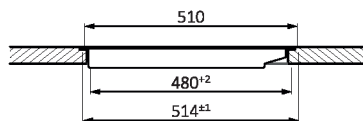
ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60



ÜHETASASED SISSEHITATUD MÕÕDUD 60

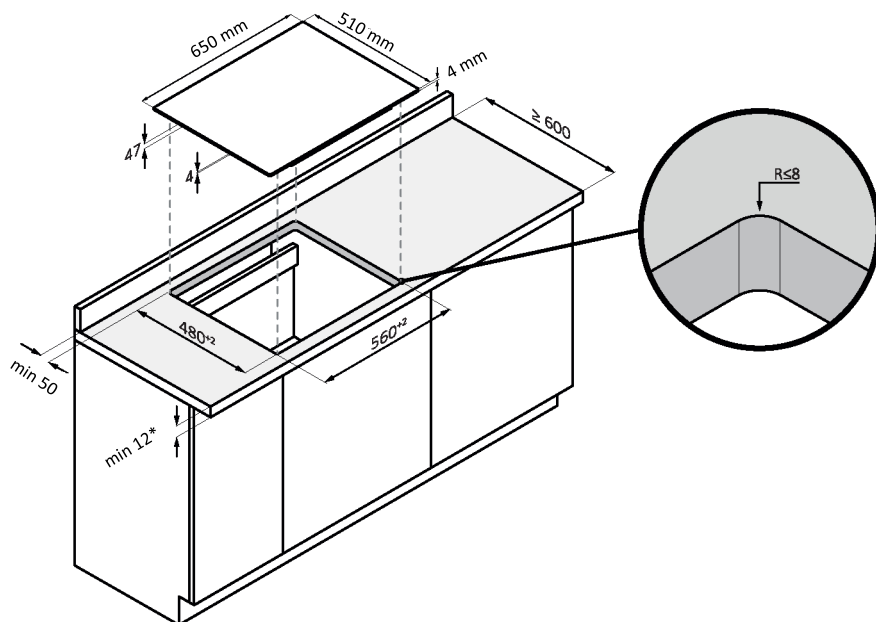


Jaotis AA'



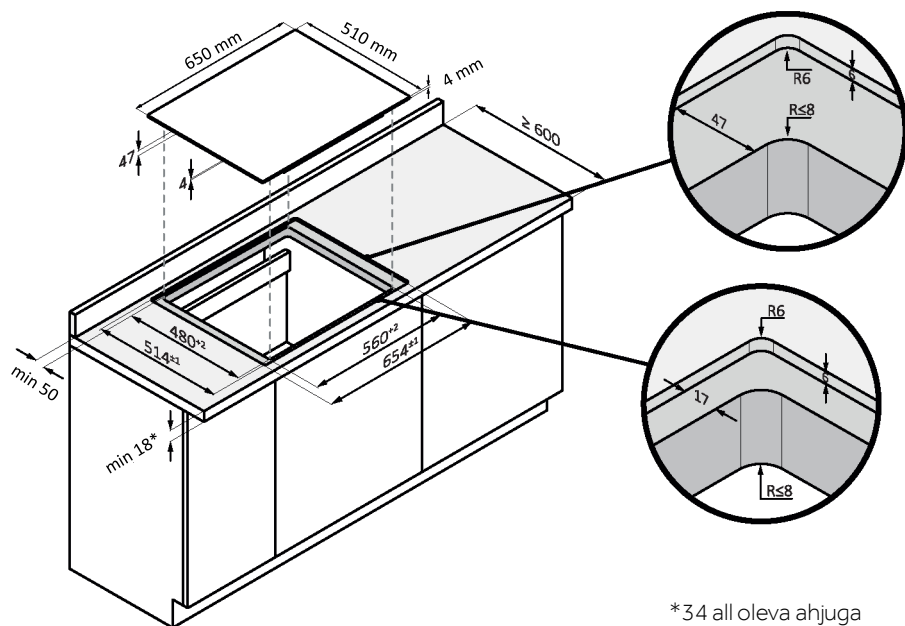
Jaotis BB'

STANDARDSED SISSEHITATUD MÕÕDUD 65 ÜLAOSA

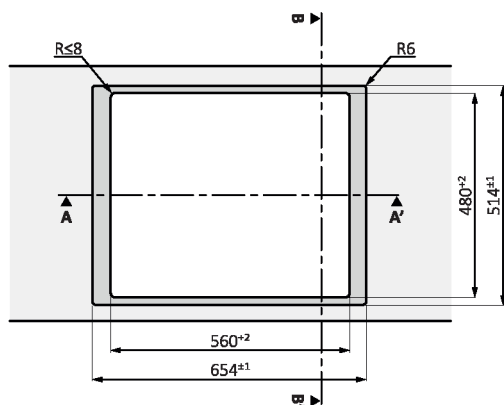


*28 all oleva ahjuga

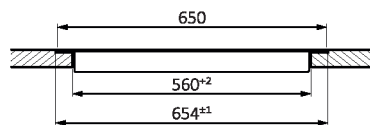
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65



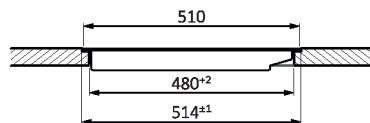
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65



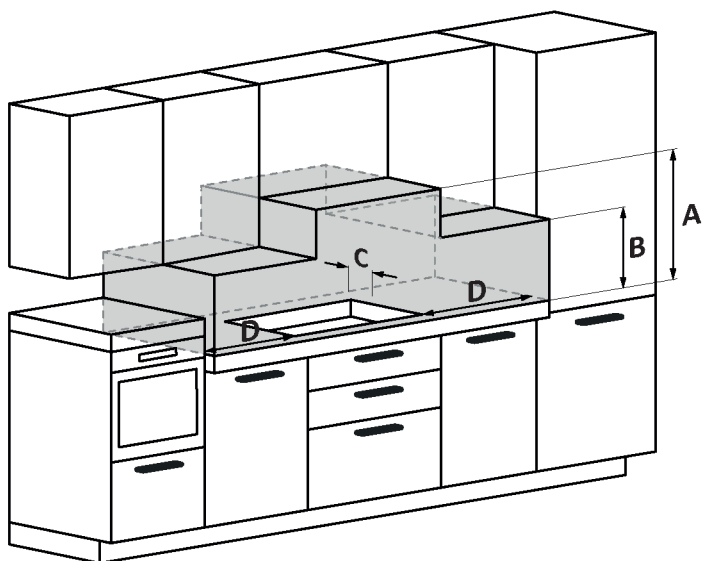
pealtvaade



Jaotis AA'



Jaotis BB'



- A:** Soovitame vähemalt 650 mm kaugust, kuid eelistatav on tutvuda pliidiplaadi kasutusjuhendiga;
- B:** Kaaluge praktilise ruumi jätmist köögitooriistade käsitsemiseks ning toiduvalmistamisel tekkiva auru ja kondensatsiooni jaoks;
- C:** 35 mm süvistatud august tagaosa/tagaosa paneelini;
- D:** 35 mm kõrvalasuvast mööblist (60 cm pliidiplaadi puhul);
- D:** 55 mm kõrvalasuvast mööblist (65 cm pliidiplaadi puhul).

94	Saugos informacija
99	Gaminio pristatymas
100	Prieš pradedant
103	Gaminio veikimas
111	Maisto ruošos gairės
112	Priežiūra ir valymas
113	Gedimų rodymas ir tikrinimas
115	Šalinimas ir atitikties deklaracija
116	Įrengimas

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos nurodymus, ir išsaugokite ateičiai. Prieš montuodami kaitlentę užsirašykite serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PASTABA. Atkreipkite dėmesį, kad kaitlentės priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

1. SAUGOS INFORMACIJA

1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- ĮSPĖJIMAS. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik tokias kaitlenčių apsaugas, kurias suprojektavo maisto ruošimo prietaiso gamintojas arba kurių tinkamumą prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje, arba į prietaisą įmontuotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.

1.1.1. Naudojimo apribojimai

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusį pavojų.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.

• Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus. Tačiau asmenys, turintys širdies stimuliatorių ar kitų elektrinių implantų (pvz., insulino pompų), prieš naudodami šį prietaisą turi pasikonsultuoti su gydytoju arba implantų gamintoju, kad įsitikintų, jog elektromagnetinis laukas nepaveiks jų implantų. Nesilaikant šio patarimo galima mirti.

1.1.2. Naudokite pagal paskirtį

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiais tikslais, pvz.:
 - darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkių pastatuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo aplinkose;
 - nakvynės su pusryčiais tipo apgyvendinimo vietose.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.

1.2. ĮRENGIMAS

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo, kad išvengtumėte pavojaus, galinčio sukelti sužalojimus ar pjūvius.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.

1.3. ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką visų polių atjungimą nuo maitinimo šaltinio esant III kategorijos viršįtampiui. Atjungimo priemonės turi atitikti rašytines taisykles.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte pavojaus, kuris gal kilti šilumos tiekimo įrenginį netyčia nustačius iš naujo, prietaiso negalima įjungti išoriniu perjungikliu, pvz., laikmačiu, arba jungti prie nuolat įjungiamos ir išjungiamos grandinės.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

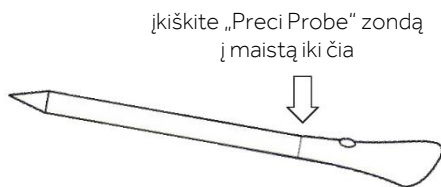
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruošą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą.
- ATSARGIAI. Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valytuvo.

- Nevalykite viryklės viršaus gariniu valikliu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto ruošos paviršių.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie indukcinio stiklo, kol paviršius neatvėsęs. Ant karšto paviršiaus galima dėti tik tinkamus maisto ruošos indus.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai. Nesilaikant šio patarimo galima patirti nudegimų ir nusiplikimų.
- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nesilaikydami atsargumo, galite susižeisti arba įsipjauti.
- Nedėkite ir nepalikite jokių magnetinių daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų) šalia prietaiso, nes juos gali paveikti jo elektromagnetinis laukas.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant viryklės.
- Nenaudokite keptuvių nelygiais kraštais ir nevilkite keptuvių per indukcinio stiklo paviršių, nes tai gali subraižyti stiklą.
- Valydami viryklę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes jie gali subraižyti indukcinį stiklą.
- Nenaudokite maisto ruošos indų adapterių.
- ĮSPĖJIMAS. Kai viena ar kelios kaitvietės yra išjungtos, apie likutinį karštį atitinkamos kaitvietės rodyneje įspėjama vaizdiniu H simboliu. Kai rodomas šis simbolis, būkite atsargūs ir nelieskite kaitlentės, nes galite nusideginti.

1.5. ĮSPĖJIMAI Belaidis temperatūros zondas (galimas priklausomai nuo modelio)

Šis gaminys skirtas tik kaitlentėms. Jį reikia naudoti tik taip, kaip nurodyta šiame naudotojo vadove.

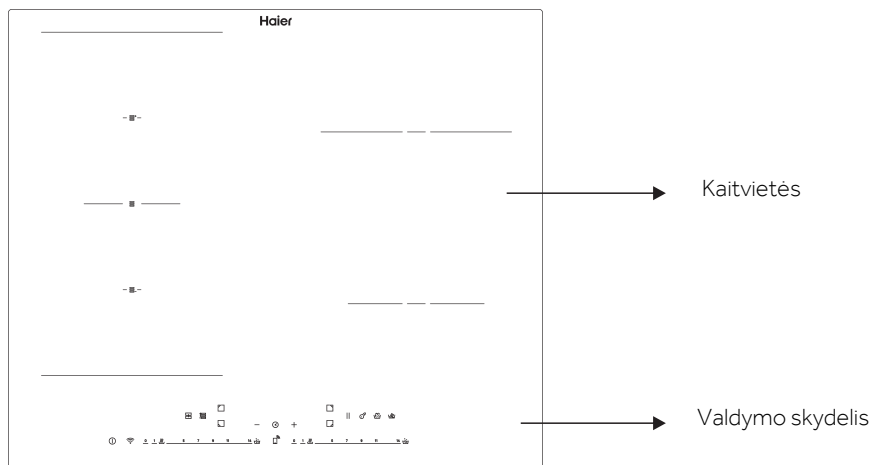
- NELIESKITE „Preci Probe“ zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe“ zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.
- Gaminant maistą, „Preci Probe“ zondo metalinį strypą reikia tinkamai IKI GALO ĮKIŠTI į maistą, kad atsiremtų į JUODĄ keraminį KRAŠTĄ.



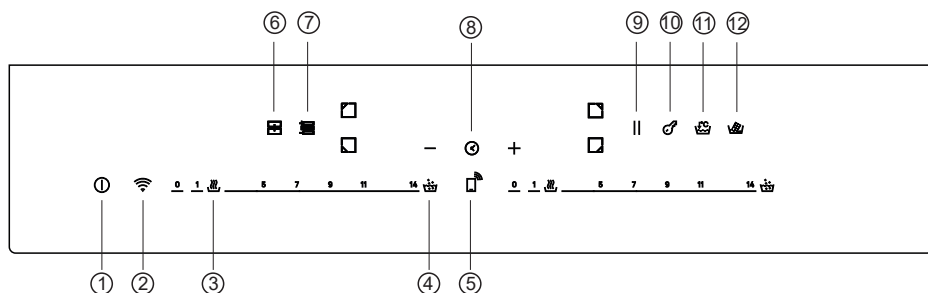
- Nenaudokite jutiklio „Heat Feel“ mikrobangų krosnelėje.
- Jutiklį „Heat Feel“ galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už jokių jutiklio „Heat Feel“ pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Prieš naudodami jutiklį „Heat Feel“ nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Keraminės dalies temperatūra gali siekti 350 °C.
- Jei jutiklio „Heat Feel“ temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas bus sustabdytas, o jutiklį „Heat Feel“ reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad nebūtų pažeistas zondas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO VAIZDAS IŠ VIRŠAUS



2.2. VALDymo SKYDELIS



- | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS | 5. Nuotolinis valdymas | 9. Pristabdymas |
| 2. „WI-FI“ | 6. Visa zona | 10. Užraktas nuo vaikų |
| 3. Šilumos palaikymas | 7. „Varycook“ | 11. Lėtas virimas |
| 4. Virinimas | 8. Laikmatis / minučių skaitiklis | 12. Lydymas |

3. PRIEŠ PRADEDANT

3.1. BENDROJI INFORMACIJA

Prieš pradėdant svarbu žinoti: visos šios kaitlentės funkcijos yra suprojektuotos taip, kad atitiktų griežčiausias saugos taisykles.

Dėl šios priežasties:

- Kai kurios funkcijos bus suaktyvintos arba bus automatiškai išjungtos, jei ant kaitviečių nebus maisto ruošos indų arba jei jų padėtis bus netinkama.
- Kitais atvejais funkcijos bus automatiškai išjungtos po kelių sekundžių, kai reikės atlikti daugiau nei vieną veiksmą (pvz., įjungsite kaitlentę, bet nepasirinksite kaitvietės).
- Jei prietaisas naudojamas ilgai, jis gali neišsijungti iš karto, net ir išjungus visas kaitvietes, nes yra aušinimo fazėje; kol prietaisas atvės, kaitvietės rodyje rodomas simbolis H.

Saugus įjungimas: gaminyje įjungiamas, kai ant kaitvietės yra maisto ruošos indų. Šildymas neįsijungia arba sustoja, jei nėra maisto ruošos indų arba jei jie nuimami.

Maisto ruošos indų aptikimo įtaisas: įjungus kaitlentę, gaminyje automatiškai aptinka indus ant kaitviečių, dar prieš jas įjungiant.

Saugus išjungimas: dėl saugumo priežasčių kiekvienai kaitvietei nustatytas maksimalus veikimo laikas, kuris priklauso nuo nustatyto didžiausio galingumo lygio (13 psl.).

3.2. GALIOS VALDYMAS

Kai gaminyje naudojamas pirmą kartą, kaitlentėje nustatoma didžiausia galima galia. Naudojant galios valdymo funkciją, galima pasirinkti skirtingas galios ribas, atsižvelgiant į namų ūkyje esantį elektros energijos šaltinį.

Kaip nustatyti galios valdymą

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės sugerties galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus.

Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija:

- Įjunkite kaitlentę, tada tuo pačiu metu paspauskite „Varycook“ ir laikmatį .
- Laikmačio indikatorius rodytų „P8“, o tai reiškia 8 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,4 kW.

Jei norite perjungti į kitą lygį

- Norėdami pakeisti galios valdymo lygį, pastumkite slankiklį į kairę ir į dešinę.
- Yra 8 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P8“. Laikmačio indikatorius rodytų vieną iš jų:

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

Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

Norėdami patvirtinti, išjunkite kaitlentę. Galios lygis bus išsaugotas automatiškai. Pasirinkta vertė išsaugoma visam laikui ir išlieka net ir išjungus tinklo maitinimą.

Jei norite pakeisti galios lygį, pakartokite pirmiau aprašytą procedūrą.

PASTABA. Priklausomai nuo galios valdymo pasirinkimo, kai kurie kaitviečių galios lygiai ir funkcijos gali būti automatiškai apriboti, kad nebūtų viršyta pasirinkta vertė. Konkrečiai, jei galios valdymo lygis nustatytas mažesnis nei 4,5 kW, negalima pasirinkti didelės galios funkcijos, „Varycook“ ir kai kurių maisto ruošos būdų su programėle.

Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmetas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

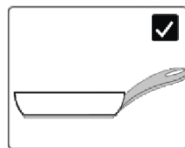
3.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

3.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

- Tinka tik maisto ruošos indai su visiškai plokščiu dugnu. Priešingu atveju gali susidaryti šios situacijos:

- indas neaptinkamas;
- mažas našumas;
- nepageidaujamas triukšmas.



- Tik maisto ruošos indai su lygiu pagrindu, kad nebraižytų kaitlentės paviršiaus.

PASTABA. Kad įbrėžimų būtų kuo mažiau, kiek galėdami venkite judinti indą ant stiklo paviršiaus.

Magneto testas

Ruošiant maistą indukciniu būdu, šilumai generuoti naudojamas magnetizmas, todėl induose turi būti geležies. Jei jau turite maisto ruošos indų reikmenų, galite magnetu patikrinti, ar jų medžiaga magnetinė. Indai yra tinkami, jei magnetas juos traukia.

Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika, moliniai indai.

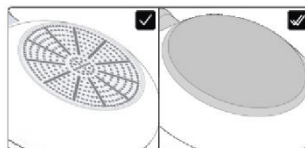
3.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai

Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini.

Tačiau, priklausomai nuo pagrindo tipo, jų naudojimas gali skirtis.

Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmetas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

Naudojant didelius maisto ruošos indus su mažesniu feromagnetiniu elementu, įkaista tik feromagnetinis elementas. Dėl to šiluma gali pasiskirstyti netolygiai.



3.3.3. Matmenys ir išdėstymas

Visada naudokite kaitvietę, kuri geriausiai atitinka maisto ruošos indo pagrindo skersmenį.

Padėkite indą ant kaitvietės ir įsitikinkite, kad jis yra jos centre.

PASTABA. Rekomenduojama nenaudoti indų, kurie išsikiša už kaitvietės perimetro.

Kad kaitlentė veiktų tinkamai, būtina naudoti indus, kurių dugno skersmuo patenka į toliau pateiktoje lentelėje aprašytą intervalą.

						
	min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

PASTABA. Naudojant mažesnius nei reikalaujama maisto ruošos indus, jų neįmanoma aptikti. Naudojant didesnius nei reikalaujama indus, gali atsirasti veikimo sutrikimų arba prastas veikimas.

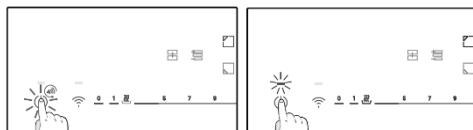
DĖMESIO. Maisto ruošimo ar kaitvietės atvėsimo metu nedėkite maisto ruošos indo ant / šalia valdymo skydelio.

4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

① KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti / išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite. Apie prietaiso būseną praneša specialus garsas.



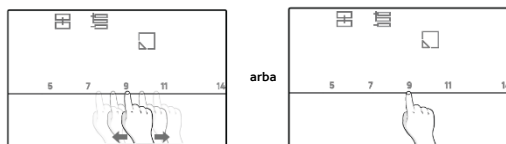
88 PASIRINKITE KAITVIETĘ IR NUSTATYKITE GALIĄ

Kaitlentė gali automatiškai atpažinti maisto ruošos indą, kai tik jis pastatomas ant kaitvietės, tada užsidega atitinkamos kaitvietės indikatorius. Šiame etape galios lygis neaktyvinamas.

Kaitvietę galima pasirinkti paspaudus jos indikatorių.

Galią galima nustatyti:

pirštu pastumiant slankiklį;
paspaudus tiesiai ant reikiamo lygio.



Naudotojas gali keisti galios lygį maisto ruošos metu, pakartodamas tuos pačius veiksmus.

Skaiciai rodo nustatytą galios lygį: kiekvienai kaitvietai nustatytas skirtingas galios lygių skaičius – nuo 1 (mažiausias) iki 14 (didžiausias). Kiekvienam lygiui nustatytas automatinio išsijungimo laikas, kuris gali būti nuo 1 iki 8 valandų.

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Laikas (val.)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

DIDELĖS GALIOS FUNKCIJA: galima pasirinkti ir greitą kaitinimą, paspaudus slankiklį ties 15.

- Funkcija gali būti naudojama bet kurioje virimo zonoje;
- Po 10 minučių didelės galios funkcija automatiškai persijungia į 14 lygį.

DĖMESIO. Jeigu įjungus viryklę arba pabaigus visus maisto ruošos darbus per vieną minutę nustatomas bet koks galios lygis, kaitlentė išsijungia.

Jei ekrane rodoma , tai reiškia, kad:

- maisto ruošos indas nėra pastatytas ant pasirinktos kaitvietės;
- indas pastatytas netinkamoje padėtyje / visai nepastatytas ant kaitlentės;
- indas netinka indukcijai;
- indo matmenys yra mažesni už mažiausią pasirinktoje kaitvietėje reikalaujamą indo skersmenį (12 psl.).
- Jei tinkamas maisto ruošos indas nepastatomas per 1 minutę, kaitvietė išsijungia.

H: kai šis simbolis pasirodo ant skaitmenų, reiškia, kad kaitvietė vis dar karšta. Kai paviršius atvėsta iki saugios temperatūros, simboliai dingsta.

|| PRISTABDYMAS

Visas kaitlentes galima pristabdyti paspaudžiant atitinkamą klavišą, o ne išjungiant.

Norėdami įjungti šią funkciją, paspauskite **||**. Visoms kaitvietėms bus rodomi indikatoriai **||** ir maisto ruošia bus sustabdyta.

Norėdami išjungti, paspauskite **||** ir ankstesni galios nustatymai bus atkurti.

ISPĖJIMAS. Įjungus pristabdymo režimą, visi valdikliai, išskyrus ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO valdiklį, yra išjungiami. Tokiu būdu skubiu atveju indukcinę kaitlentę visada galima išjungti ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO valdikliu.

⊗ LAIKMATIS

Laikmatį galima nustatyti dviem skirtingais būdais:

- Minučių skaitiklis: nustačius laiką, kaitvietė neišsijungs.
- Maisto ruošos režimo sustabdymas: nustačius laiką, pasirinkta kaitvietė išsijungs.

Laikmatis skaičiuojamas iki 60 min.

Minučių skaitiklis: tiesiogiai pasirinkite laikmačio mygtuką (nepasirinkdami kaitvietės). Įsijungia bendras atgalinio skaičiavimo laikmatis. Pasibaigus laikui, viryklė nuolat pypsi, kol paspaudžiamas bet kuris kitas mygtukas.

Maisto ruošos režimo sustabdymas: norėdami pasirinkti vienos kaitvietės laikmatį, pasirinkite susijusią kaitvietę ir paspauskite ⊗. Prie pasirinktos kaitvietės numerio rodinio pasirodo taškas, tada, bakstelint +/- simbolius, galima nustatyti norimą laiką. Vienu metu kiekvienai kaitvietei galima nustatyti ne daugiau kaip keturis laikmačius. Prieš keisdami laikmačio vertę, visada pasirinkite norimą kaitvietę. Pasibaigus laikui, viryklė vieną kartą pypteli.

☞ KLAVIŠŲ UŽRAKTAS

Kaitlentę galima užrakinti paspaudus ☞, kad ji nebūtų naudojama be priežiūros, ekrane pasirodo L. Kai prietaisas užrakintas, visi valdikliai, išskyrus ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, yra išjungti.

Norėdami įjungti / išjungti funkciją, paspauskite ir kurį laiką palaikykite ☞.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitlentė turi 3 specialias funkcijas, išdėstytas slankiklyje, kurios atitinka 3 galios lygius.

Tiesioginė prieiga:

Šios funkcijos gali būti aktyvintos pasirinkus kaitvietę:

 **LĖTAS VIRIMAS:** funkcija, naudojama kremams, padažui ar kitiems žemos temperatūros skysčiams.

LYDYMAS

Funkcija, daugiausia naudojama šokoladui lydyti. Po kelių minučių, kai šokoladas pradeda lydytis, perjunkite į 1 lygį, kad jis liktų skystas, neviršijant idealios temperatūros.

Slankikliu įjungiamos funkcijos:

 **ŠILUMOS PALAIKYMAS:** funkcija, naudojama norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą.

 **VIRINIMAS:** funkcija, naudojama vandens virinimui ir virimo palaikymui.

PASTABA. Bet kuriuo metu maisto ruošos parametrus, susijusius su kiekviena funkcija, galima reguliuoti pasirinkus kitas vertes, artimas siūlomam galios lygiui

VISA ZONA

Visa zona – tai kaitvietė, kurioje sujungiamos kelios zonos priekyje ir gale, sukuriant unikalią vertikalią zoną. Įjungus visą zoną, ji valdoma tik vienu galios lygiu.

Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite  . Reaguos tik viršutiniai skaitmenys. Apatiniai skaitmenys išjungiami.

Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį  .

Maisto ruošos indai dedami taip, kaip parodyta 12 psl. esančiame paveikslėlyje.

„VARYCOOK“ ZONA

Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius trijose skirtingose zonose pagal maisto ruošos indo padėtį: aukštas (I.14), vidutinis (I.10), žemas (I.1).

- Jei indas yra „Varycook“ zonos priekyje, galios lygis nustatomas į I.1.
- Jei indas yra „Varycook“ zonos viduryje, galios lygis nustatomas į I.10.
- Jei indas yra „Varycook“ zonos gale, galios lygis nustatomas į I.14.

Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite  . Reaguos tik viršutiniai skaitmenys. Apatiniai skaitmenys išjungiami. Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį.

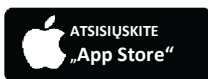
4.2. PRISIJUNGIMAS prie „hOn“ PROGRAMĖLĖS

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

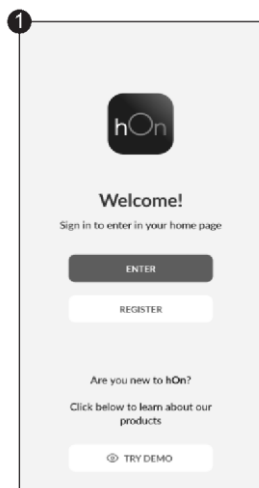
PASTABA

- Įjungus kaitlentę, „Wi-Fi“ piktogramos mirksi 30 minučių. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobiliųjų įrenginį.
- Kaitlentės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

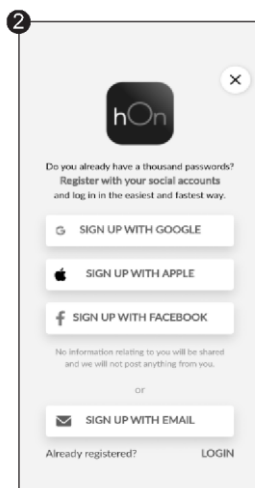
Atsisiųskite „hOn“ programėlę į išmanųjį telefoną.



Naujo naudotojo registracija

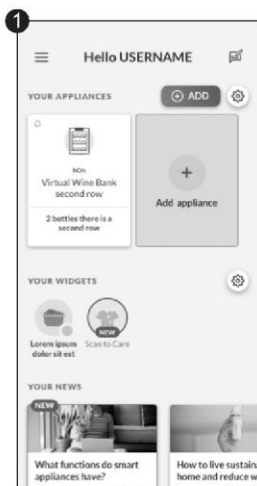


Spustelėkite „Užsiregistruoti“

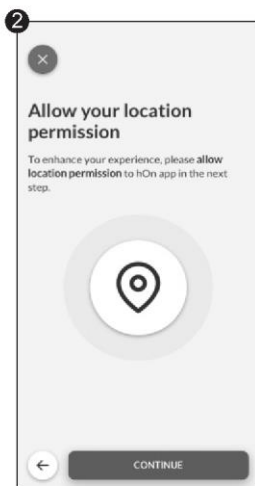


Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą

Sparčiojo susiejimo registracija



Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.

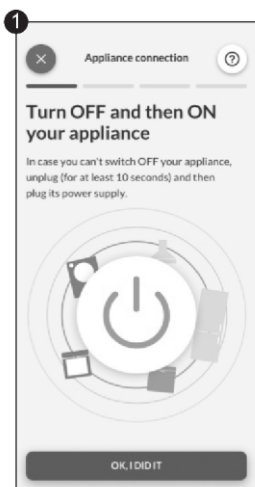


Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą

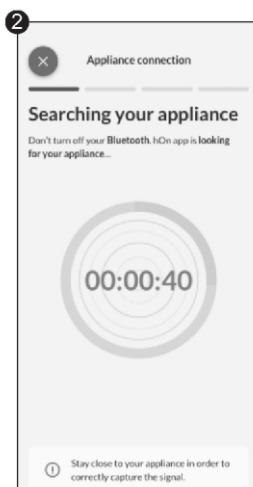


Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę

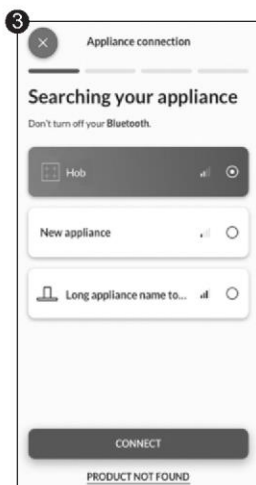
Sparčiojo susiejimo registracija



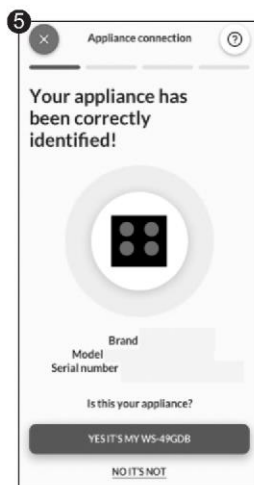
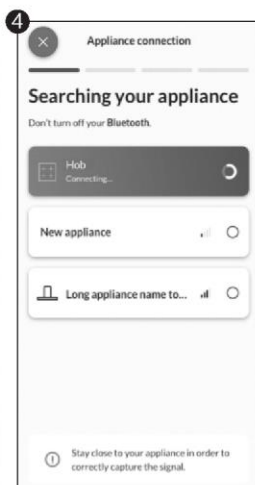
Ijunkite prietaisą;
jei jis jau įjungtas,
išjunkite ir vėl įjunkite



Įjungus „hOn“
programėlę pradės
ieškoti jūsų buitinio
prietaiso



Pasirinkite savo buitinį prietaisą,
bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias
sekundes



Jūsų kaitlentė bus rasta
ir galėsite rodyti bei nustatyti
funkcijas / receptus
per „hOn“

Pasirinkite iš „hOn“ programėlės receptų meniu arba specialių programų meniu. Vadovaukitės nuosekliais programėlėje pateiktais nurodymais ir, kai baigsite, išsiųskite parametrus į kaitlentę, kuri paruoš maistą jums.

Kai kaitlentė gaus komandą iš programėlės, kaitlentė 2 kartus pyptelės ir vieną sekundę mirksės, taip parodydama, kad nurodymai gauti.

Norėdami pradėti receptą, paspauskite mygtuką „My Chef“.

Jei norite išeiti iš funkcijos „My Chef“, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes.

*Maisto ruošos rezultatai gali skirtis dėl naudotų maisto ruošos indų.

BELAIÐŽIO RYÐIO PARAMETRAI

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Daţnių juosta (-os) [MHz]	2401 ÷ 2483	2402 ÷ 2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

Ðiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiðkia, kad radijo ryûio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti Ðiuo interneto adresu: www.candy-group.com

„PRECI PROBE“ ZONDO MODELIO ET180 BELAIÐŽIO RYÐIO PARAMETRAI:

Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Daţnių juosta (-os) [MHz]	2400 ÷ 2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 -(4 dBm)

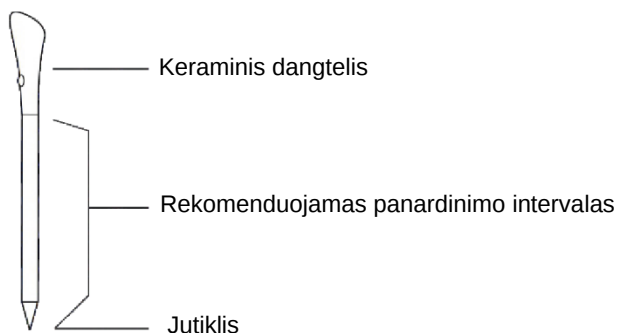
4.3. PRIEDAI

4.3.1. „PRECI PROBE“ ZONDAS ir „LADLE-Intelligent“ belaidis maisto termometras

(galima įsigyti priklausomai nuo modelio)

Dėkojame, kad įsigijote „Haier Preci Probe“ zondą. Atkreipkite dėmesį, kad jis veikia tik su „Haier“ indukcinė kaitlentė ir prieš naudodami perskaitykite Ðiuos nurodymus ir saugos pastabas, pateiktas naudotojo vadove.

Įvadas. „Preci Probe“ – tai belaidis maisto termometras, kuris namų virėjams realiuoju laiku pateikia informaciją apie padėtį patiekalo viduje, kad būtų išvengta nepakankamai išvirto (iškepto) arba pervirto (perkepto) maisto ir kaskart būtų užtikrintas puikus rezultatas. Jis tiesiogiai jungiamas prie gaminio. Išsamią informaciją apie patiekalą ir jo būseną realiuoju laiku galima nuskaityti iš telefono, todėl geriausias rezultatas pasiekiamas ranka. Daugiau informacijos apie susiejimą ir naudojimo patarimų rasite toliau pateiktuose nurodymuose.



ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIEŠ NAUDODAMI:

- Įdėkite „Preci Probe“ zondą į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
- Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
- Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai „Preci Probe“ zondas bus visiškai įkrautas.

SUSIEKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ SU INDUKCINE KAITLENTE:

- Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta, o jūsų „Preci Probe“ zondas yra visiškai įkrautas.
- Naudokitės „hOn“ programėle iš savo nešiojamojo įrenginio.
- Eikite į skiltį „Receptai“ ir pasirinkite receptą, kuriame naudojamas „Preci Probe“ zondas.
- Kai pradėsite receptą paspausdami prietaiso mygtuką „Cook with me“ , „Preci Probe“ zondas prisijungs automatiškai.
- Programėlėje išvardijami visi galimi zondai, kuriuos galima pasirinkti receptui.
- Kaitlentės ekrane bus rodomas pasirinkto „Preci Probe“ zondo pavadinimas (pvz., „1 A“).
- Dabar vadovaukitės „hOn“ programėlės nurodymais.
- Jei naudojant programėlę zondas įkrautas mažiau nei 20 %, laikmačio rodinys bus rodoma „CH“.

MENTELĖ

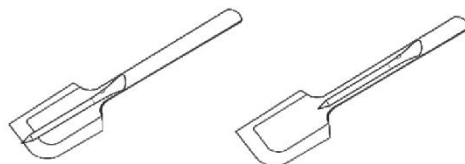
Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zonu.

- Prieš naudodami mentelę pirmą kartą, ją nuvalykite.
- Nenaudokite mentelės virš atviros liepsnos.
- Nenujunkite mentelės.
- Nedėkite mentelės tiesiai ant karštų atvirų kaitlentės dalių.
- Leistina temperatūra +220 °C



1 padėtis

2 padėtis



4.4. MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

„Preci Probe“ zondas kaip termometras

„hOn“ programėlėje nustatykite tikslinę temperatūrą, kurią norite pasiekti, įdėkite „Preci Probe“ zondą į maistą arba su jo priedu į skysčius ir programėlėje pamatysite, kaip kyla temperatūra, kol pasiekiamą tikslinę temperatūrą.

Tai padės tiksliai palaikyti visų rūšių maisto temperatūrą. Jo negalima naudoti, kai veikia pagalbos ruošiant maistą funkcija.

Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“

Pasirinkite iš „hOn“ programėlės receptų ar specialių programų, vadovaukitės nuosekliais paruošimo nurodymais ir tada kaitlentė automatiškai nustatys pasirinkto maisto ruošos būdo parametrus.

Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)

Maisto ruošos būdas, kai maistas dedamas į vakuuminį maišelį ir ruošiamas žemos temperatūros vandens vonelėje.

Tokiu būdu paruoštas maistas bus sultingesnis ir švelnesnis, o maistinės savybės išliks nepakitusios, todėl jis bus sveikesnis ir skanesnis.

„hOn“ programėlėje pasirinkite maisto kategoriją, pasirinkite šio tipo maisto ruošą, įdėkite maišelį su maistu į puodą su vandeniu, o indukcinė kaitlentė nustatys tinkamą virimo temperatūrą, kad pasiektumėte puikų rezultatą.

Kepimas

„hOn“ programėlėje pasirinkite maisto kategoriją, pasirinkite šio tipo maisto ruošą, o indukcinė kaitlentė per nustatytą laiką automatiškai pasieks reikiamą grilio temperatūrą.

Lėtas virimas

Lėto virimo funkcija idealiai tinka ruošti padažus, troškinius, troškinius ir visus patiekalus, kuriems reikia vidutiniškai ilgo gaminimo laiko.

Automatinė funkcija, kurią rasite „hOn“ programėlėje, švelniai sušildys maistą iki virimo temperatūros ir palaikys ją visą gaminimo laiką.

Virimas garuose

Naudodami virimo garuose funkciją, galite ruošti maistą, pvz., daržoves, mėsą ar žuvį, puoduose su garintuvo krepšiu. Virimas garuose yra greitesnis nei vandenyje, o kadangi maistas nėra panardinamas į skystį, jis praranda mažiau maistingųjų medžiagų, todėl išsaugomas vitaminų kiekis, pagerėja jo skonis, jis tampa kompaktiškesnis ir malonesnis valgyti.

Jei reikia, kreipkitės į galiojantį techninės priežiūros centrą.

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. GALIOS LENTELĖ

GALIOS LYGIS	MAISTO RUOŠOS BŪDAS	SIŪLOMAS NAUDOJIMAS
14/15 DIDELĖ GALIA	Greitas kaitinimas, didelė galia	Puikiai tinka pakepinti maišant, apskrudinti, užvirti sriubą, vandenį
11–13	Pakepinimas, kepimas, virimo palaikymas	Idealiai tinka maisto ruošai pradėti, apkepinti, makaronams virti, virti riebaluose, kepti
5–10	Troškinimas, virimas	Idealiai tinka troškinti prieš tai įkaitinus, švelniai virti, virti, ilgai ir nuolat kepti (ryžius, kepsnius, blynus*)
3–4	Lėtas virimas, šilumos palaikymas, lėta maisto ruošia	Idealiai tinka lėtos maisto ruošos receptams, švelniam ir lėtam virimui, grietinėles padažams ir kitiems skysčiams
1–2	Lydimas, skystos būsenos palaikymas, atitirpinimas	Švelniai pašildyti nedidelį maisto kiekį, lėtai pašildyti, lydyti šokoladą ir palaikyti skystos būklės**
IŠJUNGTA	–	–

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

**Lydimas 2 lygiu, kai pradeda lydytis, perjunkite į 1 lygį, kad išliktų skystas.

5.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

MAISTO KATEGORIJA	RECEPTAS	Įkaitinimas		Maisto ruošia
		Kaitinimo fazė	Galios lygis	Galios lygis
Makaronai ir ryžiai	Makaronai	Vandens pašildymas	14–15	6–11
	Ryžių pudingas	Pieno pašildymas	13–15	6–8
	Virti ryžiai	Vandens pašildymas	14–15	6–8
	Rizotas	Pakepinimas maišant ir kepimas	13–15	6–8
Mėsa	Kepta mėsa	Pakepinimas maišant ir kepimas	10–13	6–11
	Keptas kepsnis	Grilio įkaitinimas	10–13	10–13
	Dešrelės ir mėsiniai	Grilio įkaitinimas	10–11	10–13
	Vištienos gabaliukai	Keptuvės įkaitinimas	10–11	6–10
	Kepsnis džiovėseliuose	Keptuvės įkaitinimas	6–11	10–13
Žuvis	Kepta žuvis	Grilio įkaitinimas	10–13	8–10
	Žuvies filė	Pakepinimas maišant	10–13	8–10
	Krevetės	Pakepinimas maišant	10–13	10–13
Daržovės ir ankštiniai augalai	Šviežios keptos bulvės	Aliejaus pašildymas*	14	11–14
	Saldytos keptos bulvės	Aliejaus pašildymas*	14	11–14
	Keptos daržovės	Grilio įkaitinimas	6–11	10–13
	Paprikos, cukinijos ir baklažanai	Keptuvės įkaitinimas	6–11	10–13
Kiaušiniai ir kiaušinių produktai	Kietai virti kiaušiniai	Vandens pašildymas	14–15	6–8
	Kepti kiaušiniai	Pakepinimas maišant	10–13	8–10
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas	6–11	5–7
Padažai, kremai ir desertai	Pomidorų padažai	Padažų pašildymas	4–6	2–4
	Lydytas sūris	Lydimas	6–11	2–5
	Grietinėle ir kremas	Grietinėles pašildymas	4–6	2–4
	Lydytas šokoladas	Lydimas	1–2	1
	Sviestas	Lydimas	1–3	1–3

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite kaitlentę.
- Visada naudokite maisto ruošos indus su švariu pagrindu.
- Paviršiuje esantys įbrėžimai neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialų valiklį, tinkamą kaitlentės paviršiui.
- Stiklui naudokite specialų grandiklį.

6.2. KAITLENTĖS VALYMAS

Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės yra išjungtos. Visada laikykitės rekomenduojamų valymo nurodymų ir nenaudokite abrazyvinių priemonių, kurios gali pažeisti kaitlentės paviršių.

a) RIEBALAI

Ši procedūra rekomenduojama tokiose situacijose: purslai, atsiradę pakepinant ar kepanant mėsą.

- Leiskite kaitlentei atvėsti.
- Popieriniu rankšluosčiu sugerkite aplink puodą esantį skysčio perteklių, tada nuimkite puodą.
- Nuvalykite maisto ruošos paviršių šluoste ir ploviklio tirpalu.
- Jei reikia, kaitlentę antrą kartą nuvalykite karštu vandeniu ir indukcinės kaitlentės stiklo valikliu.

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

Ši procedūra rekomenduojama maisto produktams su dideliu cukraus kiekiu, kuriuos būtina nedelsiant pašalinti, kad nepažeistumėte kaitlentės paviršiaus (sirupams, uogienėms ar konservams).

- Kai kaitlentė vis dar šilta, popieriniu rankšluosčiu sugerkite aplink puodą esantį skysčio perteklių, tada nuimkite puodą.
- Jei reikia, likučiams pašalinti rekomenduojame naudoti grandiklį pakreipus smailiu kampu.
- Nuvalykite kaitvietės paviršių ploviklio tirpalu ir nusauskite jį popieriniu rankšluosčiu.
- Jei reikia, kaitlentę antrą kartą nuvalykite karštu vandeniu ir indukcinės kaitlentės stiklo valikliu.

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

Ši valymo procedūra rekomenduojama tokių rūšių maisto produktams: makaronams, ryžiams ir bulvėms.

- Popieriniu rankšluosčiu sugerkite aplink puodą esantį skysčio perteklių, tada nuimkite puodą.
- Leiskite kaitlentei atvėsti.
- Drėgna šluoste sudrėkinkite krakmolo likučius. Palikite porą minučių pastovėti.
- Nuvalykite maisto ruošos paviršių šluoste ir ploviklio tirpalu.
- Nuvalę, nušluostykite kaitlentę minkšta šluoste.
- Jei reikia, kaitlentę antrą kartą nuvalykite karštu vandeniu ir indukcinės kaitlentės stiklo valikliu.

PASTABA. Šiuos nurodymus taip pat taikykite: vandens žiedams, kalkių žiedams, riebalų dėmėms.

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

7. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

7.1. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Neįmanoma įjungti indukcinės kaitlentės.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimo valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Kaip atrakinti valdiklius, žiūrėkite skyriuje „Kaip gaminyse veikia“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo.
Keptuvės neįkaista, o ekrane pasirodo „U“.	Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitviete arba nepastatyta į centrą.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

7.1.1. KLAIDŲ KODAI

KLAIDOS KODAS	RODYMO TAISYKLĖ		VEIKSMAI
E0			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E1			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E2			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
E3	Priekis, kairė		Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
E4	Kairė	Dešinė	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo šaltinio fazės signalą ir dažnį, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo kabelį ir diferencialinį termostatą, jei gerai, skambinti ASA
E5			Palaukti, kol atvės, išvalyti ir (arba) pašalinti pašalinius daiktus
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E6	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
E7	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Skambinti ASA
E8	Ktv4	Ktv1	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	
E9			Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
	Priekis, kairė		Skambinti ASA

*ASA – aptarnavimo centras

8. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

8.1 TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Rekomendacijos geriausiems rezultatams:

Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugno skersmuo yra lygus kaitvietės skersmeniui.

Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais.

Jei įmanoma, ruošdami maistą laikykite puodus uždengtus.

Virkite daržoves, bulves ir kt. su minimaliu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką.

Naudokite greitpuodį, nes jis dar labiau sumažina energijos sąnaudas ir virimo laiką.

Padėkite puodą viryklės kaitvietės centre.

8.2 ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEI/A). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai).



Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas. Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

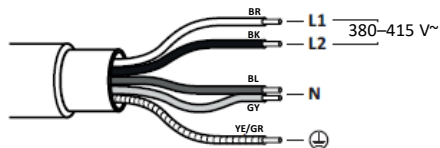
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė. Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

9. ĮRENGIMAS

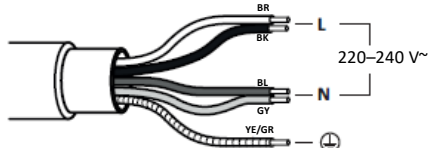
Elektros instaliacija

Maitinimo kabelis. Prietaisas turi maitinimo kabelį, kuris turi būti prijungtas prie buitinio elektros tinklo. Pagal atitinkamą schemą nurodykite įvairias prijungimo galimybes, priklausomai nuo buitinio maitinimo tipo. Vardinėje plokštelėje taip pat nurodyta šio įrenginio vardinė įtampa ir vartojamoji galia.

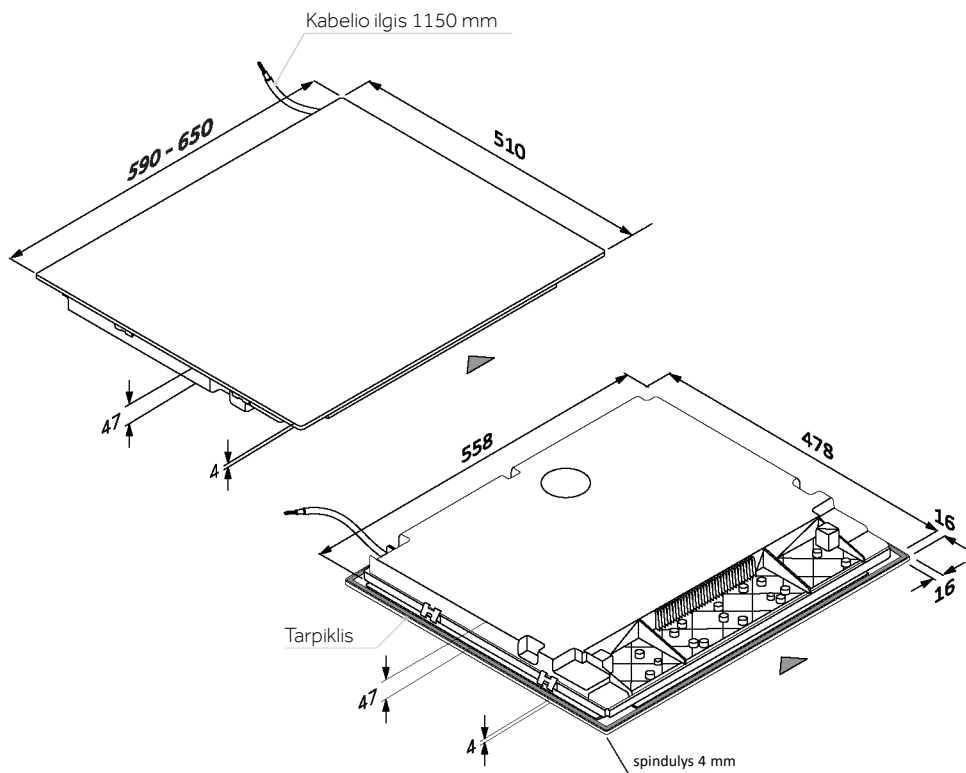
220–240 V / 380–415 V 2 N~



220–240 V



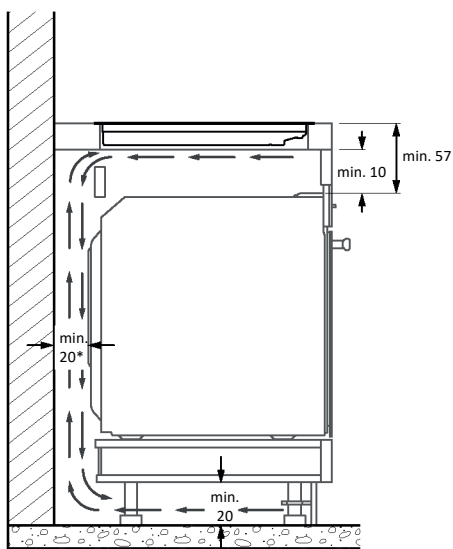
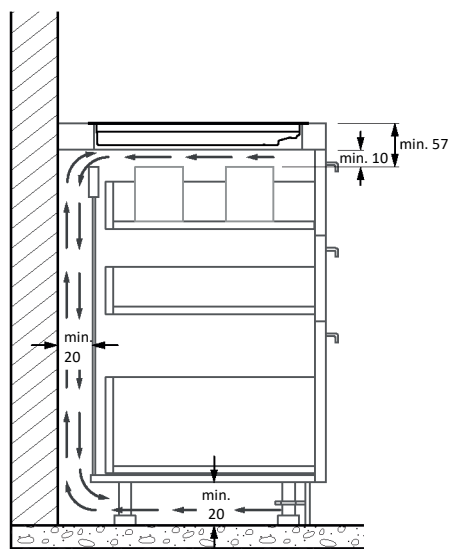
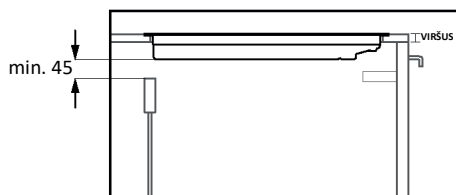
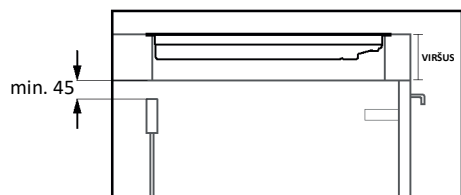
KAITLENTĖ, 60–65 cm



Įrankiai

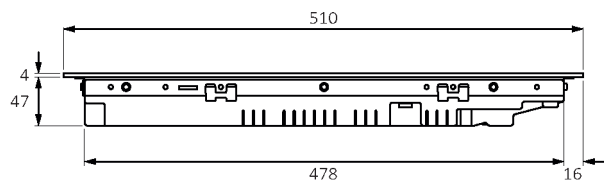


PJŪVIAI – PLOTIS 60 ir 65

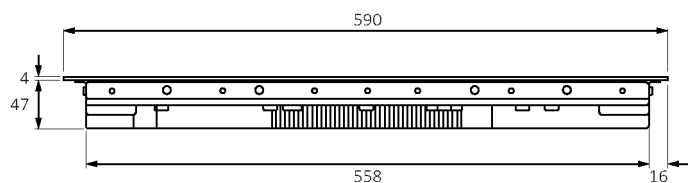


*Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijoje nurodytą oro srautą po virykle.

KAITLENTĒ, 60 cm



Vaizdas iš šono

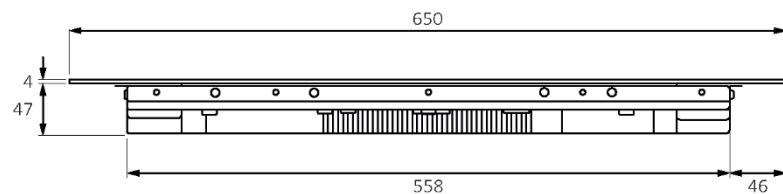


Vaizdas iš priekio

KAITLENTĒ, 65 cm

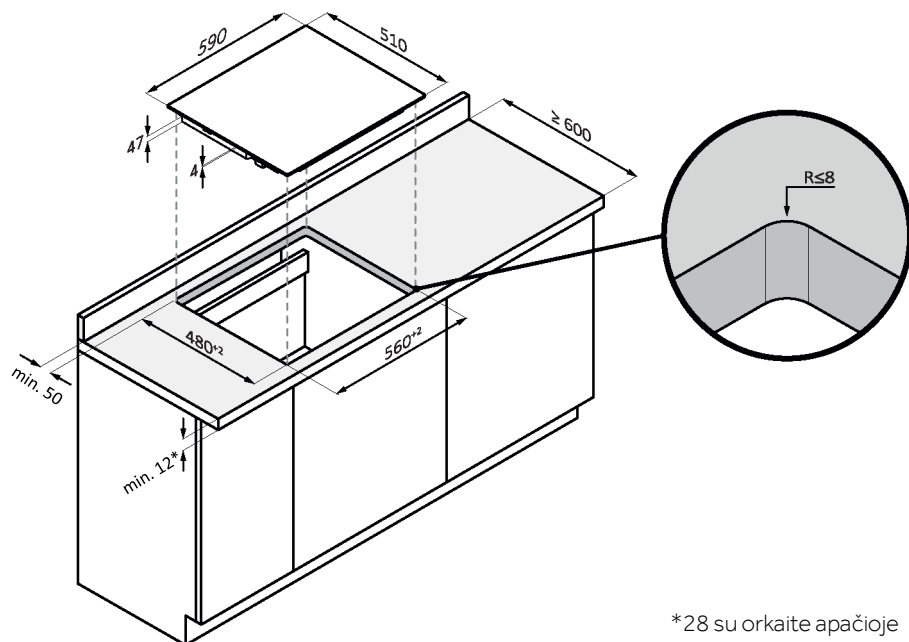


Vaizdas iš šono

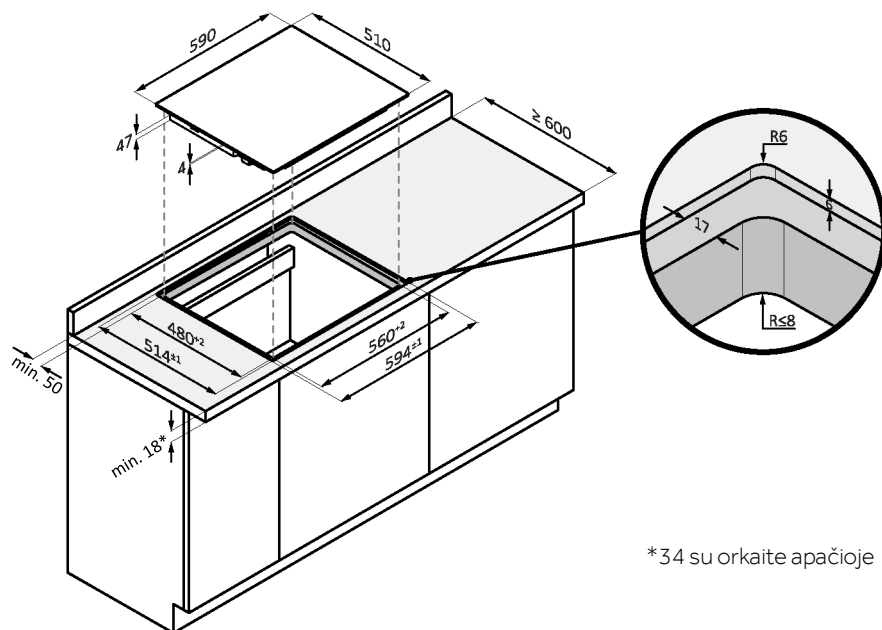


Vaizdas iš priekio

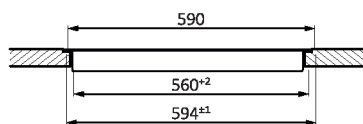
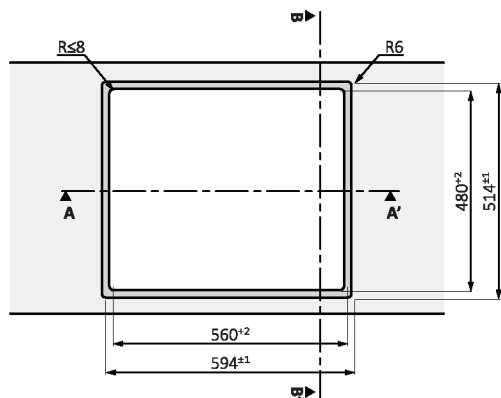
STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60



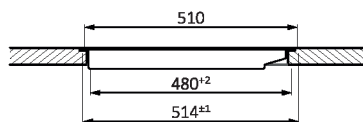
ILEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60



ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60

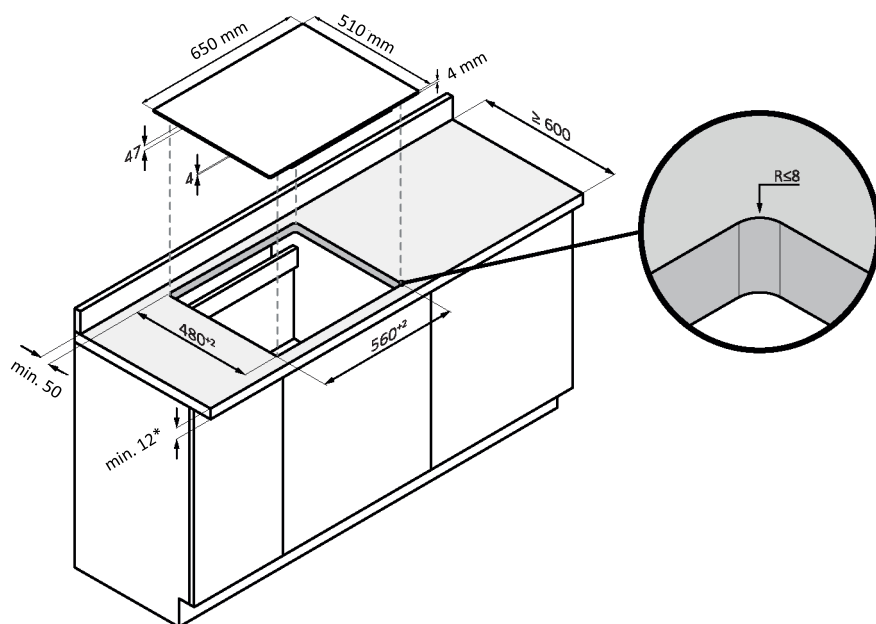


Pjūvis AA'



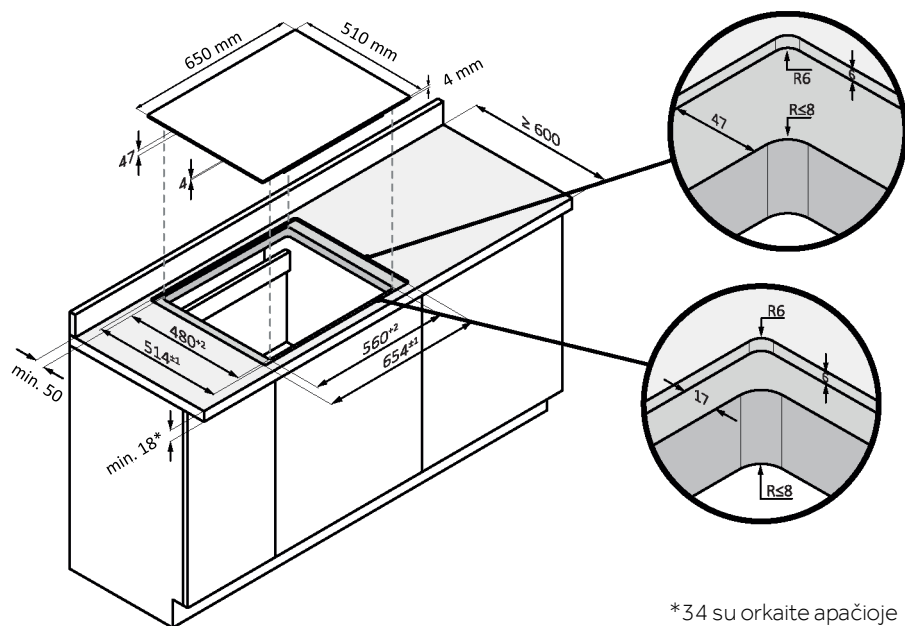
Pjūvis BB'

STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 65 TOP



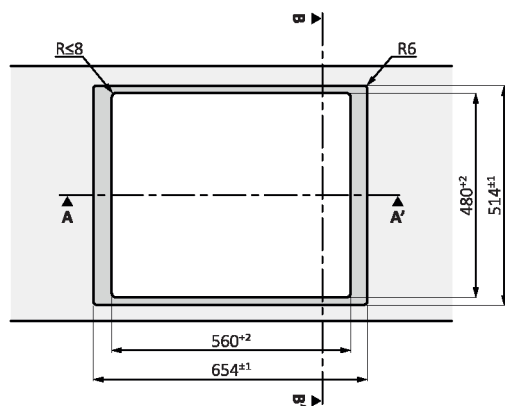
*28 su orkaite apačioje

ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65

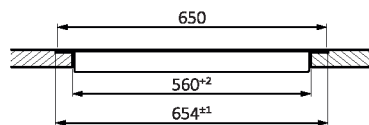


*34 su orkaite apačioje

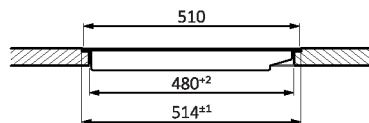
ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65



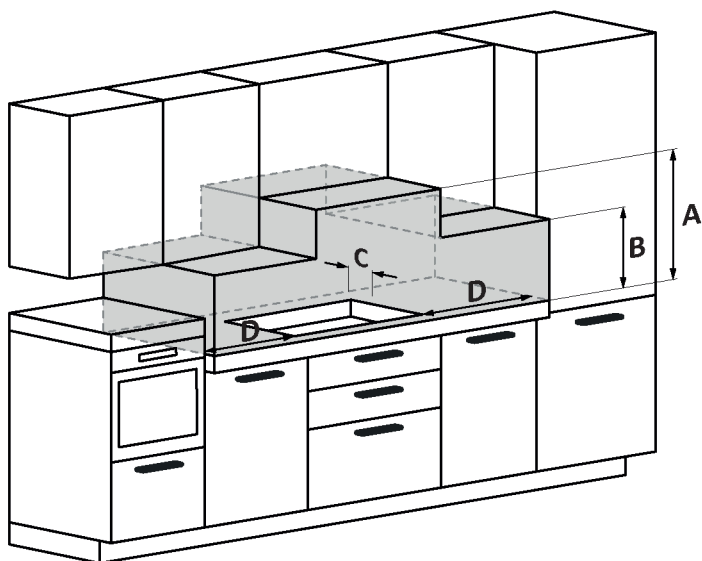
vaizdas iš viršaus



Pjūvis AA'



Pjūvis BB'



- A.** Rekomenduojame ne mažesnę kaip 650 mm atstumą, tačiau pageidautina perskaityti gartraukio naudotojo vadovą.
- B.** Pagalvokite apie funkcinę erdvę, skirtą darbui su virtuvės įrankiais ir maisto gaminimo metu susidarantiems garams bei kondensatui tvarkyti.
- C.** 35 mm nuo įleistinės nišos iki atramos / atraminės plokštės.
- D.** 35 mm nuo gretimų baldų (60 cm kaitlentei).
- D.** 55 mm nuo gretimų baldų (65 cm kaitlentei).

Kopsavilkums

- 124** Drošības informācija
 - 129** Iepazīšanās ar produktu
 - 130** Pirms sākt
 - 133** Produkta darbība
 - 141** Ēdiena gatavošanas vadlīnijas
 - 142** Kopšana un tīrīšana
 - 143** Displeja atteice un pārbaude
 - 145** Utilizācija un atbilstības deklarācija
 - 146** Uztādīšana
-

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei. Pirms plīts virsmas uzstādīšanas atzīmējiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remonta gadījumā. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi. Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME. Lūdzu, ņemiet vērā, ka plīts virsmas piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gata-vošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS. Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

1.1.1. Lietošanas ierobežojumi

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai par viņu drošību atbildīgā persona ir tās instruējusi par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

• Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem. Tomēr personām ar sirds elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektriskiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas ir jākonsultējas ar ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliedzītos, vai elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus. Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir letāla trauma.

1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta mājāsaimniecības un līdzīgiem lietojumiem, piemēram:
 - personāla virtuves zonām veikalos, birojos un citās darba vietās;
 - lauku mājās;
 - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
 - lietošanai vietās, kur tiek piedāvāta naktsmītne un brokastis.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.

1.2. UZSTĀDĪŠANA

- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, kas var izraisīt traumas vai iegriezumus, pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tā var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

1.3. ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves visiem poliem pārsprieguma III kategorijas apstākļos. Atvienošanas līdzekļiem jābūt saskaņā ar rakstiskajiem noteikumiem.
- BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu bīstamību, ko izraisa termālās pārtraukšanas ierīces nejauša atiestatīšana, ierīces ieslēgšanai nedrīkst izmantot ārēju pārslēgšanas ierīci (piemēram, taimeru), un to nedrīkst pieslēgt ķēdei, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

1.4. LIETOŠANA UN APKOPE

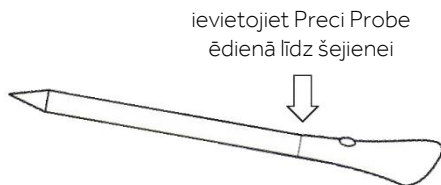
- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.

- Neglabāji priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.
- Ja drošības pārsegs ir atvilīts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabāji drošā un bērniem nepieejamā vietā. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.
- Nenovietojiet un neatstāji ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehnikim.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Neizmantoji pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār indukcijas stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantoji skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.
- Neizmantoji adapterus ēdiena gatavošanas traukiem.
- BRĪDINĀJUMS. Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek norādīta ar vizuālu signālu attiecīgās zonas displejā, izmantojot H simbolu. Kad šis simbols ir aktīvs, uzmanieties, lai nepieskartos plīts virsmai, jo pastāv apdedzināšanās risks.

1.5. BRĪDINĀJUMI. Bezvadu temperatūras zonde (pieejama atkarībā no modeļa)

Šis produkts ir paredzēts tikai plīts virsmām. Tas ir jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.

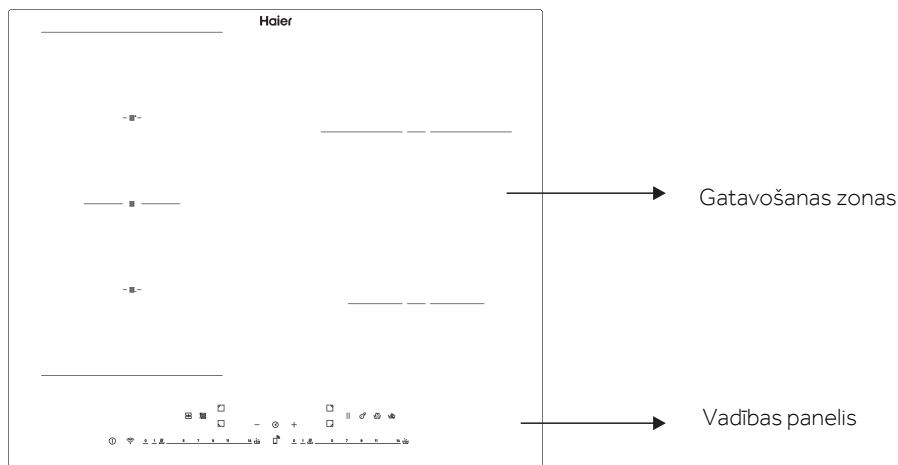
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



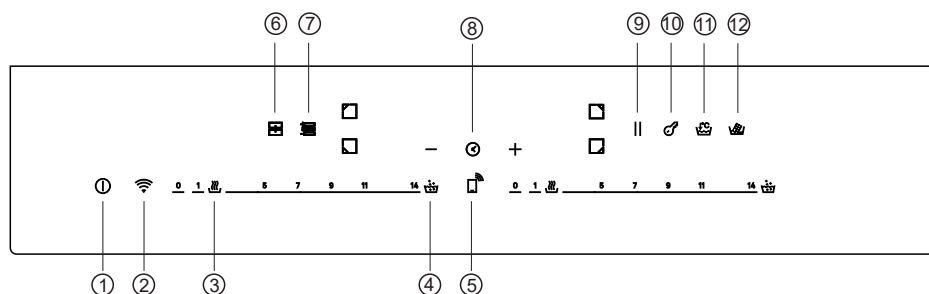
- Sensoru Heat Feel nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Heat Feel var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Heat Feel bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.
- Pirms lietošanas notīriet sensoru Heat Feel.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimuma temperatūrai — 100 °C. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C.
- Ja sensora Heat Feel temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Heat Feel pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai nesabojātu zondi.

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA SKATS NO AUGŠAS



2.2. VADĪBAS PANELIS



- | | | |
|------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. IESL./IZSL. | 5. Tālvadība | 9. Pauze |
| 2. Wi-Fi | 6. Pilna zona | 10. Bērnu bloķējums |
| 3. Siltuma saglabāšana | 7. Varycook | 11. Vārīšana uz lēnas uguns |
| 4. Vārīšanās | 8. Taimeris / minūšu skaitītājs | 12. Kausēšana |

3. PIRMS SĀKT

3.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

Pirms darba sākuma ir svarīgi zināt, ka visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši visstingrākajiem drošības noteikumiem.

Šī iemesla dēļ:

- Dažas funkcijas tiek aktivizētas vai tiek automātiski deaktivizētas, ja uz degļiem nav katlu vai tie nav pareizi novietoti.
- Citos gadījumos funkcijas tiek automātiski deaktivizētas pēc dažām sekundēm, ja tam ir nepieciešama vairāk nekā viena darbība (piemēram, "ieslēgt plīts virsmu" bez "gatavošanas zonas atlasīšanas").
- Ilgas lietošanas gadījumā ierīce var neizslēgties uzreiz, pat ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, jo tā ir atdzišanas fāzē; H simbols ir redzams gatavošanas zonas displejā līdz tās atdzišanai.

Droša aktivizēšana: produkts tiek aktivizēts ar katliem gatavošanas zonā. Sildīšanas process nesākas vai tiek pārtraukts, ja katlu nav vai tie tiek noņemti.

Katla detektors: pēc plīts ieslēgšanas produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās pat pirms to aktivizēšanas.

Drošības izslēgšana: drošības apsvērumu dēļ katrai gatavošanas zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā maksimālā jaudas līmeņa (13. lpp.).

3.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA

Pirmoreiz izmantojot produktu, plīts virsma ir iestatīta uz maksimālo sasniedzamo jaudu. Dažādas jaudas robežvērtības var izvēlēties atbilstoši mājas elektropadeves sistēmai, izmantojot jaudas vadības funkciju.

Kā iestatīt jaudas pārvaldību

Indukcijas plīts virsmai var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādas jaudas diapazonus.

Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju:

- Ieslēdziet plīts virsmu, pēc tam vienlaicīgi nospiediet Varycook un taimeru .
- Taimera indikators rāda "P8", kas nozīmē jaudas 8. līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,4 kW.

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

- Ritiniet slīdni pa kreisi un pa labi, lai mainītu jaudas pārvaldības līmeni.
- Ir 8 jaudas līmeņi no "P1" līdz "P8". Taimera indikators rāda vienu no tiem:

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

Lai apstiprinātu, izslēdziet plīts virsmu. Jaudas līmenis tiek saglabāts automātiski. Atlasītā vērtība tiek saglabāta pastāvīgi un paliek pat pēc elektropadeves izslēgšanas.

Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

PIEZĪME: atkarībā no jaudas pārvaldības izvēles dažus gatavošanas zonu jaudas līmeņus un funkcijas var automātiski ierobežot, lai nepārsniegtu atlasīto vērtību. Jo īpaši, ja enerģijas pārvaldības līmenis ir mazāks par 4,5 kw, ar lietotni nevar atlasīt Boost funkciju, Varycook un dažas citas sagatavošanās ēdiena gatavošanai.

Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.

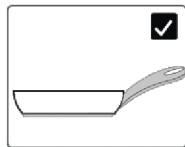
3.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

3.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

- Tikai katli ar pilnīgi plakanu pamatni. Pretējā gadījumā var rasties šādas situācijas:

- katls netiek konstatēts;
- zema veiktspēja;
- nevēlams trokšnis.



- Tikai katli ar gludu pamatni, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

PIEZĪME: pēc iespējas izvairieties no katla pārvietošanas uz stikla virsmas, lai samazinātu skrāpējumus.

Magnēta tests

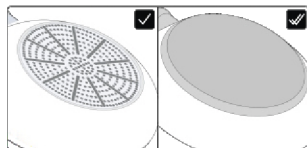
Ēdiena gatavošanā ar indukciju siltuma ģenerēšanai izmanto magnētismu, tāpēc katliem ir jāsaturs dzelzs. Ja jums jau ir ēdiena gatavošanas trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Katli ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista magnētiski.

Nav piemēroti gatavošanas piederumi, kas izgatavoti no šādiem materiāliem: tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas, fajansa.

3.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

Visi virtuves piederumi ar indukcijas simbolu ir vispārēji pieņemti. Tomēr to darbība var atšķirties atkarībā no apakšas veida. Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.

Izmantojot lielus virtuves traukus ar mazāku feromagnētisko elementu, uzsilst tikai feromagnētiskais elements. Līdz ar to siltums var nebūt vienmērīgi sadalīts.

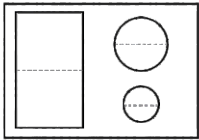
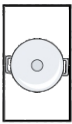
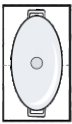


3.3.3. Izmēri un izvietoējums

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas apakšas diametram.

Novietojiet katlu tā, lai tas būtu labi centrēts gatavošanas zonā.

Lai plīts virsma darbotos pareizi, jāizmanto katli, kuru apakšas diametrs ir šajā tabulā aprakstītajā diapazonā.

						
	min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

PIEZĪME: izmantojot ēdiena gatavošanas traukus, kas ir mazāki par nepieciešamo minimumu, tos nevarēja noteikt. Lietojot trauku, kas ir lielāks par maksimāli nepieciešamo, ir iespējami darbības traucējumi vai zema veiktspēja.

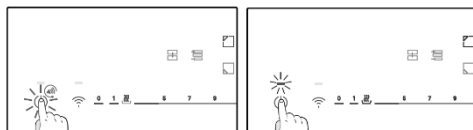
UZMANĪBU: nelieciet katlu uz/pie vadības paneļa gatavošanas vai atdzišanas laikā.

4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

① PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu/izslēgtu plīts virsmu, kādu brīdi paturiet to nospiestu. Īpaša skaņa norāda ierīces statusu.



88 ATLASIET GATAVOŠANAS ZONU UN IESTATIET JAUDU

Plīts virsma var automātiski noteikt katlu, kad tas ir novietots gatavošanas zonas, izgaismojot attiecīgās zonas indikatoru. Šajā posmā netiek aktivizēts jaudas līmenis.

Zonu var izvēlēties, nospiežot zonas indikatoru.

Jaudu var iestatīt:

bīdot pirkstu uz slīdņa;
nospiežot tieši uz pareizajā līmenī.



Lietotājs var mainīt jaudas līmeni gatavošanas laikā, atkārtojot to pašu procesu.

Cipari rāda iestatīto jaudas līmeni: katrai gatavošanas zonai ir atšķirīgs jaudas līmeņu skaits, kas svārstās no 1 (min.) līdz 14 (maks). Katram līmenim ir automātiska izslēgšanās, kas var atšķirties no 1 līdz 8 stundām.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Laiks (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

PASTIPRINĀŠANAS FUNKCIJA: var izvēlēties arī ātru sildīšanu, nospiežot slīdni atbilstoši 15.

- Funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā;
- pēc 10 minūtēm pastiprināšanas funkcija automātiski pārslēdzas uz 14. līmeni.

UZMANĪBU: ja pēc plīts virsmas ieslēgšanas vai visu ēdienu gatavošanas beigām vienas minūtes laikā tiek iestatīts jaudas līmenis, plīts izslēdzas.

Ja displejā ir redzams , tas nozīmē, ka:

- katls nav novietots izvēlētajā gatavošanas zonā;
- panna nav pareizi/vispār novietota uz plīts virsmas;
- katls nav piemērots indukcijai;
- katla izmēri ir mazāki par minimālo katla diametru, kas ir nepieciešams atlasītajā zonā (12. lpp.).
- Ja piemērots katls netiek novietots 1 minūtes laikā, gatavošanas zona izslēdzas.

H: kad šis simbols parādās uz cipariem, tas nozīmē, ka gatavošanas zona joprojām ir karsta. Kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai, simboli pazūd.

|| PAUZE

Visām plīts virsmām var ieslēgt pauzi, nospiežot attiecīgo taustiņu, nevis izslēdzot.

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet **II**. Visi zonu indikatori rāda **II**, un gatavošana ir apturēta.

Lai deaktivizētu, nospiediet **II**, un tiks atjaunoti iepriekšējie jaudas iestatījumi.

BRĪDINĀJUMS. Atverot režīmu Pauze, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu. Šādi ārkārtas gadījumā indukcijas plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

⌚ TAIMERIS

Taimeris var iestatīt divos dažādos veidos:

- Minūšu skaitītājs: ja ir iestatīts laiks, gatavošanas zona netiek izslēgta.
- Gatavošanas režīma apturēšana: pēc laika iestatīšanas izvēlētā gatavošanas zona tiek izslēgta.

Taimera skaitīšana līdz 60 min.

Minūšu skaitītājs: tieši atlasiet pogu Taimeris (neatlasot zonu). Sāk darboties vispārējs atpakaļskaitīšanas taimeris. Kad laiks ir beidzies, plīts virsma nepārtraukti pīkst, līdz tiek nospiesta jebkura cita poga.

Režīms Apturēt gatavošanu: lai atlasītu taimeri vienai zonai, izvēlieties saistīto zonu un nospiediet . Izvēlētās zonas ciparu displeja tuvumā parādās punkts; pieskaroties +/- simboliem, noregulējiet vēlamo laiku. Katrai zonai vienlaicīgi var iestatīt ne vairāk kā četrus taimerus. Pirms taimera vērtības rediģēšanas vienmēr atlasiet vēlamo gatavošanas zonu.

Kad laiks ir pagājis, plīts virsma vienreiz nopīkst.

TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Plīts virsmu var bloķēt, nospiežot , lai novērstu neuzraudzītu lietošanu, un displejā parādās L. Kad ierīce ir bloķēta, tiek atspējotas visas vadības ierīces, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet  un brīdi paturiet.

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

Plīts virsmai ir 3 īpašas funkcijas, kas atrodas uz slīdņa un atbilst 3 jaudas līmeņiem;

Tieša piekļuve:

šīs funkcijas var aktivizēt pēc zonas izvēles:



VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS: funkcija, ko izmanto krēmiem, mērcēm vai vispārējiem šķidrumiem zemā temperatūrā.



KAUSĒŠANA

Funkcija, ko galvenokārt izmanto šokolādes kausēšanai. Pēc dažām minūtēm, kad šokolāde sāk kust, pāreijiet uz 1. līmeni, lai uzturētu to šķidrumu, nepārsniedzot ideālo temperatūru.

Pieejamība ar slīdni:



SILTUMA SAGLABĀŠANA: funkcija, ko izmanto, lai uzturētu ēdienu karstu pēc gatavošanas.



VĀRĪŠANA: funkcija, ko izmanto ūdens vārīšanai un tās uzturēšanai.

PIEZĪME: ar katru funkciju saistīto gatavošanu var noregulēt jebkurā brīdī, izvēloties dažādas jaudas līmeņus, kas ir tuvu ieteiktajam

PILNA ZONA

Pilnā zona ir gatavošanas laukums, ko veido vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aizmugurē, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Aktivizētu pilno zonu vada tikai ar vienu jaudas līmeni.

Lai funkciju aktivizētu, nospiediet . Tikai augšējie cipari rāda atgriezenisko saiti. Apakšējie cipari ir izslēgti.

Lai deaktivizētu, ilgāk nospiediet zonu pārslēgu .
Katlus novieto, kā parādīts 12. lappuses attēlā.

VARYCOOK ZONA

Šo funkciju izmanto, lai iepriekš iestatītu fiksētus jaudas līmeņus trīs dažādās zonās atbilstoši katla pozīcijai: augsta (l. 14), vidēja (l. 10), zema (l. 1).

- Ja katls ir Varycook zonas priekšpusē, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 1;
- ja katls ir Varycook zonas vidū, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 10;
- Ja katls ir Varycook zonas aizmugurē, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 14.

Lai funkciju aktivizētu, nospiediet . Tikai augšējie cipari rāda atgriezenisko saiti. Apakšējie cipari ir izslēgti.
Lai deaktivizētu, ilgāk nospiediet zonu pārslēgu.

4.2. SAVIENOŠANA AR hOn LIETOTNI

Ierīce var būt savienota ar mājas bezvadu tīklu un tiek darbināta attālināti, izmantojot lietotni. Pievienojiet ierīci, lai nodrošinātu, ka tā ir atjaunināta ar jaunāko programmatūru un funkcijām.

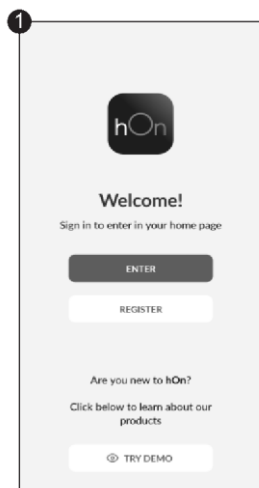
PIEZĪME

- Kad plīts virsma ir ieslēgta, Wi-Fi ikonas mirgo 30 minūtes. Šajā periodā ir iespējams reģistrēt produktu.
- Pārliecinieties, ka jūsu mājas Wi-Fi tīkls ir ieslēgts.
- Jums tiks sniegti detalizēti norādījumi gan cepeškrāsnī, gan mobilajā ierīcē.
- Plīts virsmas pievienošana var ilgt līdz 10 minūtēm.
- Sīkākus norādījumus un problēmu novēršanu skatiet lietotnē.

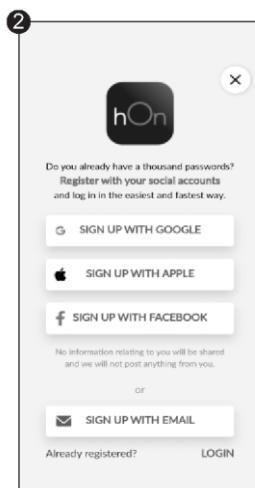
Lejupielādējiet lietotni hOn savā viedtālrunī.



Jauna lietotāja reģistrācija

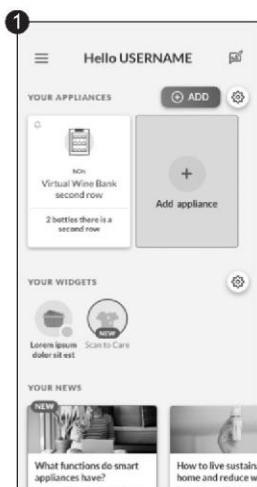


Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"

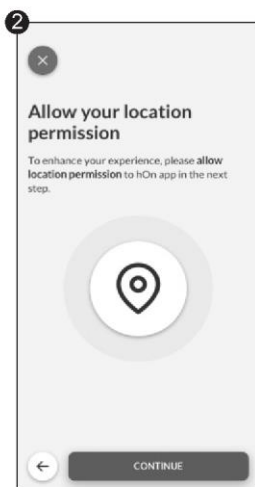


Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

Ātrā pārreģistrācija



Atlasiet "Pievienot ierīci"

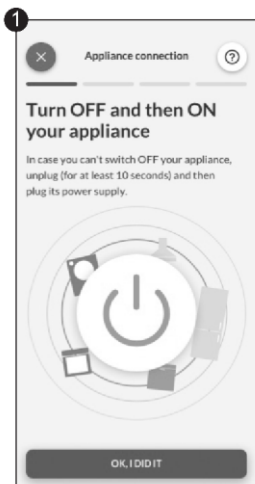


Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai

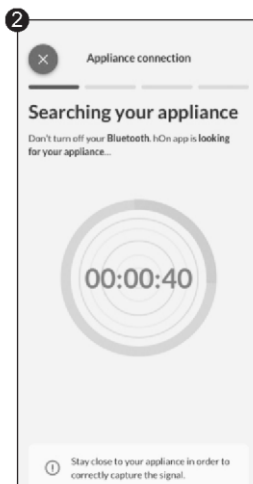


Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma

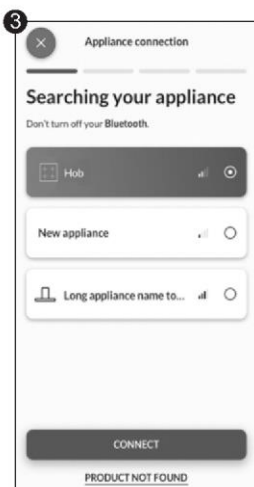
Ātrā pāra reģistrācija



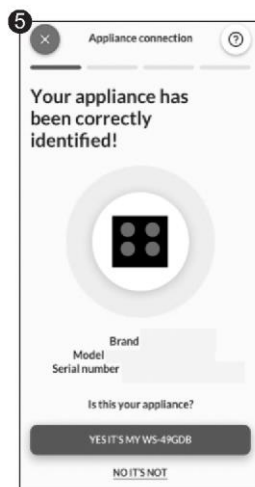
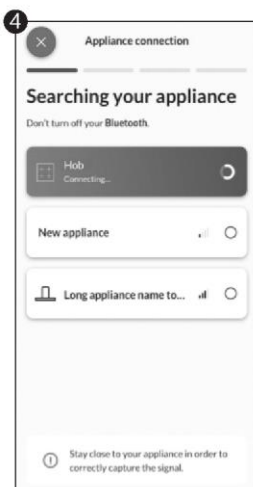
Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet



Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci



Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties "Savienot" un uzgaidiet dažas sekundes



Tiek atrasta jūsu plīts virsma, un jūs varat parādīt un iestatīt funkcijas/receptes, izmantojot hOn

Lietotnē hOn atlasiet receptšu izvēlni vai īpašo programmu izvēlni. Pakāpeniski sekojiet norādēm lietotnē un pēc pabeigšanas nosūtiet parametrus plīts virsmai, kas jums gatavos ēdienu. Kad plīts virsma saņem komandu no lietotnes, plīts virsma divreiz nopīkst un mirgo vienu sekundi, lai norādītu, ka instrukcijas ir saņemtas. Lai sāktu recepti, nospiediet pogu "My Chef". Ja vēlaties iziet no funkcijas "My Chef", nospiediet uz 3 sekundēm.

* Gatavošanas rezultāti var atšķirties izmantoto trauku dēļ.

BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2401 ÷ 2483	2402 ÷ 2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candy-group.com

PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI:

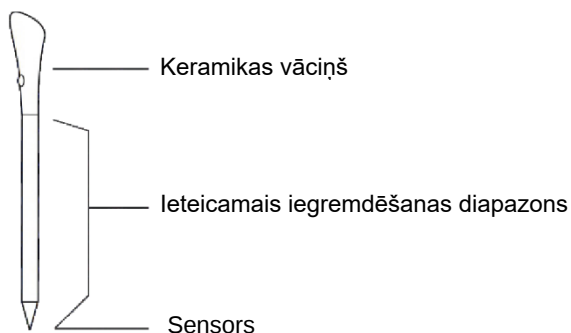
Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2400 ÷ 2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. PIEDERUMI

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE inteligēntais bezvadu pārtikas termometrs (pieejams atkarībā no modeļa)

Paldies, ka iegādājāties Haier Preci Probe. Lūdzu, ņemiet vērā, ka tā darbojas tikai ar Haier indukcijas plīti virsmu, un pirms lietošanas, lūdzu, izlasiet šos norādījumus un drošības piezīmes, kas ir iekļautas lietotāja rokasgrāmatā.

Iepazīšanās: Preci Probe ir bezvadu pārtikas termometrs, kas mājas šefpavāriem parāda reāllaika statusu ēdiena iekšpusē, lai izvairītos no nepietiekamas vai pārmērīgas gatavošanas nelaimēm un ik reizi nodrošinātu nevainojamu rezultātu. Tas savienojas tieši ar produktu. Detalizētu informāciju un ēdiena statusu reāllaikā var nolasīt no tālruņa, nodrošinot vislabāko rezultātu tepat pie rokas. Vairāk par savienošanu pāri un padomu izmantošanu, lūdzu, skatiet tālāk sniegtajos norādījumos.



UZLĀDĒJIET PRECI PROBE PIRMS LIETOŠANAS:

- ievietojiet zondi Preci Probe lādētājā un aizveriet vāku;
- savienojiet lādētāju ar USB barošanas avotu, piemēram, USB adapteri vai datora/piezīmjdatora USB ligzdu ar USB kabeli. Iespējams, ka lādētājs nedarbojas pareizi ar barošanas bloku tā automātiskās izslēgšanās funkcijas dēļ;
- uzlādes laikā iedegas un mirgos lādētāja gaismas diode. Tas nodziest, kad zonde Preci Probe ir pilnībā uzlādēta.

PRECI PROBE SAVIENOJIET PĀRĪ AR INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMU:

- pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta un Preci Probe ir pilnībā uzlādēta;
- pārlūkojiet hOn lietotni savā portatīvajā ierīcē;
- dodieties uz sadaļu Receptes un izvēlieties recepti, kurā tiek izmantota Preci Probe;
- Kad sākat recepti, nospiežot pogu "Cook with me"  uz ierīces, Preci Probe tiek savienota automātiski;
- lietotnē ir uzskaitītas visas pieejamās zondes, kuras var izvēlēties receptei;
- plīts virsmas displejā ir redzams atlasītās Preci Probe nosaukums (piemēram, "1 A");
- tagad izpildiet norādes no lietotnes hOn;
- ja, izmantojot lietotni, zondes uzlāde ir zem 20 %, taimera displejā ir redzams "CH".

KAUSS

Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.

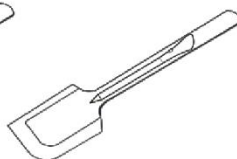
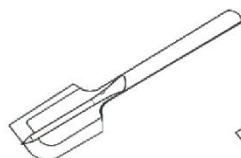
- Notīriet kausu pirms pirmās lietošanas.
- Nelietojiet kausu uz atklātas liesmas.
- Negrieziet kausu.
- Nenovietojiet kausu tiešā saskarē ar karstām pieejamajām plīts virsmas daļām.

- Pieļaujamā temperatūra +220 °C



1. pozīcija

2. pozīcija



4.4. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

Iestatiet lietotnē hOn mērķa temperatūru, kuru vēlaties sasniegt, ievietojiet Preci Probe ēdiena iekšpusē vai ar tās piederumu šķidruma iekšpusē un redzēsiet temperatūras paaugstināšanos no lietotnes līdz mērķa temperatūras sasniegšanai.

Tas palīdzēs precīzi uzturēt temperatūru visu veidu ēdieniem. To nevar izmantot, ja darbojas ēdiena gatavošanas palīgfunckija.

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funckija “Cook with me”

Izvēlieties kādu lietotnes hOn recepti vai īpašo programmu, soli pa solim sekojiet sagatavošanai un pēc tam plīts virsma automātiski iestatīs parametrus izvēlētajai gatavošanas metodei.

Sous Vide

Gatavošanas veids, kurā ēdienu ievieto vakuuma maisiņā un gatavo zemas temperatūras ūdens vannā.

Šādi pagatavots ēdiens ir sulīgāks un maigāks, un uzturvērtības saglabājas neskartas, padarot to veselīgāku un garšīgāku.

Lietotnē hOn atlasiet ēdiena kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, ievietojiet pamatni kopā ar ēdienu katlā ar ūdeni, un indukcijas plīts iestatīs pareizo gatavošanas temperatūru, lai iegūtu perfektu rezultātu.

Grils

Lietotnē atlasiet pārtikas kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, un indukcijas plīts virsma automātiski iestatīs grilam atbilstošo temperatūru iepriekš noteiktā laikā.

Vārīšana uz lēnas uguns

Vārīšanas uz lēnas uguns funckija ir ideāli piemērota mērču, sautējumu, sautētu ēdienu un visu citu produktu gatavošanai ar vidēji ilgu gatavošanas laiku.

Automātiskā funckija, kas ir pieejama lietotnē hOn, viegli uzsilda ēdienu līdz nelielai vārīšanās temperatūrai, uzturot to visā gatavošanas laikā.

Tvaicēšana

Ar tvaicēšanas funckiju var tvaicēt ēdienu, piemēram, dārzeņus, gaļu vai zivis, katlos, kas ir aprīkoti ar tvaicēšanas grozu. Vārīšana ar tvaiku ir ātrāka nekā parastā vārīšana, jo nenotiek iegremdēšana šķidrumā, tāpēc tā izkļiedē mazāk uzturvielu, ko satur pārtika, un saglabā tās vitamīnu saturu, kas uzlabo garšu un struktūru, tāpēc pārtika ir vairāk kompakta un patīkamāka.

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. JAUDAS TABULA

JAUDAS LĪMENIS	GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA
14/15 PASTIP-RINĀTĀJS	Ātrā sildīšana, pastiprinātājs	Ideāli piemērots cepšanai maisot, kaltēšanai, zupas uzvārīšanai, ūdens vārīšanai
11–13	Cepšana, grilēšana, vārīšanas uzturēšana	Ideāli piemērots gatavošanas sākšanai, sautēšanai, makaronu gatavošanai, dzīvajai cepšanai, grilēšanai
5–10	Sautēšana, gatavošana	Ideāli piemērots uzsildīšanai sautējot, saudzīgai vārīšanai, gatavošanai, ilgai un nepārtrauktai cepšanai (rīsiem, cepetim, pankūkām*)
3–4	Vārīšana uz lēnas uguns, siltuma uzturēšana, lēna gatavošana	Ideāli piemērots lēnas gatavošanas receptēm, saudzīgai vārīšanai uz lēnas uguns, krējuma mērcēm un šķidrumam
1–2	Kausēšana, šķidra stāvokļa uzturēšana, atkausēšana	Neliela ēdiena daudzuma delikāta sildīšana, lēna sildīšana, kausēšana un šķidras šokolādes uzturēšana**
IZSLĒGTS	-	-

* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

** Kausēšanas 2. līmenis; kad sākas kušana, pārejiet uz 1. līmeni, lai uzturētu šķidrā stāvoklī.

5.2. GATAVOŠANAS TABULA

PĀRTIKAS KATEGORIJA	RECEPTE	Uzsildīšana		Gatavošana
		Sildīšanas fāze	Jaudas līmenis	Jaudas līmenis
Makaroni un rīsi	Makaroni	Ūdens sildīšana	14–15	6–11
	Rīsu pudiņš	Piena sildīšana	13–15	6–8
	Vārīti rīsi	Ūdens sildīšana	14–15	6–8
	Risoto	Cepšana maisot un grauздēšana	13–15	6–8
Gaļa	Cepta gaļa	Cepšana maisot un grauздēšana	10–13	6–11
	Grilēts steiks	Uzkarsēts grils	10–13	10–13
	Desas un hamburgeri	Uzkarsēts grils	10–11	10–13
	Vistas gaļas gabaliņi	Uzkarsēta panna	10–11	6–10
	Panēts steiks	Uzkarsēta panna	6–11	10–13
Zivis	Grilēta zivs	Uzkarsēts grils	10–13	8–10
	Zivs fileja	Cepšana maisot	10–13	8–10
	Garneles	Cepšana maisot	10–13	10–13
Dārzeni un pākšaugi	Svaigu kartupeļu cepšana	Ēļas uzkarsēšana*	14	11–14
	Saldētu kartupeļu cepšana	Ēļas uzkarsēšana*	14	11–14
	Grilēti dārzeni	Uzkarsēts grils	6–11	10–13
	Pipari, cukini un baklažāni	Uzkarsēta panna	6–11	10–13
Olas un olu produkti	Cieti vārītas olas	Ūdens sildīšana	14–15	6–8
	Ceptas olas	Cepšana maisot	10–13	8–10
	Pankūkas	Uzkarsēta panna	6–11	5–7
	Tomātu mērces	Mērču karsēšana	4–6	2–4
Mērces, krēmi un deserts	Kausēts siers	Kausēšana	6–11	2–5
	Krēms un olu krēms	Krēma karsēšana	4–6	2–4
	Kausēta šokolāde	Kausēšana	1–2	1
	Sviests	Kausēšana	1–3	1–3

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildināt ierīces kalpošanas laiku.

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes;
- vienmēr izmantojiet traukus ar tīru apakšu;
- skrāpējumi uz virsmas neietekmē ierīces darbību;
- izmantojiet īpašu tīrīšanas līdzekli, kas ir piemērots plīts virsmai;
- stiklam izmantojiet īpašu skrāpi.

6.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas pārbaudiet, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas. Vienmēr atcerieties ievērot ieteiktos tīrīšanas norādījumus un neizmantojot abrazīvus līdzekļus, kas var sabojāt plīts virsmu.

a) TĀUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šļakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

- Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Uzsūciet lieko šķidrumu ar katlu ar virtuves dvieli, pēc tam noņemiet katlu.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar drānu un mazgāšanas šķidrumu.
- Ja nepieciešams, notīriet plīts virsmu otrreiz, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts stiklu tīrīšanas līdzekli.

b) CUKUROTĪ NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot pārtikas produktiem, kas ir nekavējoties jānoņem augstā cukura satura dēļ, lai novērstu plīts virsmas bojājumus (sīrupiem, ievārījumiem un konserviem).

- Kamēr plīts virsma vēl ir silta, absorbējiet lieko šķidrumu ar katlu ar virtuves dvieli, pēc tam noņemiet katlu.
- Ja nepieciešams, iesakām izmantot skrāpi šaurā leņķī, lai noņemtu atlikumus.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar mazgāšanas šķidrumu un noslaukiet ar virtuves papīra dvieli.
- Ja nepieciešams, notīriet plīts virsmu otrreiz, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts stiklu tīrīšanas līdzekli.

c) CIETES NETĪRUMI

Šo tīrīšanas procedūru ieteicams izmantot šādiem pārtikas produktiem: makaroniem, rīsiem un kartupeļiem.

- Uzsūciet lieko šķidrumu ar katlu ar virtuves dvieli, pēc tam noņemiet katlu.
- Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Cietes atliekas samitriniet, izmantojot mitru drānu. Ļaujiet tai pāris minūtes pastāvēt.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar drānu un mazgāšanas šķidrumu.
- Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu ar mīkstu drānu.
- Ja nepieciešams, notīriet plīts virsmu otrreiz, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts stiklu tīrīšanas līdzekli.

PIEZĪME. Lūdzu, ņemiet vērā šos norādījumus arī attiecībā uz ūdens gredzeniem, kalķakmens gredzeniem un tauku traipiem.

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

Izmantojiet ūdens šķidrumu ar etiķi un notīriet stikla virsmu ar drānu.

7. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

7.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Indukcijas plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai indukcijas plīts ir savienota ar elektropadevi. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja problēma joprojām pastāv, izsaučiet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības, skatot sadaļu "Kā produkts darbojas".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Uz vadības ierīcēm var būt ūdens paliekas, vai arī jūs, iespējams, nepielietojat pogām pareizo spiedienu.	Pārbaudiet, vai skārienvadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pareizu spiedienu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļas "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle" un "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst, un displejā parādās "U".	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

7.1.1. KĻŪDU KODI

KĻŪDAS KODS	DISPLEJA NOTEIKUMS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
E3			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E4	Pa kreisi	Pa labi	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet elektrotīkla fāzes signālu un frekvenci; ja tie ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla kabeli un diferenciālo termostatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E6	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Pārbaudiet uztādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
E7	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Piezvaniet ASA
E8	Cz4	Cz1	Pārbaudiet uztādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet uztādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA

* ASA = servisa centrs

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1 VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai;
izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšas diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru;

izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu pamatni;

ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;

gatavojiet dārzeņus, kartupeļus u.c. ar mini-mālu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku;

izmantojiet spiediena katlu, jo tas vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku.

Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas ir norādīta uz plīts virsmas.

Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus. Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;

- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājāsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

8.2 ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti).

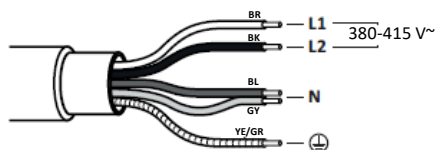


9. UZSTĀDĪŠANA

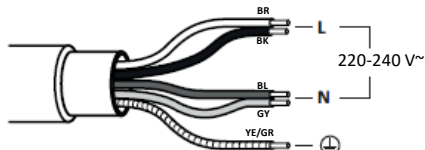
Elektroinstalācija

Elektropadeves kabelis: ierīce ir aprīkota ar elektropadeves kabeli, kas ir jāpievieno mājas elektrotīklam. Nosakiet dažādās savienojuma iespējas, pamatojoties uz mājsaimniecības elektropadeves veidu, pēc atbilstīgās diagrammas. Datu plāksnītē ir norādīts arī šai ierīcei pieļaujamais pieslēguma spriegums un tās atbilstīgais enerģijas patēriņš.

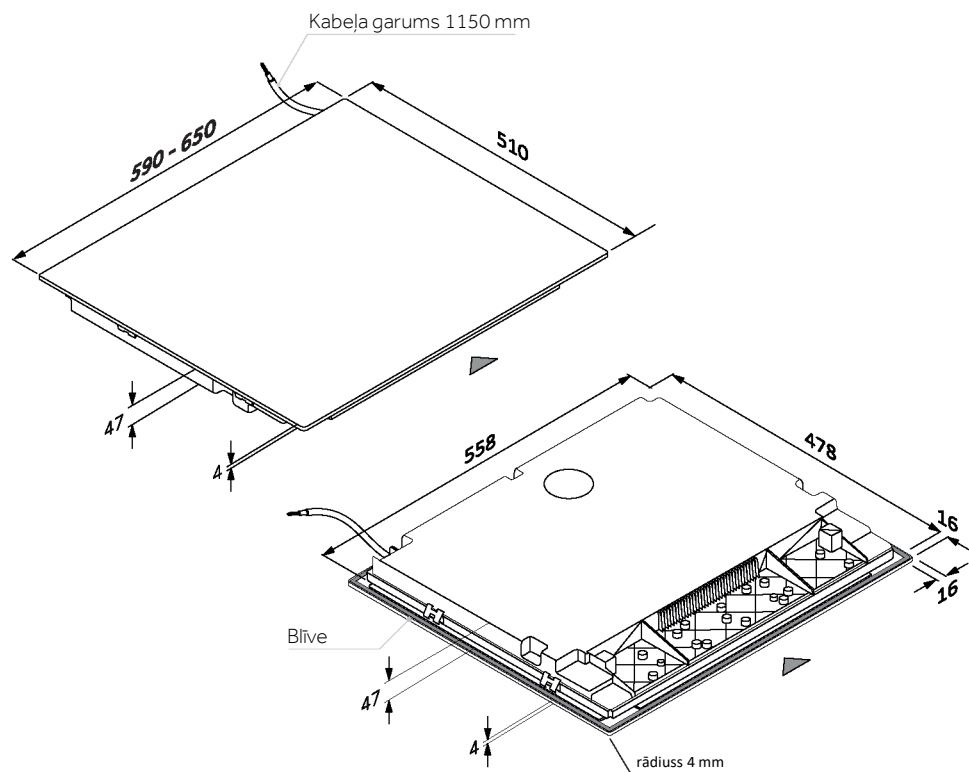
220-240 V/380-415 V 2 N~



220-240 V

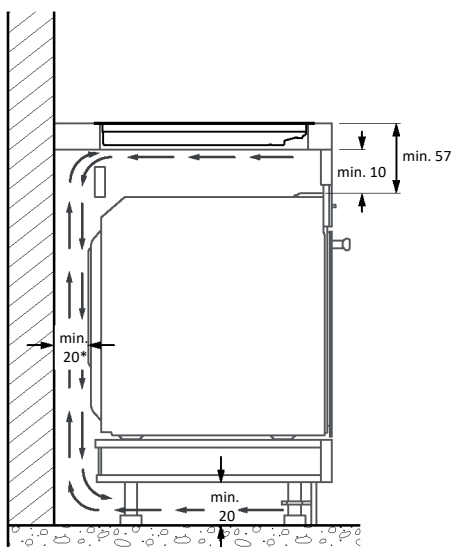
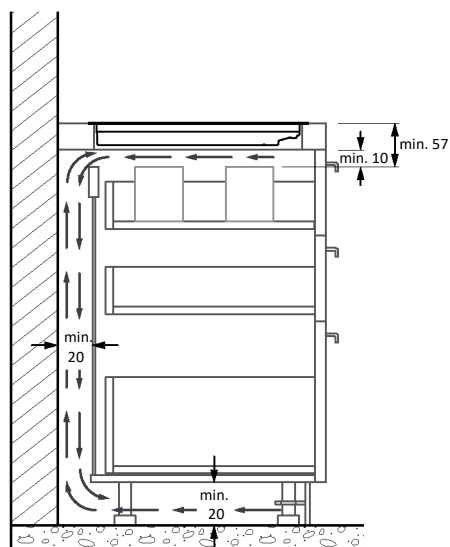
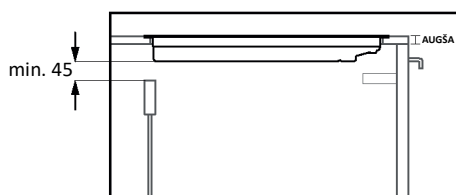
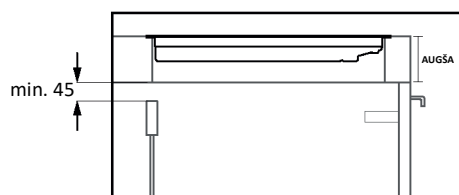


PLĪTS VIRSMA 60-65 cm



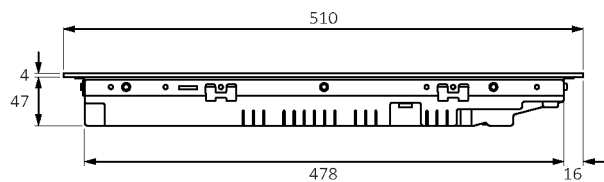


SADAĻAS — PLATUMS 60 un 65

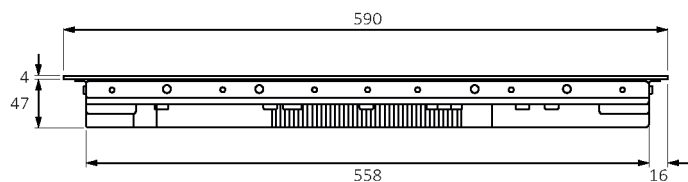


* Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.

PLĪTS VIRSMA 60 cm

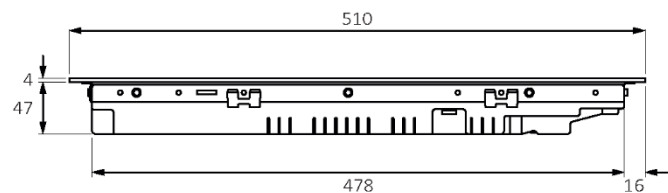


Skats no sāniem

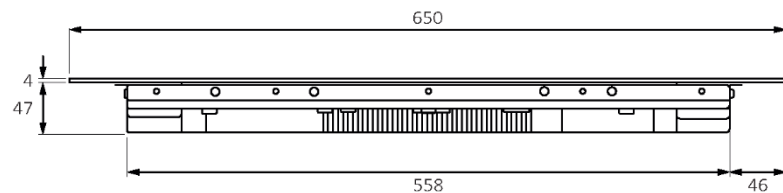


Frontālais skats

PLĪTS VIRSMA 65 cm

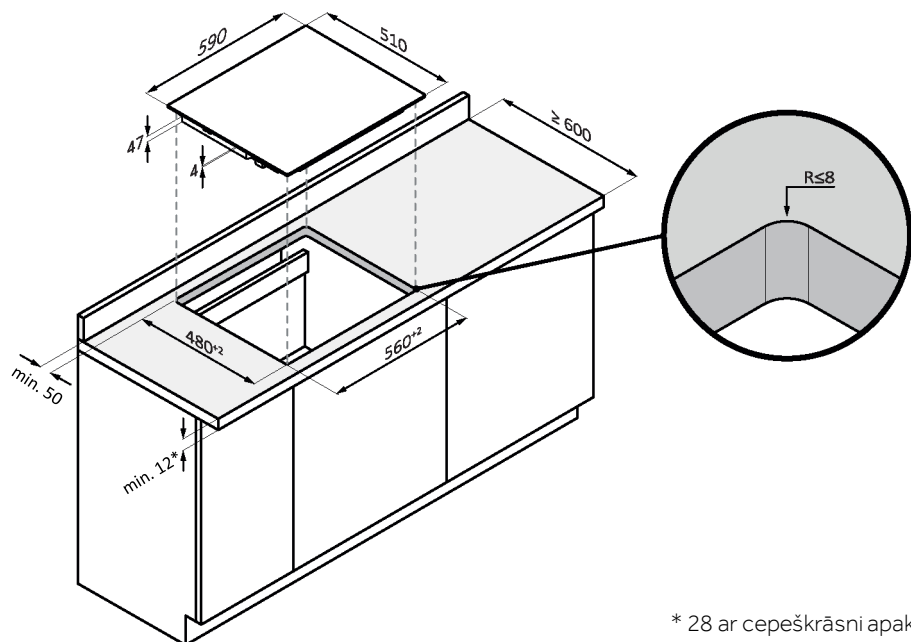


Skats no sāniem



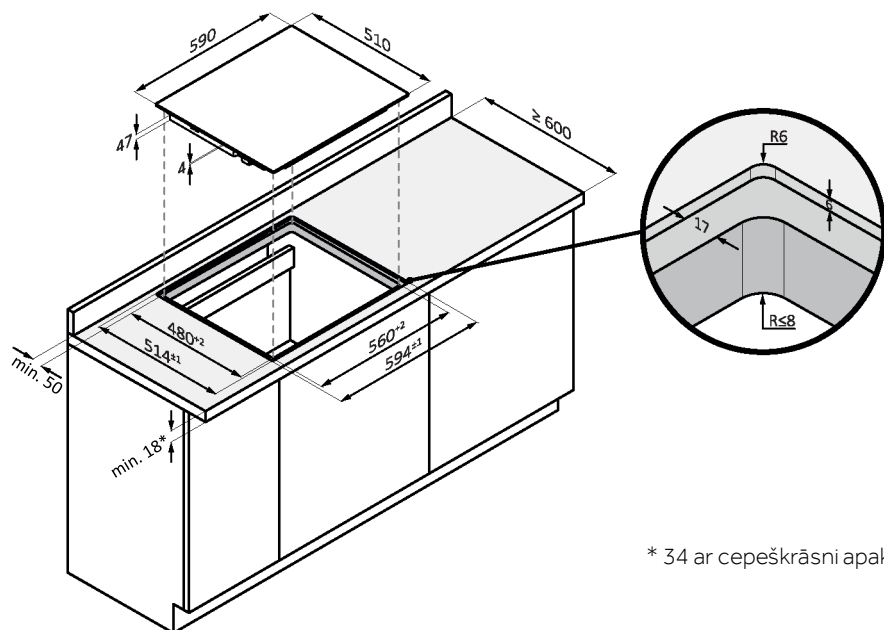
Frontālais skats

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60



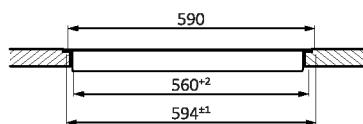
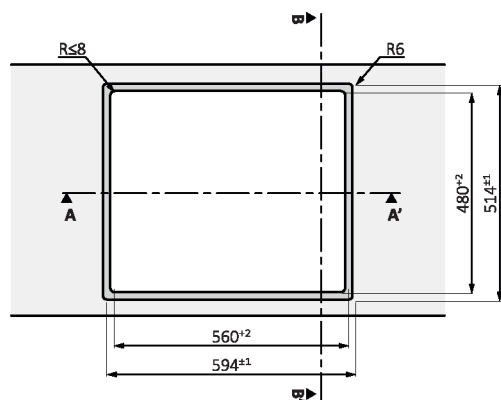
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

VIELLĪMENA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60

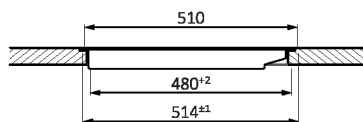


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

VIELLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60

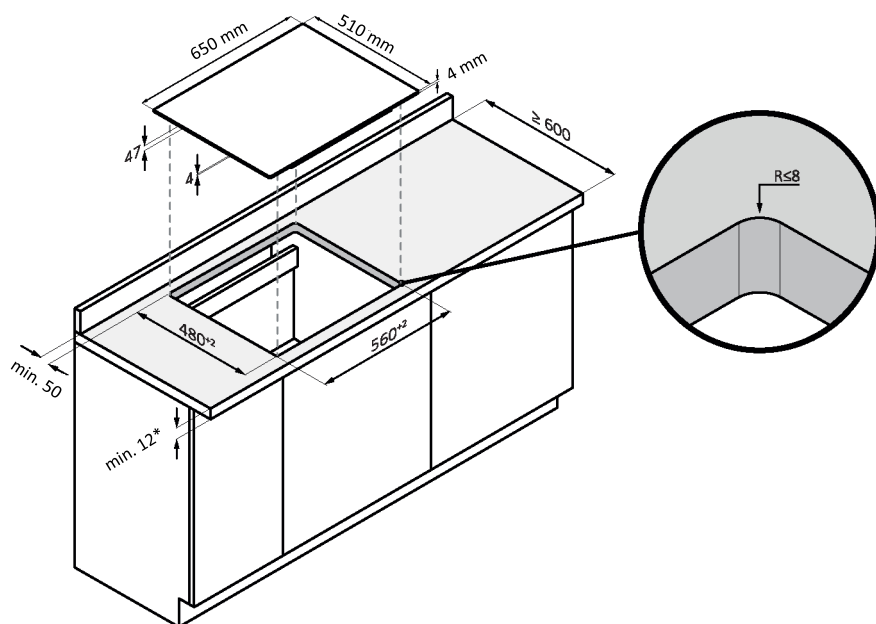


Sadaļa AA'



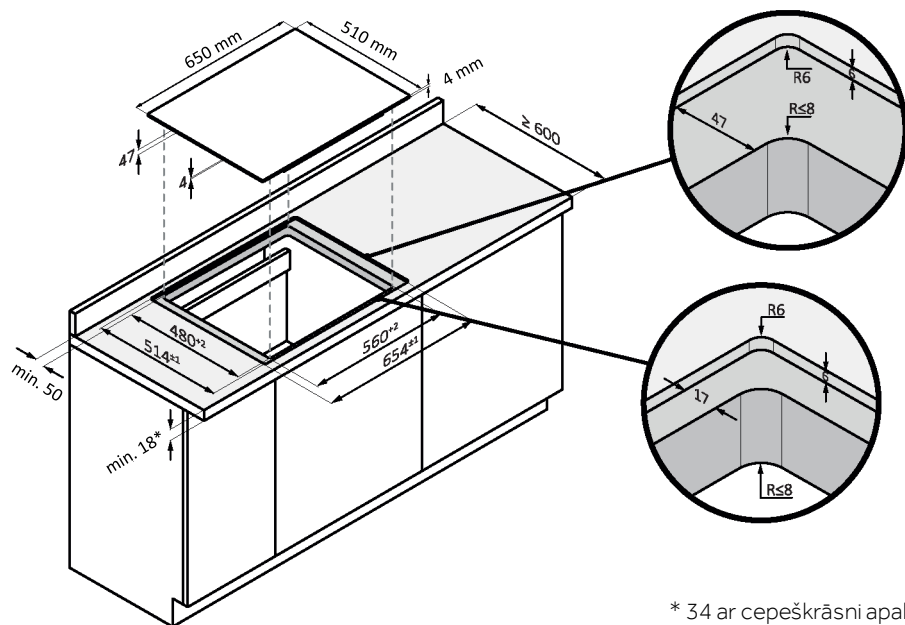
Sadaļa BB'

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 65 AUGŠAI



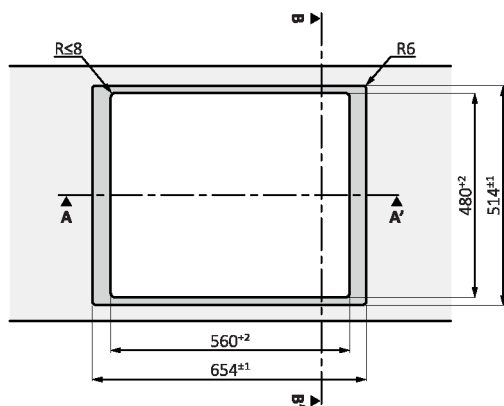
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

PADZIĻINĀTA LĪMEŅA MĒRĪJUMI AR 65

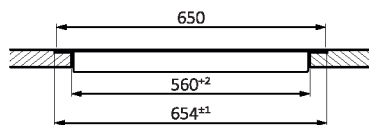


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

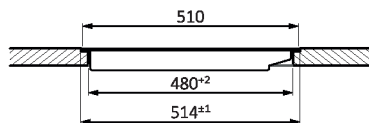
PADZIĻINĀTA LĪMEŅA MĒRĪJUMI AR 65



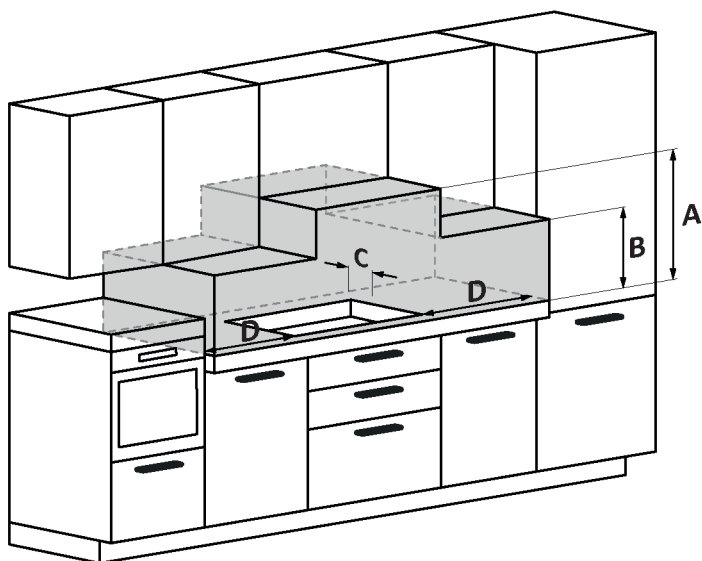
skats no augšas



Sadaļa AA'



Sadaļa BB'



A: ieteicams ievērot vismaz 650 mm attālumu, bet vēlams iepazīties ar tvaika nosūcēja lietošanas instrukciju;

B: apsveriet iespēju nodrošināt funkcionālu telpu darbam ar virtuves instrumentiem un jebkuru tvaiku un kondensātu, kas rodas ēdiena gatavošanas laikā;

C: 35 mm no padziļinājuma atveres līdz aizmugures balstam / aizmugures balsta panelim;

D: 35 mm no blakus esošajām mēbelēm (60 cm plīts virsmai);

D: 55 mm no blakus esošajām mēbelēm (65 cm plīts virsmai).

70056712 - 28.05.2024