

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(EL) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ (CS) NÁVOD K POUŽITÍ (SK) NÁVOD NA OBSLUHU (HR) PRIRUČNIK ZA UPOTREBU (RO)
MANUAL DE UTILIZARE (HU) HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV (ES) MANUAL DE USO

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(EL) ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ (**CS**) ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(ES)** DESCUBRA EL MANUAL DE USUARIO COMPLETO



Haier

INSTRUCTION GUIDE

HOBS

EN

4

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΣΤΙΕΣ

EL

14

PŘÍRUČKA K OBSLUZE

VARNĚŤ DESKA

CS

24

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

VARNĚŤ DOSKA

SK

34

VODIČ S UPUTAMA

LOÄCEA ZA KUHANJE

HR

44

GHID DE INSTRUȚIUNI

PLITĂ

RO

54

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

FĀ ZĀ ZĀ LAP

HU

64

GUÍA DE INSTRUCCIONES

PLACA

ES

74

Summary

- 5** Before starting
- 8** Cooking guidelines
- 11** Care and cleaning
- 12** Failure display and inspection

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.

1. BEFORE STARTING

1.1 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.

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

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

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". 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.

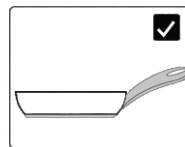
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

1.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

1.3.1. 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.

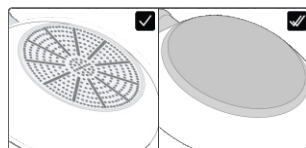
Magnet test

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.

1.3.2 Higher quality cookwares

All cookwares with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of bottom, however, the behavior may vary. When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

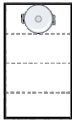
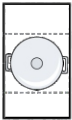
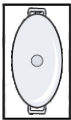


1.3.3. Dimension & placement

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.					
	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	180 mm	220 mm	200 x 380 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.

2.COOKING GUIDELINES

2.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.

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

5.2. COOKING TABLE

MANUAL COOKING GUIDELINES					EVERYDAY COOKING & SPECIAL PROGRAMS AVAILABLE ON PRODUCT	EVERYDAY COOKING, RECIPES & SPECIAL PROGRAMS AVAILABLE ON APP	CULINARY SENSOR RECIPES AVAILABLE ON APP (*)
FOOD	RECIPE	Preheat		Cooking			
CATEGORY		Heating Phase	Power Level	Power Level			
Pasta & rice	Pasta	Heating Water	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Fried Eggs	Stir-frying	10 - 13	8 - 10			
	Pancakes	Preheat Pan	6 - 11	5 - 6			
Sauces, Creams & Dessert	Tomato Sauces	Heating Sauces	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	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			

*Applicable for models with Culinary Sensor

2.3. 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 bas 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.

2.4 CULINARY SENSOR (available depending on the model)

This function is available for three cooking method: Grilling, Pan frying and Deep frying. All accessible in the Everyday Cooking section (HoN app). All accessible in the Everyday Cooking section (HoN app).

Utility

Thanks to Culinary Sensor technology, the pan or the oil automatically reaches and maintains the ideal temperature based on the selected cooking method.

Directions for Use

- Cooking performance may vary because of cookware quality; please refer to Paragraph 3.3. Optimized cookware bottom diameter is 18 cm.
- Cookware must be placed centered on cooking zone and not moved during the initial cooking phase (preheating phase)
- The function must be started only when the hob is cold.

Grilling and Pan-frying

Please use empty cookware before activating the function.

Deep Frying

Please fill in the cookware with 1,5 liters of frying oil (around 5 cm frying oil depth) before activating the function.

3. CARE & CLEANING

3.1. 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.

3.2. 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.

4. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

4.1 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.

d0 warning appears on display	Pressing two buttons at the same time, waterdrops or dust on the glass	Make sure no buttons are being pressed at the same time and clean the hob to remove any water or dust residues.
-------------------------------	--	---

4.1.2 ERROR CODES

ERROR CODE	RULE OF DISPLAY		ACTIONS
E0			Call ASA
	Front left		
E1			Call ASA
	Front left		
E2			Call ASA
	Front left		
E3			Call ASA
	Front left		
E4	Left	Right	Check mains cable & circuit breaker, Check mains supply voltage If ok call ASA
E5			Wait for cooldown, clean and/or remove foreign bodies Call ASA
	Front left		
E6	Rear left	Rear right	Check installation requirements via user manual, if ok call ASA
	Front left	Front right	
E7	Rear left	Rear right	Call ASA
	Front left	Front right	
E8	Rear left	Rear right	Check installation requirements via user manual, if ok call ASA
	Front left	Front right	
E9			Call ASA
	Front left		

*ASA = Service Center

Σύνοψη

- 15 Πριν από την έναρξη
- 18 Λειτουργία του προϊόντος
- 21 Φροντίδα και καθαρισμός
- 22 Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

1. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

1.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟ ΦΟΡΊΕΣ

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

Για τον λόγο αυτό:

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

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

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

1.2. ΔΙΑΧΕΊΡΙΣΗ ΙΣΧΥΣ

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

Πώς ρυθμίζεται η διαχείριση ισχύος

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

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

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος:

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

Για μεταγωγή σε άλλο επίπεδο

- Κυλήστε αριστερά και δεξιά τον ολισθητήρα για να αλλάξετε το επίπεδο διαχείρισης ισχύος.
- Υπάρχουν 8 επίπεδα ισχύος, από το «P1» έως το «P8». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει ένα από αυτά:

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

Επιβεβαίωση και έξοδος απάη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Για επιβεβαίωση, απενεργοποιήστε την εστία. Το επίπεδο ισχύος θα αποθηκευτεί αυτόματα. Η επιλεγμένη τιμή αποθηκεύεται μόνιμα και παραμένει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της κύριας τροφοδοσίας. Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος επαναλάβετε τις λειτουργίες που περιγράφονται παραπάνω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ανάλογα με την επιλογή διαχείρισης ισχύος, ορισμένα επίπεδα ισχύος και λειτουργίες των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να περιοριστούν αυτόματα ώστε να μην υπερβαίνουν την επιλεγμένη τιμή. Ειδικότερα, σε περίπτωση που το επίπεδο διαχείρισης ισχύος έχει ρυθμιστεί σε λιγότερο από 4,5kw, δεν μπορεί να επιλεγεί η λειτουργία Boost, Varycook και ορισμένες προετοιμασίες μαγειρέματος με την εφαρμογή.

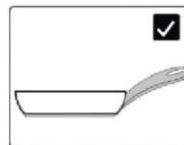
Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

1.3. ΕΠΙΛΟΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

1.3.1. Χαρακτηριστικά των μαγειρικών σκευών

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο επαγωγής.

- Μόνο σκεύη με απόλυτα επίπεδο πυθμένα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκύψουν οι ακόλουθες καταστάσεις:
 - Το σκεύος δεν ανιχνεύεται.
 - Χαμηλή απόδοση.
 - Ανεπιθύμητος θόρυβος.
- Μόνο σκεύη με λεία βάση, για να αποτρέπεται το γρατσούνισμα της επιφάνειας της εστίας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τις μετακινήσεις των σκευών στη γυάλινη επιφάνεια για να ελαχιστοποιήσετε τις γρατσουνιές.

Δοκιμή μαγνήτη

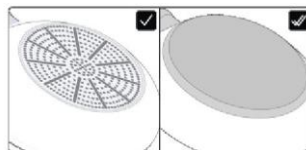
Το επαγωγικό μαγείρεμα χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. επομένως τα σκεύη πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Αν έχετε ήδη μαγειρικά σκεύη, μπορείτε να ελέγξετε αν το υλικό είναι μαγνητικό χρησιμοποιώντας έναν μαγνήτη. Τα σκεύη είναι κατάλληλα αν έλκονται μαγνητικά από τον μαγνήτη.

Τα μαγειρικά σκεύη με τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: απόφιος ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πήλινα σκεύη.

1.3.2. Μαγειρικά σκεύη υψηλότερης ποιότητας

Όλα τα μαγειρικά σκεύη με το σύμβολο επαγωγής είναι γενικά αποδεκτά. Ανάλογα με τον τύπο του πυθμένα, ωστόσο, η συμπεριφορά μπορεί να διαφέρει. Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη με λιγότερο σιδηρομαγνητικό υλικό, μόνο το σιδηρομαγνητικό υλικό θερμαίνεται. Κατά συνέπεια, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα.

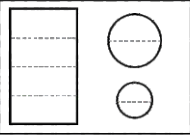
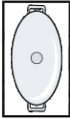


1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα με τη διάμετρο πυθμένα του σκεύους. Τοποθετήστε το σκεύος φροντίζοντας να είναι καλά κεντραρισμένο στην περιοχή μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε σκεύη που υπερβαίνουν την περίμετρο της ζώνης μαγειρέματος.

Για τη σωστή λειτουργία της εστίας, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο πυθμένα εντός του εύρους που περιγράφεται στον ακόλουθο πίνακα.

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η χρήση μαγειρικού σκεύους μικρότερου από το ελάχιστο απαιτούμενο, μπορεί να κάνει την ανίχνευση αδύνατη. Όταν χρησιμοποιείτε ένα μεγαλύτερο από το μέγιστο απαιτούμενο, ενδέχεται να παρουσιαστούν δυσλειτουργίες ή χαμηλές επιδόσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το σκεύος πάνω/κοντά στον πίνακα ελέγχου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της ψύξης.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΩ

2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ
14/15 BOOSTER	Γρήγορη θέρμανση, Booster	Ιδανικό για στιρ φράι, καψάλισμα, βράσιμο σούπας, βράσιμο νερού
11-13	Τηγάνισμα, γκριλ, διατήρηση βρασμού	Ιδανικό για την έναρξη του μαγειρέματος, το σοτάρισμα, το μαγείρεμα ζυμαρικών, το δυνατό τηγάνισμα, το γκριλ
5-10	Στιφάδο, μαγείρεμα	Ιδανικό για στιφάδο, διατήρηση ήπιου βρασμού, μαγείρεμα, πολύ και συνεχές τηγάνισμα (ρύζι, ψητό, τηγανίτες*)
3-4	Σιγοβράσιμο, διατήρηση θερμότητας, αργό μαγείρεμα	Ιδανικό για συνταγές αργού μαγειρέματος, ήπιο σιγοβράσιμο κρεμώδους σάλτσας και υγρών
1-2	Λιώσιμο, διατήρηση υγρού, απόψυξη	Ευαίσθητο ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού, αργό ζέσταμα, λιώσιμο και διατήρηση υγρής σοκολάτας**
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	-	-

*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιών στο επίπεδο 5-6.

**Επίπεδο λιώσιματος 2, όταν αρχίσει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να διατηρηθεί υγρό.

2.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγείρεμα
		Φάση θέρμανσης	Επίπεδο ισχύος	
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11
	Ρυζόγαλο	Θέρμανση γάλακτος	13 - 15	6 - 8
	Ρύζι βραστό	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Ριζότο	Στιρ φράι και ψήσιμο	13 - 15	6 - 8
Κρέας	Ψητό κρέας	Στιρ φράι και ψήσιμο	10 - 13	6 - 11
	Μπριζόλα στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	10 - 13
	Λουκάνικα και χάμπουργκερ	Προθέρμανση σχάρας	10 - 11	10 - 13
	Κομμάτια κοτόπουλου	Προθέρμανση τηγανιού	10 - 11	6 - 10
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Ψάρι	Ψάρι στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	8 - 10
	Ψάρι φιλέτο	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Γαριδάκια και γαρίδες	Στιρ φράι	10 - 13	10 - 13
Λαχανικά και όσπρια	Φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Λαχανικά στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	6 - 11	10 - 13
	Πιπεριές, κολοκυθάκια και μελιτζάνες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Αυγά και προϊόντα αυγών	Σφιχτά αυγά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Τηγανητά αυγά	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Τηγανίτες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	5 - 7
Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια	Σάλτσες ντομάτας	Θέρμανση σάλτσών	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένο τυρί	Λιώσιμο	6 - 11	2 - 5
	Κρέμα και κάσταρντ	Θέρμανση κρέμας	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένη σοκολάτα	Λιώσιμο	1 - 2	1
	Βούτυρο	Λιώσιμο	1 - 3	1 - 3

2.3. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΩΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΗ

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμόμετρο

Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο, τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό ή με το κατάλληλο αξεσουάρ για υγρά και θα δείτε τη θερμοκρασία να αυξάνεται από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.

Βοηθάει να διατηρηθεί η ακριβής θερμοκρασία για όλα τα είδη φαγητού. Δεν μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία υποβοηθούμενου μαγειρέματος.

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

Επιλέξτε μία από τις συνταγές ή τα ειδικά προγράμματα της εφαρμογής hOn, ακολουθήστε την προετοιμασία βήμα προς βήμα και στη συνέχεια η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα τις παραμέτρους για την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Sous Vide

Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το φαγητό τοποθετείται σε σακούλα σε κενό αέρος και μαγειρεύεται εμβαπτισμένο σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Το φαγητό που παρασκευάζεται με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και θα διατηρεί τις θρεπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες, κάνοντάς το πιο υγιεινό και νόστιμο.

Πηγαίνετε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία φαγητού, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό στο σκεύος με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Σχάρα

Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού από την εφαρμογή hOn, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος και η επαγωγική εστία θα φέρει αυτόματα τη σχάρα στη σωστή θερμοκρασία σε προκαθορισμένο χρόνο.

Σιγοβράσιμο

Η λειτουργία σιγοβρασίματος είναι ιδανική για σάλτσες, μαγειρευτά, κοκκινιστά πιάτα και όλες τις παρασκευές που χρειάζονται μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Αυτή η αυτόματη λειτουργία που θα βρείτε στην εφαρμογή hOn θα φέρει σιγά σιγά το φαγητό σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού, και θα το διατηρήσει έτσι για όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα στον ατμό

Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε κατσαρόλες εξοπλισμένες με ειδικό καλάθι. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι πιο γρήγορο από το βράσιμο και καθώς το φαγητό δεν βυθίζεται σε υγρό, διαφεύγουν λιγότερα θρεπτικά συστατικά και διατηρείται η περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, βελτιώνοντας τη γεύση και τη σύστασή του που θα είναι πιο συμπαγής και ευχάριστη.

Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

2.4 CULINARY SENSOR (διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για τρεις μεθόδους μαγειρέματος: Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα και χρήση φριτέζας. Όλα είναι προσβάσιμα στην ενότητα Everyday Cooking (εφαρμογή hOn).

Χρησιμότητα

Χάρη στην τεχνολογία του Culinary Sensor, το τηγάνι ή το λάδι φτάνει και διατηρεί αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία ανάλογα με την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Συμβουλές για χρήση

- Οι επιδόσεις μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν λόγω της ποιότητας των μαγειρικών σκευών: ανατρέξτε στην παράγραφο 3.3. Η βελτιστοποιημένη διάμετρος πυθμένα μαγειρικού σκεύους είναι 18 cm.
- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να μη μετακινούνται κατά τη διάρκεια της αρχικής φάσης μαγειρέματος (φάση προθέρμανσης)
- Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο όταν η εστία είναι κρύα.

Ψήσιμο στη σχάρα και τηγάνισμα σε τηγάνι

Παρακαλώ χρησιμοποιήστε άδαιο σκεύος πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τηγάνισμα

Παρακαλώ προσθέστε 1,5 λίτρα λάδι τηγανίσματος στο σκεύος (περίπου 5 εκ. βάθος λαδιού τηγανίσματος) πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

3. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

3.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας.

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

3.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.

Να θυμάστε πάντα να ακολουθείτε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και να αποφεύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας.

a) ΛΕΚΕΔΕΣ ΛΙΠΟΥΣ

Αυτή η διαδικασία συνιστάται για περιπτώσεις αυτού του είδους: πιτσιλιές που προκαλούνται από τηγάνισμα ή ψήσιμο κρέατος στη σχάρα.

- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

b) ΛΕΚΕΔΕΣ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η διαδικασία αυτή συνιστάται για τρόφιμα που, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ζάχαρη, πρέπει να απομακρύνονται αμέσως για να αποφευχθεί η φθορά της επιφάνειας της εστίας (σιρόπια, μαρμελάδες ή κομπόστες).

- Όταν η εστία είναι ακόμα ζεστή, απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Εάν είναι απαραίτητο, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μια ξύστρα υπό οξεία γωνία για να αφαιρέσετε τυχόν εναπομείναντα κατάλοιπα.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με διάλυμα απορρυπαντικού και στεγνώστε την με χαρτί κουζίνας.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

c) ΛΕΚΕΔΕΣ ΑΜΥΛΟΥ

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού συνιστάται για τα εξής είδη τροφίμων: ζυμαρικά, ρύζι και πατάτες.

- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να υγράνετε τυχόν υπολείμματα αμύλου. Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε την εστία με ένα μαλακό πανί.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη σας αυτές τις οδηγίες και για: άλω νερού, άλω αλάτων, λεκέδες λίπους.

d) ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΌΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΌΣ

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

4. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

4.1. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια ελέγχοντας την ενότητα "Πώς λειτουργεί το προϊόν".
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα νερού στα χειριστήρια, ή μπορεί να μην ασκείτε τη σωστή πίεση στα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη σωστή πίεση όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στις ενότητες "Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών" και "Φροντίδα και καθαρισμός".
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλισματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και στην οθόνη εμφανίζεται "U".	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

4.1.2. ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ		ΔΡΑΣΕΙΣ
E0			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E1			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E2			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήστη
E3			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E4	Αριστερά	Δεξιά	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε το σήμα φάσης και τη συχνότητα δικτύου, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε το καλώδιο δικτύου και τον διαφορικό θερμοστάτη, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E5			Περιμένετε να κρυώσει, καθαρίστε ή/και αφαιρέστε τα ξένα σώματα
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E6	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E7	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Επικοινωνία με ASA
E8	Cz4	Cz1	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήστη
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA

*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

- 25** Před zahájením
- 28** Pokyny pro vaření
- 31** Péče a čištění
- 32** Zobrazování závad a kontrola

VÍTEJTE

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

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

1. PŘED ZAHÁJENÍM

1.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Z tohoto důvodu:

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

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

Bezpečnostní vypnutí: z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu provozu, která je závislá na nastaveném maximálním stupni výkonu.

1.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

Při prvním použití spotřebiče je varná deska nastavena na maximální dosažitelný výkon.

Pomocí funkce řízení výkonu lze nastavit různé limity výkonu podle rozvodné sítě v domácnosti.

Jak nastavit řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.

Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu:

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

Přepnutí na jiný stupeň

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

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

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Potvrďte nastavení vypnutím varné desky. Stupeň výkonu se automaticky uloží. Vybraná hodnota je trvale uložena a zůstane uložena i po vypnutí síťového napájení.

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

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

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

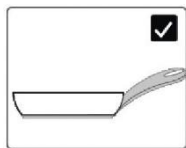
1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

1.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



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

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

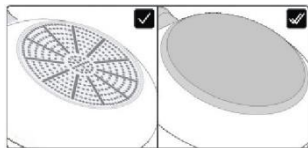
Zkouška s magnetem

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

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

1.3.2. Kvalitnější nádobí

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



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

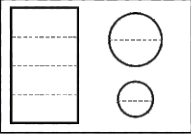
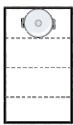
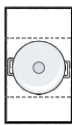
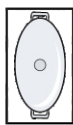
1.3.3. Rozměry a umístění

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

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

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. POKYNY PRO VAŘENÍ

2.1. TABULKA VÝKONŮ

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

* Nepřetržitě smažení lívanců na stupeň 5–6.

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

2.2. TABULKA VAŘENÍ

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

2.3. PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

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

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

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

Gril

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

Mírné vaření

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

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

Vaření v páře

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

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

2.4 CULINARY SENSOR (k dispozici v závislosti na modelu)

Tato funkce je k dispozici pro tři způsoby přípravy pokrmu: Grilování, Smažení a Fritování. Všechny jsou dostupné v části Everyday Cooking (v aplikaci hOn).

Užitečnost

Díky technologii Culinary Sensor snímače je automaticky nastavena a udržována ideální teplota pánve nebo oleje podle vybraného způsobu přípravy pokrmu.

Tipy pro Použití

- Účinnost přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na kvalitě nádobí; viz odstavec 3.3. Optimalizovaný průměr dna nádobí je 18 cm.
- Nádobí se musí umisťovat doprostřed varné zóny a během počáteční fáze přípravy pokrmu (přehřívání) se nesmí přemisťovat.
- Funkci spouštějte pouze tehdy, když je varná deska studená.

Grilování a Smažení na Pánvi

Před aktivací funkce použijte prázdné nádobí.

Smažení

Před aktivací funkce Fritování nalijte do hrnce 1,5 litru oleje na smažení (do výšky asi 5 cm).

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

3.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

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

- Používejte speciální škrabku na sklo.

3.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

4. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

4.1. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

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

4.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

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

* ASA = servisní středisko

Obsah

35	Pred začatím
38	Pokyny na varenie
41	Starostlivosť a čistenie
42	Zobrazenie porúch a kontrola

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou varnej dosky si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poradte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo varnej dosky sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

1. PRED ZAČATÍM

1.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Sôr ako začnete, je dôležité vedieť: všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby spĺňali najprísnejšie bezpečnostné predpisy.

Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie budú aktivované alebo sa automaticky vypnú, ak na varných zónach nebudú položené hrnce alebo ak budú umiestnené nesprávne.
- V ostatných prípadoch sa funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, keď to vyžaduje viac ako jeden krok (napr. „ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY“ bez „VYBRAŤ VARNÚ ZÓNU“).
- V prípade dlhodobého používania sa spotrebič nemusí okamžite vypnúť, aj keď sú všetky varné zóny vypnuté, pretože je vo fáze chladenia: na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol H, kým zóna nevychladne.

Bezpečná aktivácia: výrobok sa aktivuje pri prítomnosti hrncov na varnej zóne. Proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší, ak nie sú k dispozícii žiadne hrnce alebo ak sa odstránia.

Bezpečnostné vypnutie: z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna určenú maximálnu prevádzkovú dobu, ktorá závisí od nastavenej maximálnej úrovne výkonu.

1.2 SPRÁVA VÝKONU

Pri prvom použití produktu sa varná doska nastaví na maximálny dosiahnuteľný výkon. Pomocou funkcie správy výkonu je možné zvoliť rôzne limity výkonu v závislosti od hlavného napájania v domácnosti.

Ako nastaviť správu výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.

Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie správy výkonu:

- Zapnite varnú dosku a súčasne stlačte  a .
- Indikátor časovača zobrazí „P8“, čo znamená úroveň výkonu 8. Predvolený režim je 7,4 kW.

Prepnutie na inú úroveň

- Posúvaním posúvača doľava a doprava zmeňte úroveň správy výkonu.
- K dispozícii je 8 úrovní výkonu, od „P1“ po „P8“. Indikátor časovača zobrazí 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

Potvrdenie a ukončenie správy výkonu

Pre potvrdenie vypnite varnú dosku. Úroveň výkonu sa automaticky uloží. Zvolená hodnota je trvalo uložená a zostáva zachovaná aj po vypnutí hlavného zdroja.

Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, zopakujte operácie opísané vyššie.

POZNÁMKA: v závislosti od výberu správy výkonu môžu byť niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón automaticky obmedzené tak, aby neprekročili zvolenú hodnotu. Najmä pri úrovni správy výkonu nižšej ako 4,5 kW nie je možné zvoliť funkciu Boost, Varycook a niektoré typy varenia pomocou aplikácie.

Najmä posledný výber úrovne výkonu možno odmietnuť/upraviť podľa dostupného množstva zvyškového výkonu z predchádzajúceho nastavenia.

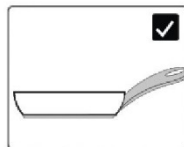
1.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

1.3.1. Vlastnosti riadu

Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.

• Iba hrnce s dokonale rovným dnom. V opačnom prípade môžu nastať nasledujúce situácie:

- žiadna detekcia hrnca;
- nízky výkon;
- nežiaduci hluk.



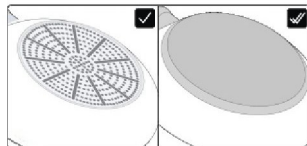
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

POZNÁMKA: Vyhnite sa čo najviac pohybu hrnca na sklenenom povrchu, aby ste minimalizovali škrabance.

Test magnetom

Indukčné varenie využíva magnetizmus na generovanie tepla; hrnce preto musia obsahovať železo. Ak už máte riad, môžete pomocou magnetu skontrolovať, či je materiál magnetický. Hrnce sú vhodné, ak sú magneticky priťahované magnetom.

Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



1.3.2. Kvalitnejšie nádoby na varenie

Všetok riad so symbolom indukcie je všeobecne akceptovaný.

V závislosti od typu dna sa však správanie môže líšiť.

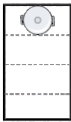
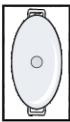
Pri použití veľkého riadu s menším feromagnetickým prvkom sa zahrieva iba feromagnetický prvok. V dôsledku toho sa teplo nemusí rovnomerne rozložiť.

1.3.3. Rozmery a umiestnenie

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna panvice. Umiestnite hrniec a uistite sa, že je dobre vycentrovaný v oblasti varenia.

POZNÁMKA: odporúča sa nepoužívať hrnce, ktoré presahujú obvod varnej zóny.

Pre správnu funkciu varnej dosky je potrebné používať hrnce s priemerom dna v rozsahu uvedenom v nasledujúcej tabuľke.

 mín. max.					
	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

POZNÁMKA: Riad, ktorý je menší ako požadované minimum, sa nedá rozpoznať. Pri použití riadu, ktorý je väčší ako požadované maximum, sa môžu vyskytnúť chybné funkcie alebo nízky výkon.

POZOR: Počas varenia či chladenia nestavajte hrniec na ovládací panel ani do jeho blízkosti.

2. POKYNY NA VARENIE

2.1 TABUĽKA VÝKONU

ÚROVEŇ VÝKONU	TYP VARENIA	NAVRHOVANÉ POUŽITIE
BOOSTER 14/15	Rýchly ohrev, Booster	Ideálne na smaženie, pečenie na panvici, privedenie polievky do varu, prevarenie vody
11 - 13	Vyprážanie, grilovanie, udržiavanie varu	Ideálne na začatie varenia, prípravu soté, varenie cestovín, vyprážanie, grilovanie
5 - 10	Dusenie, varenie	Ideálne na opečenie, udržiavanie jemného varu, varenie, dlhé a nepretržité vyprážanie (ryža, mäso, palacinky*)
3 - 4	Mierny var, udržiavanie v teple, pomalé varenie	Ideálne na pomalé varenie, jemné varenie smotanových omáčok a tekutín
1 - 2	Roztápanie, udržiavanie v tekutom stave, rozmrazovanie	Jemné ohrievanie malého množstva jedla, pomalé ohrievanie, roztápanie a uchovávanie čokolády v tekutom stave**
VYP.	-	-

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

**Úroveň roztápania 2. Keď dôjde k roztápaniu, prejdite na úroveň 1, aby ste udržali potravinu v tekutom stave.

2.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

KATEGÓRIA POTRAVIN	RECEPT	Predhrievanie		Varenie
		Fáza zahrievania	Úroveň výkonu	Úroveň výkonu
Cestoviny, ryža	Cestoviny	Ohrev vody	14 - 15	6 - 11
	Ryžový puding	Ohrievanie mlieka	13 - 15	6 - 8
	Varená ryža	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8
	Rizoto	Smaženie a praženie	13 - 15	6 - 8
Mäso	Pečené mäso	Smaženie a praženie	10 - 13	6 - 11
	Grilovaný steak	Predhrievanie grilu	10 - 13	10 - 13
	Klobásy a hamburger	Predhrievanie grilu	10 - 11	10 - 13
	Kuracie kúsky	Predhrievanie hrnca	10 - 11	6 - 10
Ryby	Vysmázaný rezeň	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13
	Grilovaná ryba	Predhrievanie grilu	10 - 13	8 - 10
	Rybíe filé	Smaženie	10 - 13	8 - 10
	Krevety	Smaženie	10 - 13	10 - 13
Zelenina, strukoviny	Čerstvé zemiaky na vyprážanie	Ohrev oleja*	14	11 - 14
	Mrazené zemiaky na vyprážanie	Ohrev oleja*	14	11 - 14
	Grilovaná zelenina	Predhrievanie grilu	6 - 11	10 - 13
	Paprika, cuketa a baklažán	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13
Vajcia a výrobky z vaječ	Vajcia natvrdo	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8
	Pražienica	Smaženie	10 - 13	8 - 10
	Palacinky	Predhrievanie hrnca	6 - 11	5 - 7
Omáčky, krémy a dezerty	Paradajková omáčka	Ohrievanie omáčok	4 - 6	2 - 4
	Roztopený syr	Roztápanie	6 - 11	2 - 5
	Krém a puding	Ohrievanie krému	4 - 6	2 - 4
	Roztopená čokoláda	Roztápanie	1 - 2	1
	Maslo	Roztápanie	1 - 3	1 - 3

2.3 PRÍPRAVA NA VARENIE S APLIKÁCIOU

Sonda Preci Probe ako teplomer

V rámci aplikácie hOn nastavte cieľovú teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, vložte sondu Preci Probe do jedla alebo s jej príslušenstvom do kvapalín. Zvyšovanie teploty môžete sledovať v rámci aplikácie až do dosiahnutia cieľovej teploty.

To vám pomôže presne udržiavať teplotu vhodné pre príslušné druhy potravín. Sonda sa nedá používať počas funkcie Asistované varenie.

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

Vyberte si z receptov aplikácie hOn alebo špeciálnych programov, postupujte krok za krokom pri príprave, varná doska automaticky nastaví parametre pre zvolený spôsob prípravy jedla.

Varenie vo vákuu

Typ varenia, v ktorom je jedlo umiestnené vo vákuovom vrecku a varí sa vo vodnom kúpeli s nízkou teplotou.

Takto pripravené jedlo bude šťavnatejšie a krehkejšie, zachová si výživové vlastnosti neporušené, čím budú jedlá zdravšie a chutnejšie.

Prejdite na aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, vyberte tento typ prípravy jedla, vložte vrecko s potravinami do hrnca s vodou a indukčná varná doska nastaví správnu teplotu, aby sa dosiahol dokonalý výsledok.

Gril

Vyberte kategóriu potravín z aplikácie hOn a vyberte tento typ varenia. Indukčná varná doska začne počas stanoveného času automaticky grilovať pri správnej teplote.

Mierny var

Funkcia mierneho varu je ideálna na prípravu omáčok, gulášu a dusených pokrmov a všetkých jedál s priemerne dlhou dobou prípravy jedla.

Automatická funkcia, ktorú nájdete v aplikácii hOn uvedie jedlo šetrne do stavu s teplotou mierneho varu, a udrží ho po počas celej doby prípravy jedla.

Varenie v pare

Použitím funkcie varenia v pare môžete variť potraviny, ako je zelenina, mäso alebo ryby v hrncoch vybavených košíkom na naparovanie. Varenie v pare je rýchlejšie ako varenie vo vode, a keďže potraviny nie sú ponorené do kvapaliny, uniká z nich menej výživných látok a zachováva sa obsah vitamínov, čo zlepšuje chuť a štruktúru jedál, ktoré budú kompaktnější a príjemnejšie.

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

2.4 CULINARY SENSOR (k dispozícii v závislosti od modelu)

Táto funkcia je dostupná pre tri spôsoby prípravy jedla: Grilovanie, smaženie na panvici a vyprážanie. Všetko dostupné v sekcii Everyday Cooking (aplikácia hOn).

Užitočnosť

Vďaka technológii Culinary Sensor panvica alebo olej automaticky dosiahne a udrží ideálnu teplotu na základe zvoleného spôsobu prípravy jedla.

Tipy na Použitie

- Výkon pri príprave jedla sa môže líšiť v dôsledku kvality riadu: pozri odsek 3.3. Optimálny priemer dna riadu je 18 cm.
- Kuchynský riad sa musí umiestniť vycentrovaný na varnú zónu a počas prvej fázy prípravy jedla (fáza predhrievania) sa s ním nesmie pohybovať.
- Funkciu zapnite len vtedy, keď je varná doska studená.

Grilovanie a Smaženie na Panvici

Aby bol riad pred aktiváciou funkcie prázdny.

Smaženie

Pred aktiváciou funkcie do nádoby na vyprážanie 1,5 litra oleja (približne 5 cm hĺbka oleja na vyprážanie).

3. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

3.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.

- Varnú dosku vyčistite po každom použití.
- Vždy používajte riad s čistým dnom.
- Škrabance na povrchu nemajú žiadny vplyv na fungovanie.
- Použite špeciálny čistič vhodný na povrch varnej dosky.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

3.2 ČISTENIE VARNEJ DOSKY

Pred čistením sa uistite, že sú varné zóny vypnuté. Nikdy nezabudnite dodržiavať odporúčané pokyny na čistenie a nepoužívajte abrazívne prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch varnej dosky.

a) MASTNÉ ŠKVRNY

Tento postup sa odporúča v prípade prskania pri vyprážaní alebo grilovaní mäsa.

- Nechajte varnú dosku vychladnúť.
- Prebytočnú tekutinu okolo hrnca odsajte kuchynskou utierkou a potom hrniec odoberte.
- Povrch varnej dosky očistite handričkou a roztokom čistiaceho prostriedku.
- Ak je to potrebné, vyčistite varnú dosku ešte raz horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklený povrch indukčnej varnej dosky.

b) ŠKVRNY OD CUKRU

Tento postup sa odporúča pri potravinách, ktoré je potrebné z dôvodu vysokého obsahu cukru rýchlo odstrániť, aby sa predišlo poškodeniu povrchu varnej dosky (sirupy, džemy alebo zaváraniny).

- Keď je varná doska ešte teplá, odstráňte prebytočnú tekutinu okolo hrnca kuchynskou utierkou a potom hrniec odoberte.
- V prípade potreby odporúčame použiť škrabku pod ostrým uhlom, aby ste odstránili ostatné zvyšky.
- Povrch varnej dosky očistite roztokom čistiaceho prostriedku a osušte ho kuchynskou utierkou.
- Ak je to potrebné, vyčistite varnú dosku ešte raz horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklený povrch indukčnej varnej dosky.

c) ŠKVRNY OD ŠKROBU

Tento postup čistenia sa odporúča pri týchto druhoch potravín: cestoviny, ryža a zemiaky.

- Prebytočnú tekutinu okolo hrnca odsajte kuchynskou utierkou a potom hrniec odoberte.
- Nechajte varnú dosku vychladnúť.
- Na navlhčenie zvyškov škrobu použite vlhkú handričku. Nechajte pár minút odstáť.
- Povrch varnej dosky očistite handričkou a roztokom čistiaceho prostriedku.
- Po vyčistení utrite varnú dosku dosucha mäkkou handričkou.
- Ak je to potrebné, vyčistite varnú dosku ešte raz horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklený povrch indukčnej varnej dosky.

POZNÁMKA: Použite tieto pokyny aj pre krúžky od vody, krúžky od vodného kameňa a mastné škvrny.

d) LESKLÉ KOVOVÉ ODFARBENIE

Použite roztok vody s octom a povrch skla očistite handričkou.

4. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

4.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k zdroju napájania. Skontrolujte, či nenastal u vás doma alebo v okolí výpadok elektrickej energie. Ak problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky podľa časti „Ako produkt funguje“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môžu byť zvyšky vody alebo možno nevyvíjate na tlačidlá správny tlak.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá, a na ovládanie použite správny tlak.
Sklo je poškriabané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časti „Výber správneho riadu na varenie“ a „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Hrnec sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje „U“.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapište si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Na displeji sa zobrazuje varovanie d0.	Súčasné stlačenie dvoch tlačidiel, kvapky vody alebo prach na skle.	Skontrolujte, či nie sú stlačené aj iné tlačidlá, a vyčistite varnú dosku, aby ste odstránili všetky zvyšky vody alebo prachu.

4.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	PRAVIDLO ZOBRAZOVANIA		AKCIE
E0	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E1	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E2	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
E3			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E4	Vľavo	Vpravo	Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Skontrolujte fázové napätie siete a frekvenciu. Ak sú v poriadku, zavolajte ASA.
			Skontrolujte sieťový kábel a diferenciálny termostat. Ak sú v poriadku, zavolajte ASA.
E5			Počkajte na vychladnutie, vyčistite a/alebo odstráňte cudzie telesá.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E6	Cz4	Cz1	Zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
E7	Cz4	Cz1	Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	Zavolajte ASA.
E8	Cz4	Cz1	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
			Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	
E9			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.

*ASA = servisné centrum

- 45** Prije pokretanja
- 48** Smjernice za pripremanje hrane
- 51** Održavanje i čišćenje
- 52** Prikaz kvara i provjera

DOBRO DOŠLI

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

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

1. PRIJE POKRETANJA

1.1. OPĆE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:

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

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

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

1.2. REGULACIJA SNAGE

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

Kako postaviti regulaciju snage

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

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

Pristupanje funkciji regulaciji snage:

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

Prijelaz na drugu razinu

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

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

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

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

Za promjenu razine snage ponovite gore opisane postupke.

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

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

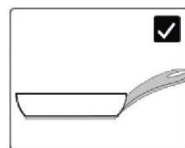
1.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

1.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

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

- nije otkriven lonac;
- loš radni učinak;
- Neželjena buka.



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

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

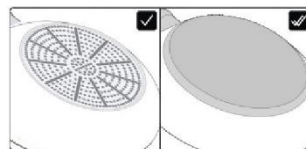
Ispitivanje magneta

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

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

1.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

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



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

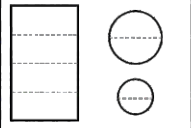
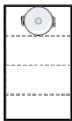
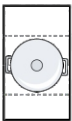
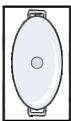
1.3.3. Mjere i položaj

Uvijek koristite zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude.

Stavite posudu pazeći da bude dobro centrirana u području kuhanja.

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

2.1. TABLICA SNAGE

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

* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 – 6.

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

2.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

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

2.3. PRIPREME ZA KUHANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe sonda kao termometar

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

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

Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

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

Sous Vide

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

Hrana pripremljena na ovaj način bit će sočnija i nježnija i održavat će nutritivna svojstva netaknutima, čineći ih zdravijima i ukusnijima

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

Roštilj

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

Pirjanje

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

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

Kuhanje na pari

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

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu.

2.4 CULINARY SENSOR (dostupan ovisno o modelu)

Ova funkcija dostupna je za tri načina kuhanja: Pečenje na žaru, prženje u tavi i duboko prženje. Sve je dostupno u odjeljku Everyday Cooking (aplikacija hOn).

Usluga

Zahvaljujući tehnologiji Culinary Sensor, posuda ili ulje automatski postižu i održavaju idealnu temperaturu na temelju odabranog načina kuhanja.

Upute za Uporabu

- Učinak kuhanja može se razlikovati zbog kvalitete posuđa: pogledajte odlomak 3.3. Optimizirani promjer dna posuđa je 18 cm.
- Posuda se mora nalaziti u sredini na zone za kuhanje i ne smije se pomicati tijekom početne faze kuhanja (faza zagrijavanja)
- Pokrenite funkciju samo kada je ploča za kuhanje hladna.

Grilanje i Prženje na Tavi

Upotrijebite praznu posudu prije aktiviranja funkcije.

Prženje

Napunite posudu s 1,5 litara ulja za prženje (dubina ulja za prženje oko 5 cm) prije aktiviranja funkcije.

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja.

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

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

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

a) MASNE NEČISTOĆE

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

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

b) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠEĆERA

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

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

c) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠKROBA

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

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

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

d) SJAJNA METALNA PODRUČJA S OSTRUGANOM BOJOM

Koristeći otopinu vode i octom očistite staklenu površinu krpom.

4. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

4.1. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

4.1.2. KODOVI POGREŠAKA

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

*ASA = servisni centar

Rezumat

55

Înainte de a începe

58

Recomandări pentru gătit

61

Îngrijire și curățare

62

Eroare de ecran și inspecție

BUN VENIT

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

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

1. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

1.1. INFORMAȚII GENERALE

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

Din acest motiv:

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

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

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

1.2. GESTIONAREA ENERGIEI

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

Modul de setare a gestionării energiei

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

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

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

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

Pentru a comuta la alt nivel

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

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

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

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

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

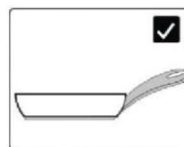
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

1.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

1.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

- Numai vasele cu fundul perfect plat. În caz contrar, pot apărea următoarele situații:
 - Nu detectează vasul de gătit;
 - Performanță scăzută;
 - Zgomot nedorit.
- Folosiți numai vase cu o bază netedă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei;



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

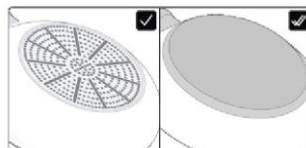
Testul magnetului

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

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

1.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

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



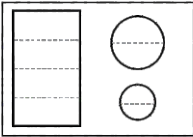
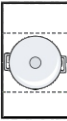
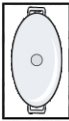
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

1.3.3. Dimensiune și plasare

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

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

2.1. TABELE DE PUTERE

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

*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.

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

2.2. MASĂ DE GĂTIT

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

2.3. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Preci Probe ca termometru

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

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

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

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

Sub vid

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

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

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

Grill

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

Fierbere la foc lent

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

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

Gătire la aburi

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

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat.

2.4 CULINARY SENSOR (funcție disponibilă în funcție de model)

Această funcție este disponibilă pentru trei metode de gătit: Gătitul la grill, prăjire în tigaie și prăjire în ulei. Toate sunt accesibile din secțiunea Everyday Cooking (aplicația hOn).

Utilitate

Datorită tehnologiei cu Culinary Sensor, tigaia sau uleiul ating și mențin automat temperatura ideală în funcție de metoda de gătit selectată.

Sfaturi pentru Utilizare

- Performanțele de gătit pot varia în funcție de calitatea ustensilelor de gătit: consultați punctul 3.3. Diametrul optimizat al bazei vasului de gătit este de 18 cm.
- Ustensilele de gătit trebuie plasate în centrul zonei de gătit și nu trebuie mișcate în timpul fazei inițiale (faza de preîncălzire)
- Porniți funcția numai atunci când plita este rece.

Grătar și Prăjire în Tigaie

și prăjire în tigaie, folosiți vase goale înainte de a activa funcția.

Prăjire

Umpleți vasul de gătit cu 1,5 litri de ulei de prăjit (uleiul de prăjit trebuie să aibă o adâncime de aproximativ 5 cm) înainte de a activa funcția.

3. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

4.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

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

3.2. CURĂȚAREA PLITEI

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

a) MURDĂRIE CU GRĂSIME

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

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

b) MURDĂRIE CU ZAHĂR

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

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

c) MURDĂRIE CU AMIDON

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

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

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

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ

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

4. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

4.1. DEPANARE

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

4.1.2. CODURI DE EROARE

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

*ASA = Centrul de service

Összegzés

65 Mielőtt elkezdené

68 Főzési irányelvek

71 Ápolás és tisztítás

72 Kijelzett hiba és vizsgálat

ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

1. MIELŐTT ELKEZDENÉ

1.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

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

Biztonságos aktiválás: a termék a főzőedényen lévő edények jelenlétében aktiválódik. A melegítési folyamat nem indul el, vagy megszakad, ha nincsenek edények, vagy ha ezeket eltávolítják.

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

1.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A termék első használatakor a főzőlap maximálisan elérhető teljesítményre van beállítva. Az energiagazdálkodási funkció használatával az otthoni fő tápellátási rendszerrel összhangban különböző teljesítménykorlátok választhatók.

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

A teljesítménykezelési funkcióba való belépéshez:

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

Másik szintre kapcsolás

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

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

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

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

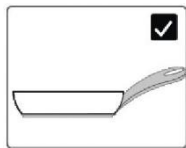
1.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

1.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.

- Csak tökéletesen lapos aljú edényeket használjon. Ellenkező esetben a következő helyzetek fordulhatnak elő:

- Nincs edényérzékelés;
- Alacsony teljesítmény;
- Nem kívánt zaj.



- Csak sima aljú edények, hogy elkerüljék a főzőlap felületének megkarcolását;

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

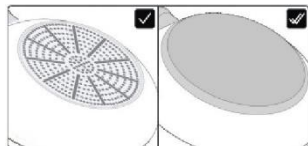
Mágnesesség teszt

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

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

1.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

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



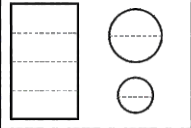
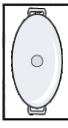
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

1.3.3. Méret és elhelyezés

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

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. FŐZÉSI IRÁNYELVEK

2.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

* Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

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

2.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

2.3. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként

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

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

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

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

Sous-vide

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

Az így elkészített étel lédúsabb és lágyabb lesz, és megőrzi a tápértékeit, egészségesebbé és ízletesebbé téve az ételt.

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

Grill

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

Párolás

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

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

Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

2.4 CULINARY SENSOR (elérhetőség a modelltől függően)

Ez a funkció három sütési módhoz érhető el: Grillezés, serpenyőben sütés és sütés. Mindegyik elérhető az Everyday Cooking részben (hOn alkalmazás).

Hasznosság

A Culinary Sensor technológiának köszönhetően a serpenyő vagy az olaj automatikusan eléri és megőrzi az ideális hőmérsékletet a kiválasztott sütési módnak megfelelően.

Használati Tippek

- A sütési teljesítmény az edény minőségétől függően változhat: lásd a 3.3. bekezdést. Az edény fenékrészének optimális átmérője 18 cm.
- Az edényeket a sütési zóna közepére kell helyezni, és nem szabad mozgatni a kezdeti sütési fázisban (előmelegítési fázis)
- Csak akkor indítsa el a funkciót, amikor a főzőlap lehült.

Grillezés és Serpenyőben Sütés

A funkció bekapcsolása előtt használjon üres edényt.

Olajban sütés

A funkció bekapcsolása előtt töltsen meg az edényt 1,5 liter sütőolajjal (körülbelül 5 cm-es sütőolajmélység esetén).

3. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot;
- Mindig tiszta aljjal rendelkező főzőedényeket használjon;
- A felületen lévő karcolás nincs hatással a működésre;
- Használjon a főzőlap felületének megfelelő speciális tisztítószeret;

- Használjon speciális kaparót az üveghez.

3.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

Ez a folyamat a hús sütése vagy grillezése által okozott fröccsenések tisztítására javasolt.

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

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztához, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

4. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

4.1. HIBAELEHÁRÍTÁS

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

4.1.2. HIBAKÓDOK

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

*ASA = Szervizközpont

Índice

- 75** Antes de empezar
- 78** Directrices de cocción
- 81** Cuidado y limpieza
- 82** Visualización e inspección de los

BIENVENIDO/A

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

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

1. ANTES DE EMPEZAR

1.1. INFORMACIÓN GENERAL

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

Por esta razón:

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

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

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

1.2. CONTROL DE POTENCIA

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

Cómo configurar el control de potencia

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

Para entrar en la función de control de potencia:

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

Para cambiar de nivel

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

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

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

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

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

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

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

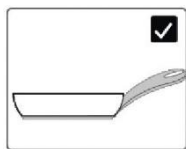
1.3. ELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCINA ADECUADOS

1.3.1. Características de la batería de cocina

Utilice sólo ollas con el símbolo de inducción.

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

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



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

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

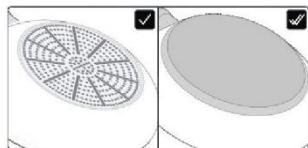
Prueba de imanes

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

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

1.3.2. Baterías de cocina de mayor calidad

En general, se aceptan todas las baterías de cocina con el símbolo de inducción. Sin embargo, según el tipo de fondo, el comportamiento puede variar. En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior.



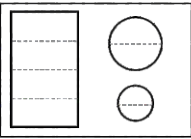
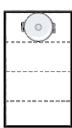
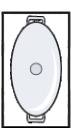
Cuando se utiliza una batería de cocina grande con un elemento ferromagnético más pequeño, sólo se calienta el elemento ferromagnético. En consecuencia, es posible que el calor no se distribuya uniformemente.

1.3.3. Tamaño y colocación

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

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	máx.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. DIRECTRICES DE COCCIÓN

2.1. TABLA DE POTENCIA

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

* Fritura de tortitas continua a nivel 5-6.

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

2.2. TABLA DE COCCIÓN

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

2.3. PREPARACIONES CULINARIAS CON LA APP

Sonda Preci Probe como termómetro

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

Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos. No es posible usarla cuando se utiliza la función de cocción asistida.

Cocción asistida: función «Cook with me»

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

Al vacío

Tipo de cocción en la que se coloca la comida en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura.

La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas sus propiedades nutricionales, haciéndola más saludable y sabrosa.

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

Grill

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

Cocción a fuego lento

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

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

Vapor

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

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

2.4 CULINARY SENSOR (disponible según el modelo)

Esta función está disponible en tres métodos de cocción: Grill, Plancha y Freír. Todo ello está accesible en la sección Everyday Cooking (aplicación hOn).

Herramienta

Gracias a la tecnología del Culinary Sensor, la sartén o el aceite alcanzan y mantienen automáticamente la temperatura ideal en función del método de cocción seleccionado.

Consejos de Aplicación

- El resultado de la cocción puede variar debido a la calidad de los utensilios de cocina: consulte el apartado 3.3. El diámetro óptimo del fondo del utensilio es de 18 cm.
- Centre los utensilios de cocina en la zona de cocción y no los mueva durante la fase inicial de la cocción (fase de precalentamiento)
- Inicie la función únicamente cuando la placa de cocción esté fría.

Parrillada y Cocción en Sartén

Por favor utilice utensilios de cocina vacíos antes de activar la función.

Fritura

Vierta 1,5 litros de aceite de freír en una cacerola (unos 5 cm de altura de aceite de freír) antes de activar la función.

3. CUIDADO Y LIMPIEZA

3.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico.

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

3.2. LIMPIEZA DE LA PLACA

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

a) GRASA

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

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

b) AZÚCAR

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

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

c) FÉCULA/ALMIDÓN

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

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

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

d) DECOLORACIÓN METÁLICA BRILLANTE

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

4. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

4.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

4.1.2. CÓDIGOS DE ERROR

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

*ASA = Centro de servicio

70078149

04.02.2025