

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(FR) MANUEL D'UTILISATION (IT) MANUALE D'USO (PT) MANUAL DE UTILIZAÇÃO (NL) GEBRUIKSHANDLEIDING
(EL) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ (CS) NÁVOD K POUŽITÍ (SK) NÁVOD NA OBSLUHU (HR) PRIRUČNIK ZA UPOTREBU
(RO) MANUAL DE UTILIZARE (DE) ANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

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)** ZÍŠKEJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(PT)** ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJIET PILNĪGU LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)** POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL



Haier

INSTRUCTION GUIDE

EN

4

HOBS

GUIDA ALL'USO

IT

11

PIANO COTTURA

INSTRUCTIONS

FR

18

PLAQUE DE CUISSON

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

25

KOCHFELD

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

EL

32

ΕΣΤΙΕΣ

PŘÍRUČKA K OBSLUZE

CS

39

VARNĚ DESKA

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

SK

46

VARNĚ DOSKA

VODIČ S UPUTAMA

HR

53

PLOĀĆEA ZA KUHANJE

GHID DE INSTRUCȚIUNI

RO

60

PLITĂ

INSTRUCTIEGIDS

NL

67

KOOKPLAAT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

74

PLACA

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.

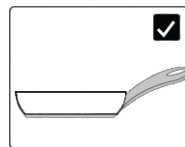
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

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.

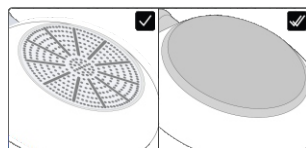
Magnet test

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.

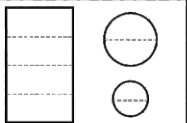
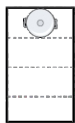
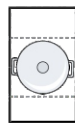
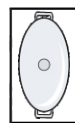


1.3.3. Dimension & placement

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 180 mm	160 mm 220 mm	160 mm 200 x 380 mm	185 mm 210 mm	90 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

Sommario

- 15** Prima di cominciare
- 18** Linee guida per la cottura
- 21** Cura e pulizia
- 22** Visualizzazione e ispezione dei guasti

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri. Prima di installare il piano cottura prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

NOTA: Gli accessori del piano cottura possono variare a seconda del modello acquistato.

1. PRIMA DI COMINCIARE

1.1. INFORMAZIONI GENERALI

Prima di iniziare è importante sapere che tutte le funzioni di questo piano cottura sono progettate nel rispetto delle più severe norme di sicurezza.

Pertanto:

- Alcune funzioni si attivano o si disattivano automaticamente quando le pentole non sono collocate sui bruciatori o quando non sono posizionate correttamente.
- In altri casi, le funzioni si disattivano automaticamente dopo alcuni secondi quando è necessario più di un passaggio (es. "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA" senza "SELEZIONE ZONA COTTURA").
- In caso di utilizzo prolungato, l'apparecchio potrebbe non spegnersi immediatamente, anche con tutte le zone di cottura spente, perché è in fase di raffreddamento; sul display della zona cottura appare il simbolo H finché questa non si sarà raffreddata.

Attivazione sicura: il piano si attiva con la presenza di pentole sulla zona di cottura. Il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe se non ci sono pentole o se queste vengono rimosse.

Spegnimento di sicurezza: per motivi di sicurezza, ciascuna zona di cottura ha un tempo di funzionamento massimo, che dipende dal livello di potenza massimo impostato.

1.2. GESTIONE DELLA POTENZA

Al primo utilizzo del prodotto, il piano cottura è impostato sulla massima potenza raggiungibile. Utilizzando la funzione di gestione della potenza, è possibile scegliere diversi limiti di potenza in base alla rete di distribuzione domestica.

Come impostare la gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione energetica:

- Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente  e .
- L'indicatore del timer visualizzerà "P8", ovvero il livello di potenza 8. La modalità predefinita è 7,4 kW.

Per scegliere un altro livello

- Scorrere a sinistra e a destra il cursore per modificare il livello di gestione della potenza.
- Esistono 8 livelli di potenza, da "P1" a "P8". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer:

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

Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Per confermare, spegnere il piano cottura. Il livello di potenza verrà salvato automaticamente. Il valore selezionato viene memorizzato in modo permanente e rimane anche dopo lo spegnimento dell'alimentazione principale.

Per modificare il livello di potenza ripetere le operazioni sopra descritte.

NOTA: a seconda della gestione della potenza scelta, è possibile che alcuni livelli di potenza e alcune funzioni delle zone di cottura subiscano una limitazione automatica, per non superare il valore selezionato. In particolare, nel caso in cui il livello di gestione della potenza impostato sia inferiore a 4,5 kw, non sarà possibile selezionare le funzioni Boost e Varycook, oltre ad alcune preparazioni di cottura con l'app.

Soprattutto la selezione dell'ultimo livello di potenza può essere rifiutata/regolata in base alla quantità di potenza residua disponibile dall'impostazione precedente.

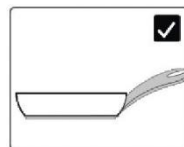
1.3. SCELTA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

1.3.1. Caratteristiche delle pentole

Utilizzare solo pentole con il simbolo dell'induzione.

• Solo pentole con fondo perfettamente piatto. In caso contrario potrebbero verificarsi le seguenti situazioni:

- Pentola non rilevata;
- Prestazioni scarse;
- Rumore indesiderato.



• Solo pentole con fondo liscio, per evitare di graffiare la superficie del piano cottura.

NOTA: per ridurre al minimo i graffi, evitare il più possibile di spostare le pentole sulla superficie in vetro.

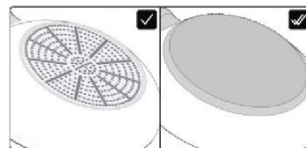
Test della calamita

La cottura a induzione utilizza il magnetismo per generare calore; le pentole devono quindi contenere ferro. Utilizzando una calamita, è possibile verificare se il materiale di cui sono fatte le proprie pentole è magnetico. Il pentolame adatto è quello che viene attratto magneticamente dalla calamita.

Pertanto, non sono idonee le pentole realizzate con i seguenti materiali: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

1.3.2. Pentole di qualità superiore

In genere sono accettate tutte le pentole con il simbolo dell'induzione. A seconda del tipo di fondo, però, le prestazioni possono variare. Soprattutto la selezione dell'ultimo livello di potenza può essere rifiutata/regolata in base alla quantità di potenza residua disponibile dall'impostazione precedente.



Quando si utilizzano pentole grandi con un elemento ferromagnetico più piccolo, si riscalda solo l'elemento ferromagnetico. Di conseguenza, è possibile che il calore non venga distribuito uniformemente.

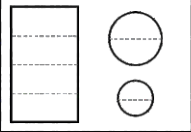
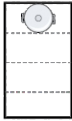
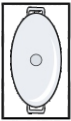
1.3.3. Dimensione e posizionamento

Utilizzare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura.

NOTA: si consiglia di non utilizzare pentole che superano il perimetro della zona di cottura.

Per il corretto funzionamento del piano cottura è necessario utilizzare pentole il cui diametro del fondo è compreso nell'intervallo descritto nella tabella seguente.

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

NOTA: se si utilizza una pentola più piccola del minimo indicato è possibile che non venga rilevata. Se al contrario se ne utilizza una più grande della misura massima indicata, potrebbero verificarsi malfunzionamenti o scarse prestazioni.

ATTENZIONE: non posizionare la pentola sopra/vicino al pannello di controllo durante la cottura o il raffreddamento.

2. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

2.1. TABELLA DELLE POTENZE

LIVELLO DI POTENZA	TIPO DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO
14/15 BOOSTER	Riscaldamento rapido, Booster	Ideale per saltare in padella, rosolare, portare a bollore zuppe, far bollire l'acqua
11-13	Frittura, Griglia, Ebollizione	Ideale per iniziare a cucinare, saltare, cuocere la pasta, friggere, grigliare
5-10	Stufatura, Cottura	Ideale per stufare, sobbollire, cuocere e friggere in modo lungo e continuato (riso, arrosti, pancake*)
3-4	Cottura a fuoco lento, tenere in caldo, Cottura lenta	Ideale per ricette a cottura lenta, salse a cottura lenta e liquidi
1-2	Fusione, mantenere liquido, Scongelamento	Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo, riscaldamento lento, scioglimento e conservazione di liquidi come il cioccolato**
OFF	-	-

* Cottura continua dei pancake al livello 5-6.

** Livello di fusione 2 e quando l'alimento inizia a sciogliersi, passare al livello 1 per mantenerlo liquido.

2.2. TABELLA DI COTTURA

CATEGORIA DI ALIMENTI	RICETTA	Preriscaldare		Cottura
		Fase di riscaldamento	Livello di potenza	Livello di potenza
Pasta e riso	Pasta	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 11
	Budino di riso	Riscaldamento latte	13 - 15	6 - 8
	Riso bollito	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Frittura al salto e arrosto	13 - 15	6 - 8
Carne	Carne arrosto	Frittura al salto e arrosto	10 - 13	6 - 11
	Bistecca alla griglia	Preriscaldamento griglia	10 - 13	10 - 13
	Salsicce e hamburger	Preriscaldamento griglia	10 - 11	10 - 13
	Pollo in pezzi	Preriscaldamento padella	10 - 11	6 - 10
	Bistecca impanata	Preriscaldamento padella	6 - 11	10 - 13
	Pesce grigliato	Preriscaldamento griglia	10 - 13	8 - 10
Pesce	Filetto di pesce	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10
	Gamberetti e gamberi	Frittura al salto	10 - 13	10 - 13
	Patate fritte	Riscaldamento olio*	14	11 - 14
Verdure e legumi	Patate fritte congelate	Riscaldamento olio*	14	11 - 14
	Verdure grigliate	Preriscaldamento griglia	6 - 11	10 - 13
	Peperoni, zucchine e melanzane	Preriscaldamento padella	6 - 11	10 - 13
	Uova sode	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 8
Uova e prodotti a base di uova	Uova fritte	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10
	Pancake	Preriscaldamento padella	6 - 11	5 - 7
	Sugo di pomodoro	Riscaldamento salse	4 - 6	2 - 4
Salse, creme e dessert	Formaggio fuso	Fusione	6 - 11	2 - 5
	Creme e creme pasticcere	Riscaldamento creme	4 - 6	2 - 4
	Cioccolato fuso	Fusione	1 - 2	1
	Burro	Fusione	1 - 3	1 - 3

2.3. PREPARAZIONI DI CUCINA CON L'APP

Uso della sonda Preci Probe come termometro

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

Questo strumento è utile per gestire con precisione la temperatura di tutti i tipi di alimenti.

Non è possibile utilizzarla quando è attiva la funzione di cottura assistita.

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

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

Sottovuoto

Tipo di cottura in cui gli alimenti vengono collocati in un sacchetto sottovuoto e cotti a bagnomaria a bassa temperatura.

Gli alimenti preparati in questo modo saranno più succosi e teneri e manterranno intatte le proprietà nutrizionali, rendendoli più sani e gustosi.

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

Grill

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

Cottura a fuoco lento

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

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

Vapore

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

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

2.4 CULINARY SENSOR (priklausomai nuo)

Si può utilizzare questa funzione per tre metodi di cottura differenti: cottura alla griglia, cottura in padella e frittura. Le tre funzioni sono accessibili nella sezione "Everyday Cooking" (HoN app)

Funzionalità

Grazie alla tecnologia del Culinary Sensor, la pentola o l'olio in essa contenuto raggiunge e mantiene automaticamente la temperatura ideale per il metodo di cottura selezionato.

Consigli d'Uso

- Le prestazioni di cottura possono variare in base alla qualità degli utensili da cucina utilizzati: si prega di consultare il Paragrafo 3.3. Per un massimo rendimento si consiglia una pentola di 18cm di diametro.
- La pentola va posizionata e lasciata al centro della zona cottura durante tutta la fase di cottura iniziale (fase di pre-riscaldamento).
- Avviare la funzione solo quando la piastra è fredda.

Grigliatura e Cottura in Padella

Si raccomanda di attivare la funzione quando la pentola è ancora vuota.

Frittura

Si raccomanda di riempire la pentola con 1,5 litri di olio per frittture (circa 5cm dal fondo della pentola) prima di attivare la funzione.

3. CURA E PULIZIA

3.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico.

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare sempre pentole con fondo pulito.
- I graffi sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento.
- Utilizzare un detergente speciale adatto alla superficie del piano cottura.

- Utilizzare un raschietto speciale per il vetro.

3.2. PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Prima di procedere con la pulizia assicurarsi che le zone di cottura siano spente. Ricordarsi sempre di seguire le istruzioni di pulizia consigliate ed evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura.

a) GRASSO

Questa procedura è consigliata per questo tipo di sporco, come gli schizzi dovuti a frittture o grigliate di carne.

- Lasciare raffreddare il piano cottura.
- Assorbire l'eventuale liquido in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi togliere la pentola.
- Pulire la superficie di cottura con un panno e una soluzione detergente.
- Se necessario, pulire una seconda volta il piano cottura utilizzando acqua calda e un detergente apposito per il vetro dei piani cottura a induzione.

b) ZUCCHERO

Questa procedura è consigliata per gli alimenti che, a causa dell'elevato contenuto di zuccheri, devono essere rimossi immediatamente per evitare danni alla superficie del piano (sciroppi, marmellate o conserve).

- Quando il piano cottura è ancora caldo, assorbire l'eventuale liquido in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi togliere la pentola.
- Se necessario si consiglia di utilizzare un raschietto ad angolo acuto per rimuovere eventuali residui rimasti.
- Pulire la superficie di cottura con una soluzione detergente e asciugarla con carta da cucina.
- Se necessario, pulire il piano una seconda volta utilizzando acqua calda e un detergente per piani a induzione.

c) AMIDI

Questa procedura è consigliata per alimenti come pasta, riso e patate.

- Assorbire l'eventuale liquido in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi togliere la pentola.
- Lasciare raffreddare il piano cottura.
- Utilizzare un panno umido per inumidire eventuali residui di amido. Lasciarlo in posa per un paio di minuti.
- Pulire la superficie di cottura con un panno e una soluzione detergente.
- Dopo la pulizia, asciugare il piano cottura con un panno morbido.
- Se necessario, pulire il piano una seconda volta utilizzando acqua calda e un detergente per piani a induzione.

NOTA: seguire queste istruzioni anche per aloni d'acqua, aloni di calcare, macchie di grasso.

d) DECOLORAZIONE METALLICA LUCIDA

Utilizzare una soluzione di acqua e aceto e pulire la superficie del vetro con un panno.

4. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

4.1. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura a induzione non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema persiste chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi consultando la sezione "Funzionamento del prodotto".
I comandi touch sono difficili da azionare.	I comandi potrebbero presentare residui d'acqua oppure è possibile che sui tasti non si eserciti la giusta pressione.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e toccarli applicando la pressione corretta.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere le sezioni "Scelta degli utensili da cucina" e "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display indica "U".	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

4.1.2. CODICI DI ERRORE

CODICE DI ERRORE	MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE		AZIONI
E0	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA
E1	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA
E2	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA Eeguire la configurazione manuale tramite il manuale d'uso.
E3			Contattare l'ASA
			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA
E4	sinistra	destra	Contattare l'ASA
			Contattare l'ASA
			Contattare l'ASA
			Controllare la tensione di rete tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
			Controllare la tensione di rete tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
			Controllare il segnale di fase e la frequenza della rete, se ok contattare l'ASA
			Controllare il cavo di alimentazione e il termostato differenziale, se ok contattare l'ASA
E5			Attendere il raffreddamento, pulire e/o rimuovere corpi estranei
	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA
E6	Cz4	Cz1	Contattare l'ASA
	Cz3	Cz2	Verificare i requisiti di installazione tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
E7	Cz4	Cz1	Contattare l'ASA
			Contattare l'ASA
	Cz3	Cz2	Contattare l'ASA
E8	Cz4	Cz1	Verificare i requisiti di installazione tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
			Verificare i requisiti di installazione tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Eeguire la configurazione manuale tramite il manuale d'uso.
	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA

*ASA = Centro assistenza

Table des matières

- 25** Avant de commencer
- 28** Directives de cuisson
- 31** Entretien et nettoyage
- 32** Affichage et inspection des pannes

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer la plaque de cuisson, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'elle n'a pas été endommagée pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires de la plaque de cuisson peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

1. AVANT DE COMMENCER

1.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Avant de commencer, il est important de savoir que toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour répondre aux normes de sécurité les plus strictes.

C'est la raison pour laquelle :

- Certaines fonctions s'activent ou se désactivent automatiquement en l'absence de casseroles sur les brûleurs ou lorsqu'elles ne sont pas correctement positionnées.
- Dans d'autres cas, les fonctions seront automatiquement désactivées au bout de quelques secondes lorsqu'elles nécessitent plus d'une étape (par ex. « MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON » sans « SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON »).
- En cas d'utilisation prolongée, l'appareil peut ne pas s'éteindre immédiatement, même si toutes les zones de cuisson sont éteintes, car il est en phase de refroidissement ; le symbole H apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

Activation sécurisée : le produit est activé en présence de casseroles sur la plaque de cuisson. Le processus de chauffage ne démarre pas ou est interrompu s'il n'y a pas de casseroles ou si celles-ci sont retirées.

Arrêt de sécurité : pour des raisons de sécurité, chaque zone de cuisson a un temps de fonctionnement maximum, en fonction du niveau de puissance maximum réglé

1.2. GESTION DE LA PUISSANCE

Lors de la première utilisation du produit, la plaque de cuisson est réglée sur la puissance maximale atteignable. Différentes limites de puissance peuvent être choisies en fonction du système d'alimentation principal de la maison en utilisant la fonction de gestion de la puissance.

Comment régler la gestion de la puissance

Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.

Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance :

- Allumez la plaque de cuisson, puis appuyez simultanément sur  et .
- Le voyant de la minuterie affiche « P8 », ce qui indique le niveau de puissance 8. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.

Pour passer à un autre niveau

- Faites défiler le curseur vers la gauche et la droite pour modifier le niveau de gestion de la puissance.
- Il y a 8 niveaux de puissance, de « P1 » à « P8 ». Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux :

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

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Pour confirmation, éteignez la plaque de cuisson. Le niveau de puissance est sauvegardé automatiquement. La valeur sélectionnée est stockée de manière permanente et reste valable même après une coupure de l'alimentation principale.

Pour modifier le niveau de puissance, répétez les opérations décrites ci-dessus.

REMARQUE : selon la sélection de la gestion de la puissance, certains niveaux de puissance et certaines fonctions des zones de cuisson peuvent être automatiquement limités pour ne pas dépasser la valeur sélectionnée. En particulier, si le niveau de gestion de la puissance est inférieur à 4,5 kW, la fonction Boost, Varycook et certaines préparations culinaires avec l'application ne peuvent pas être sélectionnées.

En particulier, la sélection du dernier niveau de puissance peut être refusée/ajustée en fonction de la quantité de puissance résiduelle disponible à partir du réglage précédent.

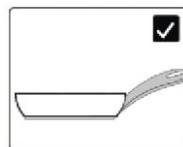
1.3. SÉLECTION DU BON USTENSILE DE CUISSON

1.3.1. Caractéristiques des ustensiles de cuisine

N'utilisez que des casseroles portant le symbole de l'induction.

• Uniquement les casseroles à fond parfaitement plat. Dans le cas contraire, les situations suivantes peuvent se produire :

- La casserole n'est pas détectée ;
- Faible performance ;
- Bruit indésirable.



• N'utilisez que des casseroles à fond lisse, afin d'éviter de rayer la surface de la plaque de cuisson ;

REMARQUE : évitez autant que possible de déplacer des casseroles sur la surface en verre afin de minimiser les rayures.

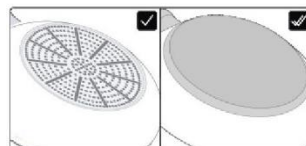
Test de l'aimant

La cuisson par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur ; les casseroles doivent donc contenir du fer. Si vous possédez déjà un ustensile de cuisine, vous pouvez vérifier si le matériau est magnétique en utilisant un aimant. Les casseroles conviennent si elles sont attirées par l'aimant.

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

1.3.2. Des ustensiles de cuisine de meilleure qualité

Tous les ustensiles de cuisine portant le symbole de l'induction sont généralement acceptés. Toutefois, le comportement peut varier en fonction du type de fond. En particulier, la sélection du dernier niveau de puissance peut être refusée/ajustée en fonction de la quantité de puissance résiduelle disponible à partir du réglage précédent.



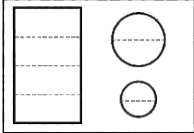
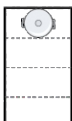
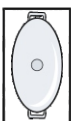
Lors de l'utilisation d'un grand ustensile de cuisine avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique chauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être distribuée uniformément.

1.3.3. Dimensions et emplacement

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole. Placez la casserole en veillant à ce qu'elle soit bien centrée dans la zone de cuisson.

REMARQUE : il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent le périmètre de la zone de cuisson.

Pour le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, il est nécessaire d'utiliser des casseroles dont le diamètre du fond se situe dans la fourchette décrite dans le tableau suivant.

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

REMARQUE : l'utilisation d'un ustensile de cuisine plus petit que le minimum requis n'a pas permis de le détecter. L'utilisation d'un appareil plus grand que le maximum requis peut entraîner des dysfonctionnements ou de faibles performances.

ATTENTION : ne placez pas la casserole sur ou à proximité du panneau de commande pendant la cuisson ou le refroidissement.

2. DIRECTIVES DE CUISSON

2.1. TABLEAU DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE	TYPE DE CUISSON	UTILISATION SUGGÉRÉE
14/15 BOOSTER	Chaleur rapide, Booster	Idéal pour faire sauter des aliments, saisir, porter la soupe à ébullition, faire bouillir de l'eau
11-13	Frïre, griller, faire bouillir	Idéal pour commencer à cuisiner, faire revenir, cuire des pâtes, frïre, griller
5-10	Mijoter, cuire	Idéal pour préchauffer les ragoûts, maintenir une ébullition douce, cuire, frïre longtemps et en continu (riz, rôti, crêpes*)
3-4	Mijoter, garder au chaud, cuisson lente	Idéal pour les recettes à cuisson lente, pour faire mijoter doucement les sauces à la crème et les liquides
1-2	Faire fondre, maintenir liquide, décongeler	Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments, réchauffer lentement, faire fondre et conserver le chocolat liquide**
ÉTEINT	-	-

*Continue à faire cuire les crêpes au niveau 5-6.

**Niveau pour faire fondre 2, lorsque l'aliment commence à fondre, passer au niveau 1 pour le maintenir à l'état liquide.

2.2. TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIE D'ALIMENTS	RECETTE	Préchauffage		Cuisson
		Phase de chauffage	Niveau de puissance	Niveau de puissance
Pâtes et riz	Pâtes	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 11
	Riz au lait	Chauffer du lait	13 - 15	6 - 8
	Riz cuit	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Faire sauter et rôtir	13 - 15	6 - 8
Viande	Rôti de viande	Faire sauter et rôtir	10 - 13	6 - 11
	Steak grillé	Préchauffer le gril	10 - 13	10 - 13
	Saucisses et hamburgers	Préchauffer le gril	10 - 11	10 - 13
	Morceaux de poulet	Préchauffer la poêle	10 - 11	6 - 10
Poisson	Steak pané	Préchauffer la poêle	6 - 11	10 - 13
	Poisson grillé	Préchauffer le gril	10 - 13	8 - 10
	Filet de poisson	Faire sauter des aliments	10 - 13	8 - 10
	Crevettes	Faire sauter des aliments	10 - 13	10 - 13
Légumes et légumineuses	Frites fraîches	Chauffer de l'huile*	14	11 - 14
	Frites surgelées	Chauffer de l'huile*	14	11 - 14
	Légumes grillés	Préchauffer le gril	6 - 11	10 - 13
	Poivrons, courgettes et aubergines	Préchauffer la poêle	6 - 11	10 - 13
Œufs et produits à base d'œuf	Œufs durs	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 8
	Œufs frits	Faire sauter des aliments	10 - 13	8 - 10
	Pancakes	Préchauffer la poêle	6 - 11	5 - 7
Sauces, crèmes et desserts	Sauce tomate	Chauffer des sauces	4 - 6	2 - 4
	Fromage fondu	Faire fondre	6 - 11	2 - 5
	Crème et crème pâtissière	Chauffer une crème	4 - 6	2 - 4
	Chocolat fondu	Faire fondre	1 - 2	1
	Beurre	Faire fondre	1 - 3	1 - 3

2.3. PRÉPARATIONS CULINAIRES AVEC L'APPLICATION

Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte. Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assistée fonctionne.

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

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

Sous vide

Type de cuisson dans lequel les aliments sont placés dans un sac sous vide et cuits dans un bain d'eau à basse température.

Les aliments préparés de cette manière seront plus juteux et plus tendres et garderont les propriétés nutritionnelles intactes, les rendant plus sains et plus savoureux.

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

Gril

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

Mijotage

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

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

Cuisson à la vapeur

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

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé.

2.4 CULINARY SENSOR (disponible selon le modèle)

On peut utiliser cette fonction pour trois modes de cuisson différents : cuisson au grill, cuisson à la poêle et friture. Les trois fonctions sont accessibles dans la section «Everyday Cooking» (HoN app).

Utilité

Grâce à la technologie du Culinary Sensor, la casserole ou l'huile qu'elle contient rajoute et conserve la température idéale pour la méthode de cuisson sélectionnée.

Conseils d'Utilisation

- Les performances de cuisson peuvent changer selon la qualité de la batterie de cuisine utilisée : merci de faire référence au Paragraphe 3.3. Pour un rendement maximal on conseille une casserole de 18cm de diamètre.
- La casserole doit être positionnée et laissée au centre de la plaque de cuisson pendant toute la phase de cuisson initiale (phase de préchauffage).
- Lancer la fonction seulement quand la plaque de cuisson est froide.

Grillage et Cuisson à la Poêle

On conseille d'activer la fonction quand la casserole est encore vide.

Friture

On conseille de remplir la casserole avec 1,5 litres d'huile de friture (environ 5cm mesuré au fond de la casserole) avant d'activer la fonction.

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil.

- Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation ;
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine dont le fond est propre ;
- Les rayures sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil ;
- Utilisez un nettoyeur spécial adapté à la surface de la plaque de cuisson ;
- Utilisez un grattoir spécial pour le verre.

3.2. NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes. N'oubliez pas de suivre les instructions de nettoyage recommandées et évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface de la plaque de cuisson.

a) SALETÉ GRASSE

Ce produit est recommandé pour ce type de scénario : les éclaboussures causées par la friture ou la cuisson de la viande.

- Laissez refroidir la plaque de cuisson.
- Absorbent l'excédent de liquide autour de la casserole avec du papier absorbant, puis retirez la casserole.
- Nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon et une solution détergente.
- Si nécessaire, nettoyez la plaque de cuisson une seconde fois en utilisant de l'eau chaude et du nettoyeur pour vitres de plaques à induction.

b) SALETÉ SUCRÉE

Cette procédure est recommandée pour les aliments qui, en raison de leur teneur élevée en sucre, doivent être retirés rapidement pour éviter d'endommager la surface de la plaque de cuisson (sirops, confitures ou conserves).

- Lorsque la plaque de cuisson est encore chaude, absorbez l'excédent de liquide autour de la casserole avec du papier absorbant, puis retirez la casserole.
- Si nécessaire, nous recommandons d'utiliser un grattoir à angle aigu pour éliminer les résidus restants.
- Nettoyez la surface de cuisson avec une solution détergente et séchez-la avec du papier absorbant.
- Si nécessaire, nettoyez la plaque de cuisson une seconde fois en utilisant de l'eau chaude et du nettoyeur pour vitres de plaques à induction.

c) SALETÉ CONTENANT DE L'AMIDON

Cette procédure est recommandée pour les aliments suivants : pâtes, riz et pommes de terre.

- Absorbent l'excédent de liquide autour de la casserole avec du papier absorbant, puis retirez la casserole.
- Laissez refroidir la plaque de cuisson.
- Utilisez un chiffon humide pour humidifier les résidus d'amidon. Laissez reposer pendant quelques minutes.
- Nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon et une solution détergente.
- Après le nettoyage, essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon doux.
- Si nécessaire, nettoyez la plaque de cuisson une seconde fois en utilisant de l'eau chaude et du nettoyeur pour vitres de plaques à induction.

REMARQUE : ces instructions s'appliquent également aux auréoles d'eau, aux auréoles de calcaire et aux taches de graisse.

d) DÉCOLORATION MÉTALLIQUE BRILLANTE

Utilisez une solution d'eau et de vinaigre et nettoyez la surface du verre avec un chiffon.

4. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

4.1. DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur le secteur. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes en consultant le paragraphe « Fonctionnement du produit ».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait des résidus d'eau sur les commandes ou que vous n'appliquiez pas la bonne pression sur les touches.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et que vous exercez la bonne pression quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir les paragraphes « Sélection du bon ustensile de cuisson » et « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et un « U » apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

4.1.2. CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	RÈGLE D'AFFICHAGE		ACTIONS
E0			Appelez le SAV
	Avant gauche		
E1			Appelez le SAV
	Avant gauche		
E2			Appelez le SAV
	Avant gauche		Effectuez une configuration manuelle à l'aide du manuel de l'utilisateur
E3			Appelez le SAV
			Appelez le SAV
	Avant gauche		Appelez le SAV
E4	Gauche	Correct	Appelez le SAV
			Appelez le SAV
			Appelez le SAV
			Vérifiez la tension du réseau à l'aide du manuel de l'utilisateur, si elle est correcte, appelez le SAV
			Vérifiez la tension du réseau à l'aide du manuel de l'utilisateur, si elle est correcte, appelez le SAV
			Vérifiez le signal de phase et la fréquence du réseau, s'ils ne présentent pas de problème, appelez le SAV
			Vérifiez le câble d'alimentation et le thermostat différentiel, s'ils ne présentent pas de problème, appelez le SAV
E5			Attendez que la plaque ait refroidi, nettoyez et/ou retirez les corps étrangers
	Avant gauche		Appelez le SAV
E6	Cz4	Cz1	Appelez le SAV
	Cz3	Cz2	Vérifiez les conditions d'installation à l'aide du manuel de l'utilisateur, si elles ne présentent pas de problème, appelez le SAV
EI	Cz4	Cz1	Appelez le SAV
			Appelez le SAV
	Cz3	Cz2	Appelez le SAV
E8	Cz4	Cz1	Vérifiez les conditions d'installation à l'aide du manuel de l'utilisateur, si elles ne présentent pas de problème, appelez le SAV
			Vérifiez les conditions d'installation à l'aide du manuel de l'utilisateur, si elles ne présentent pas de problème, appelez le SAV
	Cz3	Cz2	
E9			Effectuez une configuration manuelle à l'aide du manuel de l'utilisateur
	Avant gauche		Appelez le SAV

*SAV = Service après-vente

- 35** Vor dem Start
- 38** Leitfaden zum Garen
- 41** Pflege und Reinigung
- 42** Ausfallanzeige und Inspektion

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Notieren Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass das Zubehör des Kochfeldes je nach erworbenem Modell variieren kann.

1. VOR DEM START

1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bevor Sie beginnen, ist Folgendes wichtig zu wissen: Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn keine Töpfe auf den Kochplatten stehen oder wenn sie nicht richtig positioniert sind.
- In anderen Fällen werden Funktionen automatisch nach ein paar Sekunden deaktiviert, wenn mehr als ein Schritt erforderlich ist (z. B. „EIN-/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES“ ohne „AUSWAHL DER KOCHZONE“).
- Bei längerem Gebrauch kann es vorkommen, dass sich das Gerät nicht sofort ausschaltet, auch wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, da es sich in der Abkühlphase befindet; das Symbol H erscheint auf der Kochzonenanzeige, bis es abgekühlt ist.

Sichere Aktivierung: das Produkt wird bei Vorhandensein von Töpfen auf der Kochstelle aktiviert. Der Heizvorgang beginnt nicht oder wird unterbrochen, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder diese entfernt werden.

Sicherheitsabschaltung: Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten maximalen Leistungsstufe abhängt.

1.2. ENERGIEVERWALTUNG

Bei der ersten Verwendung des Produkts wird das Kochfeld auf die maximal erreichbare Leistung eingestellt. Mit Hilfe der Energieverwaltungsfunktion können verschiedene Leistungsgrenzen für das Hauptversorgungssystem zu Hause gewählt werden.

So stellen Sie die Energieverwaltung ein

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen. Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf:

- Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- Die Timer-Anzeige zeigt „P8“ an, was Leistungsstufe 8 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,4 kW eingestellt.

So schalten Sie zu einer anderen Stufe um

- Bewegen Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Energieverwaltungsstufe zu ändern.
- Es gibt acht Leistungsstufen, von „P1“ bis „P8“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an:

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

Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

Zur Bestätigung schalten Sie das Kochfeld aus. Die Leistungsstufe wird automatisch gespeichert. Der gewählte Wert wird dauerhaft gespeichert und bleibt auch nach dem Ausschalten des Hauptschalters erhalten.

Um die Leistungsstufe zu ändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte.

HINWEIS: Je nach Auswahl der Energieverwaltung können einige Leistungsstufen und Funktionen der Kochzonen automatisch begrenzt werden, damit sie den gewählten Wert nicht überschreiten. Insbesondere konnten bei einer eingestellten Leistungsstufe von weniger als 4,5 kW die Boost-Funktion, Varycook und einige Zubereitungen mit der App nicht ausgewählt werden.

Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.

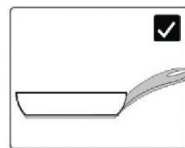
1.3. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

1.3.1. Eigenschaften des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Induktionssymbol.

• Verwenden Sie nur Töpfe mit einem perfekt flachen Boden. Andernfalls kann es zu den folgenden Situationen kommen:

- Keine Topferkennung;
- Geringe Leistung;
- Unerwünschte Geräusche.



• Verwenden Sie nur Töpfe mit glattem Boden, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden;

HINWEIS: vermeiden Sie so weit wie möglich, den Topf auf der Glasoberfläche zu bewegen, um Kratzer zu vermeiden.

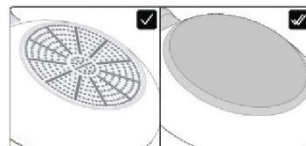
Magnettest

Beim Induktionskochen wird die Hitze durch Magnetismus erzeugt; die Töpfe müssen daher Eisen enthalten. Wenn Sie bereits Kochgeschirr haben, können Sie mit einem Magneten prüfen, ob das Material magnetisch ist. Die Töpfe sind geeignet, wenn sie von dem Magneten magnetisch angezogen werden.

Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

1.3.2. Hochwertiges Kochgeschirr

Jedes Kochgeschirr mit dem Induktionssymbol ist allgemein anerkannt. Je nach Art des Bodens kann das Verhalten jedoch variieren. Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.



Wenn Sie großes Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element verwenden, wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

1.3.3. Dimension und Platzierung

Verwenden Sie immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser des Topfes oder der Pfanne am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf so auf, dass er gut in der Mitte der Kochstelle steht.

HINWEIS: Es wird empfohlen, keine Töpfe und Pfannen zu verwenden, die den Umfang der Kochzone überschreiten.

Für den korrekten Betrieb des Kochfeldes ist es notwendig, Töpfe mit einem Bodendurchmesser innerhalb des in der folgenden Tabelle beschriebenen Bereichs zu verwenden.

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

HINWEIS: Durch die Verwendung von Kochgeschirr, das kleiner als das vorgeschriebene Minimum ist, kann es nicht erkannt werden. Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr als dem maximal erforderlichen Kochgeschirr kann es zu Fehlfunktionen oder Leistungseinbußen kommen.

ACHTUNG: Stellen Sie den Topf während des Kochens oder Abkühlens nicht auf/neben das Bedienfeld.

2. LEITFADEN ZUM GAREN

2.1. LEISTUNGSTABELLE

ENERGIESTUFE	ART DES GARENS	EMPFOHLENE VERWENDUNG
14/15 BOOSTER	Schnelles Erhitzen, Booster	Ideal zum Pfannenrühren, Anbraten, Aufkochen von Suppe und kochendem Wasser
11-13	Braten, Grillen, Sieden	Ideal zum Anbraten, Sautieren, Kochen von Nudeln, Frittieren, Grillen
5-10	Schmoren, Garen	Ideal zum Vorwärmen von Eintöpfen, sanften Kochen, Garen, langem und kontinuierlichem Braten (Reis, Braten, Pfannkuchen*)
3-4	Köcheln, Warmhalten, langsames Garen	Ideal für langsam kochende Rezepte, sanft köchelnde Sahnesaucen und Flüssigkeit
1-2	Schmelzen, Flüssigkeit halten, Auftauen	Sanftes Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln, langsames Erwärmen, Schmelzen und Halten von flüssiger Schokolade**
AUS	-	-

* Brät den Pfannkuchen weiter auf Stufe 5-6.

** Schmelzstufe 2, wenn es zu schmelzen beginnt, auf Stufe 1 wechseln, um die Flüssigkeit zu halten.

2.2. KOCHTABELLE

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	REZEPT	Vorheizen		Kochen
		Heizphase	Energiestufe	Energiestufe
Nudeln und Reis	Nudeln	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 11
	Reispudding	Erhitzen von Milch	13 - 15	6 - 8
	Gekochter Reis	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Pfannenrühren und Braten	13 - 15	6 - 8
Fleisch	Gebratenes Fleisch	Pfannenrühren und Braten	10 - 13	6 - 11
	Gegrilltes Steak	Grill vorheizen	10 - 13	10 - 13
	Würstchen und Hamburger	Grill vorheizen	10 - 11	10 - 13
	Hühnerstücke	Pfanne vorheizen	10 - 11	6 - 10
	Paniertes Steak	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13
Fisch	Gegrillter Fisch	Grill vorheizen	10 - 13	8 - 10
	Fischfilet	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10
	Shrimps und Garnelen	Pfannenrühren	10 - 13	10 - 13
Gemüse und Hülsenfrüchte	Frische Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14
	Gefrorene Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14
	Gegrilltes Gemüse	Grill vorheizen	6 - 11	10 - 13
	Paprika, Zucchini und Auberginen	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13
Eier und Eiprodukte	Hart gekochte Eier	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8
	Spiegeleier	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10
	Pfannkuchen/Pancakes	Pfanne vorheizen	6 - 11	5 - 7
Saucen, Cremes und Desserts	Tomatensauce	Erhitzen von Sauce	4 - 6	2 - 4
	Geschmolzener Käse	Schmelzen	6 - 11	2 - 5
	Sahne und Vanillepudding	Erhitzen der Sahne	4 - 6	2 - 4
	Geschmolzene Schokolade	Schmelzen	1 - 2	1
	Butter	Schmelzen	1 - 3	1 - 3

2.3. KOCHVORBEREITUNGEN MIT DER APP

Preci Probe als Thermometer

Stellen Sie in der hOn App die Zieltemperatur ein, die Sie erreichen möchten, führen Sie den Preci Probe-Temperaturfühler in das Lebensmittel ein oder tauchen Sie ihn mit seinem Zubehör in Flüssigkeiten ein. In der App sehen Sie, wie die Temperatur ansteigt, bis die Zieltemperatur erreicht ist. Der Preci Probe hilft Ihnen dabei, die Temperatur für alle Arten von Lebensmitteln konstant aufrechtzuerhalten und zu überwachen. Er kann nicht verwendet werden, wenn die Funktion „Unterstütztes Garen“ in Betrieb ist.

Unterstütztes Garen: Funktion „Cook with me“

Wählen Sie aus den Rezepten der hOn App oder aus den Sonderprogrammen aus, folgen Sie Schritt für Schritt der Zubereitung und das Kochfeld stellt dann automatisch die Parameter für die gewählte Garmethode ein.

Sous Vide

Garmethode, bei der die Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel gegeben und in einem Wasserbad mit niedriger Temperatur gegart werden.

Die auf diese Weise zubereiteten Speisen sind saftiger und zarter und behalten ihre Nährstoffe, was sie gesünder und schmackhafter macht.

Öffnen Sie in der hOn App die gewünschte Lebensmittelkategorie und wählen Sie diese Garmethode aus. Geben Sie die vakuumierten Lebensmittel in einen Topf mit Wasser, und das Induktionskochfeld stellt automatisch die richtige Temperatur für ein perfektes Ergebnis ein.

Grill

Wählen Sie in der hOn-App die Lebensmittelkategorie und diese Garmethode aus. Das Induktionskochfeld bringt den Grill in der vorgegebenen Zeit automatisch auf die richtige Temperatur.

Köcheln

Die Köchelfunktion ist ideal zum Garen von Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und allen Zubereitungen mit einer durchschnittlich langen Garzeit.

Die Automatikfunktion der hOn-App bringt die Speisen schonend auf eine leicht köchelnde Temperatur und hält diese während des gesamten Garvorgangs.

Dampfgaren

Mit der Dampfgarfunktion können Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Fisch in Töpfen mit Dampfkorb dämpfen. Das Garen im Dampf ist schneller als das Kochen. Da die Lebensmittel nicht in eine Flüssigkeit getaucht werden, werden weniger Nährstoffe herausgelöst, der Vitamingehalt bleibt erhalten und der Geschmack und die Struktur werden kompakter und angenehmer.

Wenden Sie sich bei Bedarf an das autorisierte Servicezentrum.

2.4 CULINARY SENSOR (je nach Modell verfügbar)

Diese funktion ist für drei garmethoden verfügbar: Grillen, Braten in der pfanne und Frittieren. Alle optionen sind im abschnitt Everyday Cooking (hOn-App) zu finden.

Nutzen

Dank der Culinary Sensor technologie erreicht die pfanne oder das öl automatisch die ideale temperatur, die je nach gewählter garmethode aufrecht erhalten wird.

Gebrauchshinweise

- Die garleistung kann aufgrund der qualität des kochgeschirrs variieren: siehe Abschnitt 3.3. Der optimierte bodendurchmesser des kochgeschirrs beträgt 18 cm.
- Das kochgeschirr muss mittig auf der kochzone platziert werden und darf während der ersten garphase (vorheizphase) nicht bewegt werden.
- Starten Sie die Funktion nur, wenn das Kochfeld kalt ist.

Grillen und Braten in der Pfanne

Verwenden Sie leeres kochgeschirr, bevor Sie die funktion aktivieren.

Frittieren

Bitte 1,5 liter frittieröl in das kochgeschirr (ca. 5 cm Frittieröltiefe), bevor Sie die funktion aktivieren.

3. PFLEGE UND REINIGUNG

3.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit einem sauberen Boden.
- Kratzer auf der Oberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktionsweise.
- Verwenden Sie einen speziellen Reiniger, der für die Oberfläche des Kochfeldes geeignet ist.

- Verwenden Sie einen speziellen Schaber für das Glas.

3.2. REINIGEN DES KOCHFELDES

Vergewissern Sie sich, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Beachten Sie stets die empfohlenen Reinigungshinweise und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen könnten.

a) FETTIGER BODEN

Dieses Produkt wird für diese Art von Szenarien empfohlen: Spritzer, die beim Braten oder Grillen von Fleisch entstehen.

- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Nehmen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und entfernen Sie dann den Topf.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einem Tuch und einer Spülmittellösung.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

b) ZUCKRIGER BODEN

Dieses Verfahren wird für Lebensmittel empfohlen, die aufgrund ihres hohen Zuckergehalts sofort entfernt werden müssen, um eine Beschädigung der Kochfeldfläche zu vermeiden (Sirup, Konfitüre oder Konserven).

- Wenn das Kochfeld noch warm ist, saugen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und nehmen Sie den Topf dann heraus.
- Gegebenenfalls empfehlen wir die Verwendung eines Schabers in einem spitzen Winkel, um verbleibende Rückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einer Spülmittellösung und trocknen Sie sie mit einem Küchenpapier ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

c) STÄRKEHALTIGER BODEN

Dieses Reinigungsverfahren wird für die folgenden Lebensmittel empfohlen: Nudeln, Reis und Kartoffeln.

- Nehmen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und entfernen Sie dann den Topf.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um eventuelle Stärkerückstände anzufeuchten. Lassen Sie es ein paar Minuten ruhen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einem Tuch und einer Spülmittellösung.
- Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

HINWEIS: Bitte beachten Sie diese Hinweise auch bei Wasserringen, Kalkringen, Fettflecken.

d) METALLISCH GLÄNZENDE VERFÄRBUNG

Verwenden Sie eine Lösung aus Wasser und Essig und reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem Tuch.

4. AUSFALLANZEIGE UND INSPEKTION

4.1. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente, indem Sie den Abschnitt „Funktionsweise des Produkts“ konsultieren.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befinden sich Wasserrückstände auf den Bedienelementen oder Sie üben nicht den richtigen Druck auf die Unterseite aus.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Touch-Bedienfeld herum trocken ist und verwenden Sie den richtigen Druck, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe die Abschnitte „Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs“ und „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird „U“ angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

4.1.2. FEHLERCODES

FEHLERCODE	ANZEIGEREGEL		MASSNAHMEN
E0			ASA anrufen
	Vorne links		
E1			ASA anrufen
	Vorne links		
E2			ASA anrufen
	Vorne links		Manuelle Konfiguration anhand des Benutzerhandbuchs durchführen
E3			ASA anrufen
			ASA anrufen
	Vorne links		ASA anrufen
E4	links	rechts	ASA anrufen
			ASA anrufen
			ASA anrufen
			Netzspannung mit Hilfe des Benutzerhandbuchs prüfen, wenn sie OK ist, ASA anrufen
			Netzspannung mit Hilfe des Benutzerhandbuchs prüfen, wenn sie OK ist, ASA anrufen
			Netzphasensignal und -frequenz überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
			Netzkabel und Differenzialthermostat überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
E5			Abkühlung abwarten, Fremdkörper reinigen und/oder entfernen
	Vorne links		ASA anrufen
E6	Cz4	Cz1	ASA anrufen
	Cz3	Cz2	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
E7	Cz4	Cz1	ASA anrufen
			ASA anrufen
	Cz3	Cz2	ASA anrufen
E8	Cz4	Cz1	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
			Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
	Cz3	Cz2	
E9			Manuelle Konfiguration anhand des Benutzerhandbuchs durchführen
	Vorne links		ASA anrufen

*ASA = Servicezentrum

- 45 Πριν από την έναρξη
- 48 Οδηγίες μαγειρέματος
- 51 Φροντίδα και καθαρισμός
- 52 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, συμπεριλαμβανομένων 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 ΑΠ'Ο ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

1.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

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

Για τον λόγο αυτό:

- Ορισμένες λειτουργίες ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα όταν δεν υπάρχουν σκεύη στα μάτια ή όταν δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Σε άλλες περιπτώσεις, οι λειτουργίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα, όταν απαιτούνται περισσότερα από ένα βήματα (π.χ. "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 H εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος μέχρι να κρυώσει.

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

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 ΙΣΧ

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 ρθμίζεται 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 από τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Για επιβεβαίωση, απενεργοποιήστε την εστία. Το επίπεδο ισχύος θα αποθηκευτεί αυτόματα. Η επιλεγμένη τιμή αποθηκεύεται μόνιμα και παραμένει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της κύριας τροφοδοσίας.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος επαναλάβετε τις λειτουργίες που περιγράφονται παραπάνω.

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

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

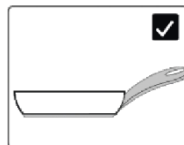
1.3. ΕΠΙΛΟΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

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: ατόφιος ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πήλινα σκεύη.

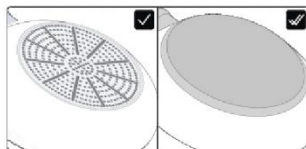
1.3.2. Μαγειρικά σκεύη υψηλότερης ποιότητας

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.



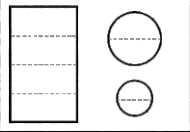
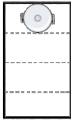
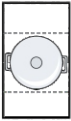
1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

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.

						
	mín.	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. Ο ΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΟΣ

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

*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιτών στο επίπεδο 5-6.

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

2.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγείρεμα
		Φάσης θέρμανσης	Επίπεδο ισχύος	Επίπεδο ισχύος
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11
	Ρυζόγαλο	Θέρμανση γάλακτος	13 - 15	6 - 8
	Ρύζι βραστό	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Ριζότο	Στιρ φράι και ψήσιμο	13 - 15	6 - 8
Κρέας	Ψητό κρέας	Στιρ φράι και ψήσιμο	10 - 13	6 - 11
	Μπριζόλα στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	10 - 13
	Λουκάνικα και χάμπουργκερ	Προθέρμανση σχάρας	10 - 11	10 - 13
	Κομμάτια κοτόπουλου	Προθέρμανση τηγανιού	10 - 11	6 - 10
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Ψάρι	Ψάρι στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	8 - 10
	Ψάρι φιλέτο	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Γαριδάκια και γαρίδες	Στιρ φράι	10 - 13	10 - 13
Λαχανικά και όσπρια	Φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Λαχανικά στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	6 - 11	10 - 13
	Πιπεριές, κολοκυθάκια και μελιτζάνες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Αυγά και προϊόντα αυγών	Σφιχτά αυγά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Τηγανητά αυγά	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Τηγανίτες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	5 - 7
Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια	Σάλτσες ντομάτας	Θέρμανση σαλτσών	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. ΠΡΟ ΕΤΟΙΜΑΣΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμομέτρο

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

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

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

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

Sous Vide

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

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

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

Σχάρα

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

Σιγοβράσιμο

Η λειτουργία σιγοβράσιματος 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 φριτζέας. 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 άδειο 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 κονσέρβες).

- 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 ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ 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 κροταλίσματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και στην οθόνη εμφανίζεται "U".	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

4.1.2. ΚΩΔΙΚΟΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ		ΔΡΑΣΕΙΣ
E0			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E1			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E2			Επικοινωνία με ASA Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήση
	Μπροστά αριστερά		
E3			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E4			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Αριστερά	Δεξιά	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 χρήση
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA

*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

- 55** Před zahájením
- 58** Pokyny pro vaření
- 61** Péče a čištění
- 62** 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 nejprísnejší 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.

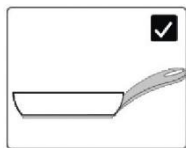
1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

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.

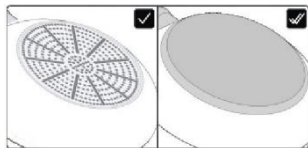
Zkouška s magnetem

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 přemísťovat.
- 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 vyhněte 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.
Sko je poškrábané.	Hrubě opracované nádoby. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby 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 ztláčit 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 nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

4.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	DISPLEJ		OPATŘENÍ
E0			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E1			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E2			Zavolejte ASA
	Přední levý		Proved'te ruční konfiguraci podle uživatelské příručky
E3	Přední levý		Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			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			Proved'te ruční konfiguraci podle uživatelské příručky
	Přední levý		Zavolejte ASA

* ASA = servisní středisko

Obsah

65	Pred začatím
68	Pokyny na varenie
71	Starostlivosť a čistenie
72	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.

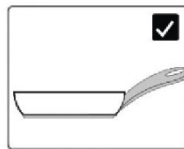
1.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

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.



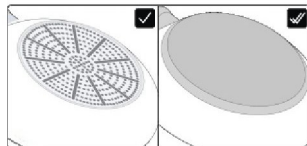
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

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.

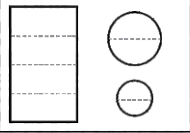
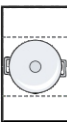
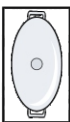
Pri použití veľkého riadu s menším feromagnetickým prvkom sa zahrieva iba feromagnetický prvok. V dôsledku toho sa teplo nemusí rovnomerne rozložiť.

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
	Praženica	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.
Hrniec 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

- 75** Prije pokretanja
- 78** Smjernice za pripremanje hrane
- 81** Održavanje i čišćenje
- 82** 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.

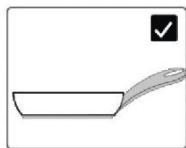
1.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

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.

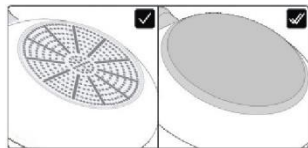
Ispitivanje magneta

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.

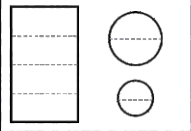
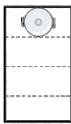
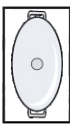
1.3.3. Mjere i položaj

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

85

Înainte de a începe

88

Recomandări pentru gătit

91

Îngrijire și curățare

92

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:

1	2	3	4	5	6	7	8
2	2,5	3	3,5	4,5	5,5	6,8	7,4

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.

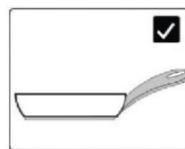
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

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.

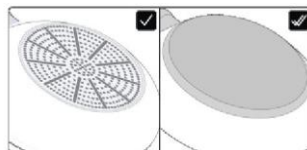
Testul magnetului

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.



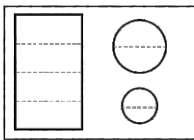
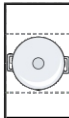
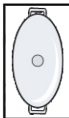
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

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 fier	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Prăjire și prăjire	13 - 15	6 - 8
Carne	Friptură de carne	Prăjire și prăjire	10 - 13	6 - 11
	Friptură la grătar	Preîncălziți grătarul	10 - 13	10 - 13
	Cârnați și hamburger	Preîncălziți grătarul	10 - 11	10 - 13
	Bucăți de pui	Preîncălziți tigaia	10 - 11	6 - 10
	Friptură pane	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13
	Pește 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: Gătutul 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.

4. 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.

4.2. 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 plita.

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.

5. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

5.1. 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 reduceți 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.

5.1.2. 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

Samenvatting

- 95** Voordat u begint
- 98** Bereidingsrichtlijnen
- 101** Onderhoud en reiniging
- 102** Storingsweergave en inspectie

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Voordat u de kookplaat installeert, moet u het serienummer noteren, omdat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat de accessoires van de kookplaat kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

1. VOORDAT U BEGINT

1.1. ALGEMENE INFORMATIE

Voordat u begint, is het belangrijk om het volgende te weten: alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de strengste veiligheidsvoorschriften.

Om deze reden geldt het volgende:

- Sommige functies worden niet geactiveerd, of worden automatisch gedeactiveerd, zonder potten en pannen op de branders of wanneer ze niet goed geplaatst zijn.
- In andere gevallen worden functies na een paar seconden automatisch gedeactiveerd als er meer dan één stap voor nodig is (bijv. 'DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELLEN' zonder 'KIES DE KOOKZONE'.
- Bij langdurig gebruik is het mogelijk dat het apparaat niet onmiddellijk uitschakelt, zelfs als alle kookzones uitgeschakeld zijn, omdat het zich in de afkoelingsfase bevindt; het symbool H verschijnt op het display van de kookzone totdat het apparaat is afgekoeld.

Veilige activering: Het product wordt geactiveerd met de aanwezigheid van potten en pannen op de kookplaat. Het verwarmingsproces start niet of wordt onderbroken als er geen potten en pannen zijn of als deze zijn verwijderd.

Veiligheidsuitschakeling: Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale gebruikstijd, afhankelijk van het maximale vermogen dat is ingesteld.

3.2. VERMOGENSBEHEER

Wanneer het product voor het eerst wordt gebruikt, wordt de kookplaat ingesteld op het maximaal haalbare vermogen. Er kunnen met behulp van de vermogensbeheerfunctie verschillende vermogenslimieten worden gekozen in overeenstemming met het hoofdvoedingssysteem thuis.

Vermogensbeheer instellen

Het is mogelijk een maximaal vermogensabsorptieniveau in te stellen voor de inductiekookplaat, waarbij verschillende vermogensbereiken worden gekozen. Inductiekookplaten zijn in staat zichzelf automatisch te beperken om op lager vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

Naar de vermogensbeheerfunctie gaan

- Zet de kookplaat aan en druk tegelijkertijd op  en .
- Op de timer-indicator wordt 'P8' weergegeven, wat vermogensniveau 8 betekent. De standaardmodus staat op 7,4 kW.

Overschakelen naar een ander niveau

- Schuif de schuifregelaar naar links en rechts om het vermogensbeheerniveau te wijzigen.
- Er zijn 8 vermogensniveaus, van 'P1' tot 'P8'. De timer-indicator zal er een weergeven:

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

Bevestigen en de vermogensbeheerfunctie verlaten

Schakel ter bevestiging de kookplaat uit. Het vermogensniveau wordt automatisch opgeslagen. De geselecteerde waarde wordt permanent opgeslagen en blijft ook na het uitschakelen van de hoofdvoeding behouden.

Herhaal de hierboven beschreven handelingen om het vermogensniveau te wijzigen.

OPMERKING: Afhankelijk van de selectie van het vermogensbeheer, kunnen sommige vermogensniveaus en functies van de kookzones automatisch beperkt worden om de geselecteerde waarde niet te overschrijden. Bijvoorbeeld, bij een vermogensbeheerniveau dat is ingesteld op minder dan 4,5 kW, kunnen de Boost-functie, Varycook en sommige bereidingen niet met de app worden geselecteerd.

De selectie van het laatste vermogensniveau kan gedeeltelijk worden geweigerd/aangepast aan de beschikbare hoeveelheid restvermogen van de vorige instelling.

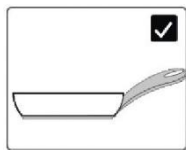
1.3. HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

1.3.1. Kenmerken van het kookgerei

Gebruik alleen potten en pannen met het inductiesymbool.

- Alleen potten en pannen met een perfect vlakke bodem. Anders kunnen de volgende situaties optreden:

- geen pandetectie;
- lage prestaties;
- ongewenst geluid.



- Gebruik alleen potten en pannen met een gladde bodem om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.

OPMERKING: Vermijd zoveel mogelijk het verplaatsen van potten en pannen over het glasoppervlak om krassen te voorkomen.

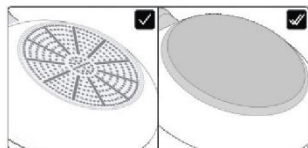
Magneetest

Inductiekoken maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken; potten en pannen moeten daarom ijzer bevatten. Als u al kookgerei hebt, kunt u met een magneet controleren of het materiaal magnetisch is. Potten en pannen zijn geschikt als ze magnetisch worden aangetrokken door de magneet.

Kookgerei dat is gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magneetbasis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

1.3.2. Kookgerei van hogere kwaliteit

Alle kookpannen met het inductiesymbool worden algemeen aanvaard. Afhankelijk van het type bodem kan het gedrag echter variëren. De selectie van het laatste vermogensniveau kan gedeeltelijk worden geweigerd/aangepast aan de beschikbare hoeveelheid restvermogen van de vorige instelling.



Bij gebruik van groot kookgerei met een kleiner ferromagnetisch element warmt alleen het ferromagnetische element op. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

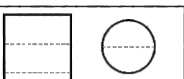
1.3.3. Afmeting en plaatsing

Gebruik altijd de kookzone die het best overeenkomt met de bodemdiameter van de pan.

Plaats de pan goed in het midden van het kookgedeelte.

OPMERKING: Het wordt aanbevolen om geen pannen te gebruiken die de omtrek van de kookzone overschrijden.

Voor een goede werking van de kookplaat moeten potten en pannen worden gebruikt met een bodemdiameter binnen het bereik beschreven in de volgende tabel.

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

OPMERKING: Als een pan wordt gebruikt die kleiner is dan het vereiste minimum, kan deze niet worden gedetecteerd. Bij gebruik van een exemplaar dat groter is dan het maximum, kunnen storingen of slechte prestaties optreden.

LET OP: Zet de pan niet op/bij het bedieningspaneel tijdens het koken of afkoelen.

2. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. VERMOGENSTABEL

VERMOGENS-NIVEAU	SOORT BEREIDING	AANBEVOLEN GEBRUIK
14/15 BOOSTER	Snelle verwarming, booster	Ideaal voor roerbakken, aanbraden, soep aan de kook brengen, water koken
11-13	Bakken, grillen, aan de kook houden	Ideaal om te beginnen met koken, sauteren, pasta koken, frituren, grillen
5-10	Stoven, koken	Ideaal voor voorverwarmen, stoven, zachtjes laten koken, koken, lang en continu bakken (rijst, braadstuk, pannenkoeken*)
3-4	Sudderende, warmhouden, langzaam koken	Ideaal voor slowcooking-recepten, zachtjes sudderen van roomsaus en vloeistoffen
1-2	Smelten, vloeibaar houden, ontdooien	Delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel, langzaam opwarmen, chocolade smelten en vloeibare houden**
UIT	-	-

* Blijft pannenkoek bakken op niveau 5-6.

** Smeltniveau 2; ga naar niveau 1 om na het smelten vloeibaar te houden.

2.2. BEREIDINGSTABEL

VOEDSELCA-TEGORIE	RECEPT	Voorverwarmen		Bereiden
		Verwarmingsfase	Vermogensniveau	Vermogensniveau
Pasta en rijst	Pasta	Water opwarmen	14 - 15	6-11
	Rijstpudding	Melk opwarmen	13 - 15	6-8
	Gekookte rijst	Water opwarmen	14 - 15	6-8
	Risotto	Roerbakken en braden	13 - 15	6-8
Vlees	Geroosterd vlees	Roerbakken en braden	10-13	6-11
	Gegrilde steak	Grill voorverwarmen	10-13	10-13
	Worstjes en hamburger	Grill voorverwarmen	10-11	10-13
	Stukjes kip	Pan voorverwarmen	10-11	6-10
	Gepaneerde steak	Pan voorverwarmen	6-11	10-13
Vis	Gegrilde vis	Grill voorverwarmen	10-13	8-10
	Visfilet	Roerbakken	10-13	8-10
	Garnalen	Roerbakken	10-13	10-13
Groenten en peulvruchten	Verse friet	Olie opwarmen*	14	11-14
	Diepvriesfriet	Olie opwarmen*	14	11-14
	Gegrilde groenten	Grill voorverwarmen	6-11	10-13
	Paprika, courgette en aubergine	Pan voorverwarmen	6-11	10-13
Eieren en eiprodukten	Hardgekookte eieren	Water opwarmen	14 - 15	6-8
	Gebakken eieren	Roerbakken	10-13	8-10
	Pannenkoeken	Pan voorverwarmen	6-11	5-7
	Tomatensaus	Sauzen verwarmen	4-6	2-4
Sauzen, gerechten met room en dessert	Gesmolten kaas	Smelten	6-11	2-5
	Gerechten met room en vla	Room verwarmen	4-6	2-4
	Gesmolten chocolade	Smelten	1-2	1
	Boter	Smelten	1-3	1-3

2.3. KOOKBEREIDINGEN MET DE APP

Preci Probe als thermometer

Stel in de hOn-app de doeltemperatuur in die u wilt bereiken. Steek de Preci Probe in het voedsel of met zijn accessoire in vloeistoffen en u ziet in de app de temperatuur stijgen tot de doeltemperatuur is bereikt.

Het zal u helpen de temperatuur voor allerlei soorten voedsel nauwkeurig te handhaven.

U kunt de sonde niet gebruiken wanneer de functie Geassisteerde bereiding in werking is.

Geassisteerde bereiding: 'Cook with me'-functie

Kies in de hOn-app recepten of speciale programma's, volg stap voor stap de bereiding en dan zal de kookplaat automatisch de parameters voor de gekozen bereidingsmethode instellen.

Sous vide

Soort bereiding waarbij het voedsel in een vacuümzak wordt gedaan en in een waterbad bij lage temperatuur wordt bereid.

Het op deze manier bereide voedsel is sappiger en malser en behoudt de voedingswaarden, waardoor het gezonder en lekkerder is.

Open de hOn-app, selecteer de categorie voedsel, selecteer dit type bereiding, plaats de zak met het voedsel in de pan met water en de inductiekookplaat zal de juiste bereidingstemperatuur instellen voor een perfect resultaat.

Grillen

Selecteer de categorie voedsel in de hOn-app, selecteer dit type bereiding en de inductiekookplaat zal automatisch de grill op de juiste temperatuur zetten voor een vooraf bepaalde tijdsduur.

Suddereren

De functie Suddereren is ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofpotten, gestoofde gerechten en alle bereidingen met een gemiddeld lange bereidingstijd.

De automatische functie die u in de hOn-app vindt, brengt het voedsel langzaam naar een licht kokende temperatuur, en houdt het daar gedurende de gehele bereidingsduur.

Stomen

Met de stoomfunctie kunt u voedsel zoals groenten, vlees of vis stomen in potten of pannen met een stoommandje. Stomen is sneller dan koken. Omdat het voedsel niet ondergedompeld wordt in een vloeistof, gaan er minder van voedingsstoffen in het voedsel verloren en wordt het vitaminegehalte behouden, waardoor de smaak beter is en de structuur compacter en plezieriger. Neem indien nodig contact op met het erkende servicecentrum.

2.4 CULINARY SENSOR (beschikbaar afhankelijk van het model)

Deze functie is beschikbaar voor drie bereidingsmethodes: grillen, bakken en frituren. Allemaal toegankelijk in het gedeelte Everyday Cooking (hOn-app).

Nuttigheid

Dankzij de technologie van de Culinary Sensor bereikt en behoudt de pan of de olie automatisch de ideale temperatuur op basis van de gekozen bereidingswijze.

Gebruiksadvies

- De kookprestaties kunnen variëren door de kwaliteit van het kookgerei: zie paragraaf 3.3. Gebruik voor een optimaal resultaat een schaal met een bodemdiameter van 18 cm.
- De schaal moet in het midden van de kookzone worden geplaatst en mag tijdens de eerste bereidingsfase (voorverwarmfase) niet worden verplaatst.
- Start de functie alleen als de kookplaat koud is.

Grillen en Bakken in de Pan

Gebruik een lege schaal voordat u de functie activeert.

Bakken

Vult u de pan met 1,5 liter frituurolie (ongeveer 5 cm frituurolie) voordat u de functie activeert.

3. ONDERHOUD EN REINIGING

3.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen.

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen op het oppervlak hebben geen invloed op de werking.
- Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het oppervlak van de kookplaat.

- Gebruik een speciale glasschraper.

3.2. DE KOOKPLAAT SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de kookzones zijn uitgeschakeld voordat u begint met schoonmaken. Volg altijd de aanbevolen reinigingsinstructies en vermijd het gebruik van schurende producten die het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.

a) VETTIG VUIL

Deze procedure wordt aanbevolen voor de volgende soort situaties: spetters veroorzaakt door het bakken of grillen van vlees.

- Laat de kookplaat afkoelen.
- Absorbeer overtollige vloeistof rond de pan met keukenpapier en verwijder de pan.
- Reinig het kookoppervlak met een doek en een oplossing van afwasmiddel.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met heet water en schoonmaakmiddel voor inductiekookplaatglazen.

b) SUIKERIG VUIL

Deze procedure wordt aanbevolen voor voedingsmiddelen die vanwege hun hoge suikergehalte snel moeten worden verwijderd om schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen (siropen, jam of conserven).

- Absorbeer terwijl de kookplaat nog warm is het overtollige vocht rond de pan met keukenpapier en verwijder de pan.
- Indien nodig raden we aan om een schraper onder een scherpe hoek te gebruiken om alle resterende resten te verwijderen.
- Reinig het kookoppervlak met een afwasmiddel en droog het af met keukenpapier.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met heet water en een schoonmaakmiddel voor inductiekookplaatgassen.

c) ZETMEELRIJK VUIL

Deze reinigingsprocedure wordt aanbevolen voor het volgende soort voedsel: pasta, rijst en aardappelen.

- Absorbeer overtollige vloeistof rond de pan met keukenpapier en verwijder vervolgens de pan.
- Laat de kookplaat afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek om eventuele zetmeelresten te bevochtigen. Laat het een paar minuten zitten.
- Reinig het kookoppervlak met een doek en een oplossing van afwasmiddel.
- Veeg de kookplaat na het schoonmaken droog met een zachte doek.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met heet water en een schoonmaakmiddel voor inductiekookplaatgassen.

OPMERKING: Neem deze instructies ook in acht voor: waterkringen, kalkkringen, vetvlekken.

d) GLANZENDE METALIGE VERKLEURING

Gebruik een oplossing van water met azijn en reinig het glasoppervlak met een doek.

4. STORINGSWEERGAVE EN INSPECTIE

4.1. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op de voeding. Controleer of de stroom in uw huis of omgeving is uitgevallen. Bel een gekwalificeerde technicus als het probleem aanhoudt.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bediening door het gedeelte 'Hoe het product werkt' te controleren.
De tiptoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kunnen waterresten op de bedieningselementen zitten of u oefent niet de juiste druk uit op de onderkant.	Zorg ervoor dat de tiptoetsen droog zijn gebruik de juiste mate van druk bij het aanraken van de bedieningselementen.
Het glas wordt bekrast.	Scherp kookgerei. Ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie de hoofdstukken 'Het juiste kookgerei kiezen' en 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of het klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders vibreren).	Dit is normaal voor kookgerei en geeft geen fout aan.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid moet stiller worden of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	Er is een ingebouwde koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie nodig. Schakel de voeding naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en 'U' verschijnt op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed centraal op staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken met inductie. Raadpleeg de paragraaf 'Het juiste kookgerei kiezen'. Plaats de pan in het midden van de kookzone en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingstoon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers in het display van de kooktimer).	Technische fout.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de voeding naar de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerd monteur.

4.1.2. FOUTCODES

FOUTCODE	REGEL VOOR WEERGAVE		ACTIES
E0			Bel ASA
	Linksvoor		
E1			Bel ASA
	Linksvoor		
E2			Bel ASA
	Linksvoor		Handmatige configuratie uitvoeren via gebruikershandleiding
E3			Bel ASA
			Bel ASA
	Linksvoor		Bel ASA
E4	links	rechts	Bel ASA
			Bel ASA
			Bel ASA
			Controleer de netspanning via de gebruikershandleiding, bel ASA als deze in orde is
			Controleer de netspanning via de gebruikershandleiding, bel ASA als deze in orde is
			Controleer het netsignaal en de netfrequentie, bel ASA als deze in orde zijn
			Controleer de netkabel en differentiële thermostaat, bel ASA als deze in orde zijn
E5			Wacht tot afgekoeld, reinig en/of verwijder vreemde voorwerpen
	Linksvoor		Bel ASA
E6	Cz4	Cz1	Bel ASA
	Cz3	Cz2	Controleer de installatievereisten via de gebruikershandleiding, bel ASA als dat in orde is.
E7	Cz4	Cz1	Bel ASA
			Bel ASA
	Cz3	Cz2	Bel ASA
E8	Cz4	Cz1	Controleer de installatievereisten via de gebruikershandleiding, bel ASA als dat in orde is
			Controleer de installatievereisten via de gebruikershandleiding, bel ASA als dat in orde is
	Cz3	Cz2	
E9			Handmatige configuratie uitvoeren via gebruikershandleiding
	Linksvoor		Bel ASA

*ASA = Servicecentrum

Resumo

- 105** Antes de começar
- 108** Orientações para cozinhar
- 111** Cuidados e limpeza
- 112** Exibição e inspeção de falhas

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para referência futura. Antes de instalar a placa, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

NOTA: Tenha em atenção que os acessórios da placa podem variar consoante o modelo que adquiriu.

1. ANTES DE COMEÇAR

1.1. INFORMAÇÃO GERAL

Antes de começar, é importante saber: todas as funções desta placa foram concebidas de modo a respeitar as normas de segurança mais rigorosas.

Por esta razão:

- Algumas funções serão ativadas ou desativadas automaticamente na ausência de painéis nos queimadores ou quando estas não estiverem corretamente posicionadas.
- Noutros casos, as funções serão automaticamente desativadas após alguns segundos quando for necessário mais do que um passo (por exemplo, "LIGAR/DESLIGAR A PLACA" sem "SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA").
- Em caso de utilização prolongada, o aparelho pode não se desligar imediatamente, mesmo com todas as zonas de cozedura desligadas, porque se encontra em fase de arrefecimento; o símbolo H aparece no visor da zona de cozedura até arrefecer.

Ativação segura: o produto é ativado com a presença de painéis na zona de cozedura. O processo de aquecimento não se inicia ou é interrompido se não existirem painéis ou se estas forem retiradas.

Paragem de segurança: por razões de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento, que depende do nível de potência máxima definido

1.2. GESTÃO DE ENERGIA

Quando o produto é utilizado pela primeira vez, a placa está regulada para a potência máxima alcançável. Podem ser escolhidos diferentes limites de potência de acordo com o sistema de alimentação principal da casa, utilizando a função de gestão de energia.

Como definir a gestão de energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência. As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia:

- Ligar a placa e premir ao mesmo tempo  e 
- O indicador de tempo apresenta "P8" que significa nível de potência 8. O modo padrão está definido para 7,4 kW.

Para mudar para outro nível

- Desloque-se para a esquerda e para a direita no controlo deslizante para alterar o nível de gestão de energia.
- Existem 8 níveis de potência, de "P1" a "P8". O indicador do temporizador mostrará um destes:

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

Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Para confirmar, desligue a placa. O nível de potência será guardado automaticamente. O valor selecionado é armazenado permanentemente e mantém-se mesmo após o corte de energia da fonte principal.

Para alterar o nível de potência, repita as operações acima descritas.

NOTA: dependendo da seleção da gestão de potência, alguns níveis de potência e funções das zonas de cozedura podem ser automaticamente limitados para não exceder o valor selecionado. Em particular, no caso de um nível de gestão de energia definido para menos de 4,5 kw, a função Boost, Varycook e algumas preparações culinárias com a aplicação não podem ser selecionadas.

Em particular, a seleção do último nível de potência pode ser recusada/ajustada de acordo com a quantidade disponível de potência residual da definição anterior.

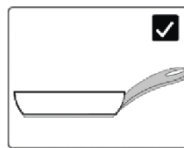
1.3. ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS

1.3.1. Características dos utensílios de cozinha

Utilize apenas panelas com o símbolo de indução.

- Apenas panelas com um fundo perfeitamente plano. Caso contrário, podem ocorrer as seguintes situações:

- Não há deteção de panelas;
- Baixo desempenho;
- Ruídos indesejáveis.



- Utilize apenas panelas com um fundo plano, para evitar riscar a superfície da placa;

NOTA: evite tanto quanto possível deslocar as panelas na superfície de vidro, para minimizar os riscos.

Teste do íman

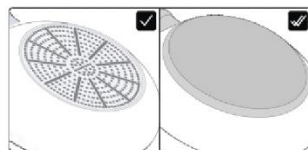
A cozedura por indução utiliza o magnetismo para gerar calor; as panelas devem, portanto, conter ferro. Se já tiver um utensílio de cozinha, pode verificar se o material é magnético utilizando um íman. As panelas são adequadas se forem atraídas magneticamente pelo íman.

Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica, barro.

1.3.2. Utensílios de cozinha de qualidade superior

Todos os utensílios de cozinha com o símbolo de indução são geralmente aceites. No entanto, consoante o tipo de fundo, o comportamento pode variar. Em particular, a seleção do último nível de potência pode ser recusada/ajustada de acordo com a quantidade disponível de potência residual da definição anterior.

Quando se utilizam utensílios de cozinha grandes com um elemento ferromagnético mais pequeno, apenas o elemento ferromagnético aquece. Consequentemente, o calor pode não ser distribuído uniformemente.

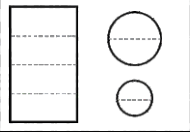
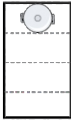
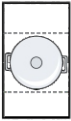


1.3.3. Dimensão e colocação

Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponde ao diâmetro do fundo da panela. Coloque a panela, certificando-se de que está bem centrada na zona de cozedura.

NOTA: recomenda-se que não se utilizem tachos que ultrapassem o perímetro da zona de cozedura.

Para o funcionamento correto da placa, é necessário utilizar panelas com o diâmetro do fundo dentro da gama descrita na tabela seguinte.

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

NOTA: ao utilizar um utensílio de cozinha mais pequeno do que o mínimo exigido, não foi possível detetá-lo. Se utilizar um aparelho maior do que o máximo exigido, podem ocorrer avarias ou baixo desempenho.

ATENÇÃO: não coloque a panela sobre/próximo do painel de controlo durante a cozedura ou o arrefecimento.

2. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

2.1. TABELA DE POTÊNCIA

NÍVEL DE POTÊNCIA	TIPO DE COZEDURA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA
14/15 BOOSTER	Aquecimento rápido, booster	Ideal para saltear, grelhar, cozer sopa, ferver água
11-13	Fritar, grelhar, manter a fervura	Ideal para começar a cozinhar, saltear, cozinhar massas, fritar, grelhar
5-10	Estufar, cozer	Ideal para pré-aquecer o guisado, manter uma fervura suave, cozer, fritar longa e continuamente (arroz, assados, panquecas*)
3-4	Fervura lenta, manter quente, cozinhar lentamente	Ideal para receitas de cozedura lenta, molhos à base de natas e líquidos em lume brando
1-2	Derreter, manter líquido, descongelar	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos, aquecimento lento, derretimento e manutenção de chocolate líquido**
DESLIGADO	-	-

*Fritar de forma contínua panquecas no nível 5-6.

**Derreter no Nível 2, quando começa a derreter, passar para o nível 1 para manter líquido.

2.2. TABELA DE COZEDURA

CATEGORIA ALIMENTAR	RECEITA	Pré-aquecimento		Programa
		Fase de Aquecimento	Nível de potência	Nível de potência
Massas e arroz	Massas	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 11
	Pudim de arroz	Aquecer leite	13 - 15	6 - 8
	Arroz cozido	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 8
	Risoto	Saltear e assar	13 - 15	6 - 8
Carne	Carne assada	Saltear e assar	10 - 13	6 - 11
	Bife grelhado	Pré-aquecer o grelhador	10 - 13	10 - 13
	Salsichas e hambúrgueres	Pré-aquecer o grelhador	10 - 11	10 - 13
	Pedaços de frango	Pré-aquecer a frigideira	10 - 11	6 - 10
	Bife panado	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	10 - 13
Peixe	Peixe grelhado	Pré-aquecer o grelhador	10 - 13	8 - 10
	Filetes de peixe	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Camarões e gambas	Saltear	10 - 13	10 - 13
Vegetais e legumes	Batatas frescas para fritar	Aquecimento de óleo*	14	11 - 14
	Batatas para fritar congeladas	Aquecimento de óleo*	14	11 - 14
	Legumes grelhados	Pré-aquecer o grelhador	6 - 11	10 - 13
	Pimentos, curgetes e beringelas	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	10 - 13
Ovos e produtos com ovos	Ovos cozidos	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 8
	Ovos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Panquecas	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	5 - 7
Molhos, cremes e sobremesas	Molhos de tomate	Aquecimento de molhos	4 - 6	2 - 4
	Queijo derretido	Derreter	6 - 11	2 - 5
	Cremes	Aquecimento de creme	4 - 6	2 - 4
	Chocolate derretido	Derreter	1 - 2	1
	Manteiga	Derreter	1 - 3	1 - 3

2.3. PREPARAÇÕES DE COZEDURA COM A APLICAÇÃO

Preci Probe como termómetro

Definir na aplicação hOn a temperatura alvo que quer alcançar, insira a Preci Probe dentro do alimento ou com seu acessório dentro de líquidos e verá a temperatura a aumentar na aplicação até atingir a temperatura alvo. Irá ajudá-lo a manter com precisão a temperatura para todo o tipo de alimentos. Não é possível utilizá-la quando a função de Cozedura assistida está a funcionar.

Cozedura assistida: Função “Cook with me”

Escolha entre as receitas da aplicação hOn ou os programas especiais, siga passo a passo a preparação e, em seguida, a placa definirá automaticamente os parâmetros para o método de cozedura escolhido.

Sous Vide

Tipo de cozedura em que os alimentos são colocados num saco de vácuo e cozinhados num banho de água a baixa temperatura.

Os alimentos preparados desta forma serão mais suculentos e tenros e manterão as propriedades nutricionais intactas, tornando-os mais saudáveis e saborosos

Aceda à aplicação hOn, selecione a categoria de alimentos, selecione este tipo de cozedura, insira a base com os alimentos na panela com água e a placa de indução definirá a temperatura de cozedura correta para um resultado perfeito.

Grill

Selecione a categoria de alimentos a partir da aplicação hOn, selecione este tipo de cozedura e a placa de indução levará automaticamente o grelhador à temperatura correta num tempo predeterminado.

Fervura lenta

A função fervura lenta é ideal para cozinhar molhos, guisados, pratos estufados e todas as preparações com um tempo de cozedura médio longo.

A função automática que encontra na aplicação hOn levará suavemente os alimentos a uma temperatura ligeiramente a ferver, mantendo-a durante todo o tempo de cozedura.

Vapor

Com a função de vapor pode cozer alimentos como legumes, carne ou peixe em panelas equipadas com um cesto para vapor. A cozedura a vapor é mais rápida do que a cozedura a ebulição, uma vez que não está imersa num líquido, dispersa menos nutrientes contidos nos alimentos e preserva o seu conteúdo vitamínico, melhorando o seu sabor e estrutura, que será mais compacta e agradável.

Se necessário, contacte o centro de assistência autorizado.

2.4 CULINARY SENSOR (disponível consoante o modelo)

Esta função está disponível para três métodos de cozedura: Grelhar, Fritar e Fritura profunda. Todos acessíveis na secção Everyday Cooking (aplicação hOn).

Utilidade

Graças à tecnologia do Culinary Sensor, a frigideira ou o óleo atingem e mantêm automaticamente a temperatura ideal com base no método de cozedura selecionado.

Conselhos de Utilização

- O desempenho de cozedura pode variar devido à qualidade do utensílio de cozinha: consulte o Parágrafo 3.3. O diâmetro do fundo do recipiente de cozinha otimizado é de 18 cm.
- Os utensílios de cozinha devem ser colocados centrados na zona de cozedura e não devem ser deslocados durante a fase inicial de cozedura (fase de pré-aquecimento)
- Só inicie a função quando a placa estiver fria.

Grelhar e Fritar na Frigideira

Utilize utensílios de cozinha vazios antes de ativar a função.

Fritura

É necessário encher o recipiente de cozinha com 1,5 litros de óleo de fritura (cerca de 5 cm de profundidade de óleo de fritura) antes de ativar a função.

3. CUIDADOS E LIMPEZA

3.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho.

- Limpe a placa após cada utilização;
- Utilize sempre utensílios de cozinha com uma base limpa;
- Os riscos na superfície não afetam o funcionamento do aparelho;
- Utilize um produto de limpeza específico para a superfície da placa;
- Utilize um raspador especial para vidro.

3.2. LIMPAR A PLACA

Antes de proceder à limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas. Lembre-se sempre de seguir as instruções de limpeza recomendadas e evite utilizar produtos abrasivos que possam danificar a superfície da placa.

a) SUJIDADE COM GORDURA

Este procedimento é recomendado para este tipo de cenários: salpicos causados por fritar ou grelhar carne.

- Deixe a placa arrefecer.
- Absorva o excesso de líquido à volta da panela com papel de cozinha e, em seguida, retire a panela.
- Limpe a superfície de cozedura com um pano e uma solução com detergente.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez com água quente e um produto de limpeza para vidros de placas de indução.

b) SUJIDADE COM AÇÚCAR

Este procedimento é recomendado para os alimentos que, devido ao seu elevado teor de açúcar, devem ser retirados rapidamente para evitar danificar a superfície da placa (xaropes, compotas ou conservas).

- Quando a placa ainda estiver quente, absorva o excesso de líquido à volta da panela com papel de cozinha e, em seguida, retire a panela.
- Se necessário, recomendamos a utilização de um raspador num ângulo agudo para remover qualquer resíduo restante.
- Limpe a superfície de cozedura com uma solução com detergente e seque-a com papel de cozinha.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez com água quente e um produto de limpeza para vidros de placas de indução.

c) SUJIDADE COM AMIDO

Este procedimento de limpeza é recomendado para estes tipos de alimentos: massas, arroz e batatas.

- Absorva o excesso de líquido à volta da panela com papel de cozinha e, em seguida, retire a panela.
- Deixe a placa arrefecer.
- Utilize um pano húmido para humedecer os resíduos de amido. Deixar repousar durante alguns minutos.
- Limpe a superfície de cozedura com um pano e uma solução com detergente.
- Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez com água quente e um produto de limpeza para vidros de placas de indução.

NOTA: Estas instruções também devem ser consideradas para: manchas de água, manchas de calcário, manchas de gordura.

d) DESCOLORAÇÃO METÁLICA BRILHANTE

Utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície do vidro com um pano.

4. VISUALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE AVARIAS

4.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Verifique se a placa de indução está ligada à alimentação elétrica. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos consultando a secção "Como funciona o produto".
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Poderá haver resíduos de água nos comandos ou poderá não estar a aplicar a pressão correta nos botões.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a pressão correta ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte as secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e "U" aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

4.1.2. CÓDIGOS DE ERRO

CÓDIGO DE ERRO	REGRAS DE APRESENTAÇÃO		AÇÕES
E0			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E1			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E2			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		Efetuar a configuração manual através do manual do utilizador
E3			Contactar ASA
			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		Contactar ASA
E4			Contactar ASA
			Contactar ASA
			Contactar ASA
	Esquerda	Direita	Verificar a tensão da rede através do manual do utilizador; se estiver correta, contactar ASA
			Verificar a tensão da rede através do manual do utilizador; se estiver correta, contactar ASA
			Verificar o sinal de fase e a frequência da rede elétrica; se estiverem corretos, contactar ASA
			Verificar o cabo de alimentação e o termóstato diferencial, se estiverem corretos, contactar ASA
E5			Aguardar o arrefecimento, limpar e/ou remover corpos estranhos
	Dianteira esquerda		Contactar ASA
E6	Cz4	Cz1	Contactar ASA
	Cz3	Cz2	Verificar os requisitos de instalação através do manual do utilizador; se estiverem corretos, contactar ASA
E7	Cz4	Cz1	Contactar ASA
			Contactar ASA
	Cz3	Cz2	Contactar ASA
E8	Cz4	Cz1	Verificar os requisitos de instalação através do manual do utilizador; se estiverem corretos, contactar ASA
			Verificar os requisitos de instalação através do manual do utilizador; se estiverem corretos, contactar ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Efetuar a configuração manual através do manual do utilizador
	Dianteira esquerda		Contactar ASA

*ASA = Centro de Serviço

70078137

04.02.2025