USER MANUAL

Haier

EN-IT-FR-DE-NL-
PL-CS-HR-HU-EL-
RO-LT-LV-ET-ES-PT-SL

(EN) User Manual (IT) Manuale d'Uso (FR) Manuel de l'Utilisateur (DE) Benutzerhandbuch (NL) Gebru kers handle d ng (PL) Instruckja obsług (CS) Už vatelská příručka (HR) Kor sn čk vod c (HU) Használat útmutató (RO) Manual de utilizare (EL) Εγχειρίδιο χρήσης (LT) Naudotojo vadovas (LV) Lietotāja rokasgrāmata (ET) Kasutusjuhend (ES) Manual de usuario (PT) Manual do utilizador (SL) Navodila za uporabo

Haier.com

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

Haier

User Instructions HOBS	**EN**	**3**
Istruzioni per l'uso PIANI COTTURA	**IT**	**31**
Mode d'emploi PLAQUES DE CUISSON	**FR**	**59**
Gebruiksaanwijzing KOOKPLATEN	**DE**	**87**
Bedienungsanleitung KOCHFELDER	**NL**	**115**
Pokyny pro uživatele VARNÉ DESKY	**PL**	**143**
Korisničke upute PLOČE ZA KUHANJE	**CZ**	**171**
Felhasználói útmutató FŐZŐLAPOK	**HR**	**199**
Használati útmutató FORRÓ TÁNYÉROK	**HU**	**227**
Instrucţiuni de utilizare PLITE	**RO**	**255**
Δηγίες χρήσης ΕΣΤΙΕΣ	**EL**	**283**
Kasutusjuhend PLIIDIPLAADID	**ET**	**311**
Naudojimo instrukcija KAITLENTES	**LT**	**339**
Norādījumi lietotājam PLĪTS VIRSMAS	**LV**	**367**
Instrucciones de uso PI ACAS DE COCCIÓN	**ES**	**395**
Instruções para o utilizador PLACAS	**PT**	**423**
Navodila za uporabnika KUHALNE PLOŠČE	**SL**	**451**

Summary

4 Safety informations

9 Product introduction

10 Before starting

13 Operation of product

21 Cooking guidelines

22 Care and cleaning

23 Failure display and inspection

25 Disposal & declaration of conformity

26 Installation

WELCOME

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

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

SAFETY INFORMATION

1.1 GENERAL WARNINGS

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

1.1.1 Use Limitations

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved.
• Children shall not play with the appliance.
• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

1.1.2. Use in Accordance With The Intended Use

• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

• Never use your appliance as a work or storage surface.

• Never use your appliance for warming or heating the room.

1.2. INSTALLATION

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it in order to avoid a hazard, which could result in injury or cuts.

• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply for all poles under overvoltage category III conditions. Means for disconnection must be in accordance with the writing rules.

• WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.

• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 USE & MANTEINANCE

• WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

• WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

• CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

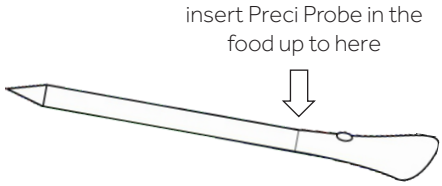
• A steam cleaner is not to be used.

• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• Do not store items on the cooking surfaces.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.
• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• Do not use adapters for cooking vessels.
• WARNING: when one or more cooking zone shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the H symbol. When this symbol is active, be careful not to touch the hob, or there is a risk of burns.

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

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

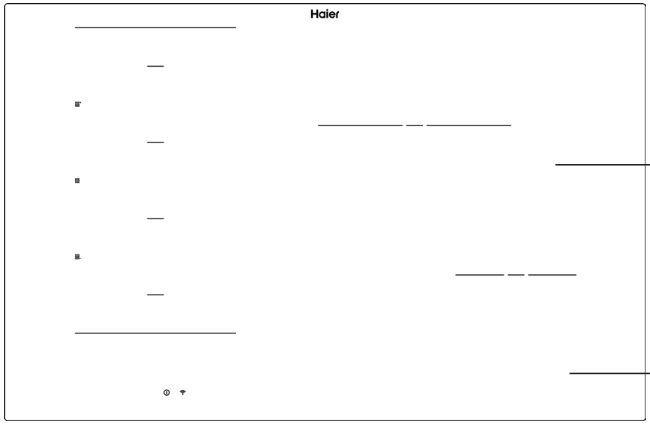
• DO NOT TOUCH Preci Prob WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING**.** Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
• It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



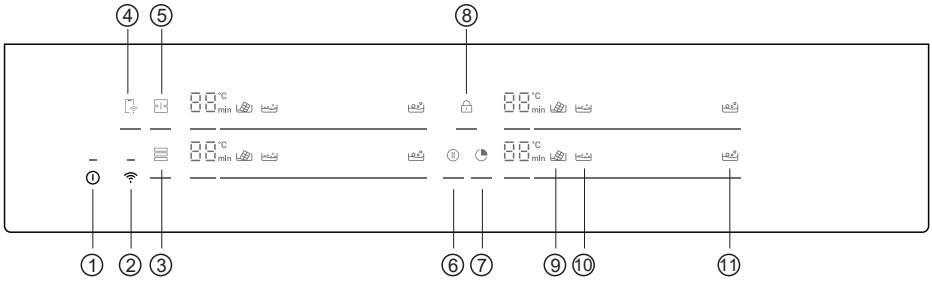
• Do not use Heat Feel Sensor in a microwave oven.
• Heat Feel Sensor can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
• This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
• The supplier will not be liable for any damage of Heat Feel Sensor due to misuse of the device.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

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT



2.2. CONTROL PANEL



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

3. BEFORE STARTING

3.1 GENERAL INFORMATION

Before you begin, 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. "SWITCHING ON/OFF THE HOB" without "SELECT THE COOKING ZONE").
- In case of longtime use, the appliance may not immediately shut down, even with all the cooking zones off, because it is in the cooling phase; the H symbol appears on the cooking zone display until it is cooled.

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

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

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

3.2. POWER MANAGEMENT

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

How to set the power management

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

To enter Power Management Function:

- Turn on the hob, then press at the same time and .
- The timer indicator will show "P8" which means power level 8. The default mode is on 7.4 kW.

To switch to another level

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

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

Confirmation and Exit Power Management Function

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

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

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

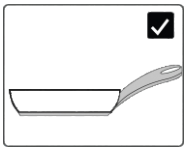
3.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

3.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

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

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



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

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

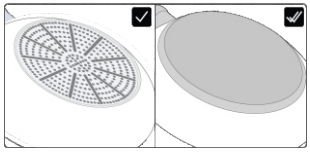
Magnet test

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

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

3.3.2 Higher quality cookwares

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



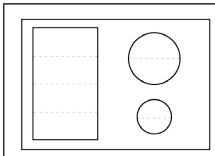
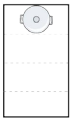
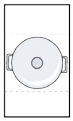
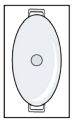
When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

3.3.3. Dimension & placement

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

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

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

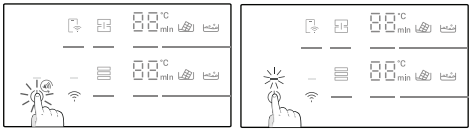
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

4.OPERATION OF PRODUCT

4.1 HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE HOB

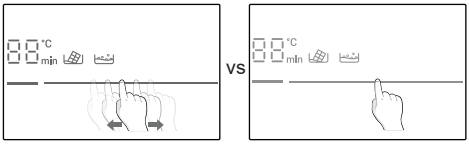
To switch on/off the hob, press and hold for a while. A dedicated sound will indicate the status of the appliance.



SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER

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

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



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

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

BOOST FUNCTION: it is also possible to choose the rapid heating by pressing the slider in correspondance of the 15.
- The function can be used in any cooking zone;
- After 10 minutes, the boost function automatically switches to level 14.

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

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

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

⏸ PAUSE

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

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

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

TIMER

To select timer for one zone, press ◔ and select the zone. On the digit display <min> appears and, by scrolling the slider left and right, it's possible to adjust the desired timing.
When time is elapsed, the selected cooking zone will be switched off. Timer count until 60 min.
A maximum of four timers can be set at the same time one for each zone.

KEY LOCK

Hob can be locked by pressing 🔒 to prevent unattended use.
When the appliance is locked, all the controls except the ON/OFF button are disabled.
To activate/deactivate the function press and hold 🔒 for a while.
These functions can be activated after zone selection:

MELTING

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

SIMMERING

Function used for creams, sauce or generic low temperature liquid.

BOILING

Function used for water boiling and boil maintenance.

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

FULL ZONE

The Full zone is a cooking area that is a combination of more cooking zones in front and rear positions by creating a unique vertical zone. The Full zone, when activated, is controlled with one power level only.
To activate the function press . Only the upper digits will show feedbacks. The lower digits are switched off.
To deactivate long press the zone selector .
Pots shall be placed as indicated in the picture on page 12.

VARYCOOK ZONE

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

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

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

4.2.CONNECT TO hOn APP

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

NOTE

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

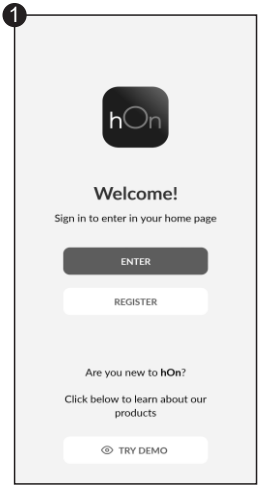
Download hOn App on your smartphone.

GET IN ON Google Play

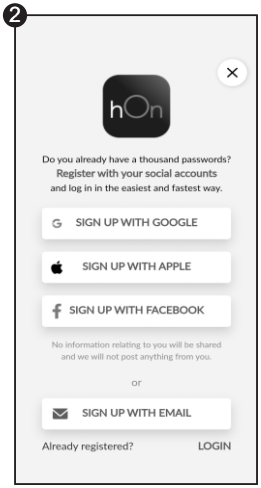
DOWNLOAD ON THE App Store

EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

New User Registration

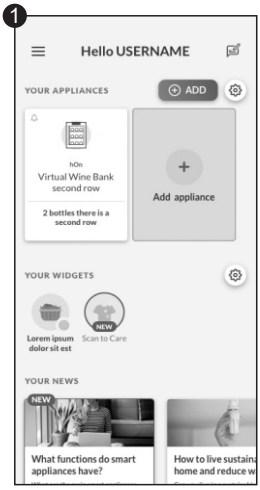


Click on "Register"

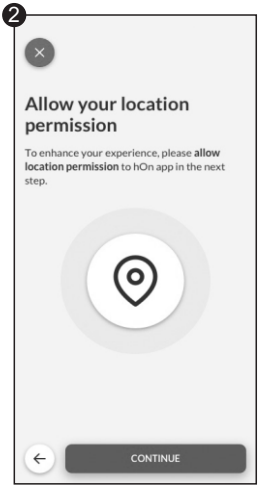


You can register through
social accounts or
sign up with your personal email

Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"

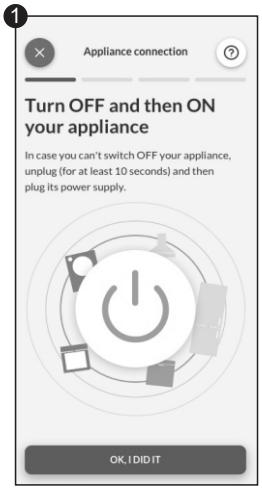


Allow your
location permission

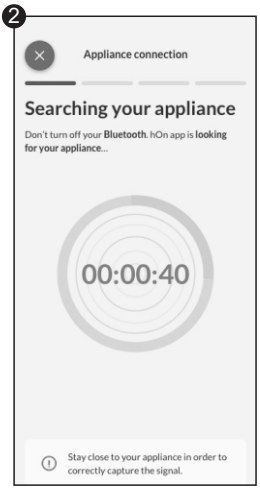


Select Hob from
the appliance category

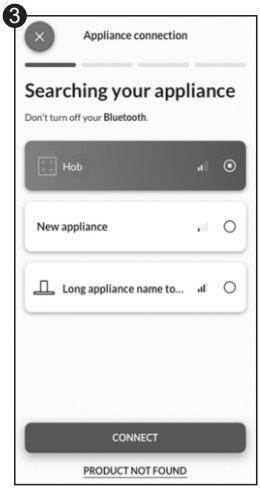
Quick Pair Enrollment

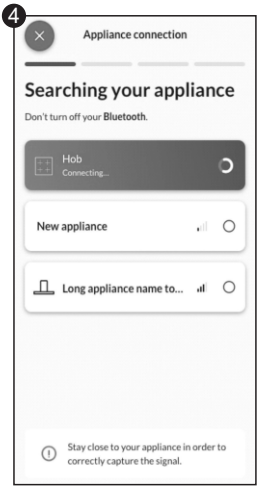


Turn on your appliance;
if it is already on,
turn it off and on again

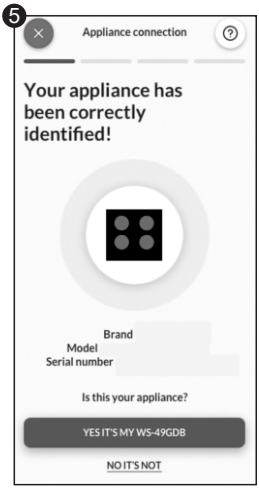


After turning on,
the hOn app will start
searching for your
home appliance





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



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

Choose from the hOn App recipes menu or special programs menu.Follow step by step the indications on the App and when you have finished send the parameters to the hob that will cook for you.
When the hob receives the command from the app, the hob will beep for 2 times and blink for one second to indicate that the instructions have been received.
To start the recipe, press the "My Chef" button.
If you want to get out of " My Chef " function press 3 sec.
*Cooking results may vary due to used cookware.

WIRELESS PARAMETERS

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

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

PRECI PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

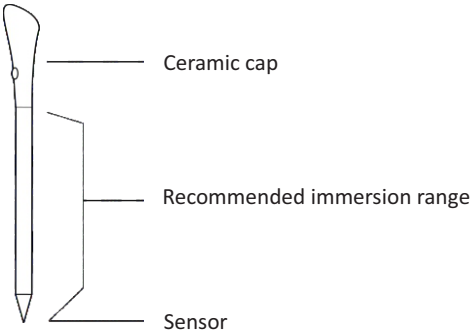
Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequency Band (s) [MHZ]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3 ACCESSORIES

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

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

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



CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

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

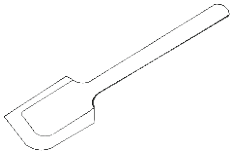
PAIR THE PRECI PROBE WITH THE INDUCTION HOB:

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

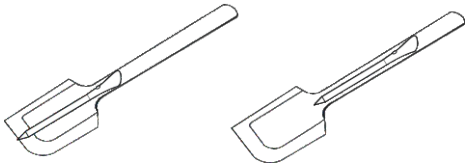
LADLE

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

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



Position 1 Position 2



4.4. COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the Preci Probe inside the food or with its accessory inside liquids and you will see the temperature raising from the app until reaching the target temperature.
It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Assisted Cooking: "Cook with me" function

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

Sous Vide

Type of cooking in which the food is placed in a vacuum bag and cooked in a low temperature water bath.
The food prepared in this way will be more juicy and tender and will keep the nutritional properties intact, making it healthier and tastier.
Go on the hOn App select the category of food, select this type of cooking, insert the 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.

5.COOKING GUIDELINES

5.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.

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

5.2. COOKING TABLE

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

6. CARE & CLEANING

6.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance.

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

6.2. CLEANING THE HOB

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

a) FATTY SOIL

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

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

b) SUGARY SOIL

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

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

c) STARCHY SOIL

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

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

7. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

7.1 TROUBLESHOOTING

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

7.1.2 ERROR CODES

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

*ASA = Service Center

8.ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1 SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Recommendations for best results;

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

Use only pots and pans with flat bottoms;

Where possible, keep the lid on pots during cooking;

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

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

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

8.2 WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

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

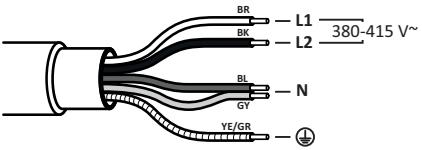
In my countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one off, as long as the appliance is of an equivalent type and has he same function as the purchased appliance.

9. INSTALLATION

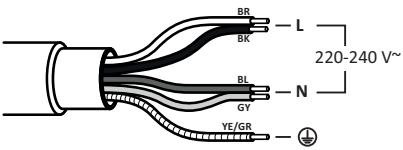
Electrical installation

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

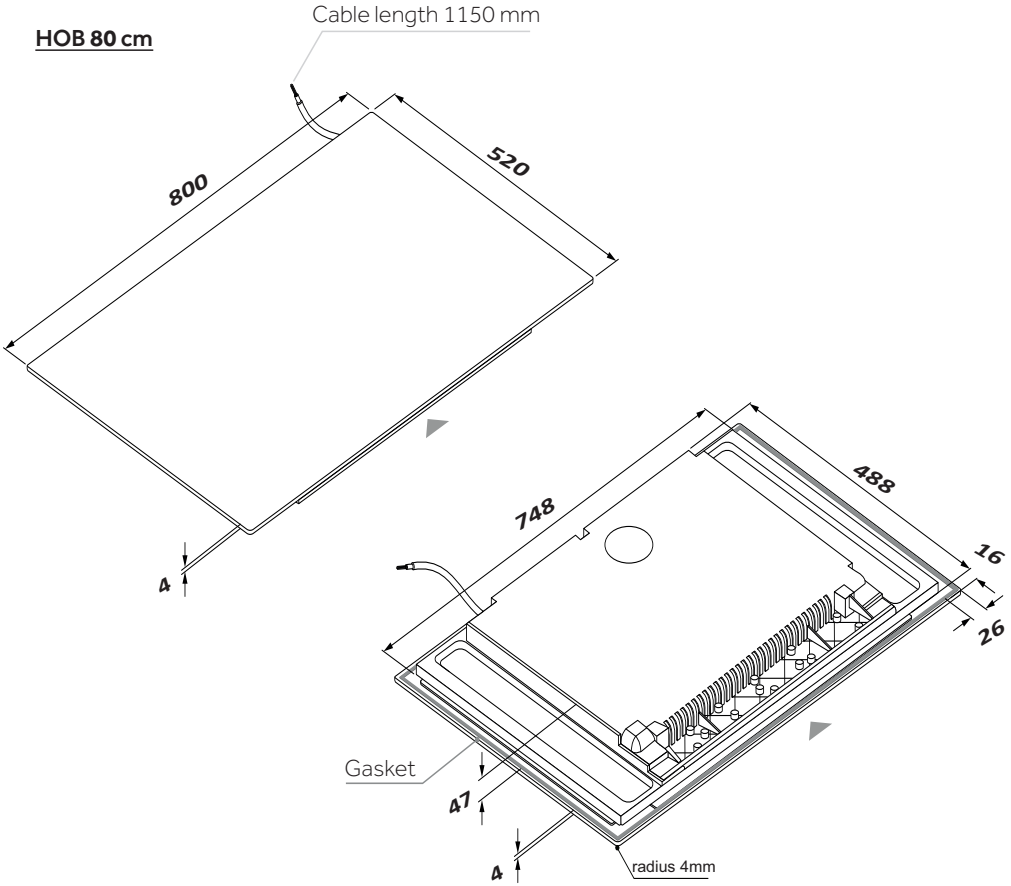
220-240V/380-415V 2N~



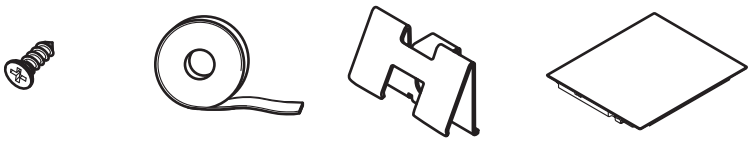
220-240V



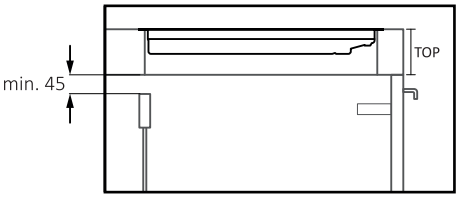
HOB 80 cm

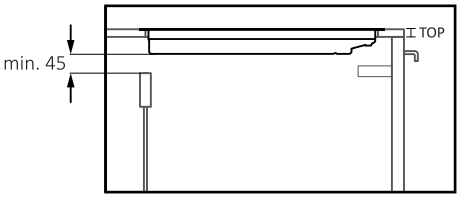


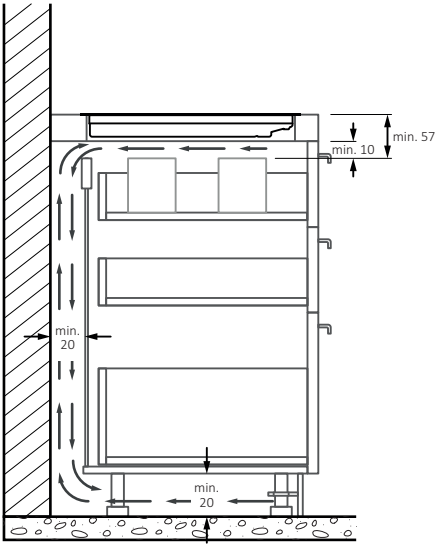
Tools

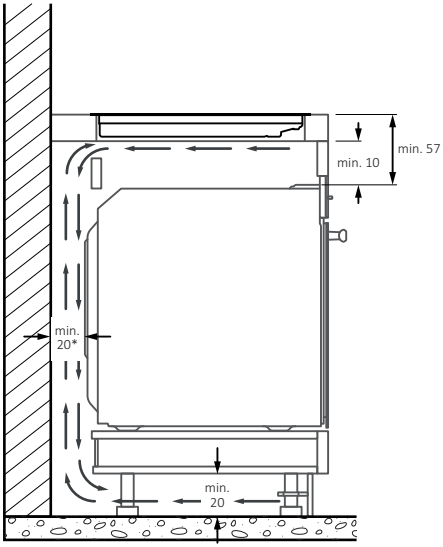


SECTIONS - WIDTH 80



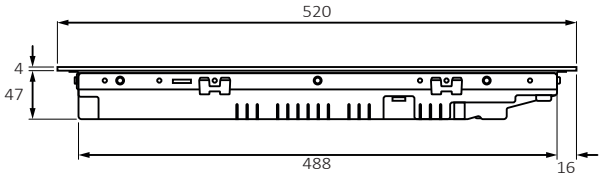




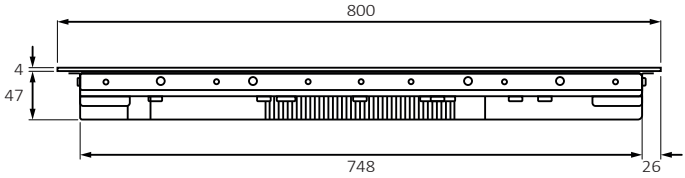


*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

HOB 80 cm

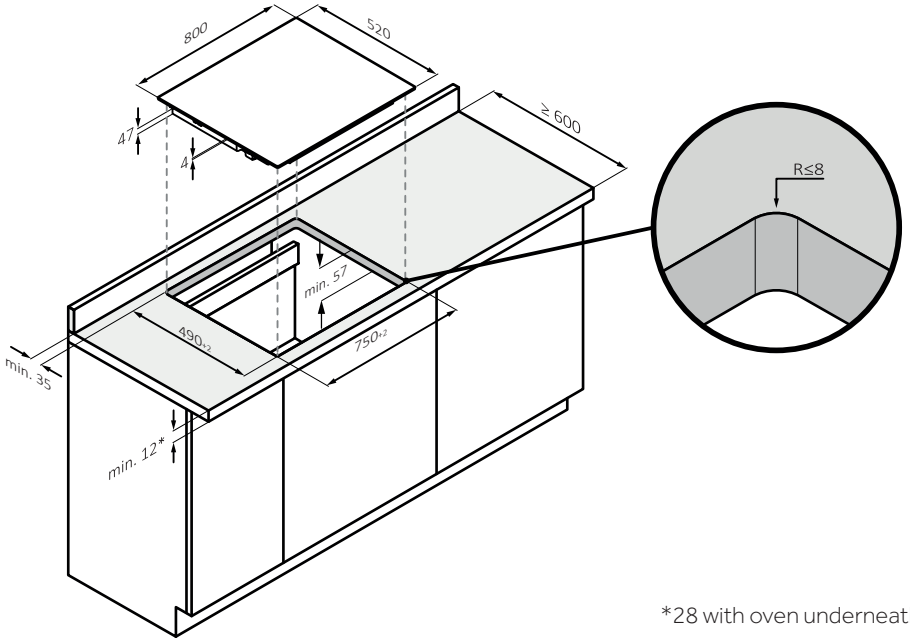


Side view



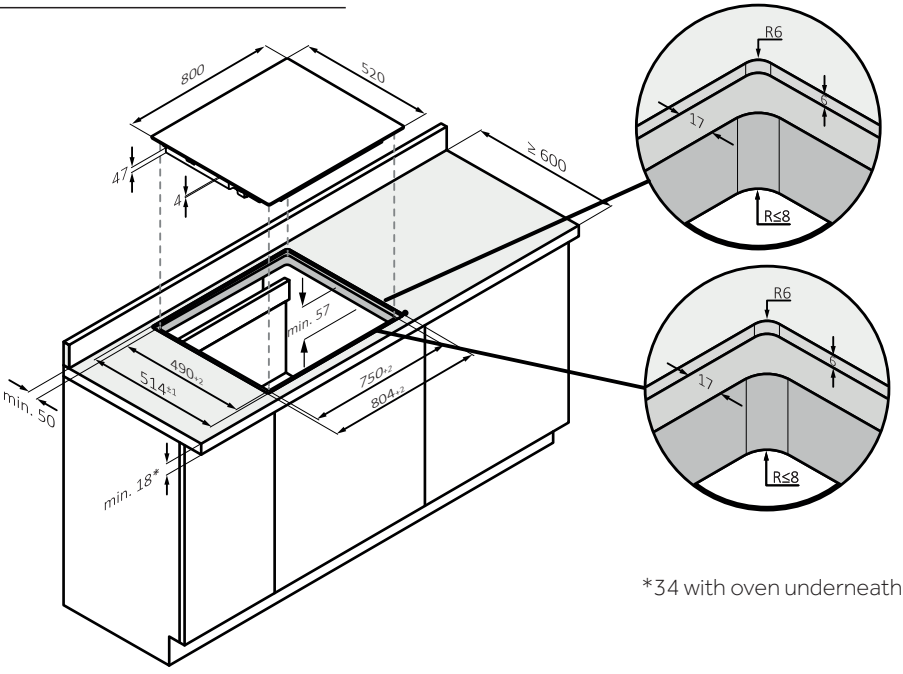
Frontal view

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 80



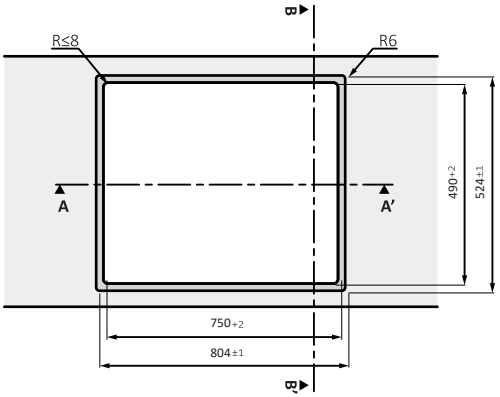
*28 with oven underneath

FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 80

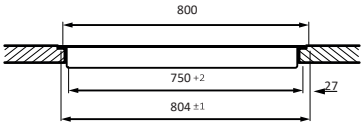


*34 with oven underneath

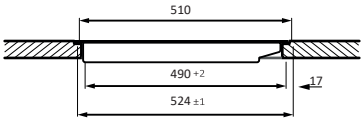
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 80



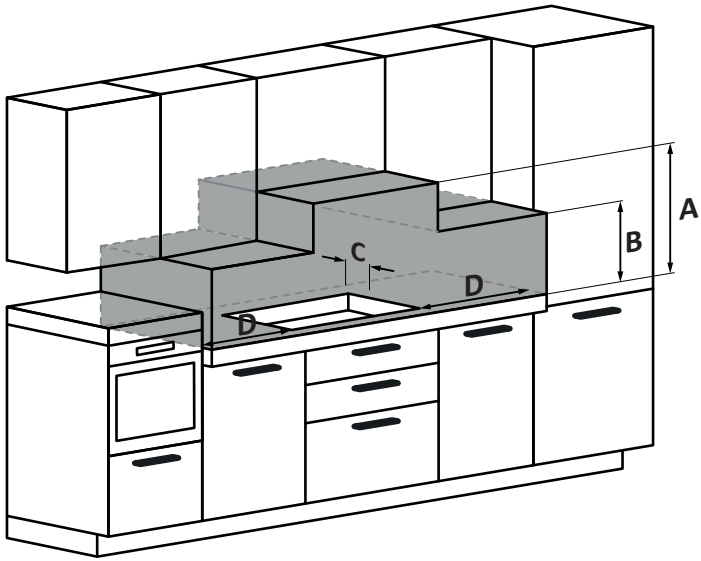
Top view



Section AA'



Section BB'



A: We recommend a distance of at least 650mm, but it is preferable to consult the hood user manual;
B: Consider providing a functional space for handling kitchen tools and any steam and condensation produced during food preparation;
C: 35 mm from the recessed hole to the backrest/backrest panel;
D: 35 mm from adjacent furniture (for 80 cm hob).

Sommario

32 **Informazioni per la sicurezza**

37 **Introduzione al prodotto**

38 **Prima di cominciare**

41 **Uso del prodotto**

49 **Linee guida per la cottura**

50 **Cura e pulizia**

51 **Visualizzazione e ispezione dei guasti**

53 **Protezione dell'ambiente e smaltimento**

54 **Installazione**

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.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

1.1. AVVERTENZE GENERALI

• Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'elettrodomestico.
• AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
• In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
• AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
• AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.1.1. Limiti d'uso

• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se hanno appreso come utilizzarlo.
• Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli del relativo pericolo.
• Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
• La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

• Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto. Prima di utilizzare questo apparecchio assicurarsi che i propri impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico. L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

1.1.2. Utilizzare in conformità all'uso previsto

• Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico
e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:

- zone cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed & breakfast.

• Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.

• Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.

1.2. INSTALLAZIONE

• Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.

• Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.

• Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

• Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili per evitare pericoli che potrebbero causare lesioni o tagli.

• Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.

• Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

1.3. AVVERTENZE ELETTRICHE

• Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante, per garantire la disconnessione completa dall'alimentazione per tutti i poli in condizioni di categoria di sovratensione III. Le modalità di disconnessione devono essere conformi alle regole scritte.

• AVVERTENZA: per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che viene acceso e spento regolarmente.

• L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

• Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

• L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

1.4. USO E MANUTENZIONE

• AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

• AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.

• ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

• Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.

• Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.

• Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere collocati sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

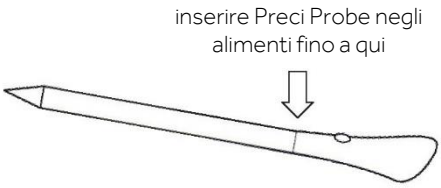
• Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
• Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
• Non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
• Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
• I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.
• Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini. Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.
• Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
• Non riparare o sostituire i componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
• Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
• Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
• Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
• Non utilizzare adattatori per pentole.
• ATTENZIONE: quando una o più zone di cottura si spengono, la presenza di calore residuo viene indicata da una spia sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo H. Se questo simbolo è acceso, fare attenzione a non toccare il piano cottura, altrimenti si corre il rischio di ustioni.

1.5. AVVERTENZE Sonda di temperatura wireless

(disponibile a seconda del modello)

Il presente prodotto è pensato per essere utilizzato esclusivamente con i piani cottura e secondo le indicazioni riportate nel presente Manuale d'uso.

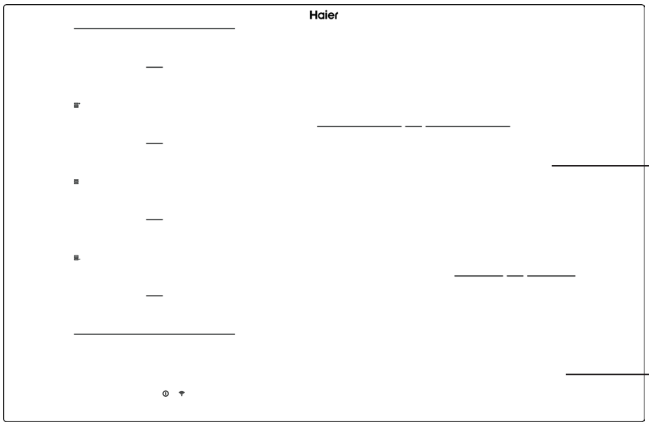
• NON TOCCARE Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.
• Durante la cottura è necessario INSERIRE COMPLETAMENTE negli alimenti la barra metallica della sonda Preci Probe fino al BORDO in ceramica NERA.



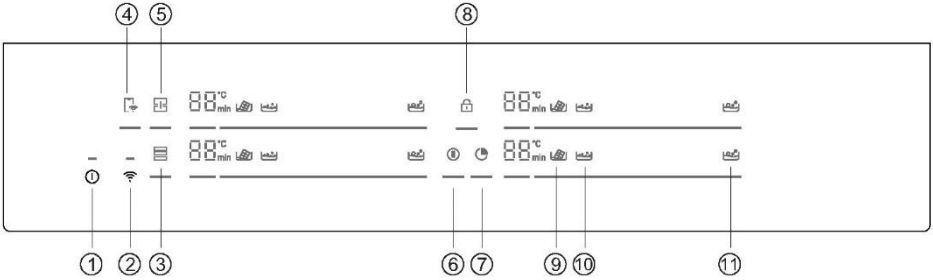
• Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in forni a microonde.
• La sonda Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
• Il presente prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
• Il fornitore declina ogni responsabilità per eventuali danni della sonda Heat Feel Sensor dovuti a un uso improprio del dispositivo.
• Pulire la sonda Heat Feel Sensor prima dell'uso.
• La sonda diventa operativa all'interno del seguente intervallo di temperatura: da 10 °C fino a una temperatura interna massima di 100 °C per la parte metallica. La parte in ceramica può raggiungere i 350 °C.
• Se la temperatura della sonda Heat Feel Sensor supera i 100 °C, la cottura si interrompe; rimuovere la sonda dal forno il prima possibile indossando i guanti, per evitare che si danneggi.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. VISTA SUPERIORE DEL PRODOTTO



2.2. PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON/OFF
2. WI-FI
3. Varycook
4. Controllo da remoto
5. Full Zone
6. Pausa
7. Timer
8. Blocco bambini
9. Fusione
10. Cottura a fuoco lento
11. Bollitura

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. 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.

Rilevatore presenza pentole: dopo l'accensione del piano cottura, il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone cottura, ancor prima dell'attivazione.

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.

3.2. 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.

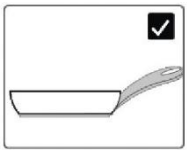
Soprattutto la selezione dell'ultimo livello di potenza può essere rifiutata/regolata in base alla quantità di potenza residua disponibile dall'impostazione precedente.

3.3. SCELTA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

3.3.1. 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.

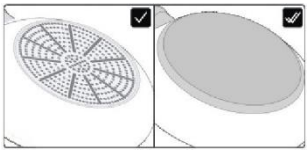
Test della calamita

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.

3.3.2. 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.



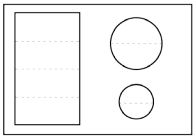
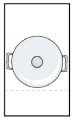
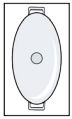
Quando si utilizzano pentole grandi con un elemento ferromagnetico più piccolo, si riscalda solo l'elemento ferromagnetico. Di conseguenza, è possibile che il calore non venga distribuito uniformemente.

3.3.3. 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	240 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.

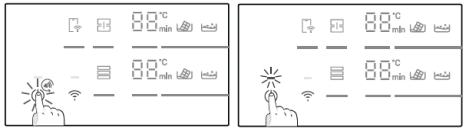
ATTENZIONE: non posizionare la pentola sopra/vicino al pannello di controllo durante la cottura o il raffreddamento.

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

⏻ ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

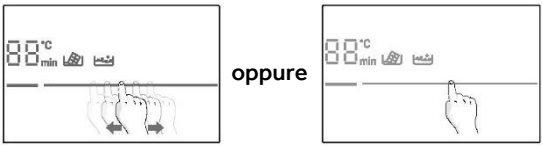
Per accendere/spegnere il piano cottura, tenere premuto il tasto. Un apposito suono segnalerà lo stato dell'apparecchio.



88 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA E IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA

Una volta posizionata la pentola sulla zona di cottura, il piano cottura è in grado di rilevarla automaticamente accendendo l'indicatore della relativa zona. In questa fase non sarà effettuata l'attivazione del livello di potenza.
La zona può essere selezionata premendo l'indicatore della zona.

La potenza può essere impostata:
Facendo scorrere il dito sul cursore;
Premendo direttamente sul livello destro.



Ripetendo questa procedura, è possibile modificare il livello di potenza durante la cottura.
I numeri indicheranno il livello di potenza impostato: ogni zona di cottura ha un numero diverso di livelli di potenza che va da 1 (min.) a 14 (max). Ogni livello ha uno spegnimento automatico che può variare da 1 a 8 ore.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Tempo (ore)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNZIONE BOOST: è anche possibile scegliere il riscaldamento rapido premendo il cursore in corrispondenza del 15.

- La funzione può essere utilizzata in qualsiasi zona di cottura;
- Dopo 10 minuti la funzione boost passa automaticamente al livello 14.

ATTENZIONE: dopo l'accensione del piano cottura o al termine di tutte le cotture, se entro un minuto viene impostato un qualsiasi livello di potenza, il piano cottura si spegne.

Se il display mostra , significa che:
• La pentola non è posizionata sulla zona di cottura selezionata;
• La pentola non è posizionata correttamente/non è posizionata affatto sul piano cottura;
• La pentola non è adatta all'induzione;
• Le dimensioni della pentola sono inferiori al diametro minimo richiesto per la zona selezionata ;
• Se non viene posizionata una pentola adatta entro 1 minuto, la zona di cottura si spegne.

H : la comparsa di questo simbolo sul display numerico indica che la zona di cottura è ancora calda. Quando la superficie ha raggiunto una temperatura sicura, i simboli scompaiono.

⏸ PAUSA

Premendo il relativo tasto, tutto il piano cottura può essere messo in pausa anziché spento.

Per attivare questa funzione premere ⏸ . Tutti gli indicatori delle zone mostreranno **||** e la cottura verrà interrotta.
Per disattivare premere ⏸ e le impostazioni di alimentazione precedenti verranno ripristinate.

AVVERTENZA: In modalità pausa sono bloccati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In questo modo è sempre possibile spegnere il piano a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza.

TIMER

Per selezionare il timer per una zona, premere e selezionare la zona. Sul display delle cifre appare <min> e, scorrendo il cursore a destra e sinistra, è possibile regolare il tempo desiderato.
Allo scadere del tempo la zona di cottura selezionata si spegne; il timer effettua il conteggio fino a 60 minuti.
È possibile impostare un massimo di quattro timer contemporaneamente, uno per ogni zona.

BLOCCO TASTI

Il piano cottura può essere bloccato premendo per non lasciarlo incustodito durante l'uso.
Quando l'elettrodomestico è bloccato tutti i comandi tranne il pulsante ON/OFF sono disabilitati.
Per attivare/disattivare la funzione, tenere premuto per un po'.

Queste funzioni possono essere attivate dopo la selezione della zona:

FUSIONE

Funzione utilizzata principalmente per sciogliere il cioccolato. Dopo qualche minuto da quando il cioccolato comincia a sciogliersi, passare al livello 1 per mantenerlo liquido senza superare la temperatura ideale.

COTTURA A FUOCO LENTO

Funzione utilizzata per creme, salse o altri liquidi a bassa temperatura.

BOLLITURA

Funzione utilizzata per far bollire l'acqua e continuare l'ebollizione.

NOTA: è possibile regolare in qualsiasi momento la cottura relativa a ciascuna funzione selezionando diversi livelli di potenza vicini a quello suggerito

FULL ZONE

La Full Zone è una zona cottura che combina più zone posizione anteriore e posteriore creando un'unica zona verticale. Quando è attivata, la Full Zone viene controllata con un solo livello di potenza.

Per attivare la funzione premere . Solo i numeri in alto mostreranno i feedback. I numeri in basso sono disattivati.
Per disattivare, premere a lungo il selettore zona .
Le pentole dovranno essere posizionate come indicato nell'immagine a pagina 12.

ZONA VARYCOOK

Questa funzione permette di preimpostare livelli di potenza fissi in tre zone diverse a seconda della posizione della pentola: alta (l.14), media (l.10), bassa (l.1).
- Se la pentola si trova nella parte anteriore della zona Varycook, il livello di potenza è impostato su l.1;
- Se la pentola si trova al centro della zona Varycook, il livello di potenza è impostato su l.10;
- Se la pentola si trova nella parte posteriore della zona Varycook, il livello di potenza è impostato su l.14.

Per attivare la funzione, premere a lungo il selettore zona . Solo i numeri in alto mostreranno i feedback. I numeri in basso sono disattivati.

4.2. CONNESSIONE ALL'APP hOn

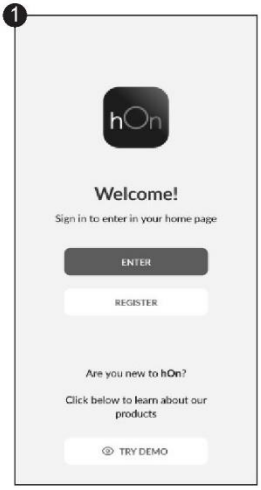
L'elettrodomestico può essere connesso alla rete wireless domestica e gestito da remoto tramite l'app. Collegare l'elettrodomestico per assicurarsi che rimanga aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

NOTA
- Una volta acceso il piano cottura, le icone WI-FI lampeggiano per 30 minuti. Durante questo periodo è possibile registrare il prodotto.
- Assicurarsi che la rete Wi-Fi domestica sia attiva.
- Verrà fornita una guida passo passo sia sull'elettrodomestico che sul dispositivo mobile.
- Potrebbero essere necessari fino a 10 minuti per collegare il piano cottura.
- Per ulteriori indicazioni e risoluzione dei problemi, fare riferimento all'app.

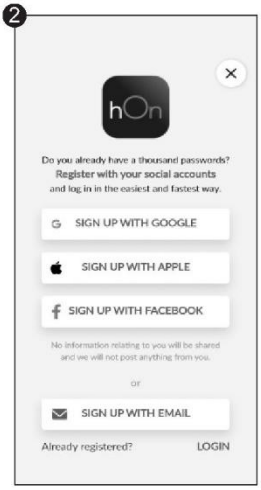
Scaricare l'app hOn sullo smartphone.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Nuova registrazione utente

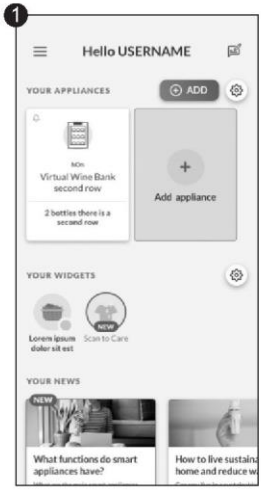


Fare clic su "Registrati"

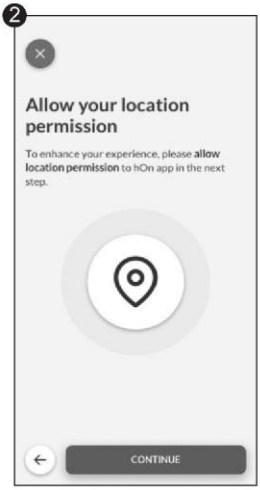


È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale

Registrazione accoppiamento rapido



Selezionare "Aggiungi elettrodomestico"

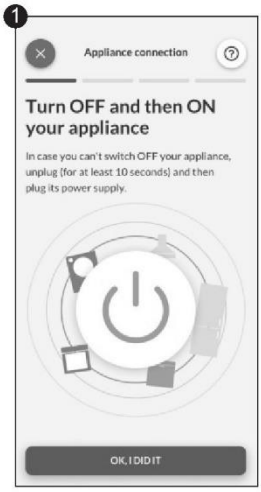


Consentire l'autorizzazione alla propria posizione

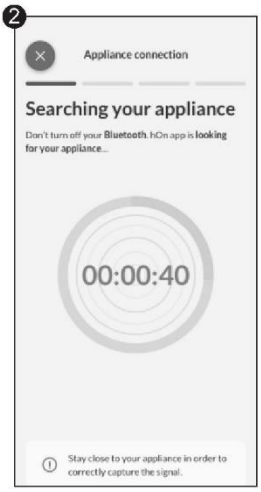


Selezionare il piano cottura dalla categoria elettrodomestici

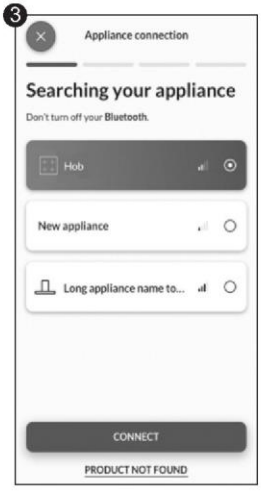
Registrazione accoppiamento rapido

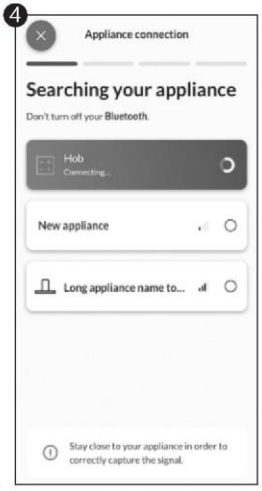


Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo

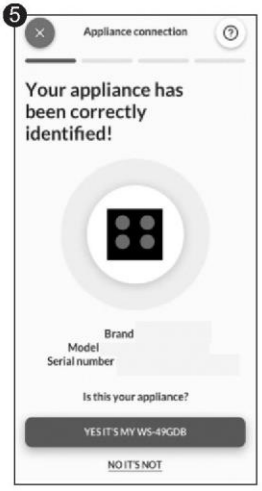


Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico





Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo



Il piano cottura verrà trovato e sarà possibile visualizzare e impostare funzioni/ricette tramite hOn

Effettuare una scelta dal menu delle ricette dell'app hOn o dal menu dei programmi speciali. Seguire con precisione le indicazioni dell'app; al termine, inviare i parametri al piano cottura per la cottura automatica.
Quando il piano cottura riceve il comando dall'app, emette un segnale acustico per 2 volte e lampeggia per 1 secondo per indicare che le istruzioni sono state ricevute.
Per iniziare la ricetta, premere il pulsante "My Chef".
Per uscire dalla funzione "My Chef", premere per 3 secondi.
*I risultati di cottura possono variare a seconda delle pentole utilizzate.

CONNETTIVITÀ WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande di frequenza (s) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima (mW)	100	10

Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: **www.candy-group.com**

PARAMETRI WIRELESS SONDA PRECI PROBE MODELLO Et180:

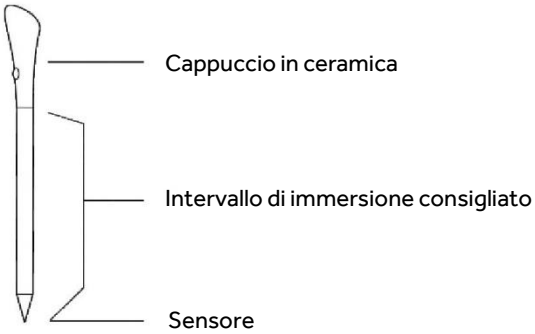
Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande di frequenza (s) [MHz]	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 - (4dBm)

4.3. ACCESSORI

4.3.1. MESTOLO E PRECI PROBE - Termometro per alimenti wireless intelligente
(disponibile a seconda del modello)

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

Introduzione: Preci Probe è un termometro wireless per alimenti che fornisce agli chef di casa aggiornamenti in tempo reale sullo stato di cottura degli alimenti al loro interno, per evitare problemi di cottura insufficiente o eccessiva e garantire risultati perfetti a ogni utilizzo. Si collega direttamente al prodotto. I dettagli e lo stato in tempo reale degli alimenti possono essere visualizzati da telefono, per ottenere i risultati migliori con la massima semplicità. Per ulteriori informazioni sull'accoppiamento e suggerimenti per l'uso, consultare le istruzioni fornite di seguito.



CARICARE PRECI PROBE PRIMA DI UTILIZZARLA:

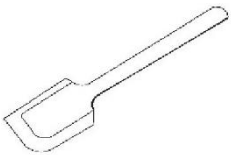
• Inserire Preci Probe nel caricatore e chiudere il coperchio.
• Collegare il caricatore a una fonte di alimentazione USB, ad es. un adattatore USB o la presa USB di un computer fisso o portatile, tramite il cavo USB. Il caricabatterie potrebbe non funzionare correttamente con una power bank per via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

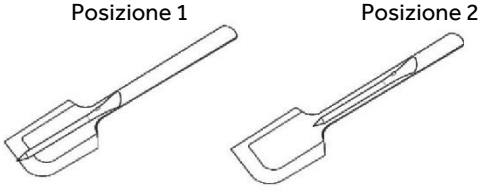
ACCOPPIARE PRECI PROBE CON IL PIANO COTTURA A INDUZIONE:

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

MESTOLO

Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.
• Pulire il mestolo prima di utilizzarlo per la prima volta.
• Non utilizzare il mestolo su fiamme libere.
• Non tagliare il mestolo.
• Non collocare il mestolo a diretto contatto con i componenti caldi accessibili del piano cottura.
• Temperatura tollerata: + 220 °C





4.4. 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.

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. 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.

5.2. 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	Pesce grigliato	Preriscaldamento griglia	10 - 13	8 - 10
	Filetto di pesce	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10
	Gamberetti e gamberi	Frittura al salto	10 - 13	10 - 13
Verdure e legumi	Patate fritte	Riscaldamento olio*	14	11 - 14
	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 e prodotti a base di uova	Uova sode	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 8
	Uova fritte	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10
	Pancake	Preriscaldamento padella	6 - 11	5 - 7
Salse, creme e dessert	Sugo di pomodoro	Riscaldamento salse	4 - 6	2 - 4
	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

6. CURA E PULIZIA

6.1. 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.

6.2. 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 fritture 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.

7. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

7.1. 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.

7.1.2. CODICI DI ERRORE

CODICE DI ERRORE	MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE		AZIONI
E0			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E1			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E2			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		Eseguire 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			Eseguire la configurazione manuale tramite il manuale d'uso.
	Anteriore sinistra		Contattare l'ASA

*ASA = Centro assistenza

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Raccomandazioni per risultati ottimali:
Utilizzare pentole e padelle con diametro del fondo pari a quello della zona di cottura;
Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto;
Ove possibile, tenere le pentole coperte durante la cottura;
Cuocere verdure, patate, ecc. con una quantità minima di acqua per ridurre i tempi di cottura;
Utilizzare la pentola a pressione poiché riduce ulteriormente il consumo energetico e i tempi di cottura.
Posizionare la pentola al centro della zona di cottura delineata dal piano cottura.

8.2. GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.



È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

• I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;

• I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

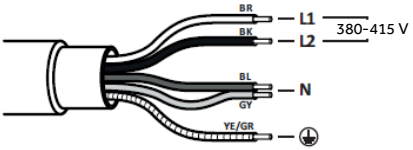
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

9. INSTALLAZIONE

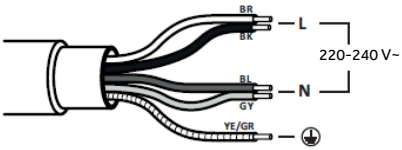
Installazione elettrica

Cavo di alimentazione: Il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione che deve essere collegato alla rete elettrica domestica. Individuare le varie opzioni di collegamento in base alla tipologia di alimentazione domestica dallo schema corrispondente. La targhetta dati indica anche la tensione di collegamento consentita per questo dispositivo e il relativo consumo energetico.

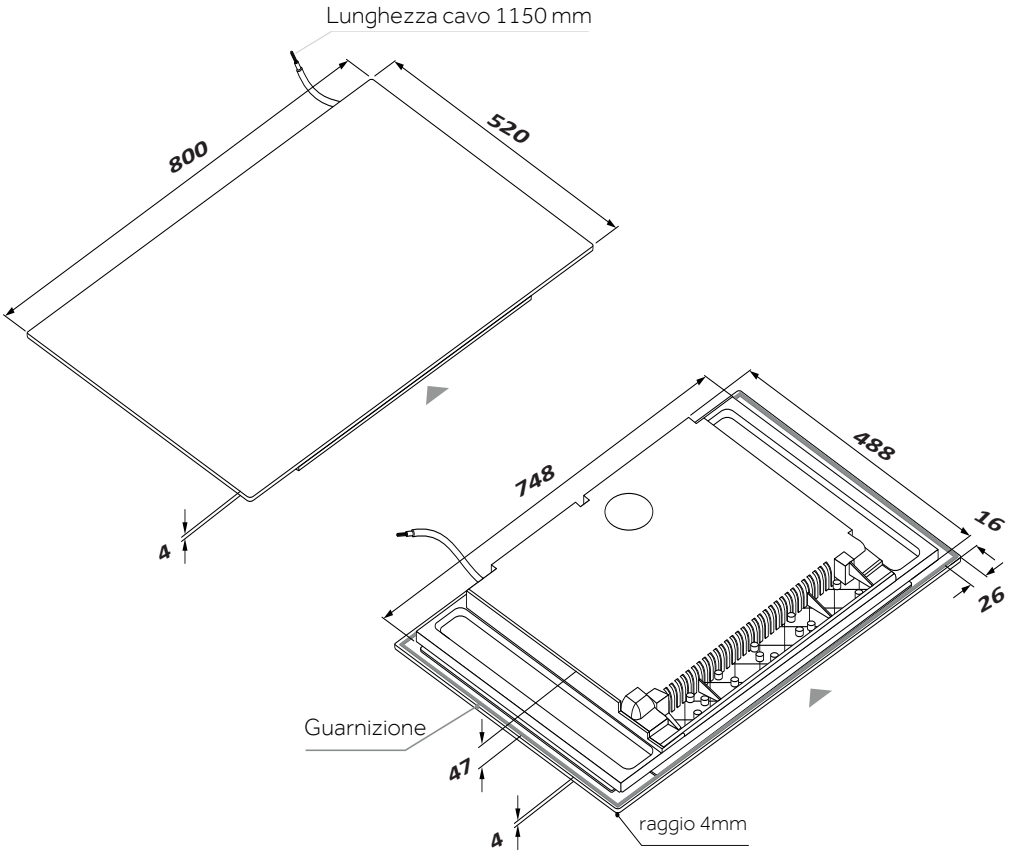
220-240V/380-415V 2N~



220-240 V



PIANO COTTURA DA 80 cm



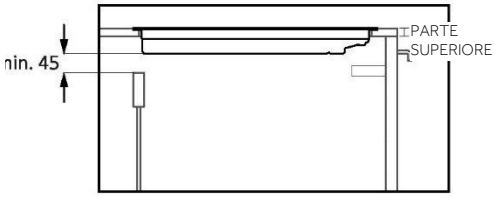
Accessori

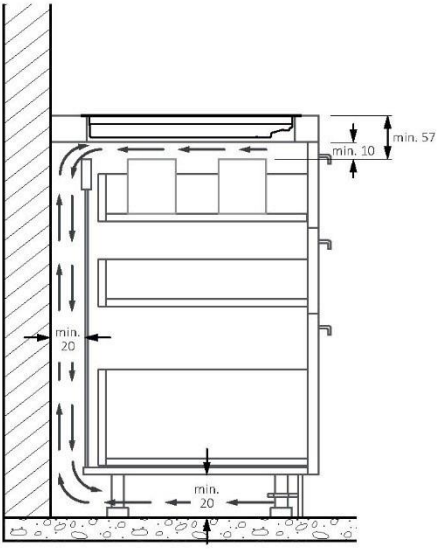


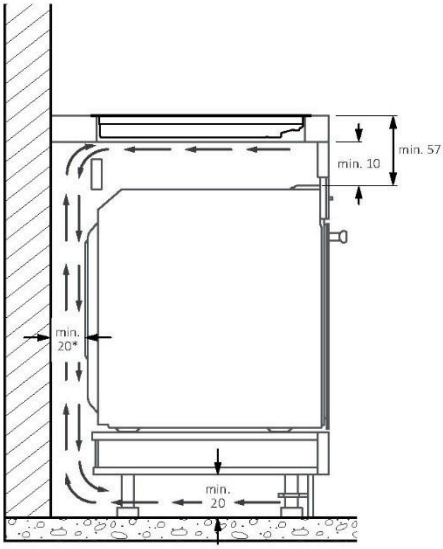



SEZIONI - LARGHEZZA 80



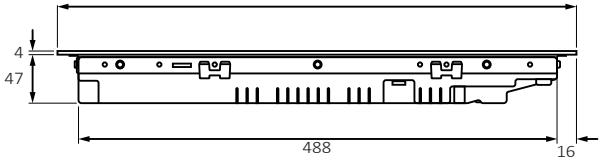




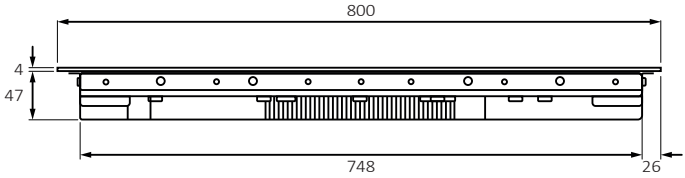


*Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, assicurarsi che il flusso d'aria sotto il piano di cottura sia adeguato, secondo le linee guida per l'installazione.

PIANO COTTURA DA 80 cm

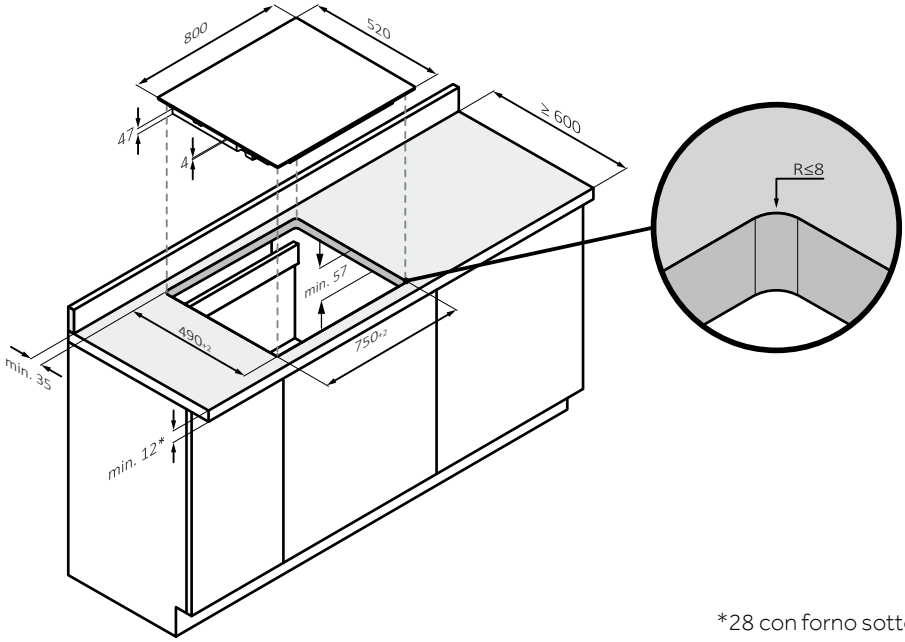


Vista laterale



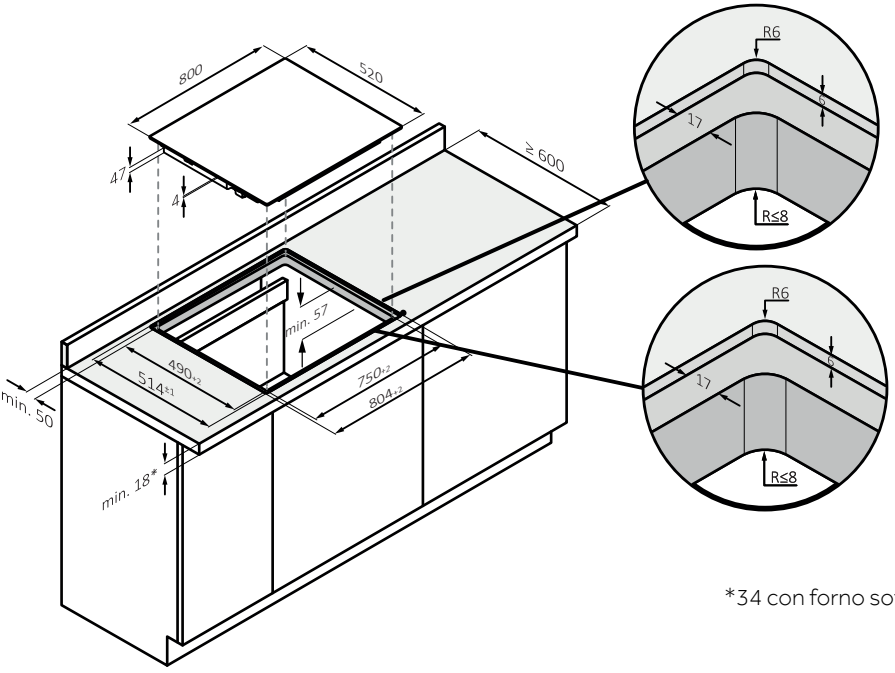
Vista anteriore

MISURE STANDARD MODELLO DA INCASSO DA 80



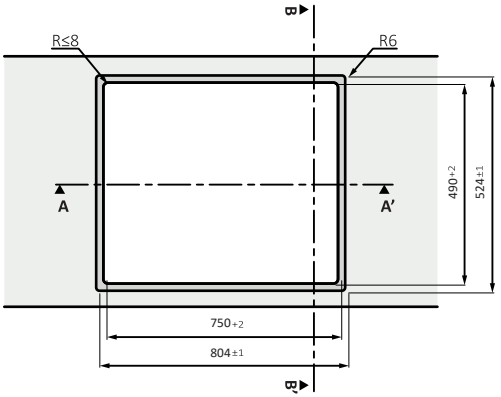
*28 con forno sotto

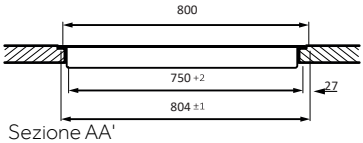
MISURE INCASSO A FILO DA 80



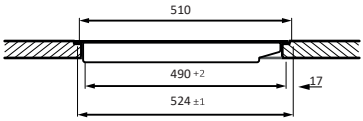
*34 con forno sotto

MISURE INCASSO A FILO DA 80

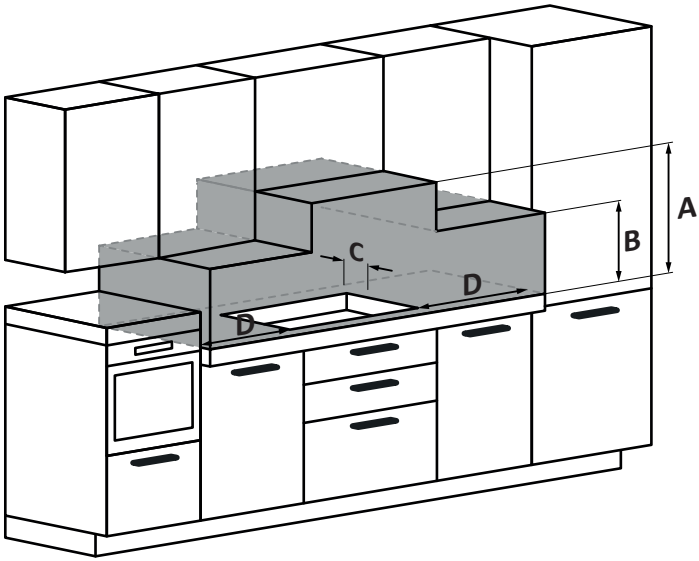




Sezione AA'



Sezione BB'



A: Consigliamo una distanza di almeno 650 mm, ma è preferibile consultare il manuale d'uso della cappa;

B: Valutare la possibilità di prevedere uno spazio funzionale per la gestione degli utensili da cucina e di eventuali vapori e condense prodotti durante la preparazione dei cibi;

C: 35 mm dal vano per l'incasso allo schienale/pannello schienale;

D: 35 mm dai mobili adiacenti (per piano cottura da 80 cm);

Table des matières

60 **Informations sur la sécurité**

65 **Présentation du produit**

66 **Avant de commencer**

69 **Fonctionnement du produit**

77 **Directives de cuisson**

78 **Entretien et nettoyage**

79 **Affichage et inspection des pannes**

81 **Protection de l'environnement et élimination**

82 **Installation**

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.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

• Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
• AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
• Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
• AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
• AVERTISSEMENT : utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

1.1.1. Limites d'utilisation

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou connaissant mal l'appareil, s'ils bénéficient d'une surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus.
• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
• Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que

les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant. Avant d'utiliser cet appareil, il faut s'assurer que les implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.1.2. Utilisation conforme à l'usage prévu

• Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que :

- coins-cuisine du personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- habitations rurales ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.

• N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.

• N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

1.2. INSTALLATION

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.

• Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.

• Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.

• Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien afin d'éviter tout risque de blessure ou de coupure.

• Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.

• Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

1.3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

• Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion totale de l'alimentation électrique pour tous les pôles dans des conditions de surtension de catégorie III. Les moyens de débranchement doivent être conformes aux règles de câblage.

• AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.

• L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

• Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.

• Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.4. UTILISATION ET MAINTENANCE

• AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

• AVERTISSEMENT : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.

• ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

• Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.

• Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.

• Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.

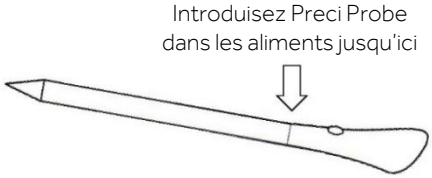
• N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
• N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
• Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
• Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
• Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants. Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.
• La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants. Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.
• Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
• Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
• Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
• N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
• N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
• N'utilisez pas d'adaptateurs pour les récipients de cuisson.
• AVERTISSEMENT : lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont arrêtées, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le biais

du symbole H. Lorsque ce symbole est activé, veillez à ne pas toucher la plaque de cuisson, car vous risqueriez de vous brûler.

1.5. AVERTISSEMENTS relatifs à la sonde de température sans fil (disponible selon le modèle)

Ce produit est réservé aux plaques de cuisson. Il ne doit être utilisé que selon les indications de ce manuel de l'utilisateur.

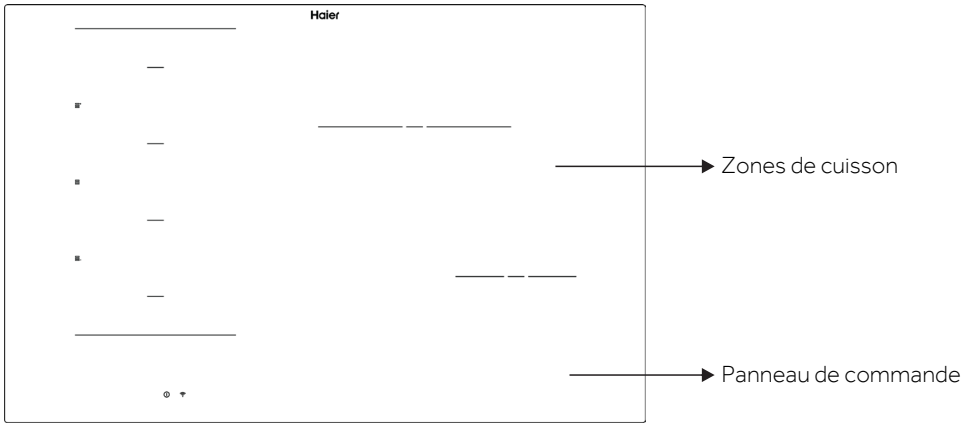
• NE TOUCHEZ PAS Preci Probe À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer Preci Probe des aliments après la cuisson.
• Il est nécessaire d'INSÉRER INTÉGRALEMENT la tige métallique de Preci Probe dans les aliments jusqu'au BORD NOIR en céramique pendant la cuisson.



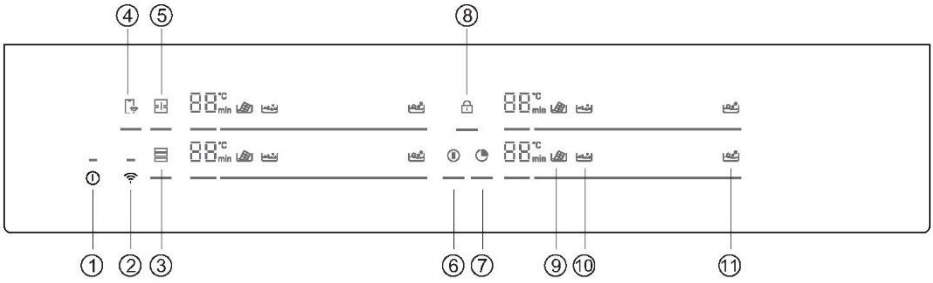
• N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
• Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le plongez pas trop longtemps dans l'eau.
• Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
• Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable de tout dégât occasionné au capteur Heat Feel suite à une utilisation incorrecte de l'appareil.
• Nettoyez le capteur Heat Feel avant de l'utiliser.
• La sonde peut fonctionner dans cette plage de températures : de 10 °C jusqu'à une température maximale interne de 100 °C de la partie métallique. La partie en céramique peut atteindre 350 °C.
• Si la température du capteur Heat Feel dépasse 100 °C, la cuisson sera interrompue et le capteur Heat Feel devra être retiré du four dans les plus brefs délais, en portant des gants, pour éviter d'abîmer la sonde.

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE DE DESSUS DU PRODUIT



2.2. PANNEAU DE COMMANDE



1. 1. MARCHE/ARRÊT
2. WI-FI
3. Varycook
4. Contrôle à distance
5. Full Zone
6. Pause
7. Minuterie
8. Sécurité enfant
9. Faire fondre
10. Mijotage
11. Faire bouillir

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. 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 MARCHE/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.

Détecteur de casserole : une fois la plaque de cuisson allumée, le produit détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson, avant même de les activer.

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 (p. 13).

3.2. 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.

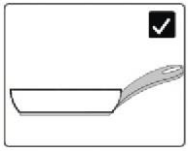
3.3. SÉLECTION DU BON USTENSILE DE CUISSON

3.3.1. 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.

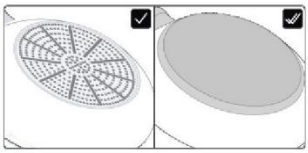
Test de l'aimant

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.

3.3.2. 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.



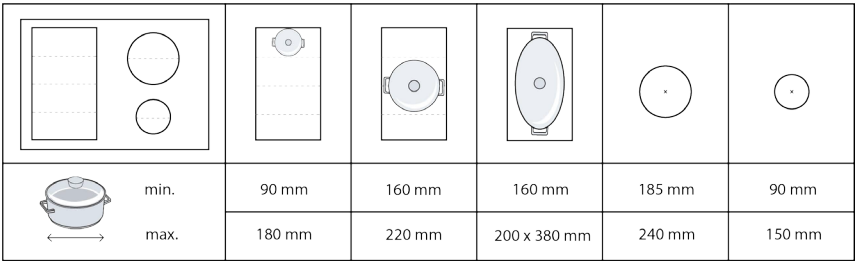
Lors de l'utilisation d'un grand ustensile de cuisine avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique chauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être distribuée uniformément.

3.3.3. 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	240 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.

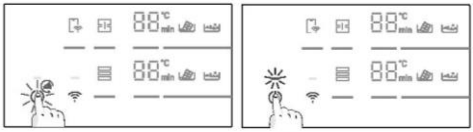
ATTENTION : ne placez pas la casserole sur ou à proximité du panneau de commande pendant la cuisson ou le refroidissement.

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

⏻ MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON

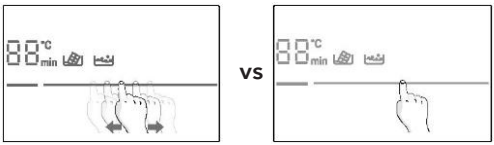
Pour allumer/éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant un certain temps. Un son spécifique indiquera l'état de l'appareil.



88 SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON ET RÉGLER LA PUISSANCE

La plaque de cuisson peut détecter automatiquement la casserole une fois qu'elle est placée sur la zone de cuisson en allumant l'indicateur de zone correspondant. Il n'y aura pas d'activation du niveau de puissance à ce stade.
La zone peut être sélectionnée en appuyant sur l'indicateur de zone.

La puissance peut être réglée :
En faisant glisser le doigt sur le curseur ;
En appuyant directement sur le bon niveau.



L'utilisateur peut modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, en répétant le même processus.
Les chiffres indiquent le niveau de puissance réglé : chaque zone de cuisson a un nombre différent de niveaux de puissance qui va de 1 (min) à 14 (max). Chaque niveau a un arrêt automatique qui peut varier de 1 à 8 heures.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Temps (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FONCTION BOOST : il est également possible de choisir le chauffage rapide en appuyant le curseur jusqu'au chiffre 15.
- La fonction peut être utilisée dans n'importe quelle zone de cuisson ;
- Au bout de 10 minutes, la fonction Boost passe automatiquement au niveau 14.

ATTENTION : après avoir allumé la plaque de cuisson ou après avoir terminé toutes les cuissons, si un niveau de puissance quelconque est réglé dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint.

Si l'afficheur indique ⚠, cela signifie que :
• La casserole n'est pas positionnée dans la zone de cuisson sélectionnée ;
• La casserole n'est pas correctement positionnée ou n'est pas du tout placée sur la plaque de cuisson ;
• La casserole n'est pas adaptée à l'induction ;
• Les dimensions de la casserole sont inférieures au diamètre minimum de la casserole requis dans la zone sélectionnée (p. 12).
• Si la casserole appropriée n'est pas placée dans un délai d'une minute, la zone de cuisson s'éteint.

H : une fois que ce symbole apparaît sur les chiffres, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Les symboles disparaîtront quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque.

⏸ PAUSE

Toute la plaque de cuisson peut être mise en pause en appuyant sur la touche correspondante au lieu d'être éteinte.

Pour activer cette fonction, appuyez sur ⏸. Tous les indicateurs de zone afficheront ‖ et la cuisson sera arrêtée.
Pour désactiver la fonction, appuyez sur ⏸ et les paramètres de puissance précédents seront rétablis.

AVERTISSEMENT : quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT. De cette manière, la plaque à induction peut toujours être éteinte en cas d'urgence à l'aide de la commande MARCHE/ARRÊT.

◔ MINUTERIE

Pour sélectionner la minuterie pour une zone, appuyez sur ◔ et sélectionnez la zone. L'affichage numérique indique <min> et, en faisant défiler le curseur vers la gauche et la droite, il est possible de régler la durée souhaitée.
Lorsque le temps est écoulé, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint. La minuterie peut aller jusqu'à 60 minutes.
Il est possible de régler un maximum de quatre minuteries en même temps, une pour chaque zone.

🔒 VERROUILLAGE DES TOUCHES

La plaque de cuisson peut être verrouillée en appuyant sur 🔒 pour empêcher toute utilisation non surveillée.
Lorsque l'appareil est verrouillé, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche Marche/Arrêt.
Pour activer/désactiver la fonction, appuyez sur 🔒 pendant un certain temps.

Ces fonctions peuvent être activées après avoir sélectionné la zone :

FAIRE FONDRE

Fonction utilisée principalement pour faire fondre du chocolat. Au bout de quelques minutes, lorsque le chocolat commence à fondre, passez au niveau 1 pour qu'il reste liquide sans dépasser la température idéale.

MIJOTAGE

Fonction utilisée pour les crèmes, les sauces ou les liquides génériques à basse température.

FAIRE BOUILLIR

Fonction utilisée pour faire bouillir l'eau et maintenir l'ébullition.

REMARQUE : chaque temps de cuisson associé à chaque fonction peut être ajusté en sélectionnant différents niveaux de puissance proches de celui proposé

FULL ZONE

La Full Zone est une zone de cuisson qui combine plusieurs zones de cuisson à l'avant et à l'arrière en créant une zone verticale unique. Lorsqu'elle est activée, la Full Zone est contrôlée par un seul niveau de puissance.
Pour activer la fonction, appuyez sur . Seuls les chiffres supérieurs indiqueront les rétroactions. Les chiffres inférieurs sont désactivés.
Pour désactiver la fonction, appuyez longuement sur le sélecteur de zone .
Les casseroles doivent être placées comme indiqué sur l'image de la page 12.

ZONE VARYCOOK

Cette fonction permet de prérégler des niveaux de puissance fixes dans trois zones différentes en fonction de la position de la casserole : élevé (l.14), moyen (l.10), faible (l.1).
- Si la casserole se trouve à l'avant de la zone Varycook, le niveau de puissance est réglé sur l.1 ;
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone Varycook, le niveau de puissance est réglé sur l.10 ;
- Si la casserole se trouve à l'arrière de la zone Varycook, le niveau de puissance est réglé sur l.14.

Pour activer la fonction, appuyez longuement sur le sélecteur de zone . Seuls les chiffres supérieurs indiqueront les rétroactions. Les chiffres inférieurs sont désactivés.

4.2. CONNEXION À L'APPLICATION hOn

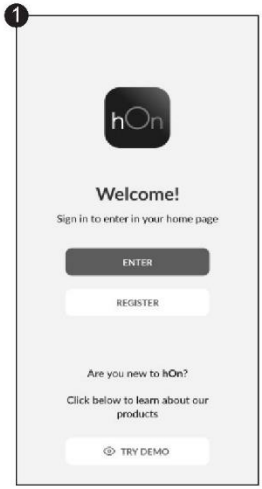
Votre appareil peut être connecté au réseau sans fil de votre domicile et commandé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour vous assurer qu'il reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

REMARQUE
- Une fois la plaque de cuisson allumée, l'icône WI-FI clignote pendant 30 minutes. Pendant cette période, il est possible d'enregistrer le produit.
- Assurez-vous que le réseau Wi-Fi de votre domicile est activé.
- Vous serez guidé pas à pas sur votre appareil et sur votre appareil mobile.
- La connexion de votre plaque de cuisson peut prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour plus de conseils et pour le dépannage, veuillez vous référer à l'application.

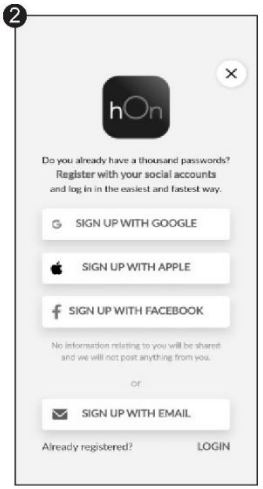
Téléchargez l'application hOn sur votre smartphone.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Inscription d'un nouvel utilisateur



Cliquez sur « S'inscrire »

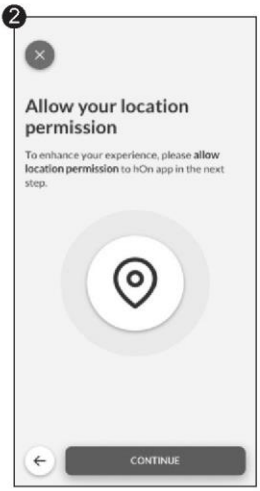


Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle

Enregistrement avec appairage rapide



Sélectionnez « Ajouter un appareil »

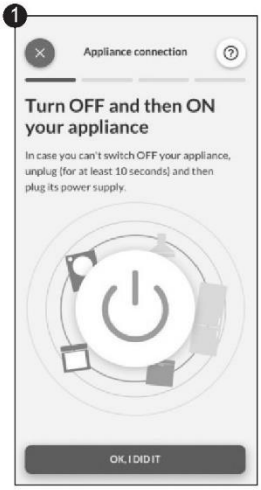


Autorisez votre localisation

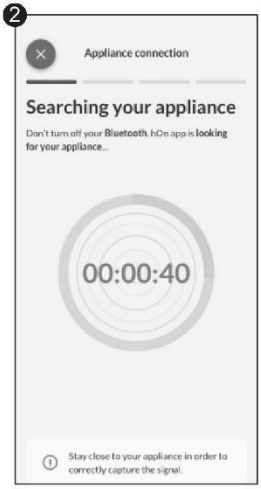


Sélectionnez la plaque de cuisson dans la catégorie des appareils

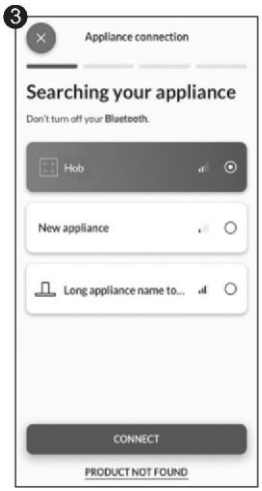
Enregistrement avec appairage rapide

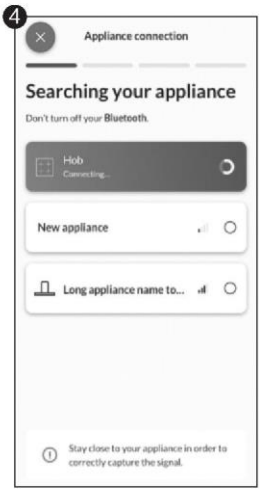


Allumez votre appareil ; s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le

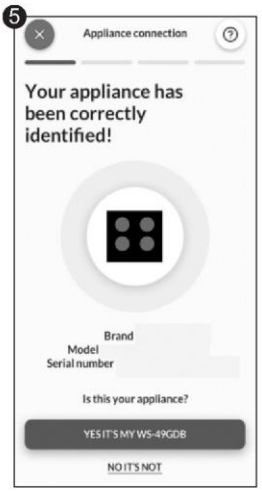


Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager





Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes



Votre plaque de cuisson sera trouvée et vous pourrez afficher et régler les fonctions/recettes par le biais de hOn

Choisissez dans le menu des recettes de l'application hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez étape par étape les indications sur l'application et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la plaque de cuisson qui va cuisiner pour vous.
Lorsque la plaque de cuisson reçoit la commande de l'application, la plaque de cuisson émet à 2 reprises un bip et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues.
Pour démarrer la recette, appuyez sur la touche « My Chef ».
Si vous voulez quitter la fonction « My Chef », appuyez dessus pendant 3 secondes.
*Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction des ustensiles utilisés.

PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

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

PARAMÈTRES SANS FIL DU MODÈLE PRECI PROBE Et180 :

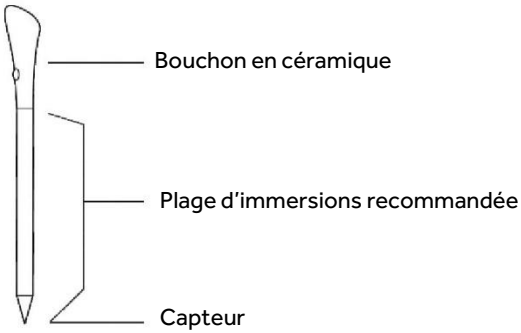
Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. ACCESSOIRES

4.3.1. Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments PRECI PROBE & LOUCHE

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

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



CHARGEZ PRECI PROBE AVANT DE L'UTILISER :

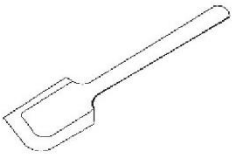
• Placez Preci Probe dans le chargeur et fermez le couvercle ;
• Branchez le chargeur sur une source de courant USB telle qu'un adaptateur USB ou un port USB sur un PC/ordinateur portable avec le câble USB. Le chargeur pourrait ne pas fonctionner correctement avec une batterie externe en raison de sa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

APPAIRER PRECI PROBE AVEC LA PLAQUE À INDUCTION :

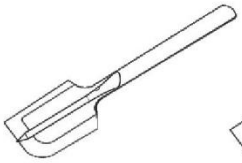
• Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et que votre Preci Probe est complètement chargée ;
• Ouvrez l'application hOn sur votre appareil portable ;
• Allez dans la section Recettes et choisissez une recette qui utilise Preci Probe ;
• Une fois la recette démarrée, en appuyant sur la touche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

LOUCHE

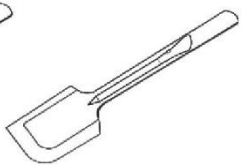
• Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.
• Nettoyez la louche avant de l'utiliser pour la première fois.
• N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
• Ne coupez pas la louche.
• Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties accessibles chaudes de la plaque de cuisson.
• Température tolérée : +220 °C



Position n° 1



Position n° 2



4.4. 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.

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. 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	Frire, griller, faire bouillir	Idéal pour commencer à cuisiner, faire revenir, cuire des pâtes, frire, griller
5-10	Mijoter, cuire	Idéal pour préchauffer les ragoûts, maintenir une ébullition douce, cuire, frire 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.

5.2. 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
	Steak pané	Préchauffer la poêle	6 - 11	10 - 13
Poisson	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

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. 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 nettoyant spécial adapté à la surface de la plaque de cuisson ;
- Utilisez un grattoir spécial pour le verre.

6.2. 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.
- Absorbez 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 nettoyant 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 nettoyant 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.

- Absorbez 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 nettoyant 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.

7. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

7.1. 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.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

7.1.2. 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

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Recommandations pour de meilleurs résultats :
Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui de la zone de cuisson ;
N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat ;
Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson ;
Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un minimum d'eau pour réduire le temps de cuisson ;
Utilisez un autocuiseur pour réduire la consommation d'énergie et le temps de cuisson ;
Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la plaque de cuisson.

8.2. GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).



Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

• les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

• les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

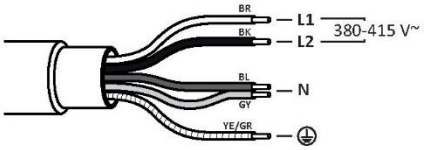


9. INSTALLATION

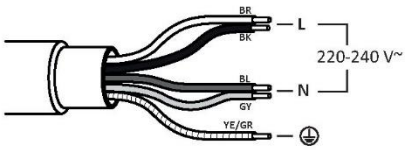
Installation électrique

Câble d'alimentation : l'appareil est équipé d'un câble d'alimentation qui doit être raccordé au réseau électrique domestique. Identifiez les différentes options de raccordement en fonction du type d'alimentation domestique à partir du schéma correspondant. La plaque signalétique indique également la tension de raccordement autorisée pour cet appareil et la consommation électrique correspondante.

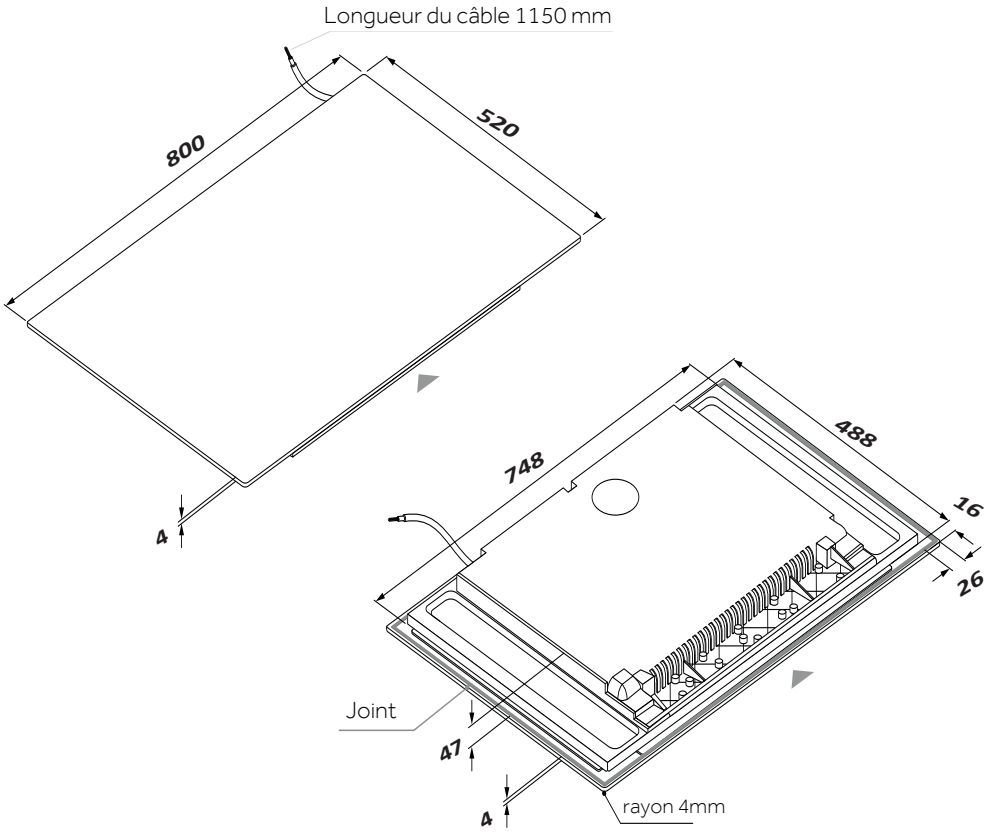
220-240 V/380-415 V 2N~



220-240 V



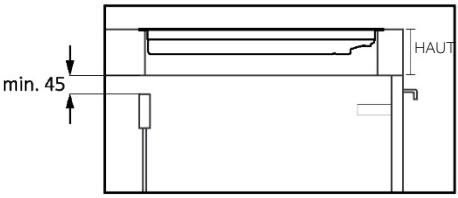
PLAQUE DE CUISSON 80 cm

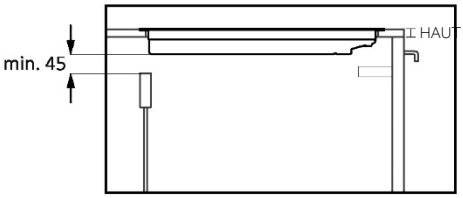


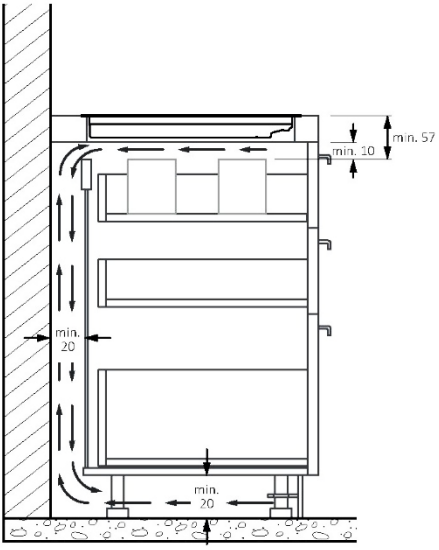
Outils

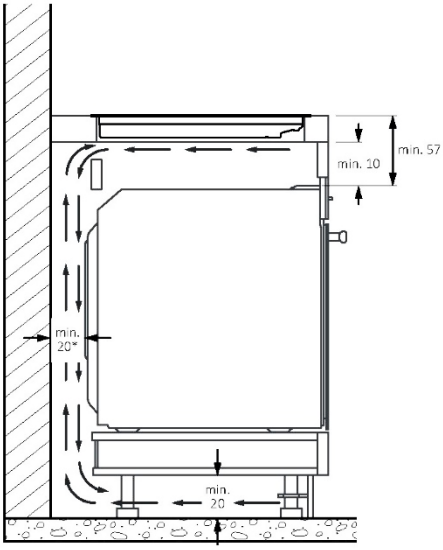


SECTIONS - LARGEUR 80



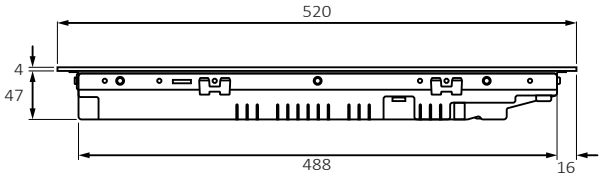




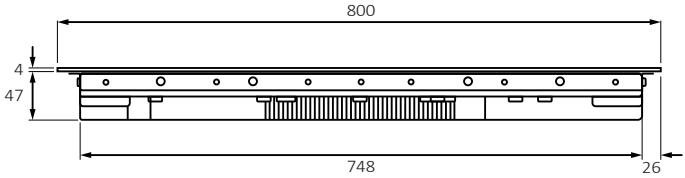


*Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ce que l'air circule correctement sous la plaque de cuisson, conformément aux instructions d'installation.

PLAQUE DE CUISSON 80 cm

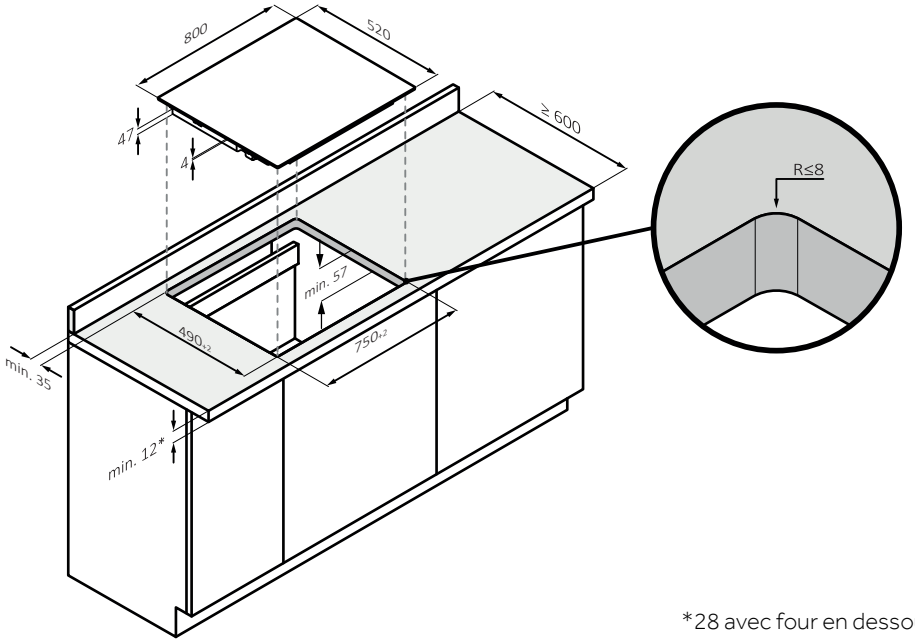


Vue latérale



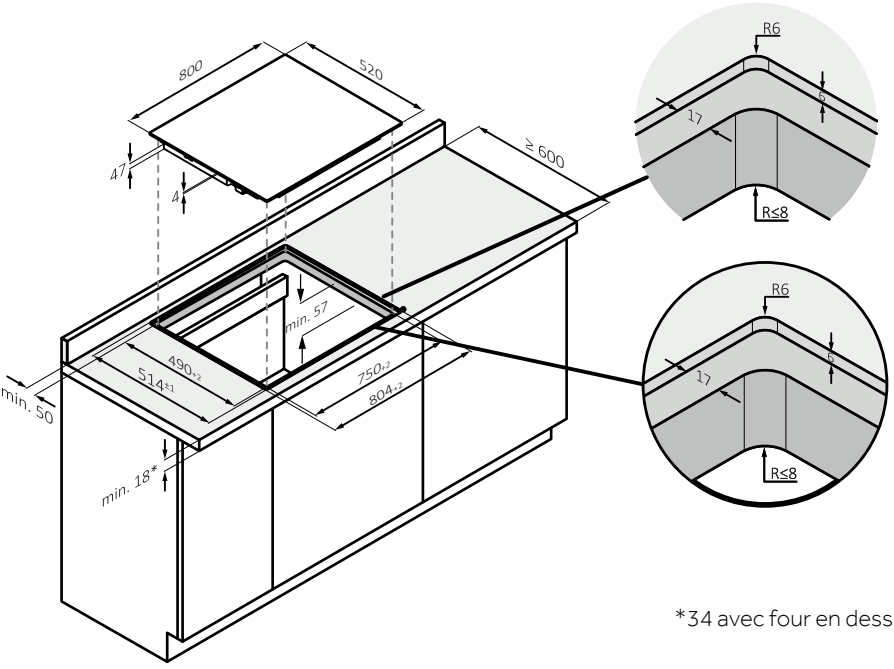
Vue frontale

MESURES ENCASTREMENT STANDARD 80



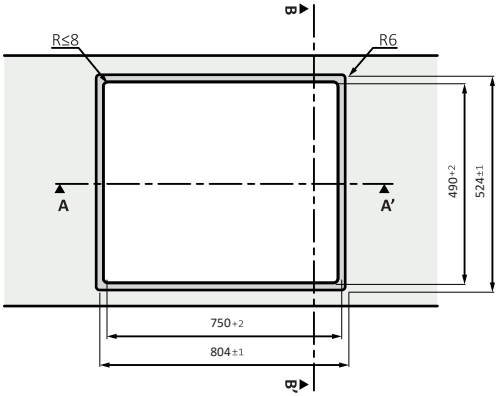
*28 avec four en dessous

MESURES ENCASTREMENT EN AFFLEUREMENT DE 80

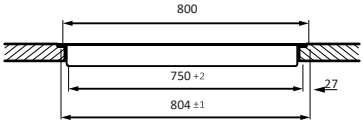


*34 avec four en dessous

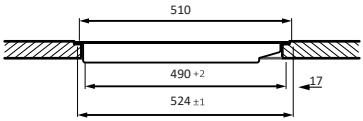
MESURES ENCASTREMENT EN AFFLEUREMENT DE 80



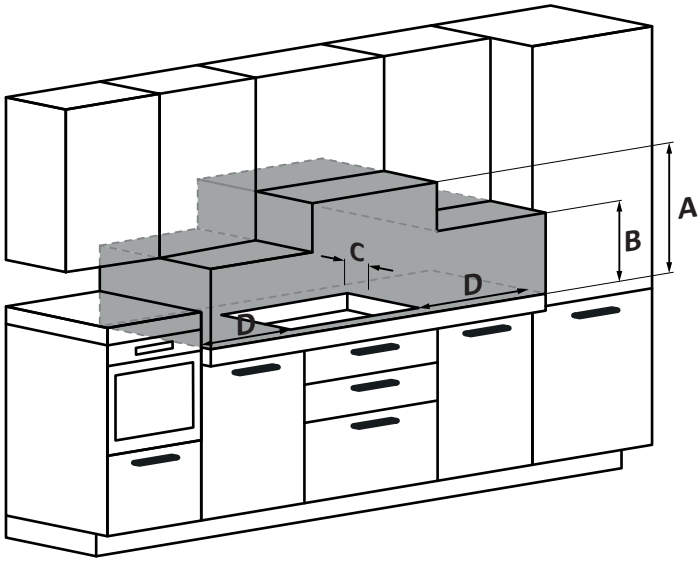
Vue de dessus



Section AA'



Section BB'



A: We recommend a distance of at least 650mm, but it is preferable to consult the hood user manual;
B: Consider providing a functional space for handling kitchen tools and any steam and condensation produced during food preparation;
C: 35 mm from the recessed hole to the backrest/backrest panel;

D: 35 mm from adjacent furniture (for 80 cm hob).

Zusammenfassung

88 **Sicherheitsinformationen**

93 **Einführung in das Produkt**

94 **Vor dem Start**

97 **Betrieb des Produkts**

105 **Leitfaden zum Garen**

106 **Pflege und Reinigung**

107 **Ausfallanzeige und Inspektion**

109 **Umweltschutz und Entsorgung**

110 **Installation**

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 Verpackungsmaterialen von Kindern fern.

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

SICHERHEITSINFORMATIONEN

1.1. ALLGEMEINE WARNUNGEN

• Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
• WARNUNG: Schalten Sie das Kochfeld aus, falls seine Oberfläche rissig ist, um eventuelle Stromschläge zu vermeiden.
• Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
• WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen.
• WARNUNG: Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

1.1.1. Nutzungsbeschränkungen

• Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

• Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung dieses Geräts, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

1.1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- landwirtschaftliche Betriebe,
- für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen und ähnlichen Unterkünften,
- Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.

• Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
• Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.

1.2. INSTALLATION

• Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Servicemitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
• Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
• Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
• Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen, um eine Gefahr zu vermeiden, die zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen kann.
• Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

• Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

1.3. ELEKTRISCHE WARNUNGEN

• Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung für alle Pole unter Überspannungskategorie III gewährleistet. Die Mittel zur Trennung der Stromversorgung müssen den Vorschriften entsprechen.
• WARNUNG: Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise über einen Timer, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
• Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
• Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
• Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

1.4. NUTZUNG UND WARTUNG

• WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren. Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts.
• WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
• VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden.
Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
• Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
• Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
• Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
• Keinen Dampfreiniger verwenden.

• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
• Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
• Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
• Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.
• Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
• Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
• Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
• Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
• Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
• Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
• Verwenden Sie keine Adapter für Kochgefäße.

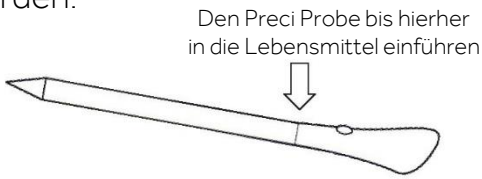
• WARNUNG: Wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein optisches Signal auf der entsprechenden Zonenanzeige angezeigt, und zwar durch das Symbol H. Wenn dieses Symbol aktiviert ist, achten Sie darauf, das Kochfeld nicht zu berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr.

1.5. Warnhinweise für den kabellosen Temperaturfühler

(je nach Modell verfügbar)

Dieses Produkt ist ausschließlich für Geräte mit Kochfeldern bestimmt. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.

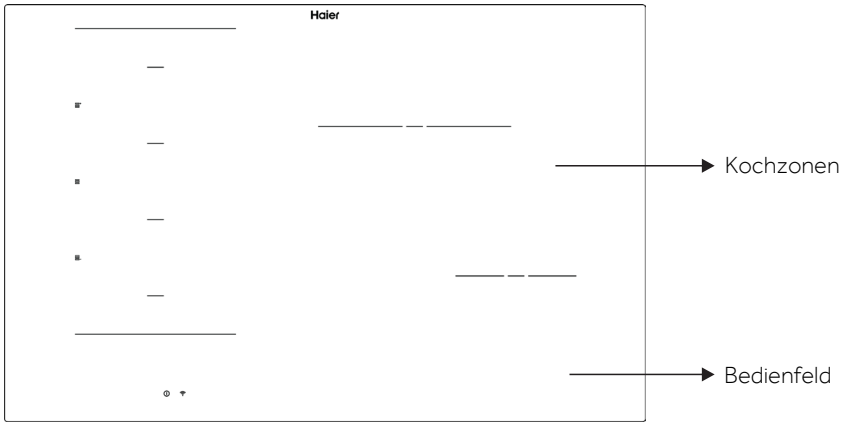
• Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
• Der Preci Probe-Temperaturfühler aus Metall muss VOLLSTÄNDIG bis zum SCHWARZEN Keramikrand in das Gargut EINGEFÜHRT werden.



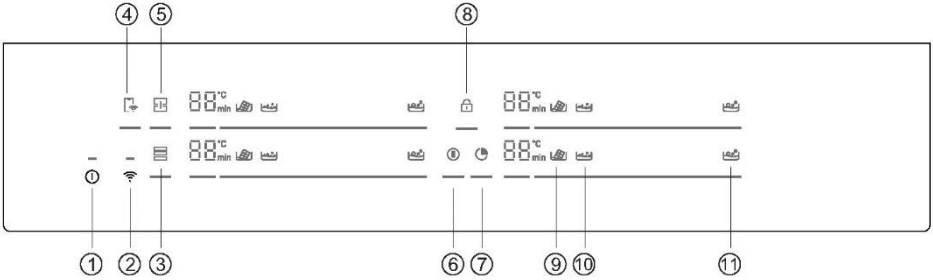
• Verwenden Sie den Heat Feel-Sensor nicht in einem Mikrowellenherd.
• Der Heat Feel-Sensor kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
• Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
• Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Heat Feel-Sensors, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
• Reinigen Sie den Heat Feel-Sensor vor dem Gebrauch.
• Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer Höchsttemperatur von 100 °C im Metallteil. Das Keramikteil kann 350 °C erreichen.
• Überschreitet die Temperatur des Heat Feel-Sensors 100 °C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Heat Feel-Sensor muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. DRAUFSICHT AUF DAS PRODUKT



2.2. BEDIENFELD



1. EIN/AUS
2. WLAN
3. Varycook
4. Fernsteuerung
5. Ganze Zone
6. Anhalten
7. Timer
8. Kindersicherung
9. Schmelzen
10. Köcheln
11. Kochen

3. VOR DEM START

3.1. 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.

Topfdetektor: Nach dem Einschalten des Kochfeldes erkennt das Produkt automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochzonen, noch bevor diese aktiviert werden.

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

3.2. 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.

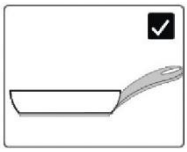
Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.

3.3. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

3.3.1. 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;

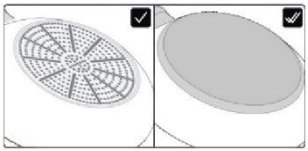
HINWEIS: vermeiden Sie so weit wie möglich, den Topf auf der Glasoberfläche zu bewegen, um Kratzer zu vermeiden.

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.

3.3.2. 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.



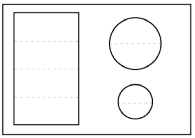
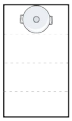
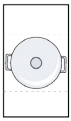
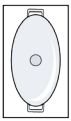
Wenn Sie großes Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element verwenden, wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

3.3.3. 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.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

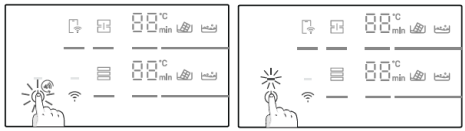
ACHTUNG: Stellen Sie den Topf während des Kochens oder Abkühlens nicht auf/neben das Bedienfeld.

4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. FUNKTIONSWEISE DES PRODUKTS

⏻ EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

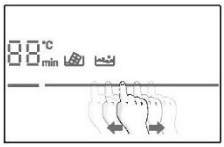
Um das Kochfeld ein- und auszuschalten, halten Sie die Taste eine Weile gedrückt. Ein spezieller Ton zeigt den Status des Geräts an.



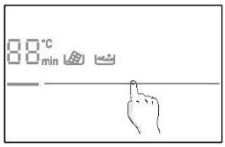
88 DIE KOCHZONE AUSWÄHLEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Das Kochfeld kann den Topf automatisch erkennen, wenn er auf die Kochzone gestellt wird, indem die entsprechende Zonenanzeige aufleuchtet. In dieser Phase wird keine Leistungsstufe aktiviert. Die Zone kann durch Drücken der Zonenanzeige ausgewählt werden.

Die Leistung kann folgendermaßen eingestellt werden:
Schieben des Fingers auf den Schieberegler;
Drücken direkt auf die richtige Stufe.



gegen



Der Benutzer kann die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern und denselben Vorgang wiederholen.
Die Ziffern zeigen die eingestellte Leistungsstufe an: Jede Kochzone hat eine unterschiedliche Anzahl von Leistungsstufen, die von 1 (Minimum) bis 14 (Maximum) reicht. Jede Stufe verfügt über eine automatische Abschaltung, die zwischen 1 und 8 Stunden liegen kann.

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

BOOST-FUNKTION: Es ist auch möglich, die Schnellaufheizung zu wählen, indem man den Schieberegler auf die 15. Stufe schiebt.

- Die Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden;
- Nach 10 Minuten geht die Boost-Funktion automatisch auf Stufe 14.

ACHTUNG: Wenn nach dem Einschalten des Kochfeldes oder nach Beendigung aller Garvorgänge innerhalb einer Minute eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

Wenn das Display anzeigt, bedeutet dies, dass:
• Der Topf befindet sich nicht in der ausgewählten Kochzone;
• Die Pfanne bzw. der Topf ist nicht richtig oder gar nicht auf dem Kochfeld platziert;
• Der Topf ist nicht für die Induktion geeignet;
• Die Abmessungen des Topfes sind kleiner als der in der ausgewählten Zone geforderte Mindestdurchmesser des Topfes.
• Wenn innerhalb von 1 Minute kein geeigneter Topf platziert wird, schaltet sich die Kochzone aus.

H Wenn dieses Symbol auf den Ziffern erscheint, bedeutet dies, dass die Kochzone noch heiß ist. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, verschwinden die Symbole.

⏸PAUSE

Das gesamte Kochfeld kann durch Drücken der entsprechenden Taste auf Pause geschaltet werden, anstatt es auszuschalten.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie ⏸. Alle Zonenanzeigen zeigen II an und der Garvorgang ist beendet.
Zum Deaktivieren drücken Sie ⏸ und die vorherigen Einstellungen werden wiederhergestellt.

WARNUNG: Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert. Auf diese Weise kann das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden.

TIMER

Um den Timer für eine Zone auszuwählen, drücken Sie ◔ und wählen Sie die Zone aus. Auf der Ziffernanzeige erscheint <min> und durch Verschieben des Schiebereglers nach links und rechts können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
Nach Ablauf der Zeit wird die gewählte Kochzone ausgeschaltet; der Timer zählt bis 60 Minuten.
Es können bis zu vier Timer gleichzeitig eingestellt werden, einer für jede Zone.

TASTENSPERRE

Das Kochfeld kann durch Drücken der Taste 🔒 gesperrt werden, um eine unbeaufsichtigte Benutzung zu verhindern.
Wenn das Gerät gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.
Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste 🔒 eine Weile gedrückt.

Diese Funktionen können nach der Zonenauswahl aktiviert werden:

SCHMELZEN

Diese Funktion wird hauptsächlich zum Schmelzen von Schokolade verwendet. Schalten Sie die Funktion nach einigen Minuten, wenn die Schokolade zu schmelzen beginnt, auf Stufe 1 um, damit sie flüssig bleibt, ohne die ideale Temperatur zu überschreiten.

KÖCHELN

Funktion für Cremes, Soßen oder allgemeine Flüssigkeiten mit niedriger Temperatur.

KOCHEN

Funktion für das Kochen von Wasser und die Aufrechterhaltung des Kochens.

HINWEIS: Jede Garzeit kann für jede Funktion angepasst werden, indem verschiedene Leistungsstufen ausgewählt werden, die der vorgeschlagenen entsprechen.

GANZE ZONE

Bei der ganzen Zone handelt es sich um einen Kochbereich, der eine Kombination aus mehreren Kochzonen in den vorderen und hinteren Positionen ist und eine einzigartige vertikale Zone bildet.

Die ganze Zone wird, wenn sie aktiviert ist, nur mit einer Leistungsstufe gesteuert.
Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste . Nur die oberen Ziffern zeigen Rückmeldungen an. Die unteren Ziffern sind ausgeschaltet.

Zum Deaktivieren drücken Sie lange auf den Wahlschalter für die Zonen .
Die Töpfe werden wie auf der Abbildung auf Seite 12 dargestellt platziert.

VARYCOOK-ZONE

Mit dieser Funktion können feste Leistungsstufen in drei verschiedenen Bereichen entsprechend der Position des Topfes eingestellt werden: hoch (l.14), mittel (l.10), niedrig (l.1).
• Befindet sich der Topf auf der Vorderseite der Varycook-Zone, ist die Leistungsstufe auf l.1 eingestellt;
• Wenn der Topf auf der mittleren Varycook-Zone steht, ist die Leistungsstufe auf l.10 eingestellt;
• Befindet sich der Topf auf der Rückseite der Varycook-Zone, ist die Leistungsstufe auf l.14 eingestellt.

Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie lange auf den Wahlschalter für die Zonen . Nur die oberen Ziffern zeigen Rückmeldungen an. Die unteren Ziffern sind ausgeschaltet.

4.2. VERBINDUNG mit der hOn-APP

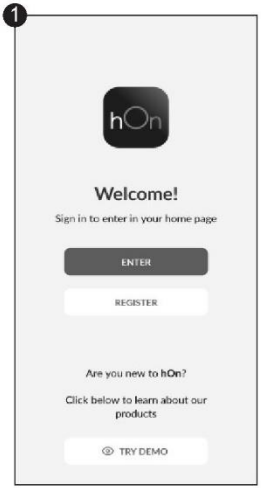
Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

HINWEIS
• Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist, blinken die WLAN-Symbole 30 Minuten lang. Während dieser Zeit ist es möglich, das Produkt anzumelden.
• Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
• Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Gerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
• Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Kochfeld mit der App verbunden ist.
• Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

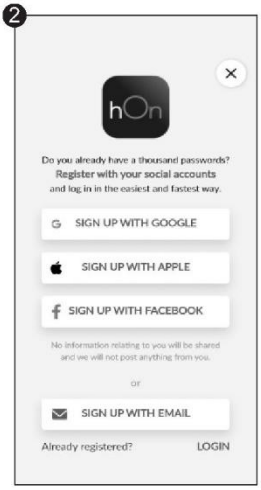
Laden Sie die hOn-App auf Ihr Smartphone.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registrierung neuer Benutzer



Klicken Sie auf „Registrieren“

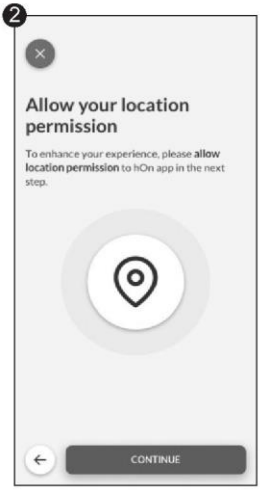


Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden

Kurzanleitung für die Kopplung



Wählen Sie „Gerät hinzufügen“

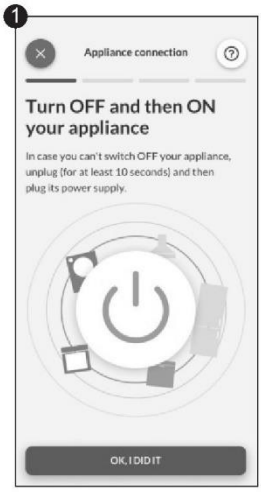


Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort

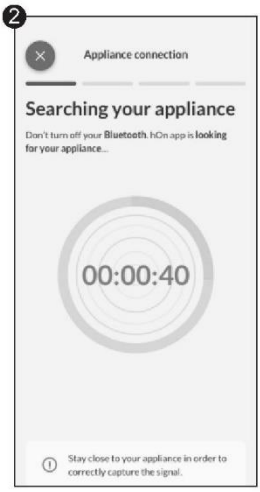


Wählen Sie das Kochfeld aus der Gerätekategorie aus

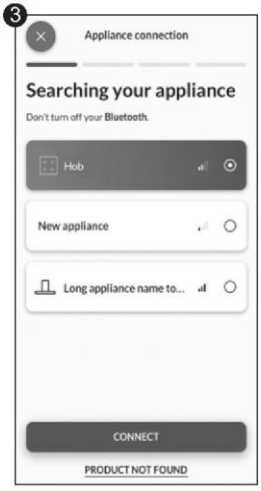
Kurzanleitung für die Kopplung

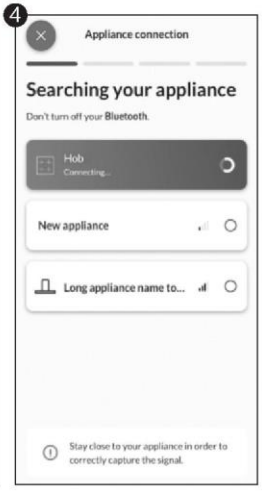


Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein

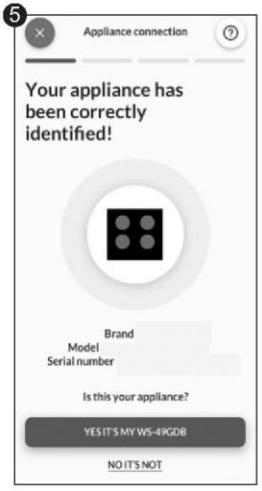


Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.





Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden" und warten Sie ein paar Sekunden



Ihr Kochfeld wird gefunden und Sie können Funktionen/Rezepte über hOn anzeigen und einstellen

Wählen Sie das Rezeptmenü oder Sonderprogramme in der hOn-App aus. Folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen der App und senden Sie anschließend die Parameter an das Kochfeld, das für Sie kochen soll.
Wenn das Kochfeld den Befehl von der App empfängt, piept es zweimal und blinkt eine Sekunde lang, um anzuzeigen, dass die Befehle empfangen wurden.
Um das Rezept zu starten, drücken Sie die Taste „My Chef".
Wenn Sie die Funktion „My Chef" verlassen möchten, drücken Sie die Taste 3 Sekunden.
*Die Kochergebnisse können je nach verwendeten Kochgeschirr variieren.

WLAN-PARAMETER

Technologie	WLAN	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Die Candy Hoover Group Srl erklärt, dass die Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU und den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter dieser Internetadresse verfügbar: **www.candy-group.com**

PRECI PROBE MODELL Et180 WLAN-PARAMETER:

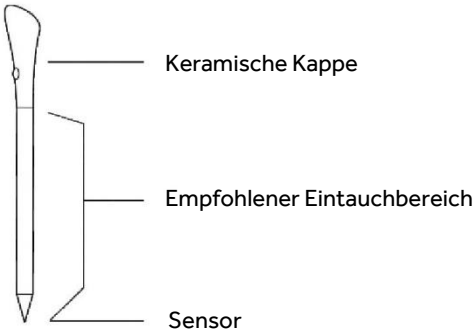
Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400÷2480
Maximale Leistung [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. ZUBEHÖR

4.3.1. PRECI PROBE und SCHÖPFKELLE - ein Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer (je nach Modell erhältlich)

Vielen Dank, dass Sie sich für Haier Preci Probe entschieden haben. Bitte beachten Sie, dass es nur mit einem Haier-Induktionskochfeld funktioniert, und lesen Sie vor der Verwendung die folgenden Anweisungen und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung.

Einleitung: Preci Probe ist ein drahtloser Temperaturfühler, der in Echtzeit über die Kerntemperatur im Gargut informiert, damit dieses nicht zu lange oder zu kurz, sondern punktgenau gegart wird. Er wird direkt mit dem Produkt verbunden. Details und der Garzustand des Lebensmittels können in Echtzeit auf dem Smartphone kontrolliert werden. Weitere Informationen zur Kopplung und Tipps zur Verwendung finden Sie in der nachstehenden Anleitung.



AUFLADEN DES PRECI PROBE VOR DEM GEBRAUCH:

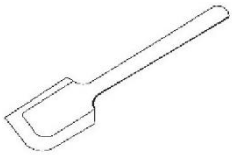
• Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
• Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
• Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollständig aufgeladen ist, geht die LED aus.

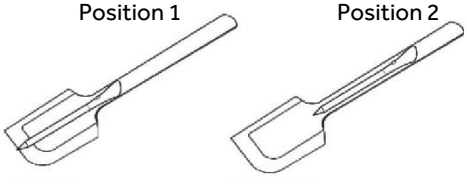
KOPPELN DES PRECI PROBE MIT DEM INDUKTIONSKOCHFELD:

• Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld eingeschaltet und der Preci Probe vollständig aufgeladen ist.
• Rufen Sie die hOn-APP auf Ihrem mobilen Gerät auf.
• Gehen Sie zum Abschnitt Rezepte und wählen Sie ein Rezept, das den Einsatz des Preci Probe erfordert.
• Sobald Sie das Rezept durch Drücken der Taste „Cook with me [📱]" auf dem Gerät starten, wird der Preci Probe automatisch mit der App verbunden.
• Die App listet alle verfügbaren Fühler auf, die für das Rezept ausgewählt werden können;
• Auf dem Kochfeld-Display wird der Name des ausgewählten Preci Probe angezeigt (z.B. „1A");
• Folgen Sie nun den Anweisungen der hOn-APP.
• Wenn der Temperaturfühler bei Verwendung der App weniger als 20 % aufgeladen ist, wird auf dem Timer-Display „CH" angezeigt.

SCHÖPFKELLE

Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.
• Reinigen Sie die Schöpfkelle vor dem ersten Gebrauch.
• Verwenden Sie die Schöpfkelle nicht auf offener Flamme.
• Schneiden Sie nicht auf der Schöpfkelle.
• Bringen Sie die Schöpfkelle nicht in direkten Kontakt mit den heißen, zugänglichen Teilen des Kochfeldes.
• Zulässiger Temperatur: + 220 °C





4.4. 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 Vakuumbeutel 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 Lebensmitteln 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.

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. 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.

5.2. 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 Saucen	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

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. 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.

6.2. 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.

7. AUSFALLANZEIGE UND INSPEKTION

7.1. 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.

7.1.2. 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

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Empfehlungen zum Erhalt der besten Ergebnisse:

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

Wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen.

Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer minimalen Menge Wasser, um die Kochzeit zu verkürzen.

Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um den Energieverbrauch und die Kochzeit weiter zu reduzieren.

Stellen Sie den Topf in die Mitte der umrandeten Kochzone des Kochfeldes.

8.2. ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die sich negativ auf die Umwelt auswirken können) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.



Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher können einen wichtigen Beitrag leisten, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

• Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

• Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

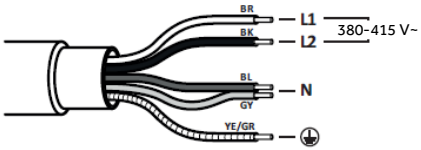
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

9. INSTALLATION

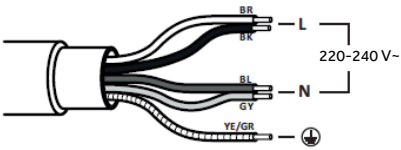
Elektrischer Anschluss

Stromversorgungskabel: Das Gerät ist mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet, das an das Hausstromnetz angeschlossen werden muss. Identifizieren Sie die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten je nach Art der Hausstromversorgung anhand des entsprechenden Diagramms. Auf dem Typenschild sind auch die zulässige Anschlussspannung für dieses Gerät und die entsprechende Leistungsaufnahme angegeben.

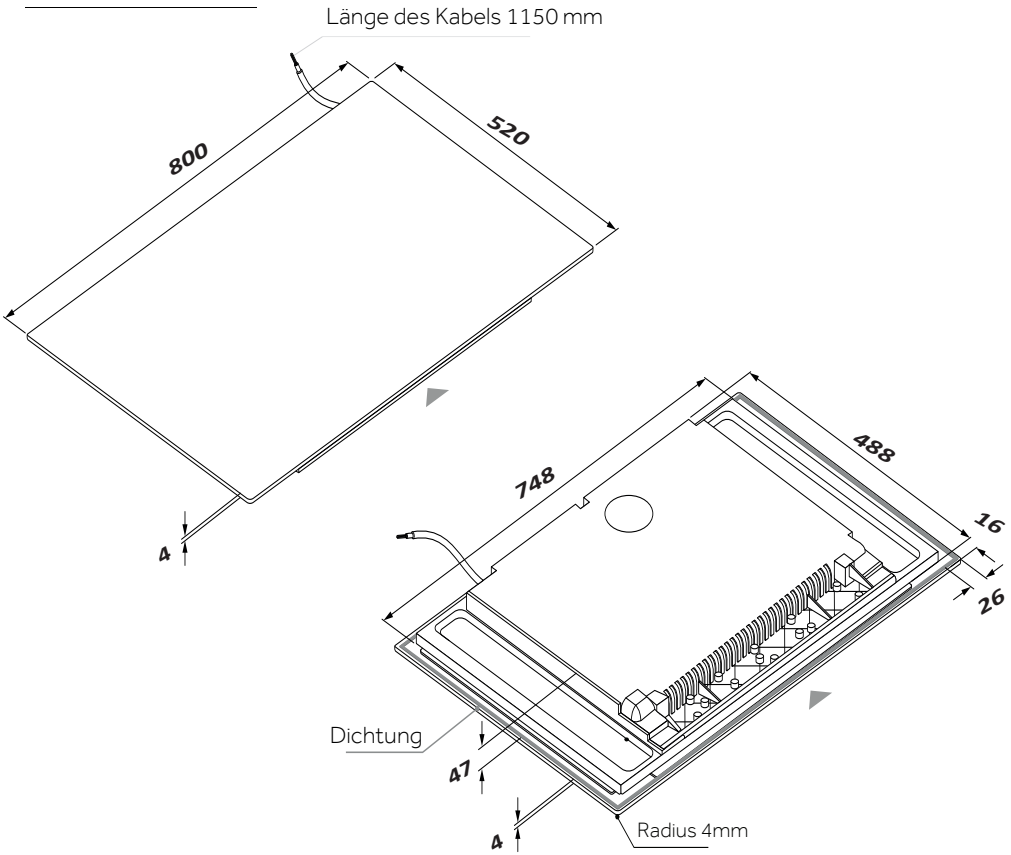
220-240 V/380-415 V 2N~



220-240 V



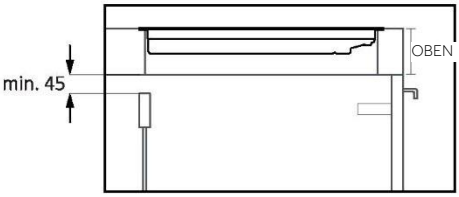
KOCHFELD 80 cm

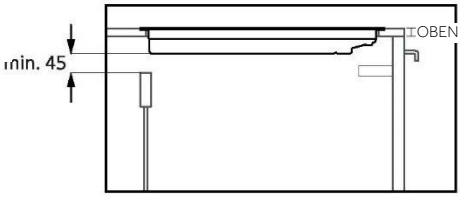


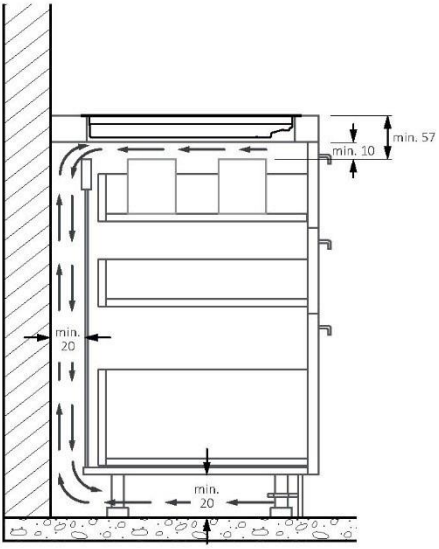
Werkzeuge

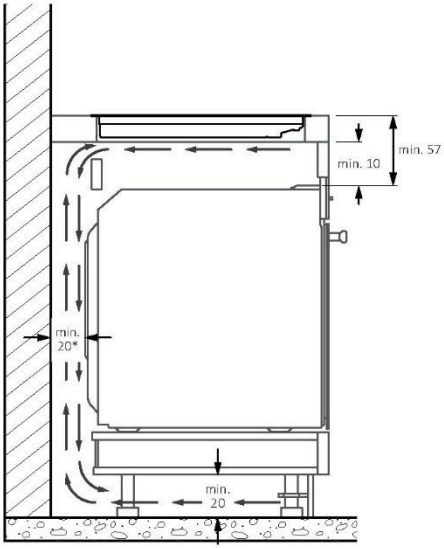


ABSCHNITTE - BREITE 80



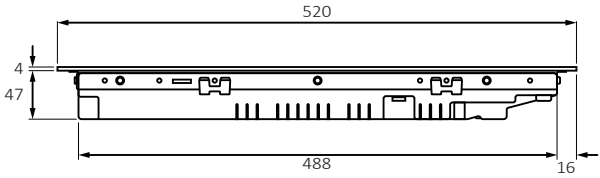




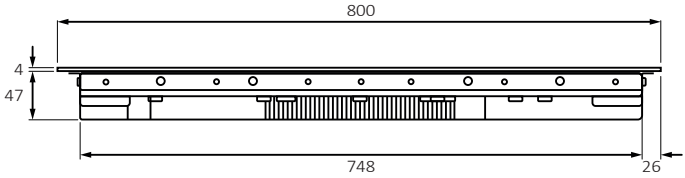


*Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts muss der Luftstrom unter dem Kochfeld gemäß der Installationsanleitung gewährleistet sein.

KOCHFELD 80 cm

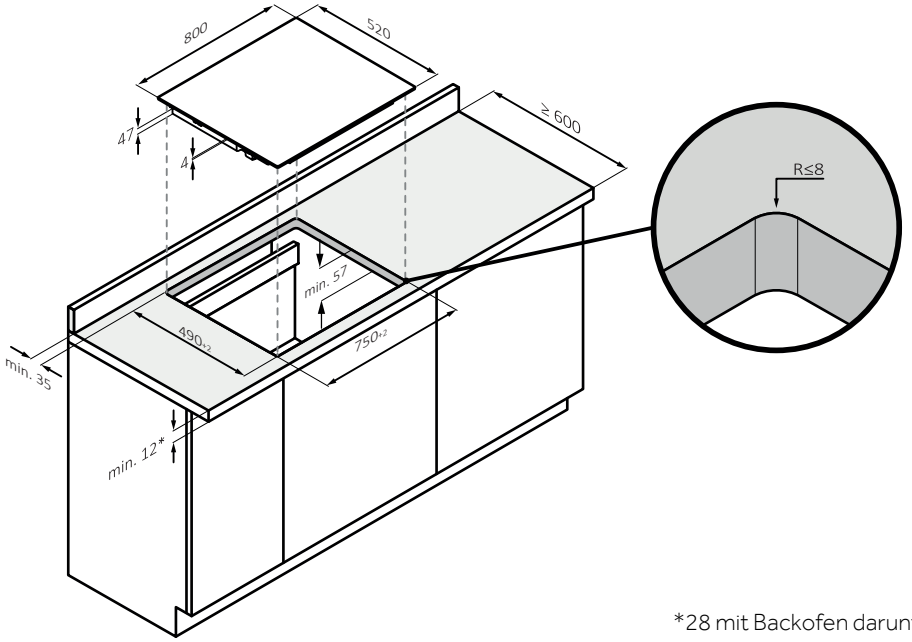


Seitenansicht



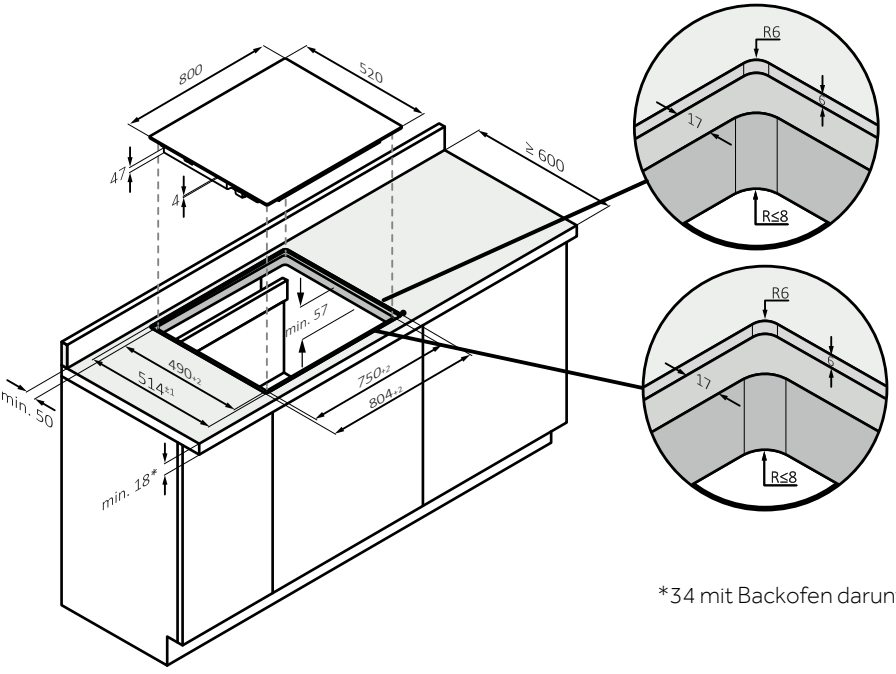
Frontansicht

STANDARDMÄSSIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN von 80



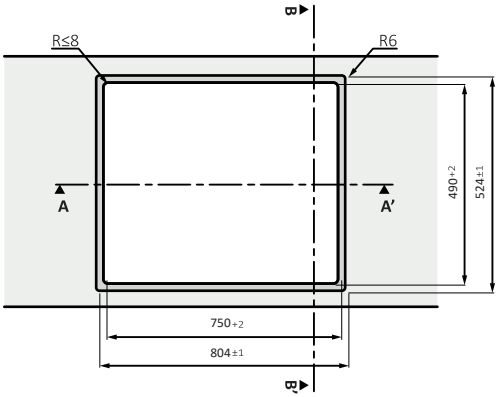
*28 mit Backofen darunter

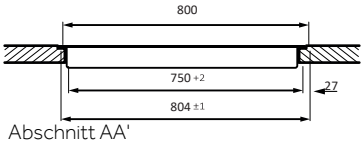
BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN VON 80



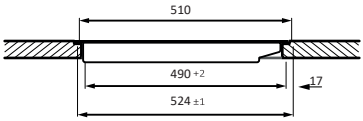
*34 mit Backofen darunter

BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN VON 80

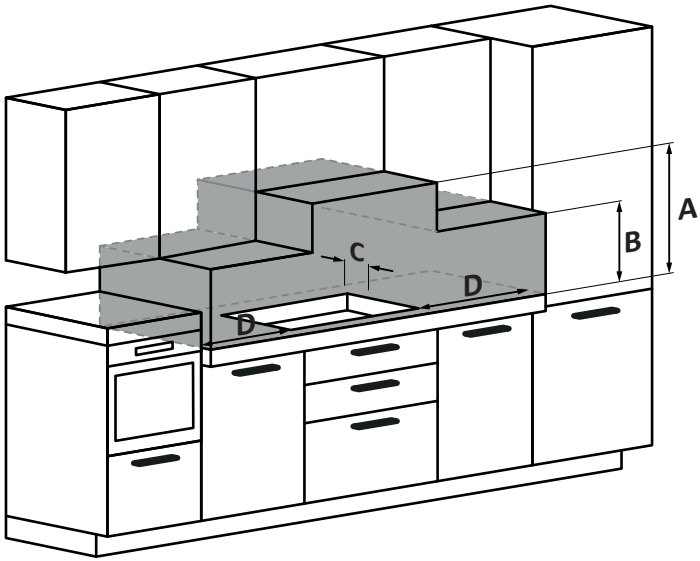




Abschnitt AA'



Abschnitt BB'



A: Wir empfehlen einen Abstand von mindestens 650 mm, aber es ist besser, die Bedienungsanleitung der Haube zu konsultieren;
B: Erwägen Sie, einen funktionalen Raum für die Handhabung von Küchenwerkzeugen und von Dampf und Kondenswasser vorzusehen, die bei der Zubereitung von Speisen entstehen.
C: 35 mm von der Aussparung bis zur Rückenstütze/Platte für die Rückenstütze.
D: 35 mm von den angrenzenden Möbeln (bei einem 80cm großen Kochfeld).

Samenvatting

116 **Veiligheidsinformatie**

121 **Productintroductie**

122 **Voordat u begint**

125 **Werking van het product**

133 **Bereidingsrichtlijnen**

134 **Onderhoud en reiniging**

135 **Storingsweergave en inspectie**

137 **Milieubescherming en verwijdering**

138 **Installatie**

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.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

1.1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

• Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
• WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen.
• Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam dan met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
• WAARSCHUWING: Brandgevaar: gebruik de kookoppervlakken niet als bewaarplek voor spullen.
• WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of in de gebruiksaanwijzing van het apparaat als geschikt zijn aangegeven of kookbeveiligingen die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van verkeerde beveiligingen kan ongevallen veroorzaken.

1.1.1. Gebruiksbeperkingen

• Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
• Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
• Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.
• Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
• Het schoonmaken en het onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als er geen toezicht is.
• Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Personen met pacemakers of andere elektrische

implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen. Controleer voordat u dit apparaat gebruikt of de implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

1.1.2. Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

• Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- vakantiehuizen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie;
- bed-and-breakfastomgevingen.

• Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
• Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.

1.2. INSTALLATIE

• Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
• Aansluiting op een goed geaarde bedrading is essentieel en verplicht.
• Dit apparaat mag alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden geïnstalleerd en geaard.
• Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u er werkzaamheden of onderhoud aan uitvoert, om het gevaar van letsel of snijwonden te voorkomen.
• Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
• Als u het apparaat niet correct installeert, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

1.3. ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

• Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een isolatieschakelaar die alle polen volledig loskoppelt van de voeding onder omstandigheden van overspanningscategorie III. Ontkoppelingsmiddelen moeten in overeenstemming zijn met de schrijfregels.
• WAARSCHUWING: Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel zoals een timer of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
• Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
• Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
• Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

1.4. GEBRUIK EN ONDERHOUD

• WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen. Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
• WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
• VOORZICHTIG: Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
• Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
• Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
• Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
• U mag geen stoomreiniger gebruiken.
• Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
• Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

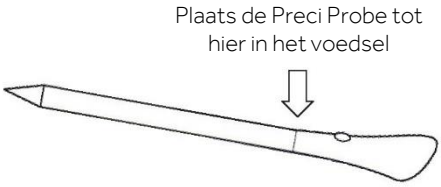
• Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
• De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen. Als dit advies niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot brand- en schroeiwonden.
• Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen. Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.
• Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
• Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.
• Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
• Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
• Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken.
Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
• Gebruik geen adapters voor kookpotten.
• WAARSCHUWING: Wanneer een of meer kookzones worden uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van de restwarmte aangegeven door een visueel signaal op de overeenkomstige zoneweergave met het symbool H. Wanneer dit symbool actief is, moet u oppassen dat u de kookplaat niet aanraakt, anders bestaat er gevaar voor brandwonden.

1.5. WAARSCHUWINGEN Draadloze temperatuursonde

(beschikbaar afhankelijk van het model)

Dit product is uitsluitend voor kookplaattoepassingen.
Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.

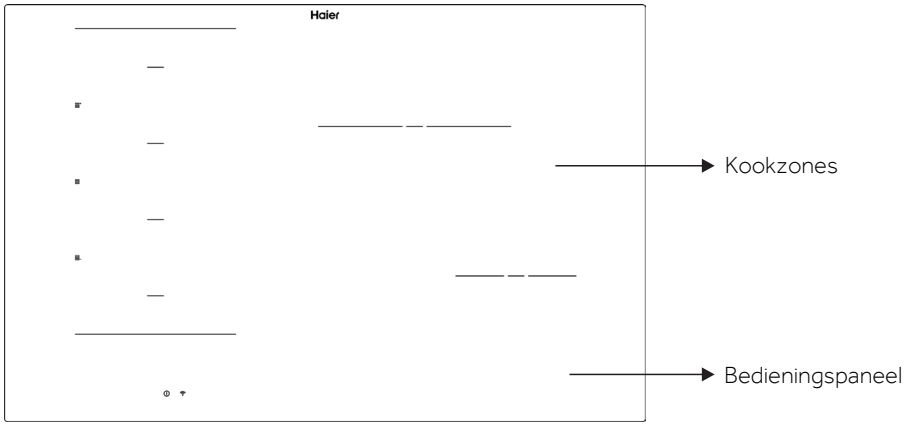
• RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
• De metalen Preci Probe-staaf moet tijdens de bereiding VOLLEDIG in het voedsel ZIJN GESTOKEN, tot aan de ZWARTE keramische RAND.



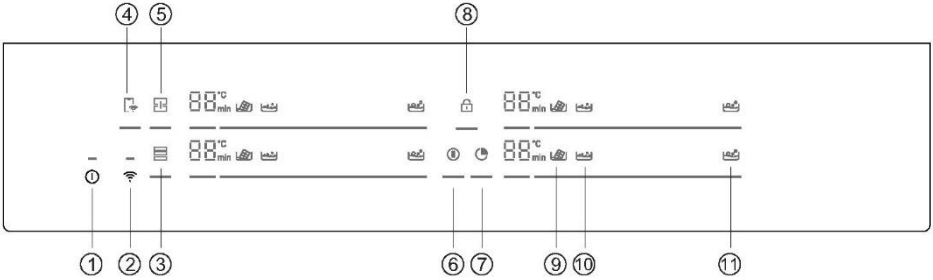
• Gebruik de Heat Feel-sensor niet in een magnetron.
• De Heat Feel-sensor kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
• Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
• De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Heat Feel-sensor door een verkeerd gebruik van het apparaat.
• Reinig de Heat Feel-sensor voor gebruik.
• De sonde kan werken in het volgende temperatuurbereik: 10°C tot een maximale interne temperatuur van 100°C bij het metalen gedeelte. Het keramische gedeelte kan 350°C bereiken.
• Als de temperatuur van de Heat Feel-sensor hoger wordt dan 100°C, stopt de bereiding en moet de Heat Feel-sensor zo snel mogelijk uit de oven worden verwijderd, met handschoenen aan, om schade aan de sonde te voorkomen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. BOVENAANZICHT VAN HET PRODUCT



2.2. BEDIENINGSPANEEL



1. AAN/UIT
2. WIFI
3. Varycook
4. Bediening op afstand
5. Volledige zone
6. Pauze
7. Timer
8. Kinderslot
9. Smelten
10. Sudderen
11. Koken

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. 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-/UITSCHAKELEN' 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.

Pandetector: Nadat de kookplaat is ingeschakeld, detecteert het product automatisch de aanwezigheid van potten en pannen op de kookzones, zelfs voordat deze worden geactiveerd.

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.

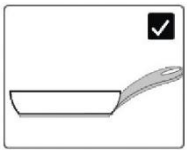
De selectie van het laatste vermogensniveau kan gedeeltelijk worden geweigerd/aangepast aan de beschikbare hoeveelheid restvermogen van de vorige instelling.

3.3. HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

3.3.1. 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.

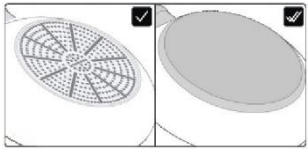
OPMERKING: Vermijd zoveel mogelijk het verplaatsen van potten en pannen over het glasoppervlak om krassen te voorkomen.

Magneettest
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.

3.3.2. 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.



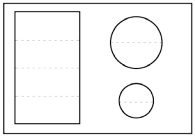
Bij gebruik van groot kookgerei met een kleiner ferromagnetisch element warmt alleen het ferromagnetische element op. Daardoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld.

3.3.3. 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	240 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.

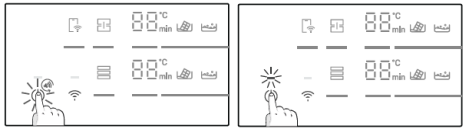
LET OP: Zet de pan niet op/bij het bedieningspaneel tijdens het koken of afkoelen.

4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

⏻ DE KOOKPLAAT AAN-/UITZETTEN

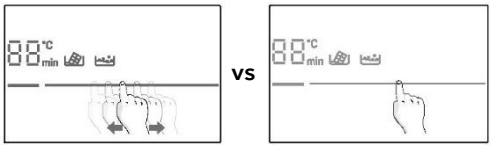
Houd even ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen. Een speciaal geluid geeft de status van het apparaat aan.



88 SELECTEER DE KOOKZONE EN STEL HET VERMOGEN IN

De kookplaat kan de pan automatisch detecteren zodra deze op de kookzone is geplaatst waarna de betreffende zone-indicator gaat branden. In dit stadium wordt er geen vermogensniveau geactiveerd.
De zone kan worden geselecteerd door op de zone-indicator te drukken.

Het vermogen kan worden ingesteld:
Schuif de vinger over de schuifknop.
Druk direct op het juiste niveau.



De gebruiker kan het vermogensniveau tijdens het koken wijzigen en hetzelfde proces herhalen.
De cijfers geven het ingestelde vermogensniveau aan: elke kookzone heeft een verschillend aantal vermogensniveaus die gaan van 1 (min.) tot 14 (max.). Elk niveau heeft een automatische uitschakeling die kan variëren van 1 tot 8 uur.

Vermogens-niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Tijd (u)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

BOOST-FUNCTIE: Het is ook mogelijk om de snelle verwarming te kiezen door de schuifknop naar 15 te schuiven.
- De functie kan in elke kookzone worden gebruikt;
- Na 10 minuten gaat de boost-functie automatisch naar niveau 14.

LET OP: Als er na het inschakelen van de kookplaat of na het beëindigen van alle bereidingen, binnen een minuut geen vermogensniveau wordt ingesteld, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Als het display ⚠ toont, betekent dit het volgende:
• De pan staat niet in de geselecteerde kookzone.
• De pan staat niet goed/helemaal niet op de kookplaat.
• De pan is niet geschikt voor inductie.
• De afmetingen van de pan zijn kleiner dan de minimale pandiameter die vereist is in de geselecteerde zone;
• Als er niet binnen 1 minuut een geschikte pan wordt geplaatst, wordt de kookzone uitgeschakeld.

H: Zodra dit symbool op het cijferdisplay verschijnt, betekent dit dat de kookzone nog heet is. Wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur, verdwijnen de symbolen.

⏸ PAUZE

Alle kookplaten kunnen op pauze worden gezet door op de betreffende toets te drukken in plaats van te worden uitgeschakeld.

Druk op ⏸ om deze functie te activeren. Alle zone-indicatoren geven ⏸ aan en het koken is gestopt.
Druk op ⏸ om te deactiveren en de vorige vermogensinstellingen worden vervolgens hersteld.

WAARSCHUWING: Bij het betreden van de pauzemodus zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. Op deze manier kan de inductiekookplaat in geval van nood altijd worden uitgeschakeld met de AAN/UIT-toets.

◔ TIMER

Om de timer voor één zone te selecteren, drukt u op ◔ en selecteert u de zone. Op het cijferdisplay verschijnt <min> en door de schuifbalk naar links en rechts te bewegen, kan de gewenste timing worden ingesteld.
Als de tijd is verstreken, wordt de geselecteerde kookzone uitgeschakeld. De timer telt tot 60 min.
Er kunnen maximaal vier timers tegelijk worden ingesteld, één voor elke zone.

🔒 TOETSVERGRENDELING

De kookplaat kan worden vergrendeld door op 🔒 te drukken om onbevoegd gebruik te voorkomen.
Als het apparaat is vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-toets uitgeschakeld.
Om de functie te activeren/deactiveren houdt u 🔒 even ingedrukt.

Deze functies kunnen worden ingeschakeld nadat de zone is geselecteerd:

SMELTEN

Functie die voornamelijk wordt gebruikt voor het smelten van chocolade. Na enkele minuten, wanneer de chocolade begint te smelten, gaat u naar niveau 1 om de chocolade vloeibaar te houden zonder de ideale temperatuur te overschrijden.

SUDDEREN

Functie gebruikt voor gerechten met room, saus of algemene vloeistoffen op lage temperatuur.

KOKEN

Functie gebruikt voor het koken van water en aan de kook houden.

OPMERKING: De bereiding kan met betrekking tot elke functie worden aangepast door verschillende vermogensniveaus te selecteren die dichtbij de voorgestelde liggen.

VOLLEDIGE ZONE

De volledige zone is een kookzone die een combinatie is van meer kookzones vooraan en achteraan door een unieke verticale zone te creëren. De volledige zone wordt, wanneer deze geactiveerd is, met slechts één vermogensniveau geregeld.

Druk op om de functie te activeren. Alleen de bovenste cijfers laten terugkoppelingen zien.
De onderste cijfers zijn uitgeschakeld.
Druk lang op de zone-keuzetoets om uit te schakelen .
Potten en pannen moeten worden geplaatst zoals aangegeven op de afbeelding op pagina 12.

VARYCOOK-ZONE

Deze functie wordt gebruikt om vooraf vaste vermogensniveaus in drie verschillende gebieden in te stellen, afhankelijk van de positie van de pan: hoog (l.14), medium (l.10), laag (l.1).

- Als de pan aan de voorkant van de Varycook-zone staat, wordt het vermogensniveau ingesteld op l.1.
- Als de pan in het midden van de Varycook-zone staat, wordt het vermogensniveau ingesteld op l.10.
- Als de pan aan de achterkant van de Varycook-zone staat, wordt het vermogensniveau ingesteld op l.14.

Druk lang op de zone-keuzetoets om in te schakelen . Alleen de bovenste cijfers laten terugkoppelingen zien. De onderste cijfers zijn uitgeschakeld.

4.2. VERBINDEN MET DE hOn-APP

Uw apparaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met de app. Verbind uw apparaat aan om ervoor te zorgen dat het up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

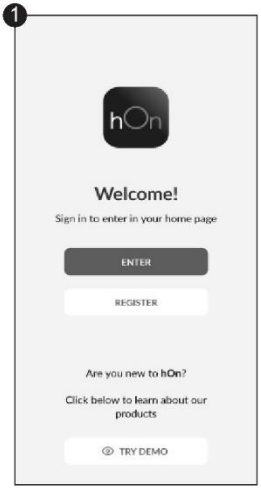
OPMERKING

- Zodra de kookplaat is ingeschakeld, knippert het wifipictogram gedurende 30 minuten.
Tijdens deze periode is het mogelijk om het product te verbinden.
- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap begeleiding op zowel het apparaat als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om de kookplaat te verbinden.
- Raadpleeg de app voor meer informatie en probleemoplossing.

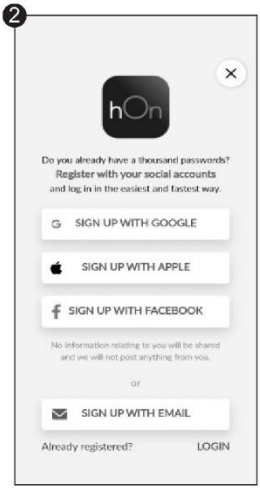
Download de hOn-app op uw smartphone.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registratie nieuwe gebruiker

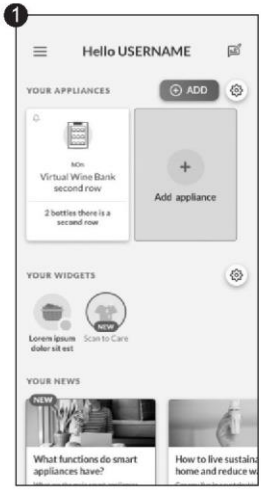


Klik op 'Registreren'.

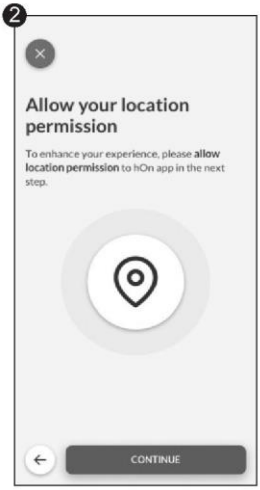


U kunt zich registreren via sociale accounts of u aanmelden met uw persoonlijke e-mail.

Snelle koppeling



Selecteer 'Apparaat toevoegen'.

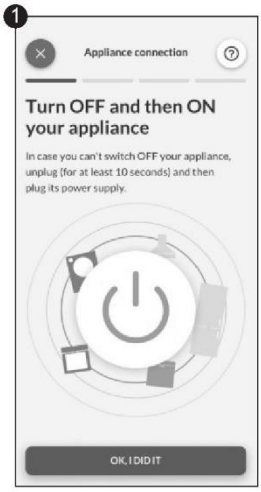


Geef toestemming voor gebruik van uw locatie.

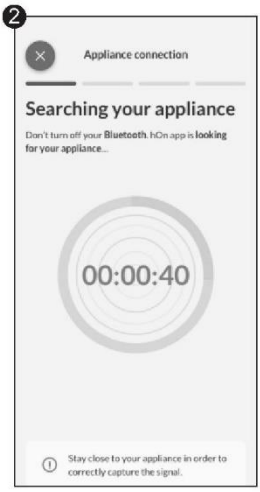


Selecteer 'Kookplaat' bij de apparaatcategorie.

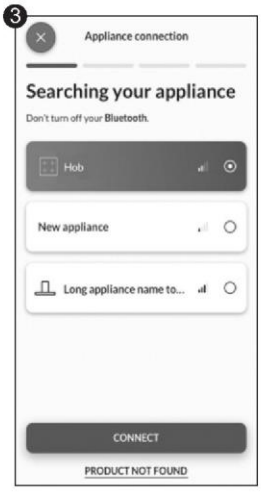
Snelle koppeling

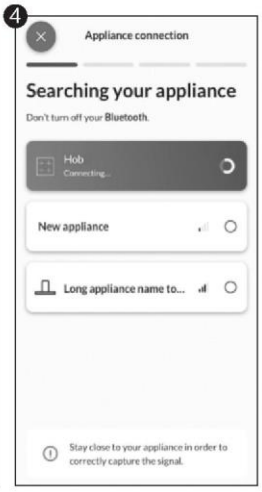


Zet het apparaat aan; als het al aan staat, zet het dan uit en weer aan.

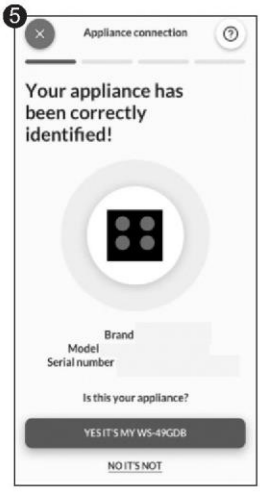


Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijke apparaat.





Selecteer uw huishoudelijke apparaat, tik op 'Verbinden' en wacht een paar seconden.



Uw kookplaat wordt gevonden en u kunt functies/recepten weergeven en instellen via hOn.

Kies uit het receptenmenu of speciale programma's-menu van de hOn-app. Volg stap voor stap de aanwijzingen in de app en stuur als u klaar bent de parameters naar de kookplaat die voor u zal koken. Wanneer de kookplaat de opdracht van de app ontvangt, zal de kookplaat 2 keer piepen en één seconde knipperen om aan te geven dat de instructies zijn ontvangen.
Druk op de toets 'My Chef' om het recept te starten.
Als u de functie 'My Chef' wilt verlaten, drukt u 3 sec.
*Kookresultaten kunnen variëren afhankelijk van het gebruikte kookgerei.

DRAADLOZE PARAMETERS

Technologie	Wifi	Bluetooth
Standaard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2401–2483	2402–2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

Hierbij verklaart Candy Hoover Group Srl dat de radioapparatuur in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten (voor de UKCA-markt). De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: **www.candy-group.com**

DRAADLOZE PARAMETERS PRECI PROBE MODEL Et180:

Technologie	Bluetooth
Standaard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequentieband(en) [MHz]	2400–2480
Maximaal vermogen [mW]	2,5 - (4 dBm)

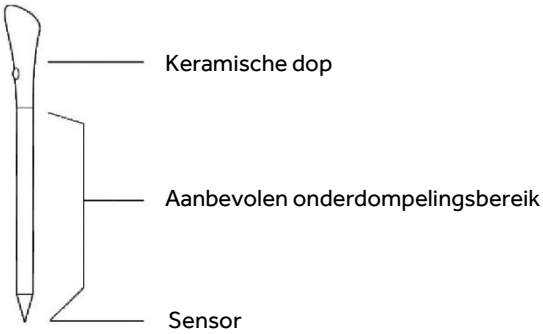
4.3. ACCESSOIRES

4.3.1. Intelligente draadloze voedselthermometer PRECI PROBE en LEPEL

(beschikbaar afhankelijk van het model)

Hartelijk dank voor uw aankoop van de Haier Preci Probe. Let op, hij werkt alleen met de Haier-inductiekookplaat en lees voordat u hem gebruikt de volgende instructie en veiligheidsopmerkingen in de gebruikershandleiding.

Inleiding: De Preci Probe is een draadloze voedselthermometer die thuiskoks in real time laat weten wat de status binnenin het voedsel is om rampen met te rauw of te veel doorgekookt voedsel te voorkomen en steeds weer een perfect resultaat te garanderen. De thermometer maakt direct verbinding met het product. De gegevens en realtime status van het voedsel kunnen worden afgelezen vanaf uw telefoon, waardoor u het beste resultaat gewoon binnen handbereik heeft. Raadpleeg de onderstaande instructies voor meer informatie over koppelen en gebruikstips.



LAAD DE PRECI PROBE VÓÓR GEBRUIK OP:

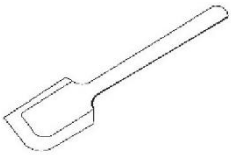
• Plaat de Preci Probe in de oplader en sluit het deksel.
• Sluit de oplader met de USB-kabel aan op een USB-voedingsbron, zoals een USB-adapter of een USB-contact van een pc/notebook. Het is mogelijk dat de oplader niet goed werkt met een powerbank vanwege de automatische uitschakelfunctie.
• Het ledlampje van de oplader gaat branden en knippert tijdens het opladen. Het ledlampje gaat uit wanneer de Preci Probe volledig is opgeladen.

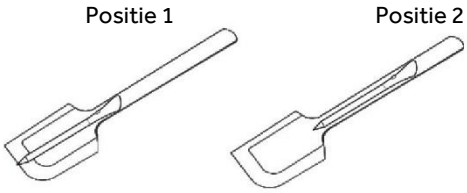
KOPPEL DE PRECI PROBE MET DE INDUCTIEKOOKPLAAT:

• Controleer of de kookplaat aan staat en uw Preci Probe volledig is opgeladen.
• Open de hOn-app op uw draagbare toestel.
• Ga naar het gedeelte 'Recepten' en kies een recept waarbij de Preci Probe wordt gebruikt.
• Zodra u het recept start door op de 'Cook with me'-toets op het apparaat te drukken, maakt de Preci Probe automatisch verbinding.
• De app geeft een lijst van alle beschikbare sondes die voor het recept kunnen worden geselecteerd.
• Op het display van de kookplaat verschijnt de naam van de geselecteerde Preci Probe (bijvoorbeeld '1A').
• Volg nu de instructies in de hOn-app.
• Bij gebruik van de app als de sonde minder dan 20% opgeladen is, geeft de timerdisplay 'CH' aan.

LEPEL

Gebruik de lepel met de sonde om tijdens het bereiden het voedsel te roeren.
• Maak de lepel voor het eerste gebruik schoon.
• Gebruik de lepel niet met een open vlam.
• Snijd niet in de lepel.
• Zorg dat lepel niet in direct contact komt met de warme, toegankelijke delen van de kookplaat.
• Getolereerde temperatuur: +220°C





4.4. 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.

Sudderen

De functie Sudderen 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.

5. 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	Sudderen, warmhouden, langzaam koken	Ideaal voor slowcooking-recepten, zachtjes sudderen van roomsauzen 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.

5.2. BEREIDINGSTABEL

VOEDSELCA-TEGORIE	RECEPT	Voorverwarmen		Bereiden
		Verwarmingsfase	Vermogensniveau	Vermogens-niveau
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 eiproducten	Hardgekookte eieren	Water opwarmen	14 - 15	6–8
	Gebakken eieren	Roerbakken	10–13	8–10
	Pannenkoeken	Pan voorverwarmen	6–11	5–7
Sauzen, gerechten met room en dessert	Tomatensaus	Sauzen verwarmen	4–6	2–4
	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

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. 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.

6.2. 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, kalkringen, vetvlekken.

d) GLANZENDE METALIGE VERKLEURING

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

7. STORINGSWEERGAVE EN INSPECTIE

7.1. 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.

7.1.2. 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

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Aanbevelingen voor de beste resultaten:
Gebruik potten en pannen met een bodemdiameter gelijk aan die van de kookzone.
Gebruik alleen potten en pannen met vlakke bodems.
Houd waar mogelijk het deksel op de potten/pannen tijdens het koken.
Kook groenten, aardappelen, etc. met een minimale hoeveelheid water om de kooktijd te verkorten.
Gebruik een snelkookpan, aangezien deze het energieverbruik verlaagt en de kooktijd verder nog verder verkort.
Plaats de pan in het midden van de kookzone die op de kookplaat wordt aangegeven.

8.2. AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden).



Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen. Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

• De AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval.

• De AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

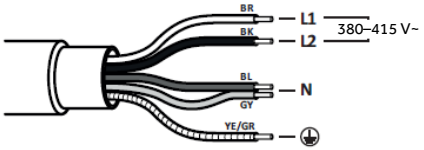
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

9. INSTALLATIE

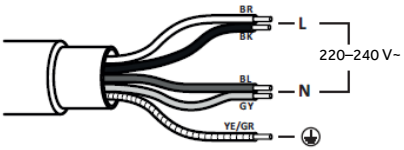
Elektrische installatie

Voedingskabel: Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel die moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet in huis. Identificeer de verschillende aansluitopties op basis van het type huishoudelijke voeding in het bijbehorende schema. Het gegevensplaatje geeft ook de toegestane aansluitspanning voor dit apparaat en het bijbehorende stroomverbruik aan.

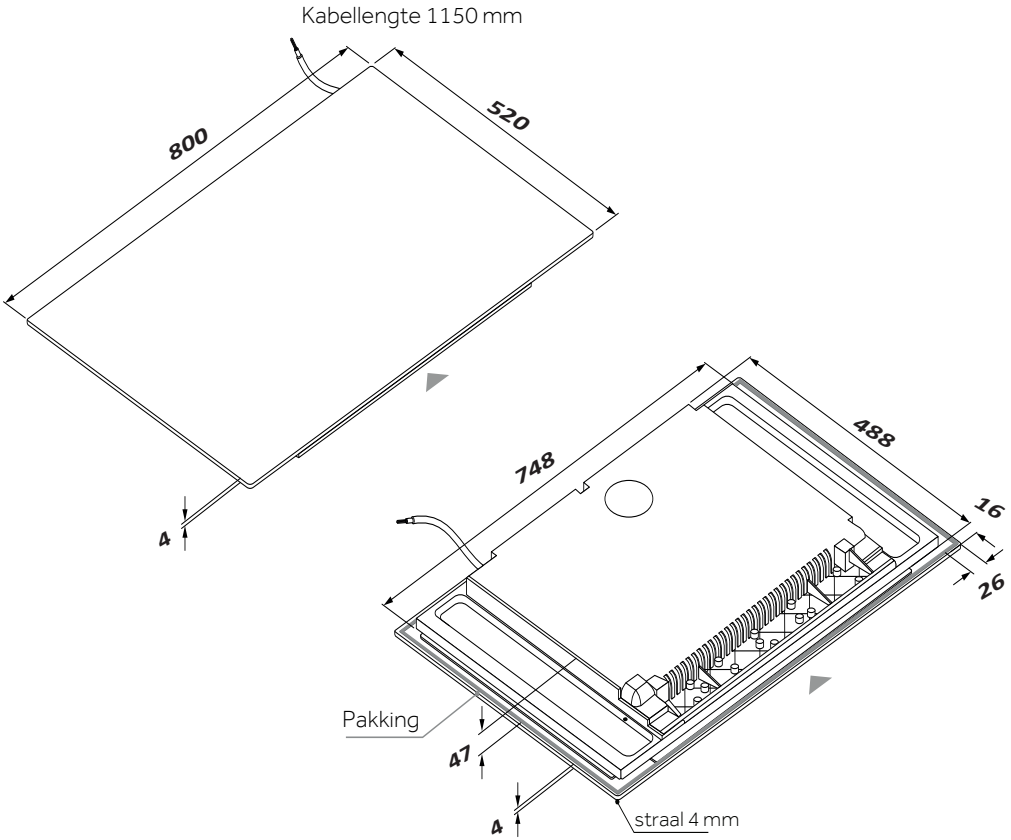
220-240 V/380–415 V 2N~



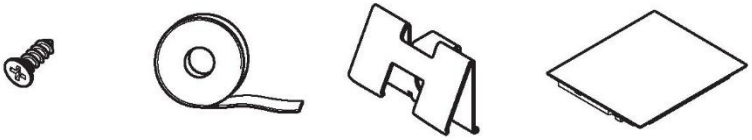
220–240 V



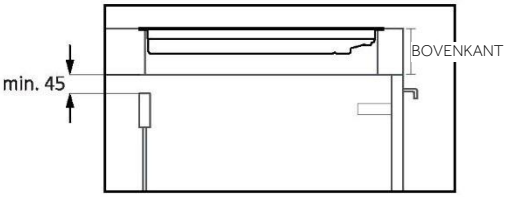
KOOKPLAAT 80 cm

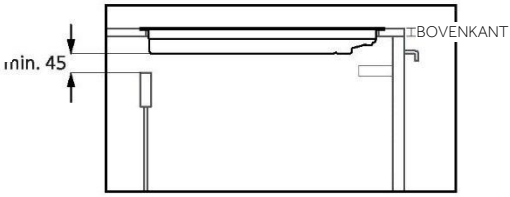


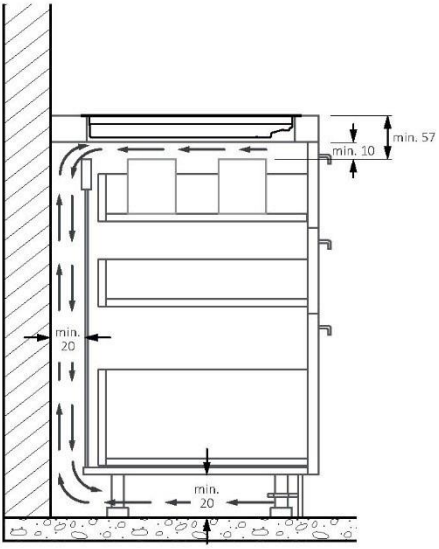
Gereedschap

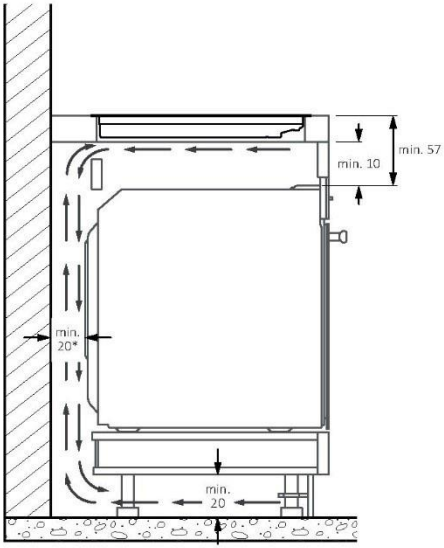


SECTIES – BREEDTE 80



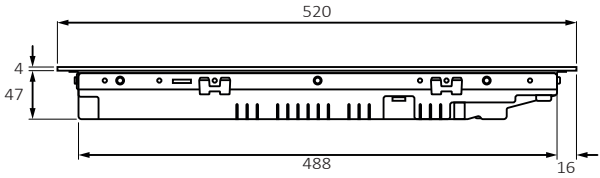




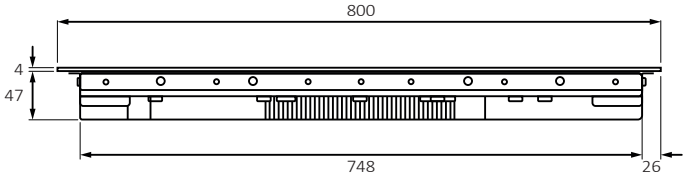


*Voor een goede werking van het apparaat moet u zorgen voor een goede luchtstroom onder de kookplaat volgens de installatierichtlijnen.

KOOKPLAAT 80 cm

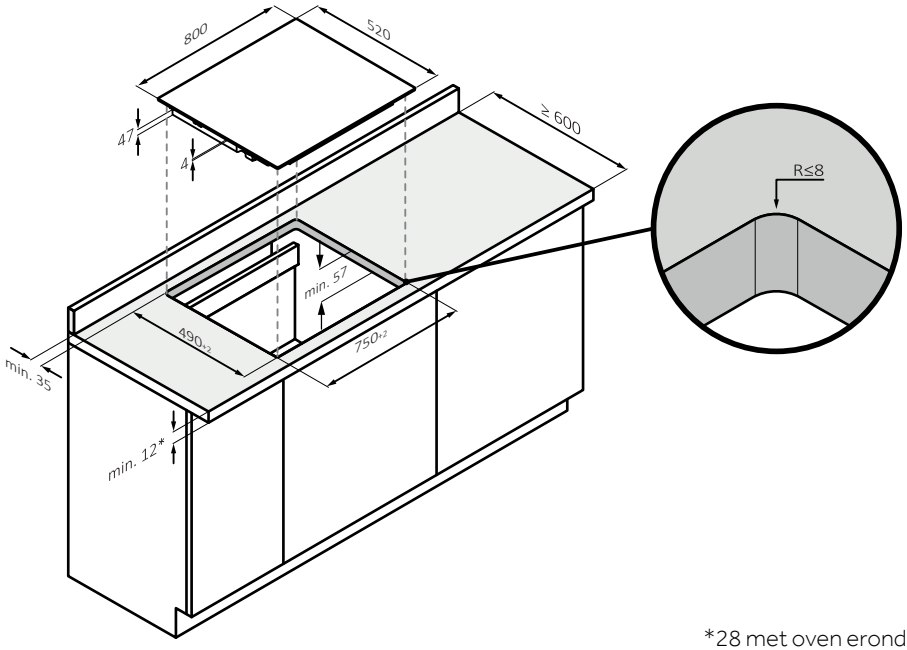


Zijaanzicht



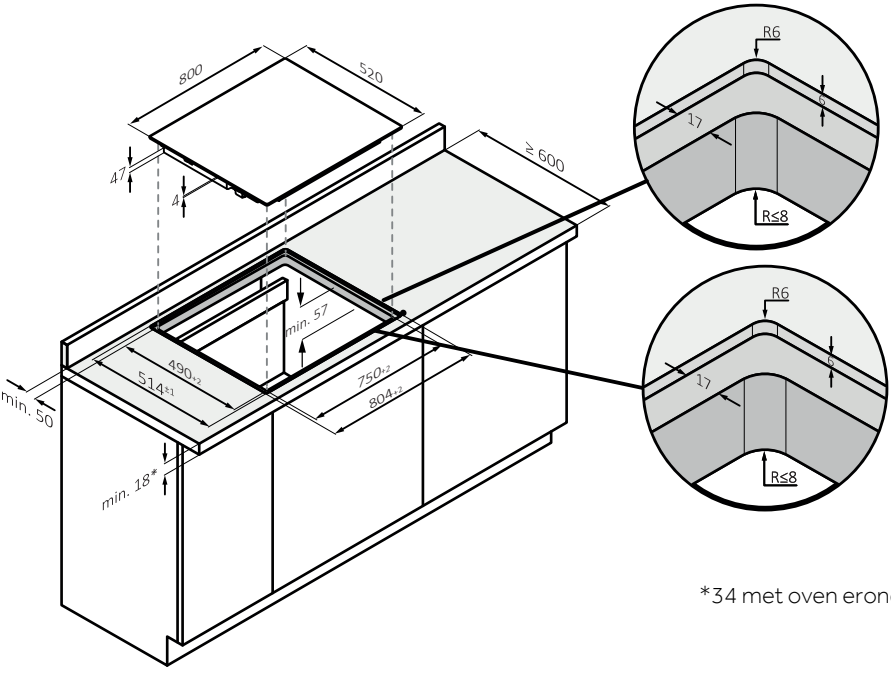
Vooraanzicht

STANDAARD INBOUWMATEN 80



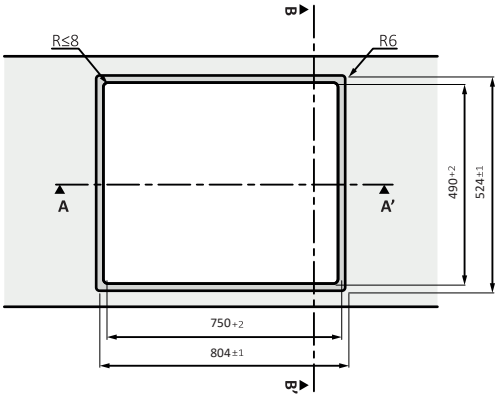
*28 met oven eronder

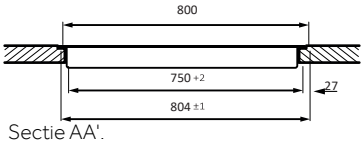
VLAKKE INBOUWMATEN VAN 80



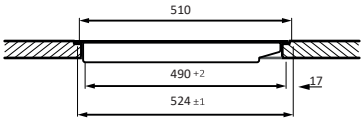
*34 met oven eronder

VLAKKE INBOUWMATEN VAN 80

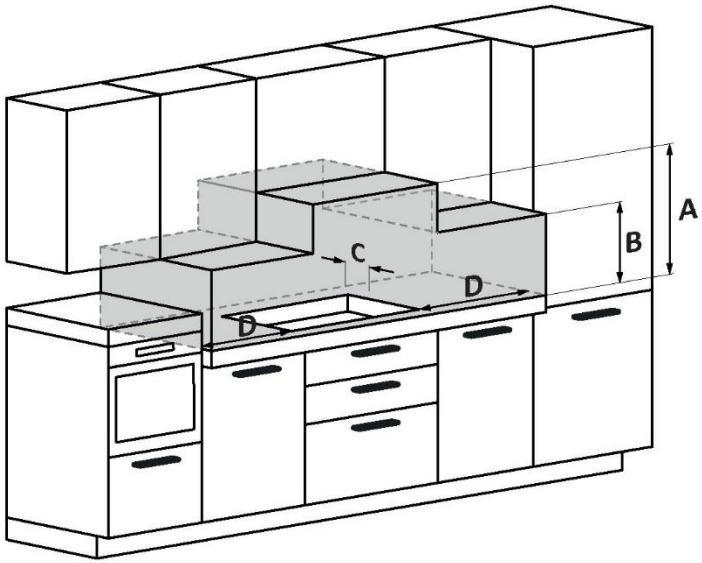




Sectie AA'.



Sectie BB'.



A: We raden een afstand van minstens 650 mm aan, maar het is beter om de gebruikershandleiding van de afzuigkap te raadplegen.

B: Overweeg om een functionele ruimte te voorzien voor het hanteren van keukengereedschap en eventuele stoom en condens die vrijkomt tijdens het bereiden van voedsel.

C: 35 mm van het verzonken gat naar de achtersteun/het achtersteunpaneel.

D: 35 mm van aangrenzende meubels (bij 85 cm kookplaat).

Spis treści

144 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

149 Wprowadzeniedo produktów

150 Przed uruchomieniem

153 Działanie produktu

161 Wytyczne dotyczące gotowania

162 Konserwacja i czyszczenie

163 Wyświetlanie i kontrola awarii

165 Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

166 Instalacja

WITAMY

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

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

1.1.1. Ograniczenia użytkowania

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

skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu. Przed użyciem tego urządzenia należy się upewnić, że pole elektromagnetyczne nie wpłynie na implanty. Niezastosowanie się do tego zalecenia może mieć skutek śmiertelny.

1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

• To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
- użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach mieszkalnych;
- miejsca typu bed and breakfast.

• Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.

• Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.

1.2. INSTALACJA

• Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.

• Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.

• To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

• Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, aby uniknąć zagrożenia mogącego skutkować obrażeniami ciała lub skaleczeniami.

• Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.

• Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

• To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania wszystkich biegunów w warunkach przepięcia kategorii III. Sposób odłączenia musi być zgodny opisanymi zasadami.

• OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.

• Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

• Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

• Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

• OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

• OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

• OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

• Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

• W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.

• Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.

• Nie należy używać odkurzacza parowego.

• Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.

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

1.5. OSTRZEŻENIA dot. bezprzewodowej sondy temperatury

(dostępne w zależności od modelu)

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

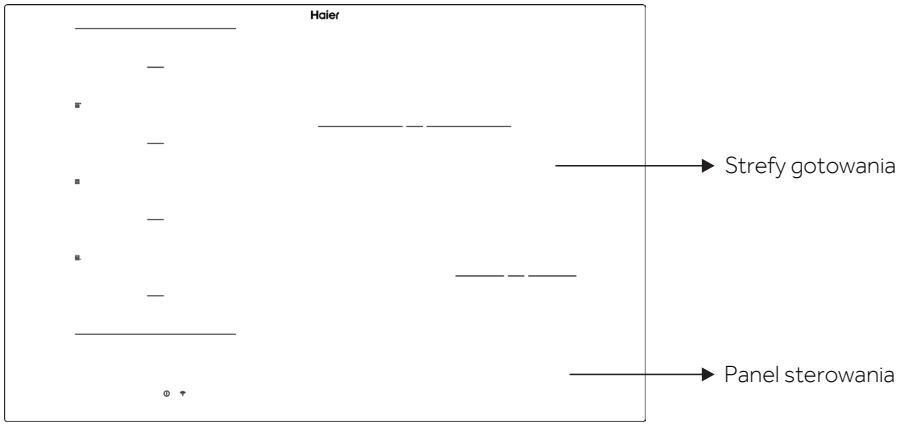
• NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe GOŁYMI RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
• Podczas gotowania należy W PEŁNI WŁOŻYĆ metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego CZARNEJ ceramicznej krawędzi.



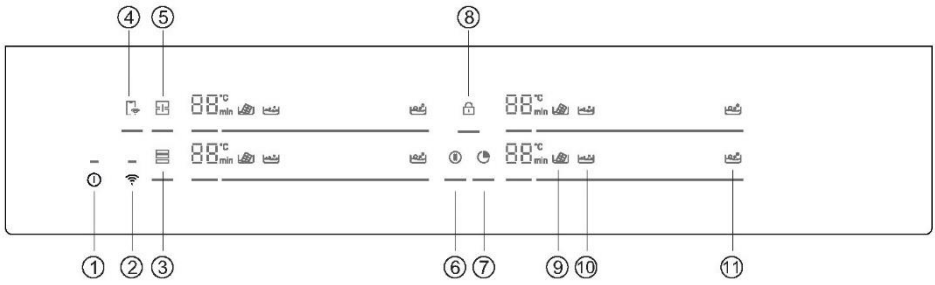
• Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
• Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
• Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
• Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia czujnika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

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. WIDOK PRODUKTU Z GÓRY



2.2. PANEL STEROWANIA



1. WŁ./WYŁ.
2. WIFI
3. Varycook
4. Zdalne sterowanie
5. Cała strefa
6. Pauza
7. Zegar
8. Blokada rodzicielska
9. Roztapianie
10. Gotowanie na wolnym ogniu
11. Intensywne gotowanie

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:
• Niektóre funkcje zostaną włączone lub zostaną automatycznie wyłączone w przypadku braku garnków na palnikach lub gdy nie zostaną one prawidłowo ustawione.
• W pozostałych przypadkach funkcje zostaną automatycznie wyłączone po kilku sekundach, gdy będzie to wymagało wykonania więcej niż jednego kroku (np. „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY" bez kroku „WYBIERZ STREFĘ GRZEWCZĄ".
• W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenie może nie zostać natychmiast wyłączone, nawet przy wyłączonych wszystkich strefach gotowania, ponieważ znajduje się w fazie chłodzenia; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol H, aż do jej ostygnięcia.

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

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

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

3.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

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

Jak ustawić zarządzanie energią
Możesz ustawić maksymalny poziom mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy.
Płyty indukcyjne mogą automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:
• Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przyciski i .
• Wskaźnik minutnika wyświetli „P8", co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom
• Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
• Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1" do „P8". Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich:

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

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

W celu potwierdzenia wyłącz płytę. Poziom mocy zostanie zapisany automatycznie. Wybrana wartość zostaje trwale zapisana i pozostaje zachowana nawet po wyłączeniu głównego zasilania. Aby zmienić poziom mocy, powtórz czynności opisane powyżej.

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

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

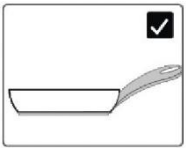
3.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

3.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

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

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



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

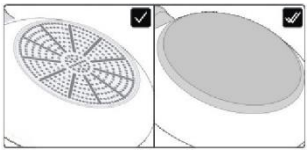
UWAGA: w miarę możliwości unikaj przesuwania garnka na szklanej powierzchni, aby zminimalizować ryzyko zadrapań.

Test magnesu

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

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

3.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości



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

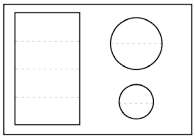
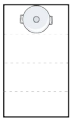
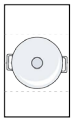
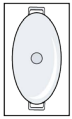
W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się tylko element ferromagnetyczny. W rezultacie ciepło może nie być równomiernie rozłożone.

3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj strefy gotowania, która najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia. Umieść garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany w strefie gotowania.

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

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

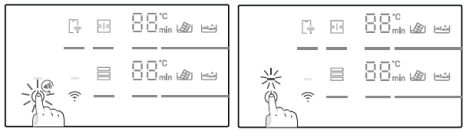
UWAGA: Nie stawiaj garnka na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub schładzania.

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

⏻ WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

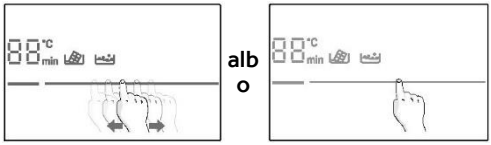
Aby włączyć/wyłączyć płytę należy nacisnąć i przytrzymać przez chwilę wskazane pole. Odpowiedni dźwięk będzie informował o stanie urządzenia.



88 WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC

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

Moc można ustawić poprzez:
Przesuwanie palca po suwaku;
Naciśnięcie bezpośrednio na właściwym poziomie.



Użytkownik może zmienić poziom mocy podczas gotowania, powtarzając ten sam proces. Cyfry wskazują ustawiony poziom mocy: każde pole grzejne ma inną liczbę poziomów mocy, od 1 (min) do 14 (maks.). Każdy poziom ma funkcję automatycznego wyłączania, które może trwać od 1 do 8 godzin.

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

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

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

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

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , oznacza to, że:
• Garnek nie jest ustawiony w wybranej strefie gotowania;
• Naczynie nie jest prawidłowo umieszczone / w ogóle nie jest umieszczone na płycie kuchennej;
• Garnek nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych;
• Wymiary garnka są mniejsze niż minimalna średnica garnka wymagana dla wybranej strefy;
• Jeśli odpowiedni garnek nie zostanie ustawiony w ciągu 1 minuty na strefie gotowania, nastąpi jej wyłączenie.

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

PAUZA

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

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij . Wskaźniki wszystkich stref pokażą II, a gotowanie zostanie zatrzymane.
Aby dezaktywować, naciśnij ; poprzednie ustawienia zasilania zostaną przywrócone.

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

ZEGAR

Aby wybrać zegar dla jednej strefy, naciśnij i wybierz strefę. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się oznaczenie <min>; przesuwając suwak w lewo i prawo można ustawić żądany czas.
Po upływie czasu wybrana strefa gotowania wyłączy się; na zegarze odliczany jest czas do 60 minut. Jednocześnie można ustawić maksymalnie cztery zegary, po jednym dla każdej strefy.

BLOKADA

Płyta kuchenna może zostać zablokowana poprzez naciśnięcie przycisku , aby zapobiec jej użytkowaniu bez nadzoru.
Gdy urządzenie jest zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem dolnego przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.
Aby włączyć/wyłączyć funkcję, naciśnij i przytrzymaj przez chwilę przycisk .

Funkcje te można włączyć po wyborze strefy:

ROZTAPIANIE

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

GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

Funkcja używana do gotowania kremów, sosów lub zwykłych płynów wymagających niższej temperatury.

INTENSYWNE GOTOWANIE

Funkcja używana do zagotowania wody i utrzymania wrzenia.

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

CAŁA STREFA

Cała strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu, tworząc unikalną strefę pionową. Jeśli aktywna jest cała strefa, można nią sterować tylko na jednym poziomie mocy.
Aby aktywować funkcję, naciśnij . Tylko górne cyfry będą pokazywać informacje zwrotne.
Dolne cyfry są wyłączone.

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

STREFA VARYCOOK

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

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

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

4.2. POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ hOn

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

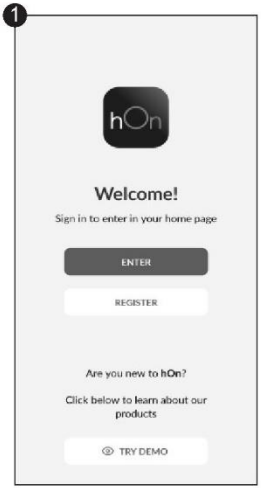
UWAGA

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

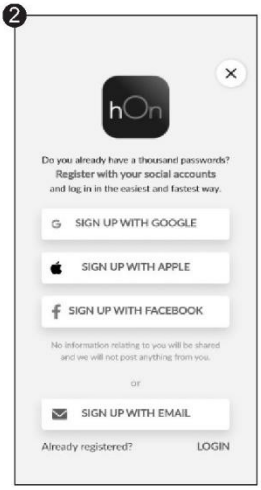
Pobierz aplikację hOn na swój smartfon.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Rejestrowanie nowego użytkownika

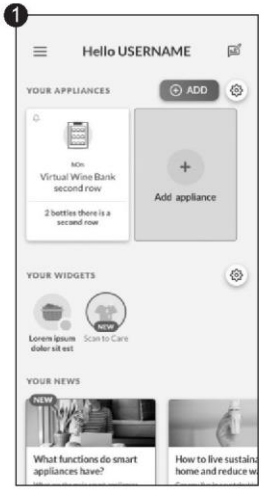


Kliknij opcję „Zarejestruj się"

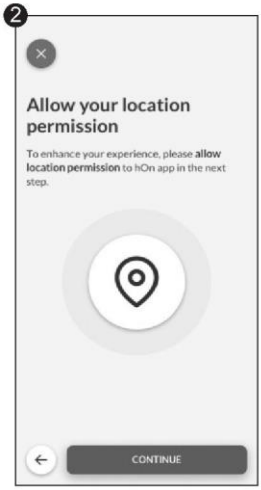


Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

Szybkie parowanie



Wybierz opcję „Dodaj urządzenie"

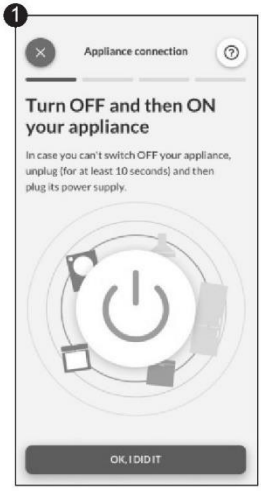


Zezwól na lokalizację

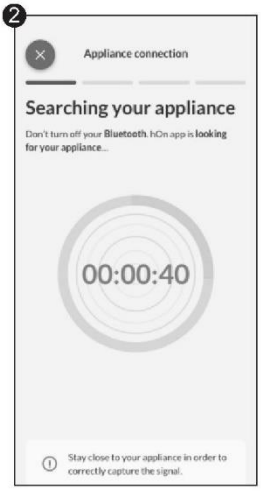


Wybierz płytę z kategorii urządzeń

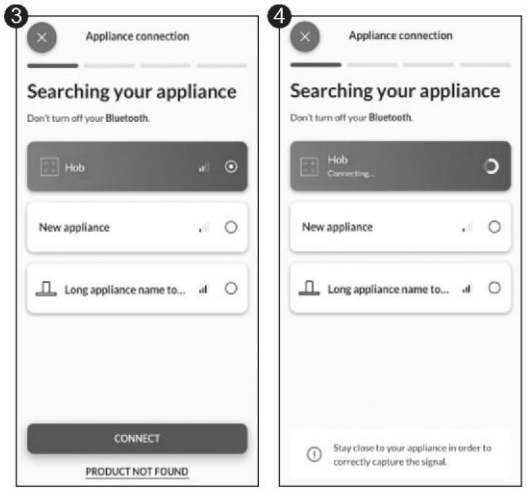
Szybkie parowanie



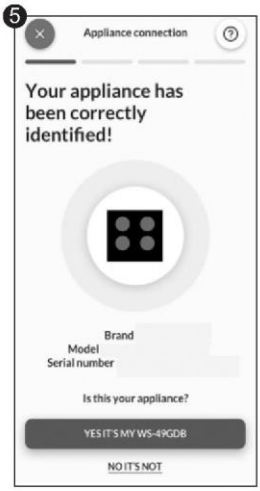
Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie



Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



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



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

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

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: **www.candy-group.com**

MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 PARAMETRY BEZPRZEWODOWE:

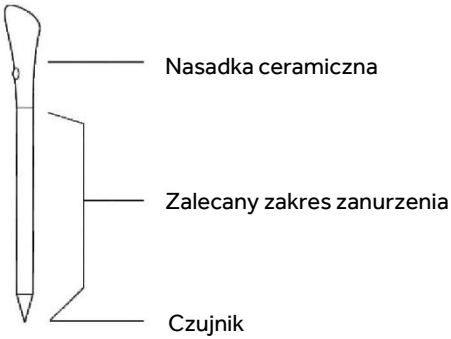
Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. AKCESORIA

4.3.1. Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności PRECI PROBE & LADLE
(dostępny w zależności od modelu)

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

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



ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM:

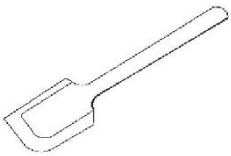
• Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę;
• Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo po podłączeniu do powerbanka ze względu na funkcję automatycznego wyłączania;
•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

PAROWANIE SONDY PRECI PROBE Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ:

• Upewnij się, że płyta jest włączona, a sonda Preci Probe jest w pełni naładowana;
• Przejdź do aplikacji hOn ze swojego urządzenia przenośnego;
• Przejdź do sekcji Przepisy i wybierz przepis, który wymaga wykorzystania sondy Preci Probe;
• Po uruchomieniu przepisu przez naciśnięcie przycisku „Cook with me" na urządzeniu sonda Preci Probe połączy się automatycznie;
• Aplikacja wyszczególnia wszystkie dostępne sondy, które można wybrać do danego przepisu;
• Na wyświetlaczu płyty pojawi się nazwa wybranej sondy Preci Probe (np. „1A");
• Teraz postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji hOn;
• Podczas korzystania z aplikacji, jeśli sonda jest naładowana poniżej 20%, na wyświetlaczu zegara pojawi się „CH".

CHOCHLA

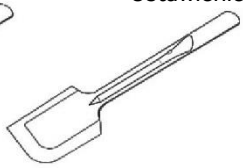
Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.
• Umyj chochlę przed pierwszym użyciem.
• Nie używaj chochli na otwartym ogniu.
• Nie przecinaj chochli.
• Nie kładź chochli w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami płyty.
• Tolerowana temperatura: +220°C



Ustawienie 1



Ustawienie 2



4.4. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

Ustaw w aplikacji hOn docelową temperaturę, którą chcesz osiągnąć, włóż sondę Preci Probe do żywności lub wraz z akcesorium do płynów, a zobaczysz wzrost temperatury w aplikacji aż do osiągnięcia temperatury docelowej.
Pomoże Ci dokładnie utrzymać temperaturę dla każdego rodzaju żywności. Nie można jej używać, gdy działa funkcja gotowania wspomaganego.

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me"

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

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w kąpieli wodnej o niskiej temperaturze.
Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze.
Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

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

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.
Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekkiego wrzenia, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

Gotowanie na parze

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

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. TABELA MOCY

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

* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.
** Poziom 2, gdy zacznie się roztapiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

5.2. TABELA GOTOWANIA

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

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. OGÓLNE ZASADY

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

6.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

Ta procedura jest zalecana w tego rodzaju scenariuszach; tłuste plamy spowodowane smażeniem lub grillowaniem mięsa.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Wyczyścić powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- W razie potrzeby wyczyść płytę ponownie, używając gorącej wody i środka do czyszczenia szkła płyt indukcyjnych.

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

Ta procedura jest zalecana w przypadku zabrudzenia przez produkty, które ze względu na dużą zawartość cukru wymagają natychmiastowego usunięcia, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty (syropy, dżemy, konfitury).
- Gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła, usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka ustawionego pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałości.
- Wyczyść powierzchnię do gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

Ta procedura czyszczenia jest zalecana do następujących rodzajów żywności: makaron, ryż i ziemniaki.
- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Resztki skrobi zwilż wilgotną ściereczką. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyścić powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- Po czyszczeniu wytrzyj płytę do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

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

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

7. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

7.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

7.1.2. KODY USTERKI

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

*ASA = Centrum serwisowe

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Zalecenia mające na celu uzyskanie najlepszych wyników;
Używaj garnków i patelni o średnicy dna równej średnicy strefy gotowania;
Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;
Jeśli to możliwe, podczas gotowania zakrywaj garnki pokrywką;
Gotuj warzywa, ziemniaki itp. z minimalną ilością wody, aby skrócić czas gotowania;
Użyj szybkowaru, ponieważ dodatkowo zmniejsza to zużycie energii i czas gotowania.
Umieść garnek na środku strefy gotowania w obrysie płyty.

8.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).



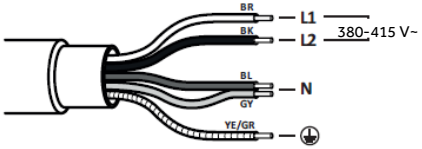
Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
• Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

9. INSTALACJA

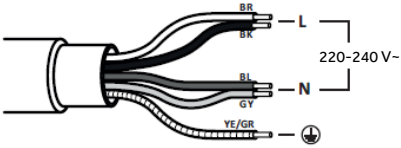
Instalacja elektryczna

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

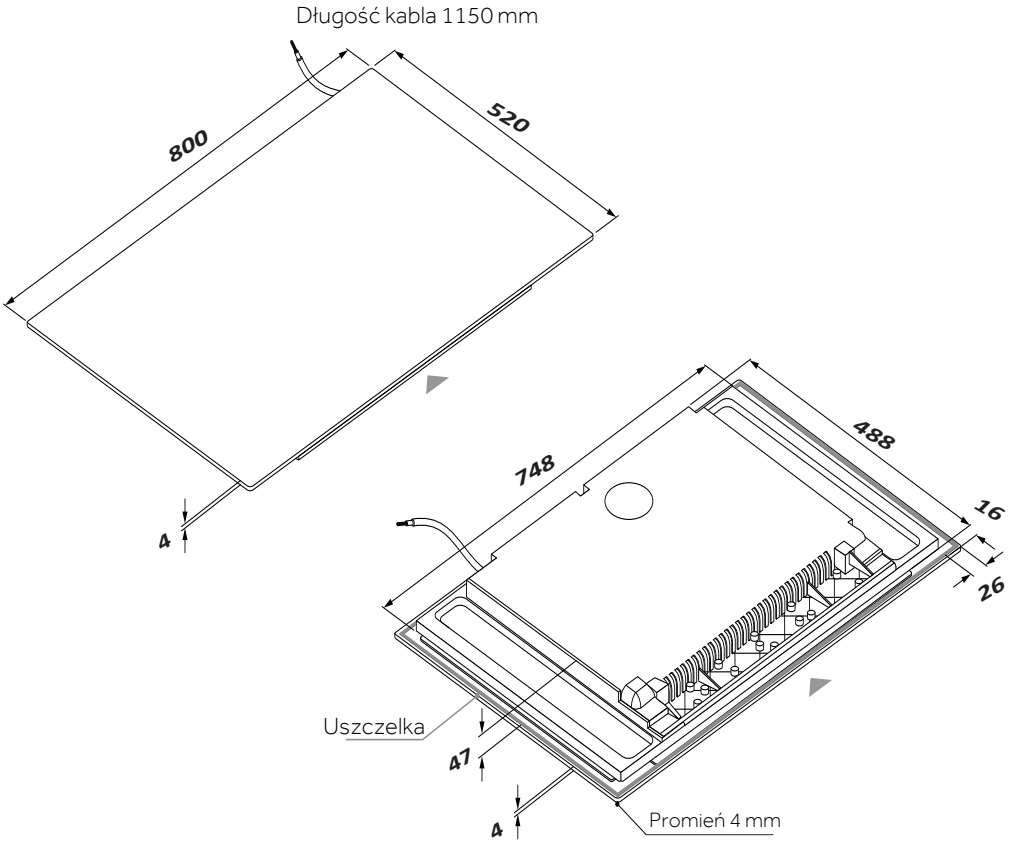
220-240V/380-415V 2N~



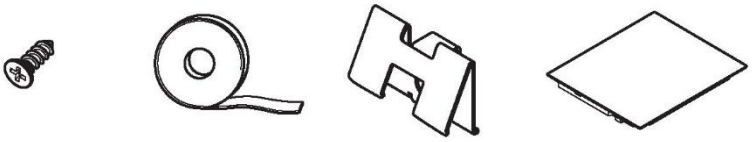
220-240 V



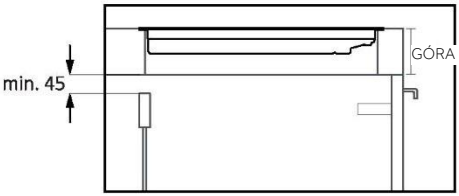
PŁYTA 80 cm

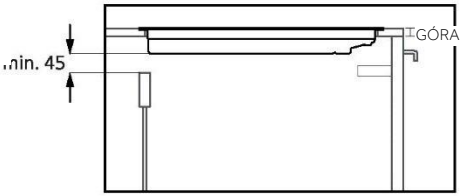


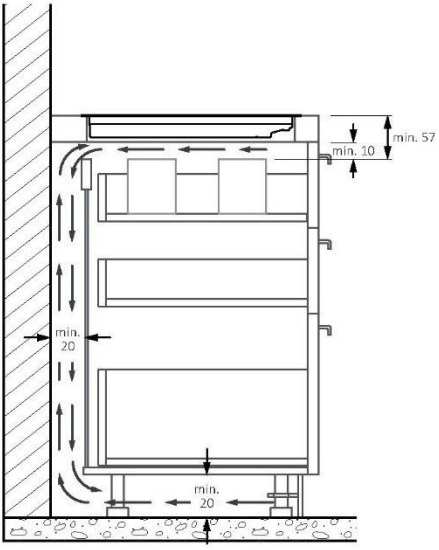
Narzędzia

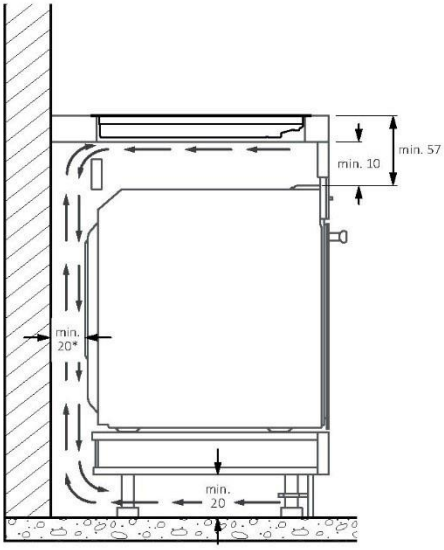


SEKCJE - SZEROKOŚĆ 80



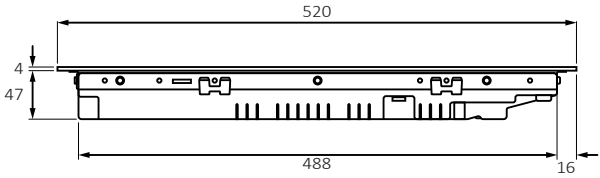




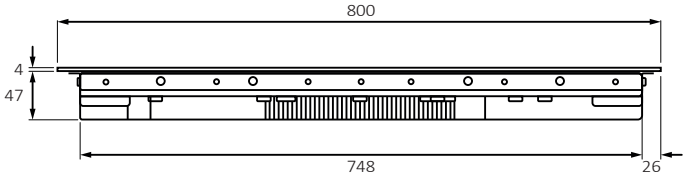


*W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza pod płytą kuchenną, zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi.

PŁYTA 80 cm

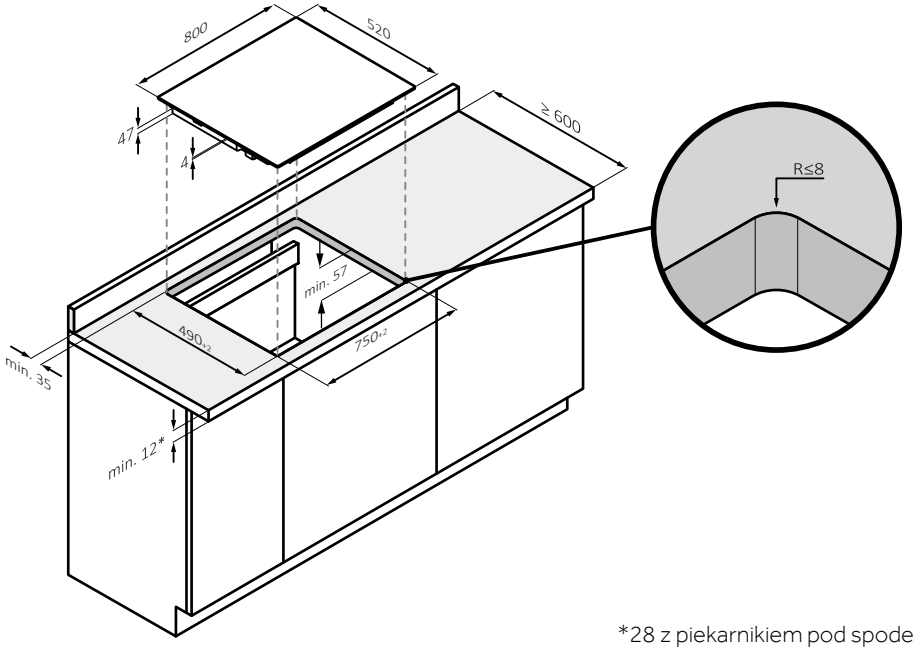


Widok z boku



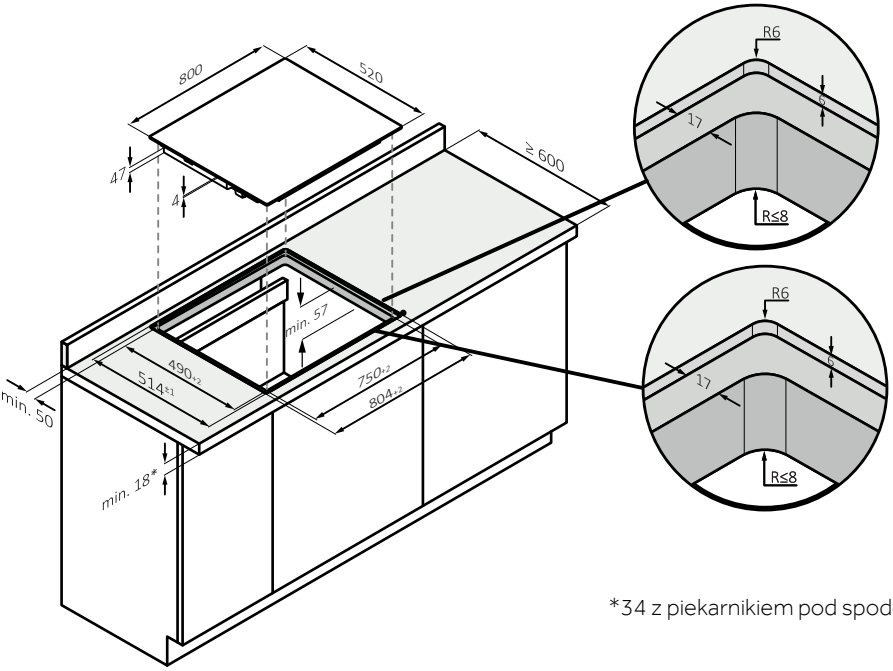
Widok z przodu

STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 80



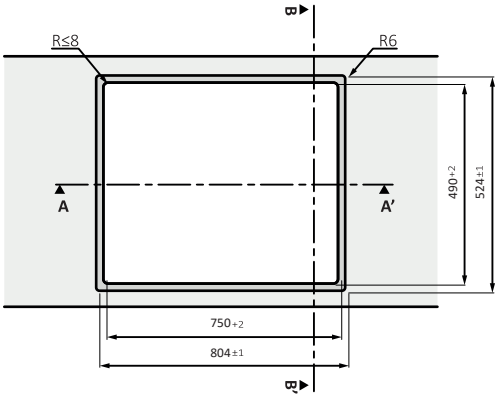
*28 z piekarnikiem pod spodem

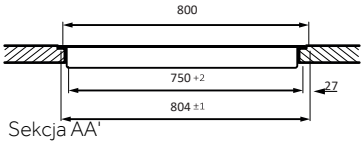
POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 80



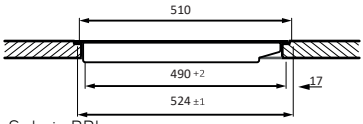
*34 z piekarnikiem pod spodem

POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 80

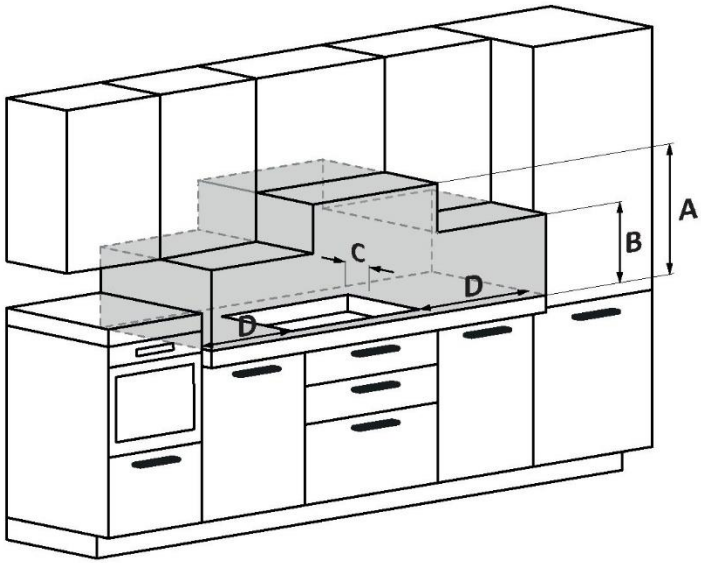




Sekcja AA'



Sekcja BB'



A: Zalecamy odległość co najmniej 650 mm; najlepiej jednak zapoznać się z instrukcją obsługi okapu;

B: Pamiętaj, aby zapewnić funkcjonalną przestrzeń do przechowywania przyborów kuchennych oraz na parę i skropliny powstającego podczas przygotowywania żywności;
C: 35 mm od wpuszczanego otworu do podparcia / panelu podpierającego;
D: 35 mm od sąsiadujących mebli (w przypadku płyty80 cm).

Shrnutí

172 **Bezpečnostní informace**

177 **Představení výrobku**

178 **Před zahájením**

181 **Ovládání spotřebiče**

189 **Pokyny pro vaření**

190 **Péče a čištění**

191 **Zobrazování závad a kontrola**

193 **Ochrana životního prostředí a likvidace**

194 **Instalace**

VÍTEJTE

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

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

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

1.1. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

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

1.1.1. Omezení použití

• Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
• Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
• Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
• Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
• Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

• Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti. Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulínovými pumpami) se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu. Před použitím tohoto spotřebiče se ujistěte, že nedojde k ovlivnění implantátů elektromagnetickým polem. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

1.1.2. Použití v souladu s určením

• Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:

- v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích

a na dalších pracovištích;

- na chalupách;
- zákazníky v hotelech, motelech a dalších obytných objektech;
- v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.

• Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
• Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.

1.2. INSTALACE

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

1.3. VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

• Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od všech pólů napájení v podmínkách přepětí III. kategorie. Odpojovací prostředky musí být v souladu s elektroinstalačními předpisy.

• VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

• Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

• Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

• Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4. POUŽITÍ A ÚDRŽBA

• VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

• VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.

• POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.

• Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.

• Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.

• Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.

• Nepoužívejte parní čistič.

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

1.5. VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

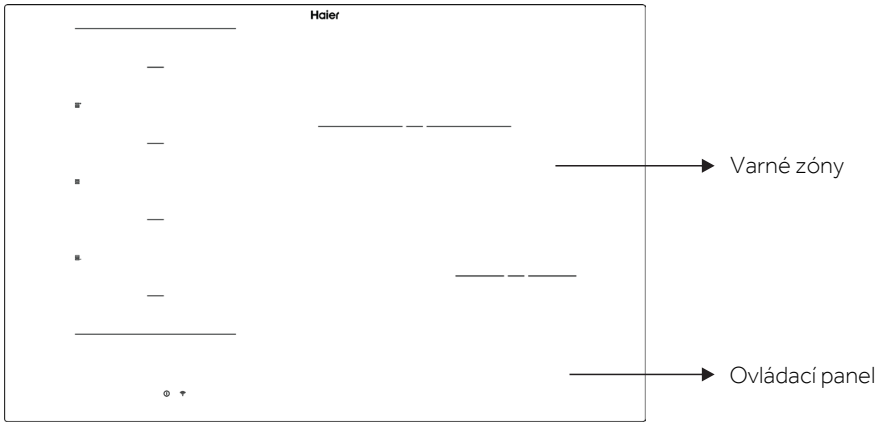
• IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
• Během pečení je nutné ZASUNOUT CELOU kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po ČERNÝ keramický OKRAJ.



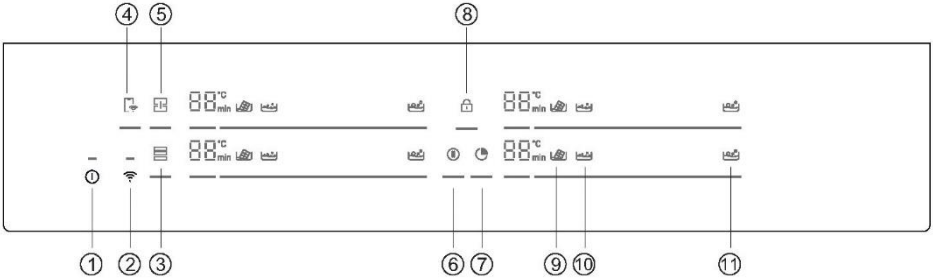
• Heat Feel Sensor nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
• Heat Feel Sensor lze čistit a mýt, ale neponořujte jej na delší dobu do vody.
• Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
• Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození zařízení Heat Feel Sensor v důsledku nesprávného použití.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

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. POHLED NA VÝROBEK SHORA



2.2. OVLÁDACÍ PANEL



1. VYPÍNAČ
2. WI-FI
3. Varycook
4. Dálkové ovládání
5. Celá zóna
6. Pozastavení
7. Časovač
8. Dětský zámek
9. Rozpouštění
10. Mírné vaření
11. Vaření

3. PŘED ZAHÁJENÍM

3.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Než začnete, je důležité vědět, že všechny funkce této varné desky byly navrženy tak, aby splňovaly nejpřísnější 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.

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

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

3.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

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

Jak nastavit řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu:

• Zapněte varnou desku, potom současně stiskněte tlačítka 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.

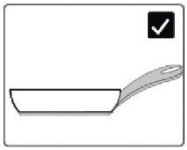
3.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

3.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



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

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

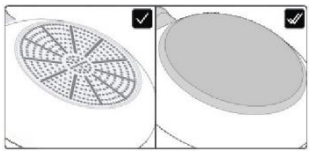
Zkouška s magnetem

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

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

3.3.2. Kvalitnější nádobí

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



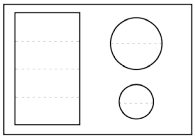
Při používání velkého nádobí s menším feromagnetickým dílcem se ohřívá pouze feromagnetický dílec. V důsledku toho se může teplo rozvádět nerovnoměrně.

3.3.3. Rozměry a umístění

Vždy používejte takovou varnou zónu, které nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
Umístěte nádobu tak, aby byla dobře vystředěná na varné ploše.

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

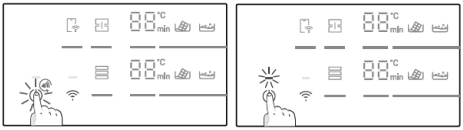
POZOR: Během vaření nebo chladnutí nepokládejte hrnec na ovládací panel nebo do jeho blízkosti.

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

⏻ ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY

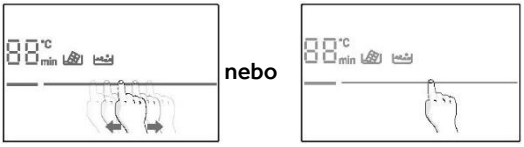
Chcete-li zapnout/vypnout varnou desku, stiskněte a chvíli podržte tlačítko. Stav spotřebiče bude signalizován příslušným zvukem.



88 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ VÝKONU

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

Výkon lze nastavit:
Posunutím prstu na posuvném ovládacím prvku
Přímým stisknutím v místě určitého stupně



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

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

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

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

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

Na displeji se zobrazuje , což znamená, že:
• Hrnec není umístěn ve vybrané varné zóně.
• Nádoba není správně umístěna/není vůbec umístěna na varné desce.
• Hrnec není vhodný pro indukční ohřev.
• Hrnec má menší rozměry, než je minimální požadovaný průměr pro vybranou zónu.
• Pokud do jedné minuty není položen vhodný hrnec, varná zóna se vypne.

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

⏸ POZASTAVENÍ

Místo vypnutí lze celou varnou desku pozastavit stisknutím příslušného tlačítka.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte tlačítko ⏸. Indikátory všech zón budou ukazovat II a vaření se zastaví.
Chcete-li ji deaktivovat, stiskněte tlačítko ⏸ a obnoví se předchozí nastavení výkonu.

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

◔ ČASOVAČ

Chcete-li vybrat časovač pro jednu zónu, stiskněte tlačítko ◔ a vyberte zónu. Na číselném displeji se zobrazí <min> a přesunováním posuvného ovládacího prvku doleva a doprava lze nastavit požadovaný čas.
Po uplynutí času se vypne vybraná varná zóna. Časovač počítá do 60 min.
Současně lze nastavit maximálně čtyři časovače, jeden pro každou zónu.

🔒 ZÁMEK TLAČÍTEK

Stisknutím tlačítka 🔒 lze varnou desku uzamknout, aby se předešlo jejímu použití bez dozoru.
Po zamknutí spotřebiče jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.
Chcete-li tuto funkci aktivovat/deaktivovat, stiskněte a chvíli podržte tlačítko 🔒 .

Po výběru zóny lze aktivovat tyto funkce:

ROZPOUŠTĚNÍ

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

MÍRNÉ VAŘENÍ

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

VAŘENÍ

Tato funkce se používá pro vaření vody a udržování varu.

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

CELÁ ZÓNA

Celá zóna je varná plocha představující kombinaci více varných zón v přední a zadní části, které tvoří jedinečnou svislou zónu. Po aktivaci je celá zóna ovládána pouze jedním stupněm výkonu.
Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte tlačítko . Údaje se budou zobrazovat pouze na horním číselném displeji. Dolní číslice jsou vypnuté.

Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny .
Hrnce budou umístěny podle vyobrazení na obrázku na straně 12.

ZÓNA VARYCOOK

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

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

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

4.2. PŘIPOJENÍ K APLIKACI hOn

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

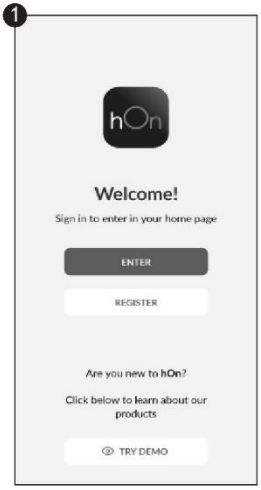
POZNÁMKA

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

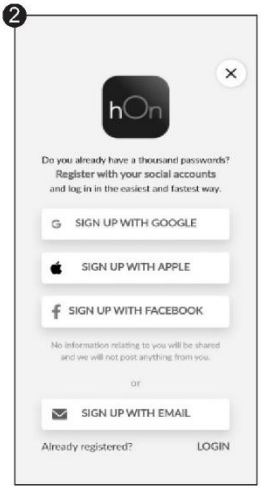
Stáhněte si aplikaci hOn na chytrém telefonu.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registrace nového uživatele



Klikněte na „Registrovat“

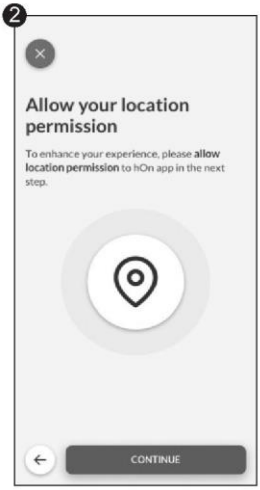


Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

Rychlé párování s registrací



Vyberte „Přidat spotřebič“

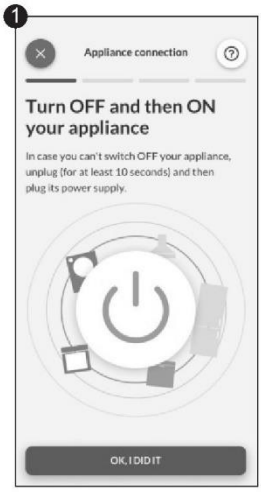


Udělte oprávnění ke zjišťování polohy

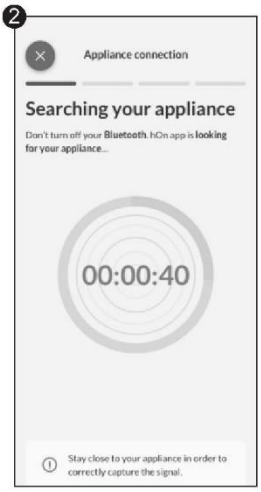


V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku

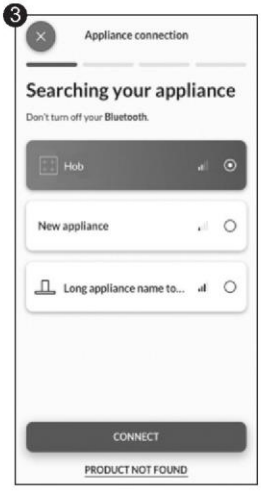
Rychlé párování s registrací

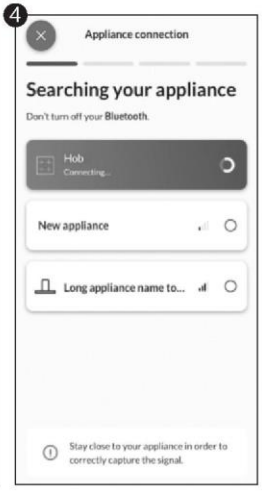


Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte

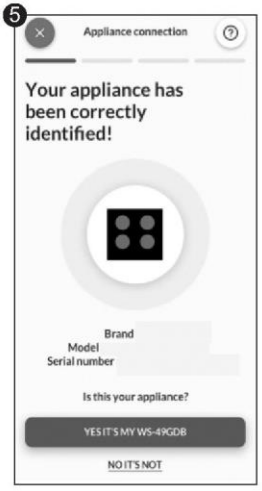


Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče





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



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

V aplikaci hOn vyberte nabídku receptů nebo nabídku speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a až dokončíte odeslání parametrů do varné desky, bude vám vařit. Když varná deska obdrží příkaz z aplikace, dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikat, aby signalizovala přijetí pokynů.
Pro spuštění receptu stiskněte tlačítko „My Chef".
Chcete-li opustit funkci „My Chef", stiskněte tlačítko na 3 s.
* Výsledky vaření se mohou lišit podle použitého nádobí.

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

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

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180:

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

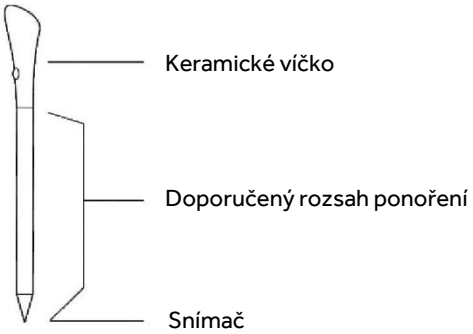
4.3. PŘÍSLUŠENSTVÍ

4.3.1. Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy: SONDA PRECI PROBE a LOPATKA

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

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



PŘED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABIJTE:

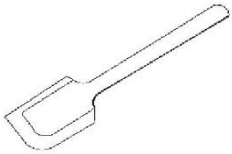
• Vložte sondu Preci Probe do nabíječky a zavřete kryt.
• Připojte nabíječku kabelem USB k napájecímu zdroji USB, například k adaptéru USB nebo portu USB v počítači/notebooku. Nabíječka nemůže správně fungovat s powerbankou kvůli funkci automatického vypínání.
• Rozsvítí se indikátor na nabíječce a během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

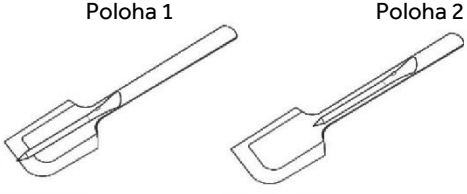
SPÁROVÁNÍ SONDY PRECI PROBE S INDUKČNÍ VARNOU DESKOU:

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

LOPATKA

K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.
• Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
• Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
• Neřezejte lopatku.
• Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
• Tolerovaná teplota: +220 °C





4.4. PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

V aplikaci hOn nastavte cílovou teplotu, které chcete dosáhnout, zasuňte sondu Preci Probe do pokrmu nebo ji společně s příslušenstvím vložte do tekutiny a v aplikaci uvidíte, jak se teplota zvyšuje, dokud nedosáhne cílové hodnoty.
Pomůže vám to přesně udržovat teplotu všech druhů pokrmů. Tento způsob nelze použít s funkcí Vaření s asistencí.

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

Jedná se o typ vaření, při kterém je pokrm umístěn ve vakuovém sáčku a vaří se ve vodní lázni při nízké teplotě.
Takto připravený pokrm bude šťavnatější a jemnější a zůstanou zachovány jeho nutriční vlastnosti, takže bude zdravější a chutnější.
Přejděte do aplikace hOn, vyberte kategorii pokrmu, vyberte tento způsob vaření, vložte sáček s pokrmem do hrnce s vodou a indukční varná deska nastaví správnou teplotu vaření, aby se dosáhlo dokonalého výsledku.

Gril

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

Mírné vaření

Funkce mírného vaření je ideální pro omáčky, dušené pokrmy a všechny další postupy přípravy, které mají dlouhou průměrnou dobu vaření.
Automatická funkce, kterou najdete v aplikaci hOn, pozvolna přivede pokrm k mírnému varu a bude tuto teplotu udržovat po celou dobu vaření.

Vaření v páře

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

5. POKYNY PRO VAŘENÍ

5.1. TABULKA VÝKONŮ

STUPEŇ VÝKONU	TYP VAŘENÍ	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
14/15 ZESÍLENÍ VÝKONU	Rychlý ohřev, zesílení výkonu	Ideální pro smažení za stálého míchání, prudké opékání, přivádění polévky k varu, vaření vody
11–13	Smažení, grilování, udržování varu	Ideální pro začátek vaření, restování, vaření těstovin, fritování, grilování
5–10	Dušení, vaření	Ideální pro dušení s předehříváním, udržování mírného varu, vaření, dlouhé a nepřetržité smažení (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	-	-

* Nepřetržité smažení lívanců na stupeň 5–6.
** Rozpouštění na stupeň 2, až se začne rozpouštět, přepněte na stupeň 1 a udržujte v tekutém stavu.

5.2. TABULKA VAŘENÍ

KATEGORIE POKRMU	RECEPT	Předehřev		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

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

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

6.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

Tento postup se doporučuje 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.

7. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

7.1. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

7.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

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

* ASA = servisní středisko

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Doporučení pro nejlepší výsledky:
Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovnajícím se průměru příslušné varné zóny.
Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
Pokud je to možné, mějte nádoby během vaření uzavřené pokličkou.
Zeleninu, brambory atd. vařte v minimálním množství vody. Tím zkrátíte dobu vaření.
Používejte tlakový hrnec, protože tím dále snížíte spotřebu energie a zkrátíte vaření.
Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

8.2. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

• S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.

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

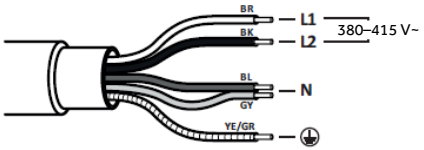
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený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

9. INSTALACE

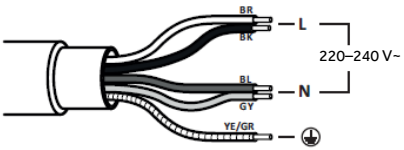
Elektrická instalace

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

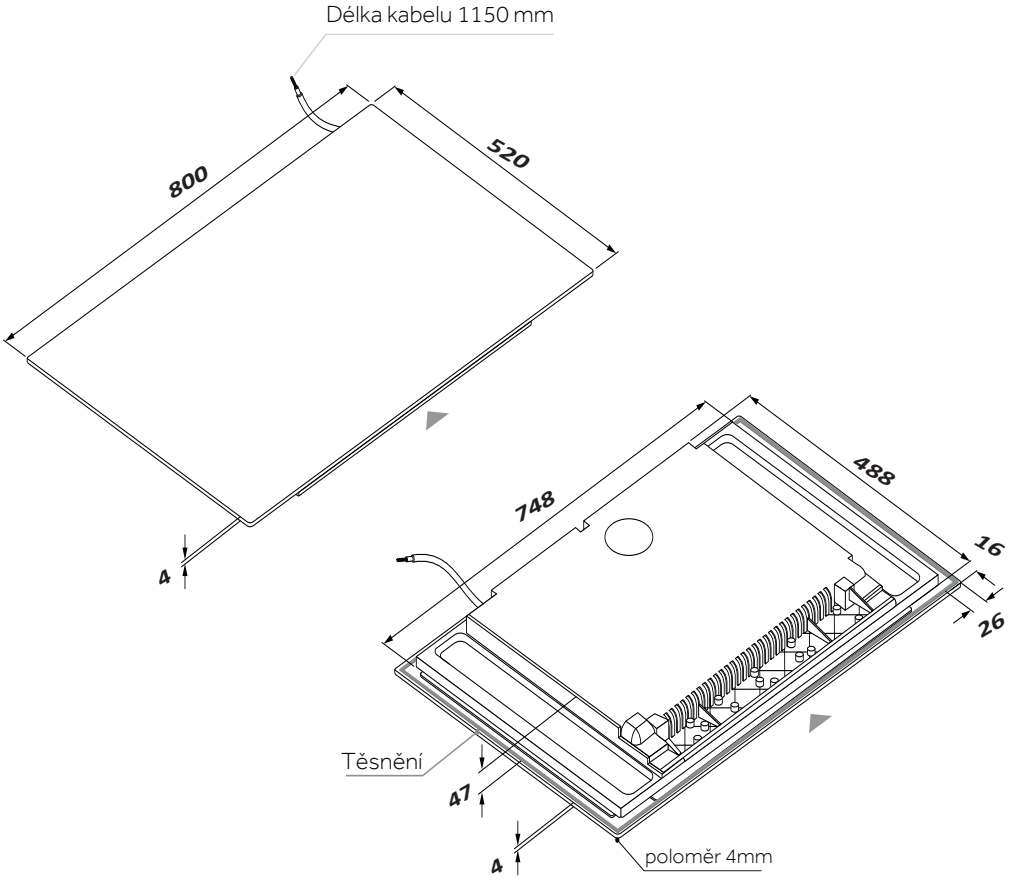
220–240 V/380–415 V 2N~



220–240 V



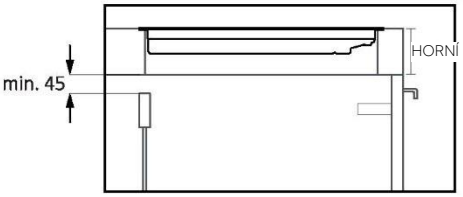
VARNÁ DESKA 80 cm

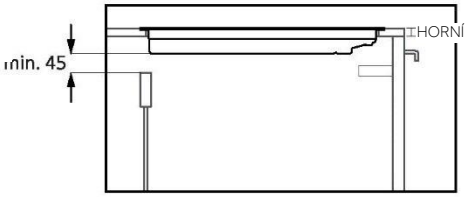


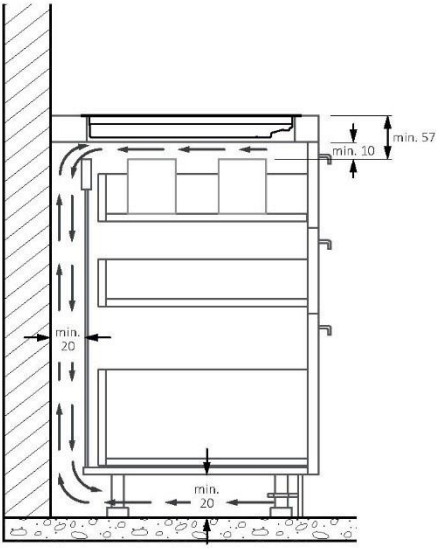
Nástroje

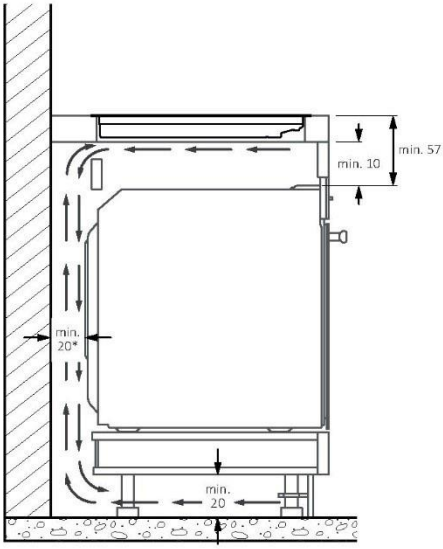


ŘEZY – ŠÍŘKA 80



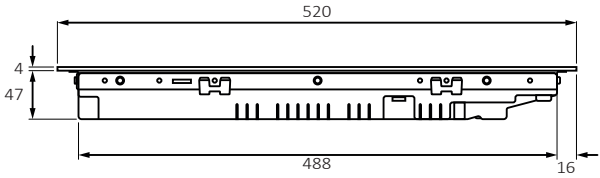




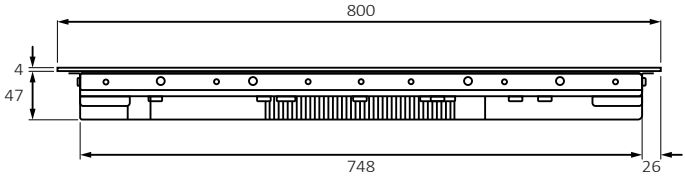


* Podle pokynů k instalaci zajistěte náležitý průtok vzduchu pod varnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.

VARNÁ DESKA 80 cm

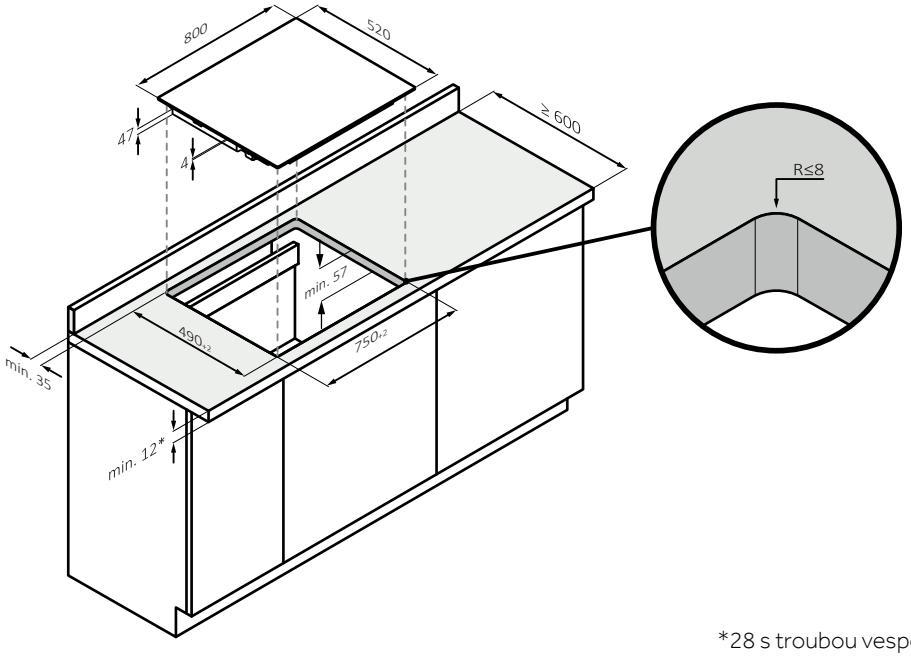


Pohled ze strany



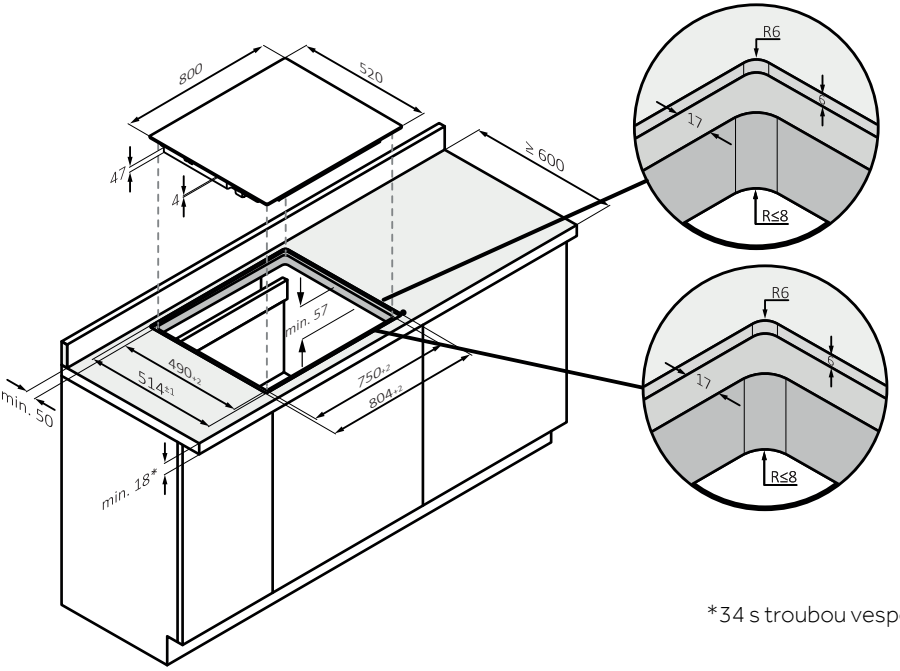
Pohled zepředu

ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 80 cm



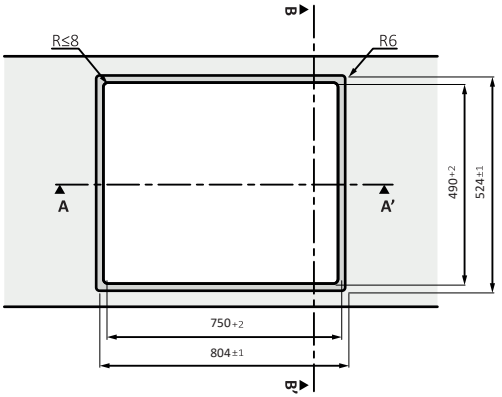
*28 s troubou vespod

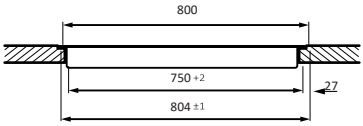
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 80 cm



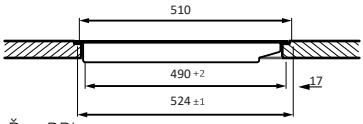
*34 s troubou vespod

ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 80 cm

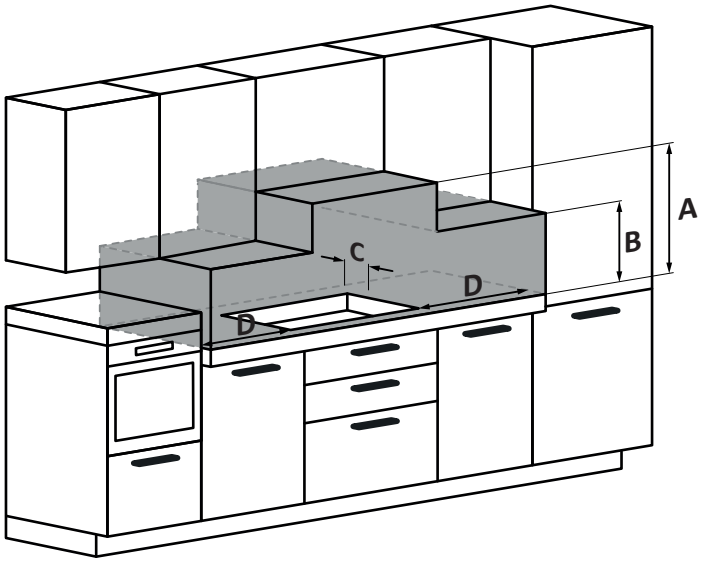




Řez AA'



Řez BB'



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

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

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

D: 35 mm od přilehlého nábytku (pro 80 cm varnou desku).

Sažetak

200 **Informacije u vezi sigurnosti**

205 **Uvodno o proizvodu**

206 **Prije pokretanja**

209 **Upotreba proizvoda**

217 **Smjernice za pripremanje hrane**

218 **Održavanje i čišćenje**

219 **Prikaz kvara i provjera**

221 **Zaštita okoliša i zbrinjavanje**

222 **Ugradnja**

DOBRO DOŠLI

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

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

INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

1.1. OPĆA UPOZORENJA

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

1.1.1. Ograničenja upotrebe

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

implantata. Prije upotrebe uređaja pobrinite se da elektromagnetsko polje ne utječe na implantate tih osoba. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.1.2. Upotrebljavajte u skladu s namjenom

• Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:

- prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;
- seoske kuće;
- klijenti u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;
- okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.

• Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.

• Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.

1.2. UGRADNJA

• Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

• Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.

• Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

• Odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbjegli opasnost koja može rezultirati ozljedama ili rezovima.

• Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.

• Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

1.3. UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

• Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja za sve polove u uvjetima prenapona treće kategorije. Odvajanje se mora provesti u skladu s pisanim pravilima.

• UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem termičkog uređaja za prekid, uređaj se ne smije napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je vremenski programator ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.

• Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.

• Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.

• Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

1.4. UPOTREBA I ODRŽAVANJE

• UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

• UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.

• OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

• Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.

• Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.

• S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.

• Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

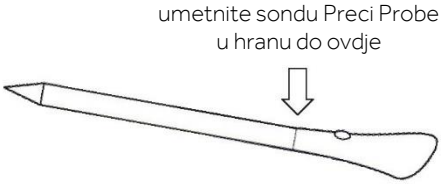
• Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
• Ne pohranjujte predmete na površine za kuhanje.
• Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
• Ručke lonca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

1.5. UPOZORENJA za bežičnu temperaturnu sondu

(dostupnost ovisi o modelu)

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

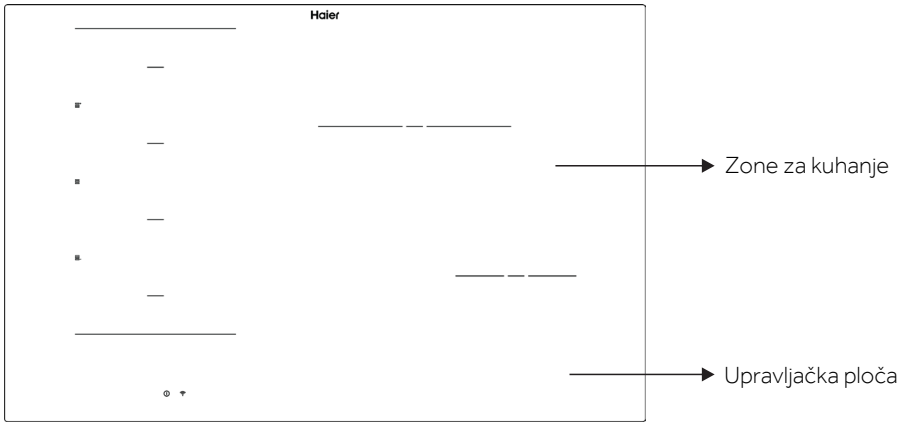
• NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.
• GURNITE CIJELU metalnu šipku sonde Preci Probe u hranu tijekom kuhanja do njezinog CRNOG keramičkog RUBA.



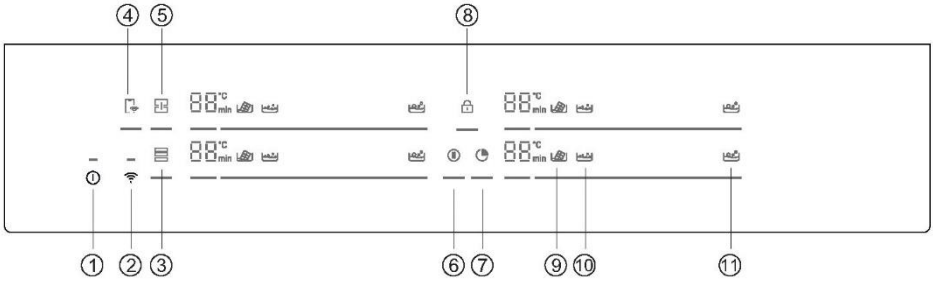
• Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
• Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
• Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina
• Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe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

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. GORNJA STRANA PROIZVODA



2.2. UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJUČENO/ISKLJUČENO
2. Wi-Fi
3. Varycook
4. Upravljanje na daljinu
5. Cijela zona
6. Stanka
7. Vremenski programator
8. Sigurnosna blokada za djecu
9. Topljenje
10. Pirjanje
11. Kuhanje

3. PRIJE POKRETANJA

3.1. OPĆE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:
• Neke će se funkcije aktivirati ili će se automatski deaktivirati ako na plamenicima nema posuda ili kada ako one nisu pravilno postavljene.
• U drugim će se slučajevima funkcije automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada je za to potrebno više od jednog koraka (npr. „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.

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

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

3.2. REGULACIJA SNAGE

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

Kako postaviti regulaciju snage

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pristupanje funkciji 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.
• Osam je dostupnih razina snage, od „P1" do „P8". Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih:

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

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

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

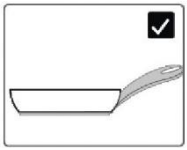
3.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

3.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

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

- nije 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.

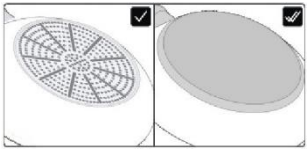
Ispitivanje magneta

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

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

3.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

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



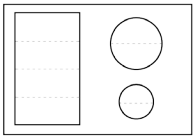
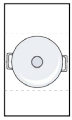
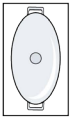
Kada koristite veliko posuđe s manjim feromagnetskim elementom, zagrijava se samo feromagnetski element. Stoga toplina možda neće biti ravnomjerno raspoređena.

3.3.3. Mjere i položaj

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

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

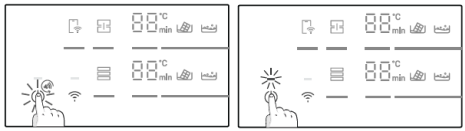
PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu upravljačke ploče tijekom kuhanja ili hlađenja.

4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

⏻ UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

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



88 ODABERITE ZONU ZA KUHANJE I POSTAVITE SNAGU

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

Snagu možete prilagoditi:
klizanjem prsta po klizaču;
Pritiskom izravno na željenu razinu.



Korisnik može promijeniti razinu snage tijekom kuhanja ponavljanjem istog postupka.
Brojevne vrijednosti prikazuju postavljenu razinu snage: svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage koje se kreću od 1 (min.) do 14 (maks). Svaka razina ima automatsko isključivanje koje može varirati od 1h do 8h.

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

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

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

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

Ako se na zaslonu prikaže , to znači sljedeće:

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

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

⏸ STANKA

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

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

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

VREMENSKI PROGRAMATOR

Za odabir vremenskog programatora za jednu zonu pritisnite ◔ i odaberite zonu. Na zaslonu s brojevnim vrijednostima prikazuje se <min> i pomicanjem klizača ulijevo i udesno moguće je podesiti željeno vrijeme.
Po isteku vremena, odabrana se zona za kuhanje isključuje; vremenski programator će brojati do 60 minuta.
Istodobno je moguće postaviti najviše četiri vremenska programatora za svaku zonu.

🔒 ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Ploča za kuhanje može se zaključati pritiskom tipke 🔒 kako bi se spriječila uporaba bez nadzora.
Kada se uređaj zaključak, sve se kontrole onemogućuju osim upravljanja UKLJUČIVANJEM/ISKLJUČIVANJEM.
Za aktiviranje/deaktiviranje funkcije pritisnite i zadržite 🔒 neko vrijeme.

Ove funkcije mogu se aktivirati nakon odabira zone:

TOPLJENJE

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

PIRJANJE

Funkcija koja se koristi za kreme, umak ili generičku tekućinu na niskoj temperaturi.

KUHANJE

Funkcija koja se koristi za prokuhavanje vode i održavanje vrenja.

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

CIJELA ZONA

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

Za aktiviranje funkcije pritisnite . Povratne informacije prikazat će se samo na gornjim brojevnim vrijednostima. Donje brojevne vrijednosti su isključene.
Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone .
Lonci se moraju postaviti kako je prikazano slikom na stranici 12.

ZONA VARYCOOK

Ova se funkcija koristi za prethodno postavljanje fiksnih razina snage u tri različita područja u skladu s položajem posude: visoka (l.14), srednja (l.10), niska (l.1).
- ako je posuda na prednjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.1;
- ako je posuda na sredini zone Varycook, razina snage postavljena je na l.10;
- Ako je lonac na stražnjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.14.

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

4.2. POVEZIVANJE S APLIKACIJOM hOn

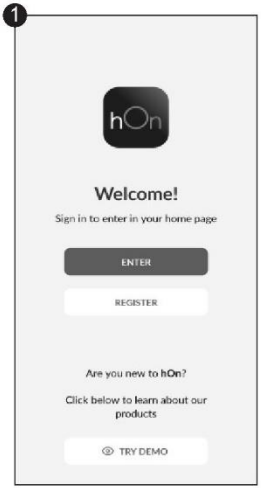
Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

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

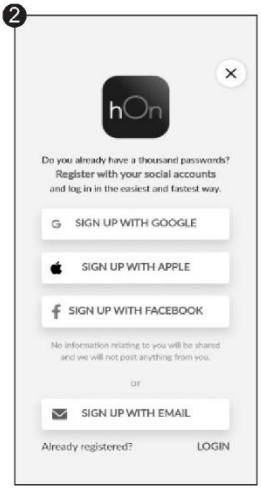
Preuzmite aplikaciju hOn na pametni telefon.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registracija novog korisnika

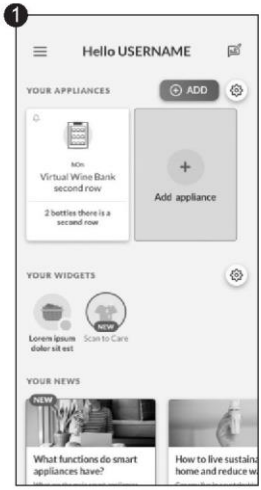


Kliknite na „Registriraj se"

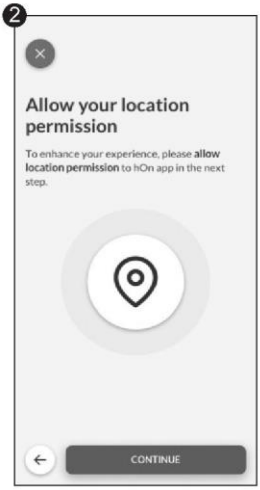


Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

Brza registracija za uparivanje



Odaberite „Dodaj uređaj"

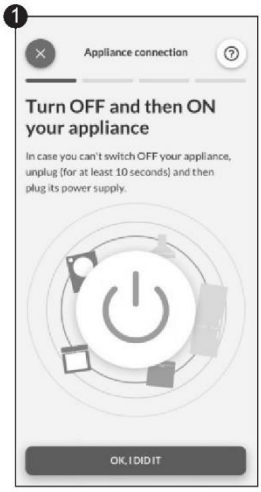


Dopustite dozvolu za pristup lokaciji

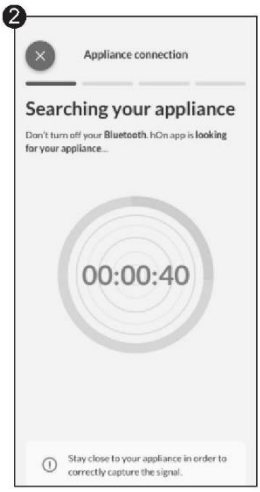


Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja

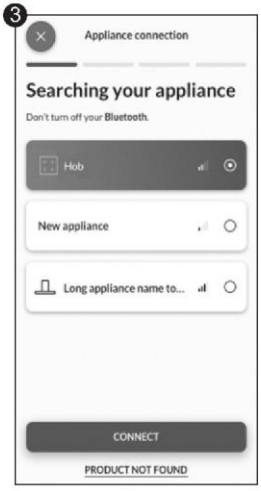
Brza registracija za uparivanje

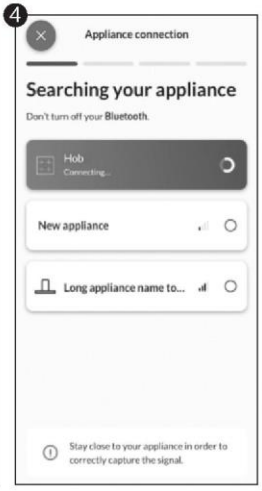


Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite

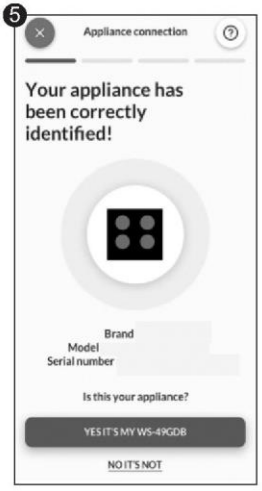


Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj





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



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

U aplikaciji hOn, odaberite izbornik recepata ili izbornik posebnih programa. Slijedite detaljne upute iz aplikacije i kad završite, pošaljite parametre na ploču za kuhanje koje će za vas kuhati.
Kad ploča za kuhanje primi naredbu iz aplikacije, oglasit će se 2 zvučna signala i treptat će jednu sekundu kao znak da su upute primljene.
Za pokretanje recepta pritisnite gumb „My Chef".
Ako želite izaći iz funkcije „My Chef", pritisnite gumb i zadržite ga 3 sekunde.
* Rezultati kuhanja mogu se razlikovati zbog korištenog posuđa.

PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

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

Ovim društvo Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i odgovarajućim zakonskim zahtjevima (za tržište UKCA). Potpuni tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: **www.candy-group.com**

PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180:

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

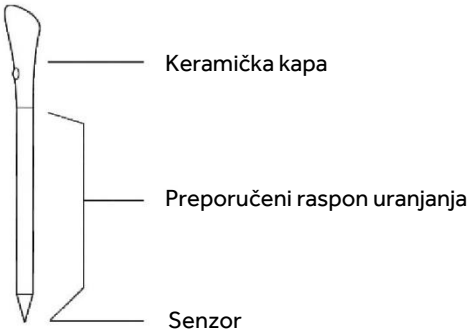
4.3. DODACI

4.3.1. SONDA PRECI PROBE i inteligentni bežični termometar za hranu

(dostupan ovisno o modelu)

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

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



PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN:

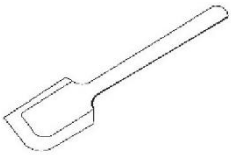
• stavite sondu Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac;
• Spojite punjač na USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala / prijenosnog računala USB kabelom. punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja;
• LED indikator punjača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

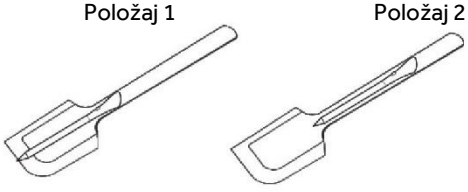
UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

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

GRABILICA

Koristite zaimaču sa sondom za miješanje hrane tijekom kuhanja.
• Očistite posudu prije prve uporabe.
• Ne koristite zaimaču na otvorenom plamenu.
• Nemojte rezati zaimaču.
• Ne stavljajte zaimaču u izravan kontakt s vrućim dostupnim dijelovima ploče za kuhanje.
• Dopuštena temperatura: +220 °C





4.4. 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 recepata 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.

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. TABLICA SNAGE

RAZINA SNAGE	VRSTA KUHANJA	PREPORUČENA UPOTREBA
14/15 POVEĆANJE SNAGE	Brzo zagrijavanje, povećanje snage	Idealno za prženje uz miješanje, pečenje do 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, prijeđite na razinu 1 kako biste održavali tekuće stanje.

5.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Zagrijavanje		Kuhanje
		Faza zagrijavanja	Razina snage	Razina snage
Tjestenina i riža	Tjestenina	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 – 11
	Puding od riže	Zagrijavanje mlijeka	13 - 15	6 – 8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 – 8
	Rižoto	Prženje uz miješanje i pečenje	13 - 15	6 – 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz miješanje i pečenje	10 – 13	6 – 11
	Odrezak na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 – 13	10 – 13
	Kobasice i hamburger	Zagrijavanje roštilja	10 – 11	10 – 13
	Komadi 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

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja.

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

6.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

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

a) MASNE NEČISTOĆE

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

- Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Uklonite višak tekućine oko 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.

7. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

7.1. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

7.1.2. KODOVI POGREŠAKA

KÔD 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 termostat, ako je u redu, nazovite ASA
E5			Pričekajte da se uređaj ohladi, očistite ga i/ili uklonite strana tijela
	Prednji lijevi dio		Nazovite ASA
E6	Cz4	Cz1	Nazovite ASA
	Cz3	Cz2	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
E7	Cz4	Cz1	Nazovite ASA
			Nazovite ASA
	Cz3	Cz2	Nazovite ASA
E8	Cz4	Cz1	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
			Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvršite ručno konfiguriranje putem korisničkog priručnika
	Prednji lijevi dio		Nazovite ASA

*ASA = servisni centar

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

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

8.2. UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

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



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

• otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;

• otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska sabirna mjesta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

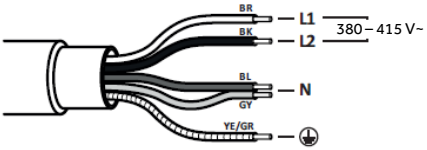
U mnogim je državama za veliku opremu OEEO dostupno prikupljanje kućanskog otpada. Pri kupnji novog uređaja, stari možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

9. UGRADNJA

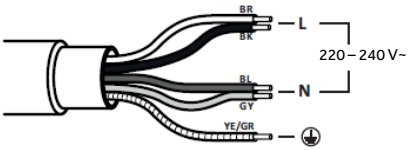
Električna instalacija

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

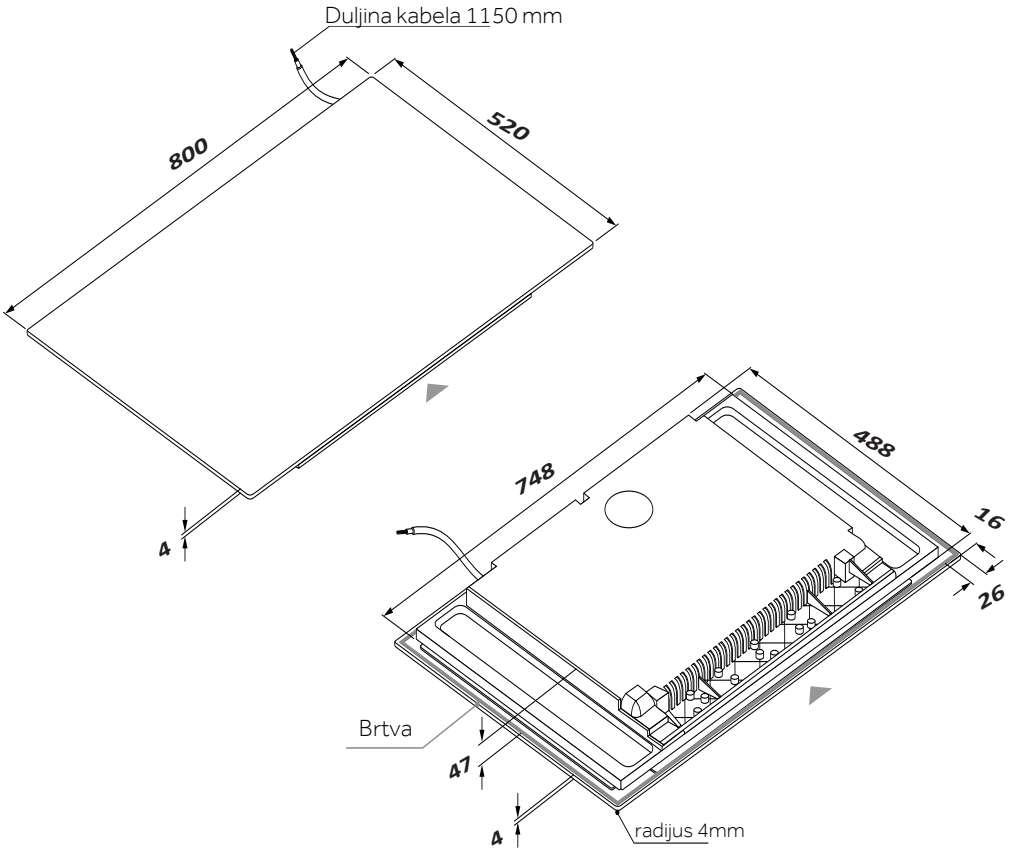
220 – 240 V / 380 – 415 V 2 N~



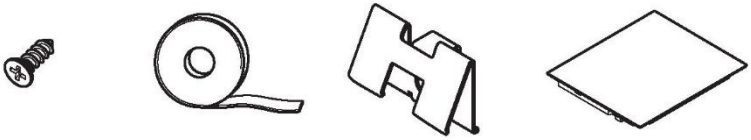
220 – 240 V



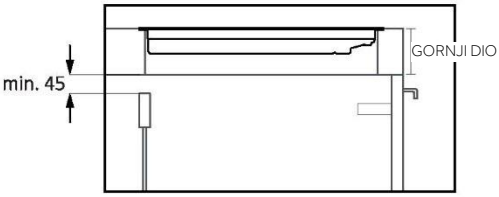
PLOČA ZA KUHANJE 80 cm

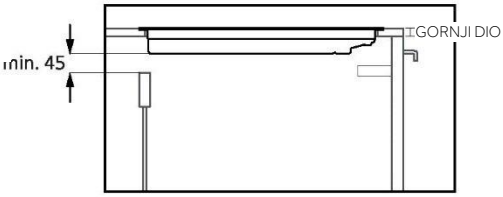


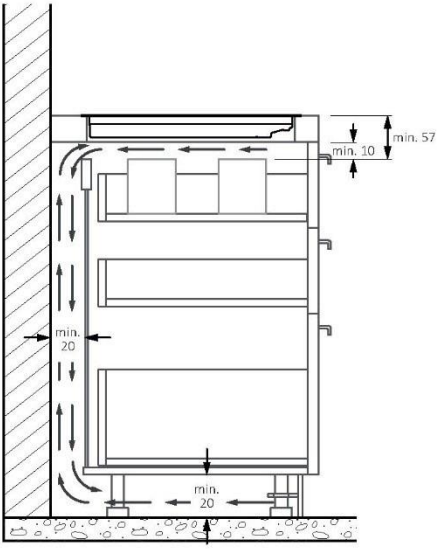
Alati

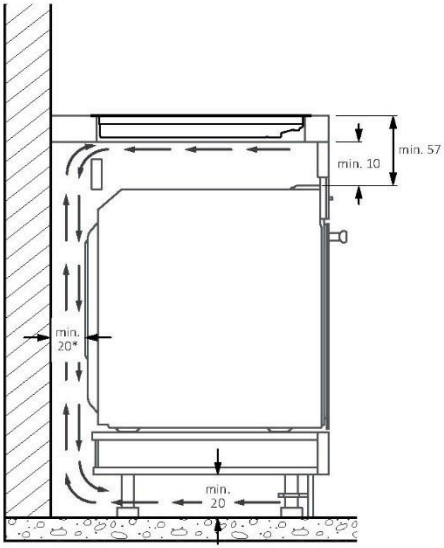


ODJELJCI - ŠIRINA 80



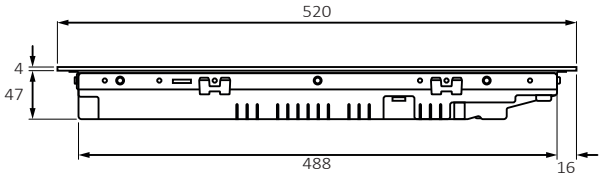




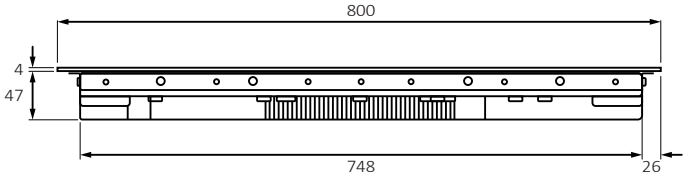


* Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.

PLOČA ZA KUHANJE 80 cm

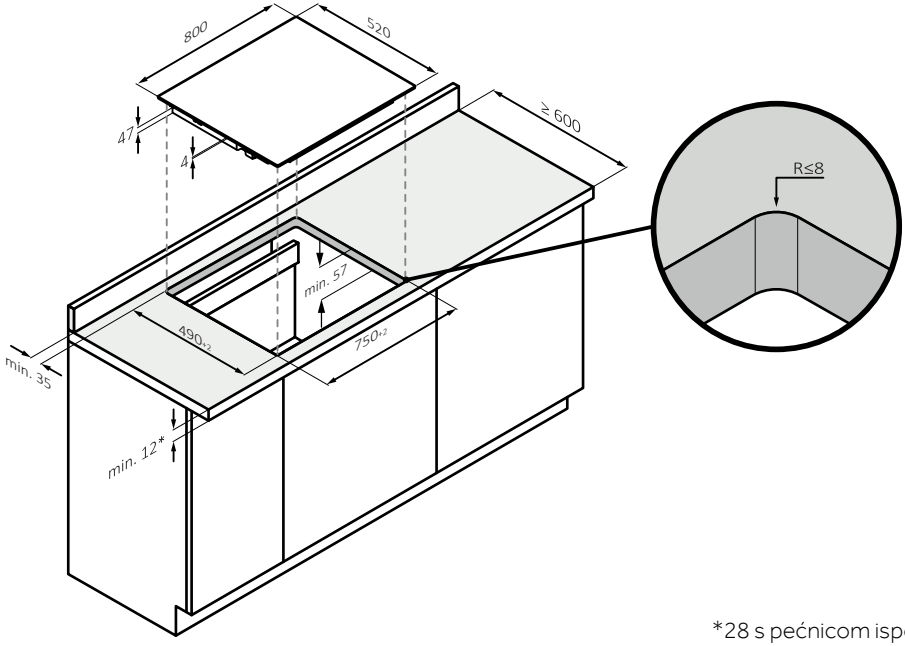


Bočni pogled



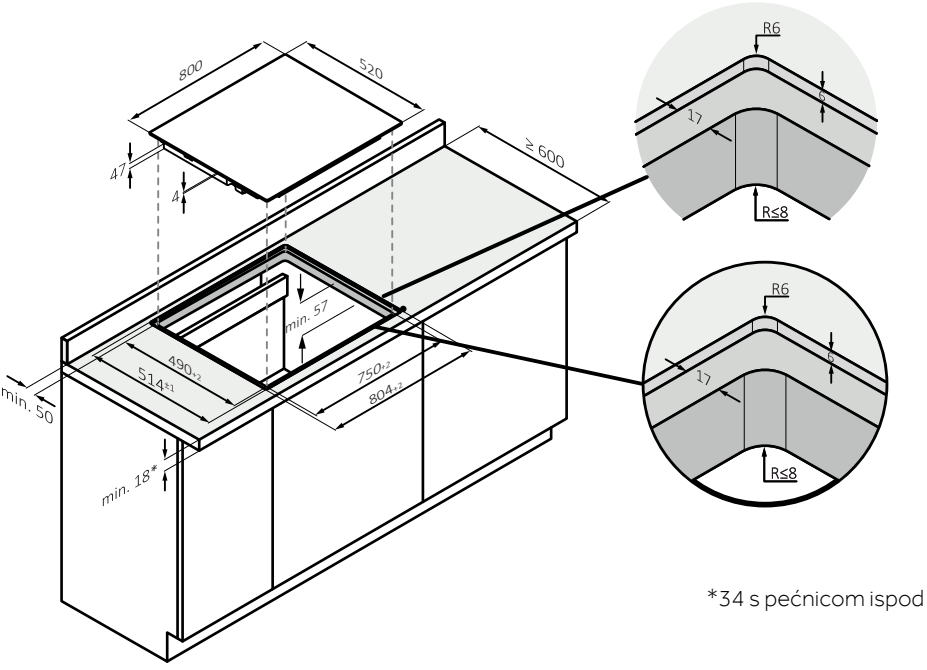
Pogled sprijeda

MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 80



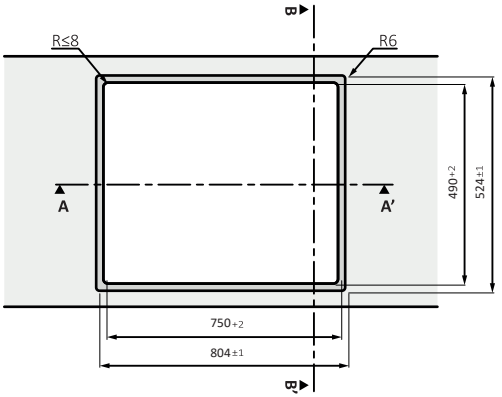
*28 s pećnicom ispod

MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 80

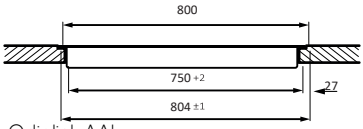


*34 s pećnicom ispod

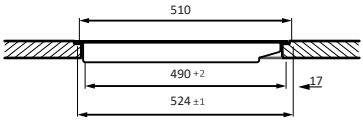
MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 80



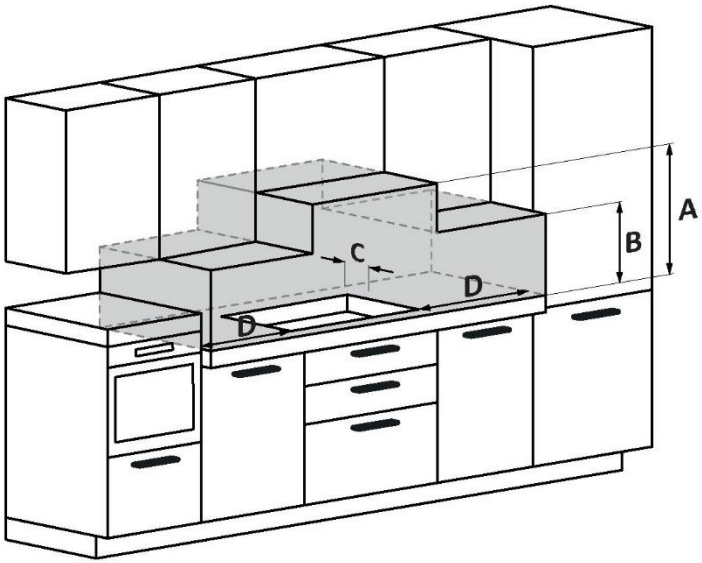
Top view



Odjeljak AA'



Odjeljak BB'



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

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

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

D: 35 mm od susjednog namještaja (za ploču od 80cm);

Összegzés

228 **Biztonsági információk**

233 **Termékre vonatkozó bevezető**

234 **Mielőtt elkezdené**

237 **A termék működése**

245 **Főzési irányelvek**

246 **Ápolás és tisztítás**

247 **Kijelzett hiba és vizsgálat**

249 **Környezetvédelem és ártalmatlanítás**

250 **Telepítés**

ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

1.1. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

1.1.1. Használati korlátozások

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

• A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak. Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy az elektromágneses mező nem befolyásolja az implantátumokat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

1.1.2. A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja

• A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható:

- üzletek, irodák és egyéb gazdasági munkakörnyezetek személyzeti konyhája;
- falusi vendéglátás;
- ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb szállást adó helyeken;
- szállást és reggelit biztosító szállások.

• Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

• Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

1.2. TELEPÍTÉS

• Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.

• Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.

• A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.

• Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról a veszélyek elkerülése érdekében, amelyek sérülést vagy vágásokat okozhatnak.

• Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.

• A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthetí az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

1.3. ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

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

1.4. HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

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

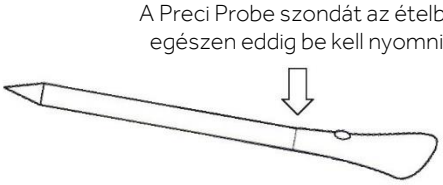
• Ne használjon gőzborotvát.
• A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
• Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
• Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
• A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak.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

1.5. Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó FIGYELMEZTETÉSEK

(elérhetőség a modelltől függően)

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

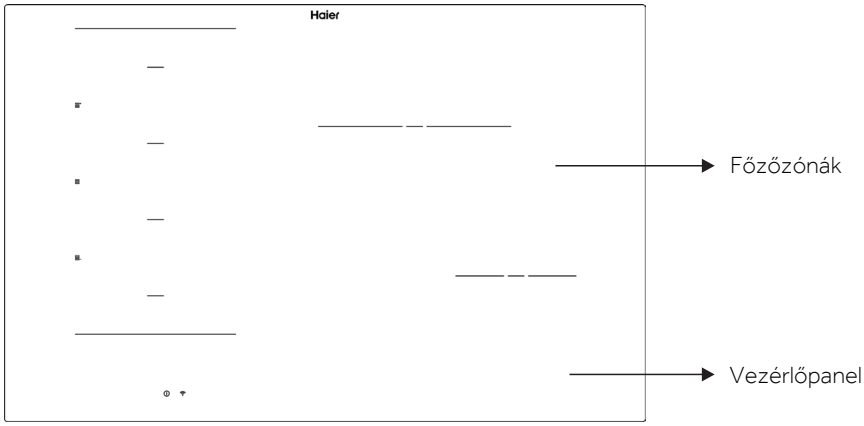
• NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
• Sütés közben a Preci Probe szonda fémrúdját TELJESEN BE kell helyezni az ételbe, a FEKETE kerámia SZÉLÉIG.



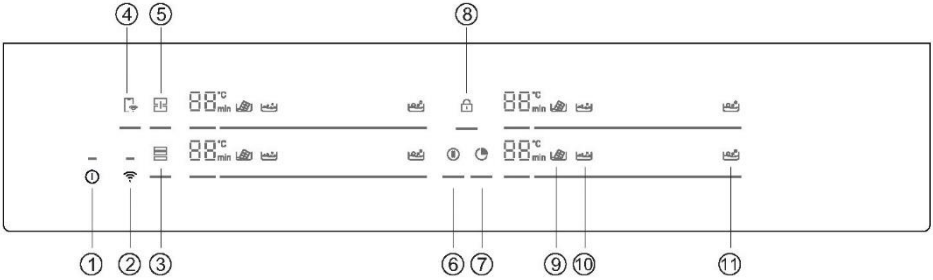
• Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
• A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
• Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
• A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen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

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. A TERMÉK FELÜLNÉZETE



2.2. VEZÉRLŐPANEL



1. BE/KI
2. WIFI
3. Varycook
4. Távvezérlés
5. Teljes zóna
6. Szünet
7. Időzítő
8. Gyermekzár
9. Olvasztás
10. Párolás
11. Forralás

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

• Egyes funkciók aktiválódnak, vagy automatikusan deaktiválódnak a főzőzónákon lévő fazekak hiányában, vagy ha nincsenek megfelelően elhelyezve.

• Más esetekben a funkciók néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsolnak, ha egynél több lépésre van szükség (pl. „A FŐZŐLAP BE/KI KAPCSOLÁSA" A „FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA" nélkül.

• Hosszú használat esetén előfordulhat, hogy a készülék nem kapcsol ki azonnal, még akkor sem, ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva, mert a hűtési fázisban van; a H szimbólum addig jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén, amíg le nem hűl.

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

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

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

3.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

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

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

A teljesítménykezelési funkcióba való belépéshez:

• Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a és a gombot.

• Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P8" felirat, amely 8-as teljesítményszintet jelöl.

Az alapértelmezett üzemmód 7,4 kW.

Másik szintre kapcsolás

• Az energiagazdálkodási szint módosításához görgessen balra és jobbra a csúszkával.

• 8 teljesítményszint van „P1" és „P8" között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

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

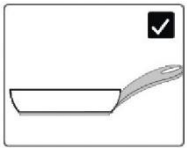
A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.

3.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

3.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.
• Csak tökéletesen lapos aljú edényeket használjon. Ellenkező esetben a következő helyzetek fordulhatnak elő:

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



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

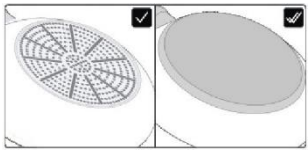
MEGJEGYZÉS: a karcolások elkerülése érdekében kerülje el a lehető legtöbb mozgatási műveletet az üvegfelületen.

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

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

3.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

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



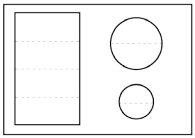
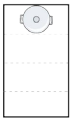
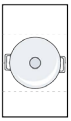
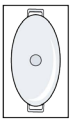
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

3.3.3. Méret és elhelyezés

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

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

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

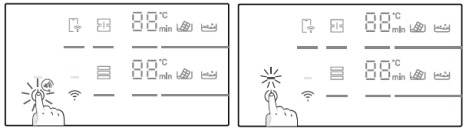
FIGYELEM: sütés vagy hűtés közben ne tegye az edényt a kezelőpanelre vagy annak közelébe.

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

⏻ A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

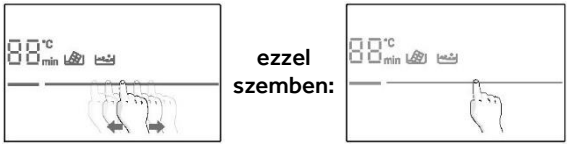
A főzőlap be- és kikapcsolásához tartsa nyomva egy ideig a gombot. Egy dedikált hang jelzi a készülék állapotát.



88 VÁLASSZA KI A FŐZŐZÓNÁT, ÉS ÁLLÍTSA BE A TELJESÍTMÉNYT

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

A teljesítmény beállítható:
Az ujja elcsúsztatásával a csúszkán;
Közvetlenül megérintve a megfelelő szintet.



A felhasználó sütés közben megváltoztathatja a teljesítményszintet, megismételve ugyanazt a folyamatot.
A számjegyek a beállított teljesítményszintet mutatják: minden főzőzóna különböző teljesítményszintekkel rendelkezik, amelyek 1 (perc) és 14 (max) között mozognak. Minden szint automatikus kikapcsolással rendelkezik, amely 1-től 8 óráig terjedhet.

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

BOOST FUNKCIÓ: a gyors felfűtés kiválasztásához nyomja meg a csúszka 15-ös részét.
- A funkció bármely főzőzónában használható;
- 10 perc elteltével a teljesítményfokozás funkció automatikusan a 14. szintre lép.

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

Ha a kijelzőn a jelenik meg, ez azt jelenti, hogy:
- Az edény nincs a kiválasztott főzőzónában;
- Az edény nincs megfelelően elhelyezve/egyáltalán nincs elhelyezve a főzőlapon;
- Az edény nem alkalmas az indukcióra;
- Az edény méretei kisebbek, mint a kiválasztott zónában kért minimális edényátmérő **;**
- Ha a megfelelő edény nincs 1 percen belül elhelyezve, a főzőzóna kikapcsol**.**

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

SZÜNET

Az összes főzőlap kikapcsolás helyett a megfelelő gomb megnyomásával szüneteltethető.

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

FIGYELMEZTETÉS: A Szünet üzemmódba való belépéskor a BE/KI vezérlő kivételével az összes vezérlő LE van tiltva. Ily módon az indukciós főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI vezérlővel vészhelyzet esetén.

IDŐZÍTŐ

Egy zóna időzítőjének kiválasztásához nyomja meg a gombot, és válassza ki a zónát. A számkijelzőn a <min> jelenik meg, és a csúszka balra és jobbra görgetésével beállíthatja a kívánt időzítést.
Az idő letelte után a kiválasztott főzőzóna kikapcsol; az időzítő 60 percig számol.
Zónánként egyszerre legfeljebb négy időzítő állítható be.

BILLENTYŰZÁR

A főzőlapot a gomb megnyomásával zárolhatja, hogy megakadályozza a felügyelet nélküli használatot.
Amikor a készülék zárolva van, az ON/OFF (BE/KI) gomb kivételével az összes kezelőszerv le van tiltva.
A funkció be-/kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot egy ideig.

Ezek a funkciók a zónaválasztás után kapcsolhatók be:

OLVASZTÁS

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

PÁROLÁS

Krémekhez, szószokhoz vagy általános alacsony hőmérsékletű folyadékokhoz használt funkció.

FORRALÁS

A vízforraláshoz és a forralás karbantartásához használt funkció.

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

TELJES ZÓNA

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

A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot. Csak a felső számjegyek adnak visszajelzést.
Az alsó számjegyek ki vannak kapcsolva.
A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót .
Az edényeket a 12. oldalon lévő képen látható módon kell elhelyezni.

VARYCOOK ZÓNA

Ez a funkció a rögzített teljesítményszintek három különböző területen történő előre beállítására szolgál az edény helyzetének megfelelően: magas (l.14), közepes (l.10), alacsony (l.1).
• Ha az edény a Varycook zóna elején van, a teljesítményszint l.1-re van állítva;
• Ha az edény a Varycook zóna közepén van, a teljesítményszint l.10-re van állítva;
• Ha az edény a Varycook zóna hátulján van, a teljesítményszint l.14 értékre van állítva.

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

4.2. CSATLAKOZÁS A hOn ALKALMAZÁSHOZ

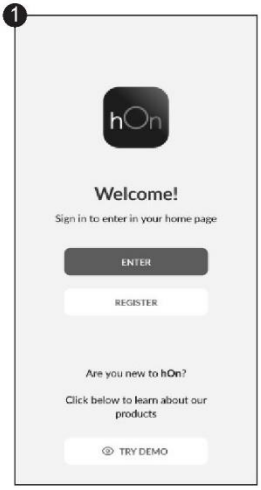
A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

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

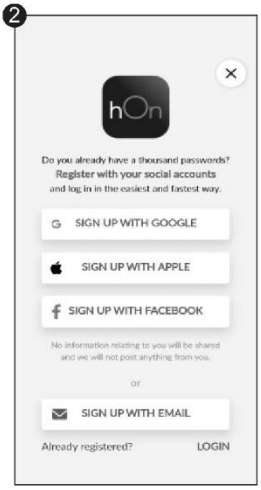
Töltse le a hOn alkalmazást okostelefonjára.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Új felhasználó regisztrálása



Kattintson
a „Regisztráció”
gombra

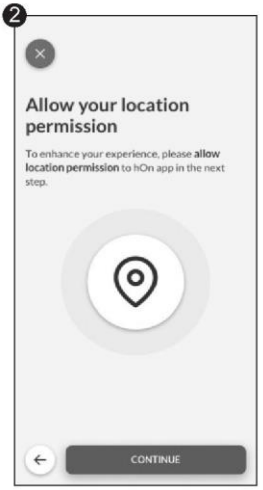


Regisztrálhat közösségi
fiókokon keresztül,
vagy regisztrálhat
személyes e-mail-címével

Gyors párosítás



Válassza a „Készülék
hozzáadása” lehetőséget

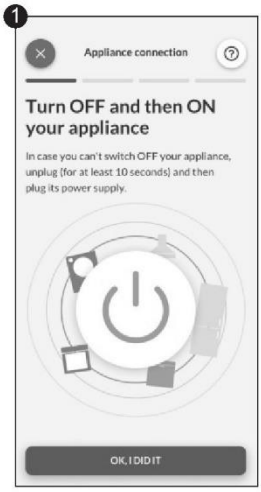


Adjon helymeghatározási
engedélyt

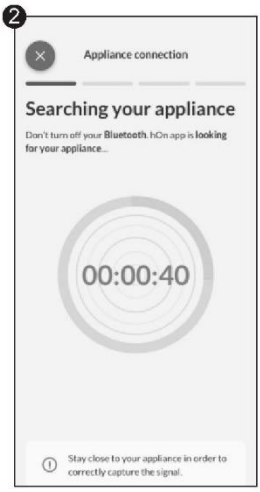


Válassza ki a főzőlapot
a készülék kategóriájából

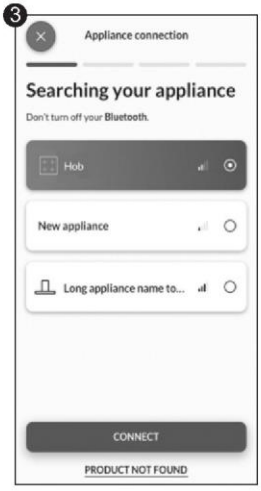
Gyors párosítás

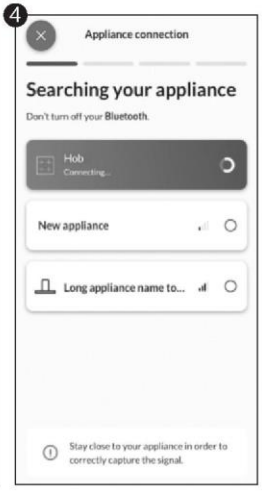


Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be.

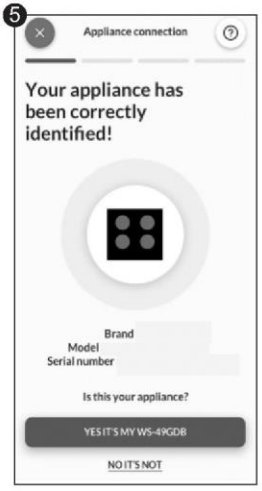


Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.





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



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

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok menüjéből. Kövesse lépésről lépésre az alkalmazásban olvasható utasításokat, és amikor végzett, továbbítsa a paramétereket a főzőlaphoz, amely megkezdi a főzést.
Amikor a főzőlap parancsot kap az alkalmazástól, a főzőlap 2 sípszóval és egy másodperces villogással jelzi, hogy megkapta az utasításokat.
A recept elindításához nyomja meg a „My Chef" gombot.
Ha ki szeretne lépni a „My Chef" funkcióból, nyomja meg a 3 másodpercig.
*A sütési eredmények a használt főzőedénytől függően eltérőek lehetnek.

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

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

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: **www.candy-group.com**

ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK:

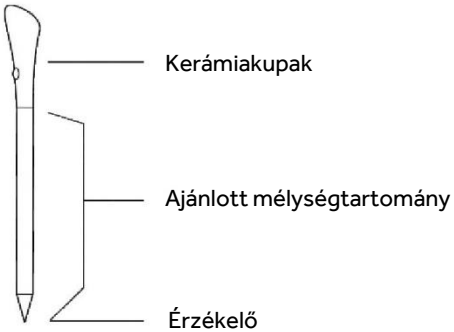
Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. TARTOZÉKOK

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE intelligens vezeték nélküli élelmiszer hőmérő
(modelltől függően érhető el)

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

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



HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A PRECI PROBE SZONDÁT

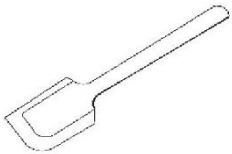
• Helyezze a Preci Probe szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet;
• Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel;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

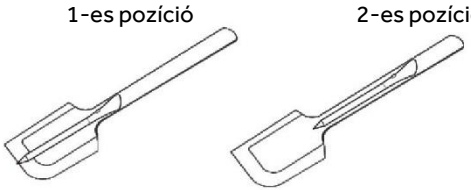
PÁROSÍTSA A PRECI PROBE SZONDÁT AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPPAL:

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

LAPÁT

Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.
• Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
• Ne használja a lapátot nyílt lángon.
• Ne vágjon a lapátból.
• Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
• Elviselt hőmérséklet: +220 °C





4.4. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként

Állítsa be a hOn App alkalmazásban azt a célhőmérsékletet, amelyet el szeretne érni, helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe vagy annak tartozékával együtt a folyadékokba, és látni fogja az alkalmazásban, ahogy a hőmérséklet emelkedik, amíg el nem éri a célhőmérsékletet.
Ez segít abban, hogy pontosan fenntartsa a kívánt hőmérsékletet mindenféle élelmiszer számára.
Az Előre programozott főzés funkció működése közben nem használható.

Előre programozott főzés: „Cook with me" funkció

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

Sous-vide

A főzés típusa, amelyben az ételt vákuumtasakba helyezzük, és alacsony hőmérsékletű vízfürdőben főzzük.
Az így elkészített étel lédúsabb és lágyabb lesz, és megőrzi a tápértékeit, egészségesebbé és ízletesebbé téve az ételt.
Nyissa meg a hOn App alkalmazást, válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési típust, helyezze be az élelmiszert tartalmazó tasakot a vízzel feltöltött edénybe, és az indukciós főzőlap a tökéletes eredmény érdekében beállítja a megfelelő főzési hőmérsékletet.

Grill

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

Párolás

A párolási funkció ideális szószok, pörköltek, párolt ételek és minden olyan étel elkészítéséhez, amely átlagosan hosszú főzési idővel rendelkezik.
Az automatikus funkció, amelyet a hOn alkalmazásban talál, enyhén forrási hőmérséklet fölött főzi az ételt, és ezt a hőmérsékletet fenntartja a főzés teljes időtartama alatt.

Gőzölés

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

5. FŐZÉSI IRÁNYELVEK

5.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

* Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.
** 2. olvasztási szint, amikor elkezd olvadni, lépjen az 1. szintre, hogy folyékony állapotban tartsa.

5.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

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

6.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztához, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

7. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

7.1. HIBAELHÁRÍTÁS

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

7.1.2. HIBAKÓDOK

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

*ASA = Szervizközpont

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Ajánlások a legjobb eredmények érdekében;
Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek alsó átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével;
Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon;
Ha lehetséges, főzés közben tartsa a fedőt az edényeken;
A zöldségeket, burgonyát stb. minimális mennyiségű vízzel főzze, hogy csökkentse a főzési időt;
Használjon kuktát, mivel ez tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt.
Helyezze az edényt a főzőlapon körvonalazott főzőzóna közepére.

8.2. HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.
Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).



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

• Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;

• Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

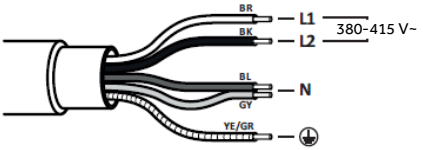
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik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

9. TELEPÍTÉS

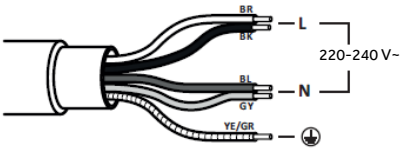
Elektromos bekötés

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

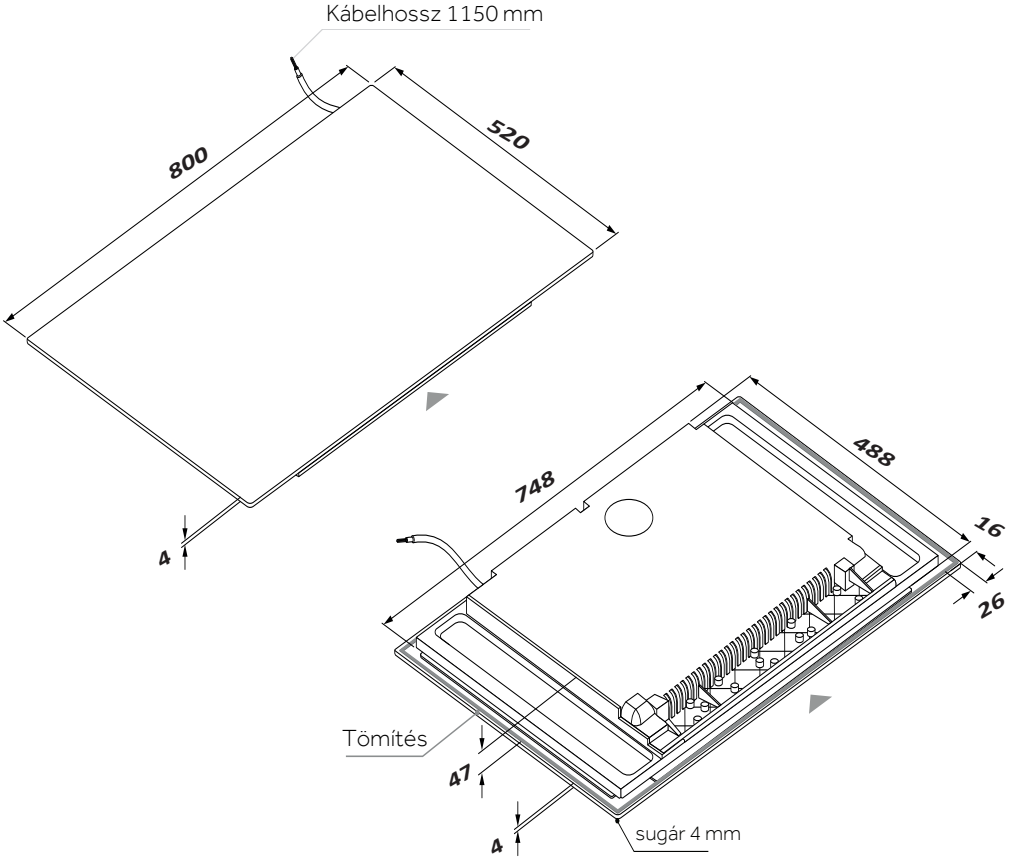
220-240V/380-415V 2N~



220-240 V



FŐZŐLAP 80 cm

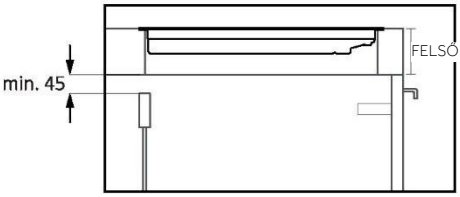


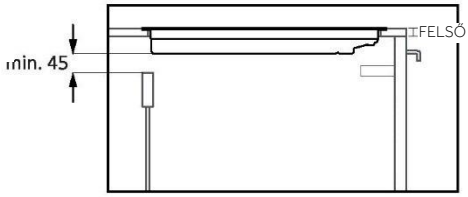
Eszközök

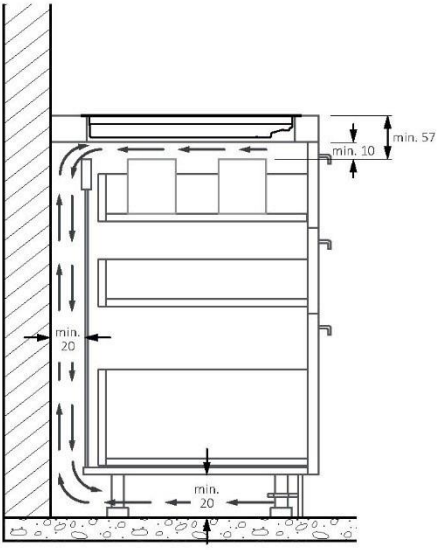


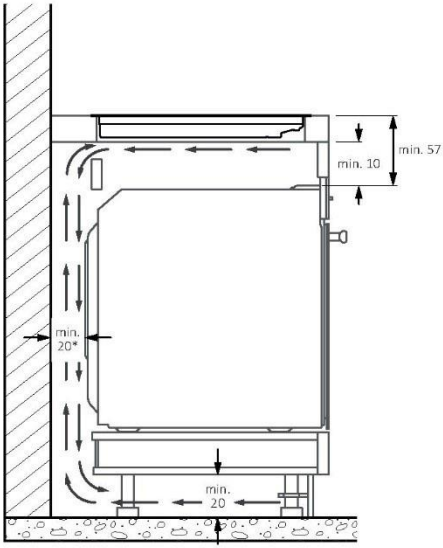



SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 80



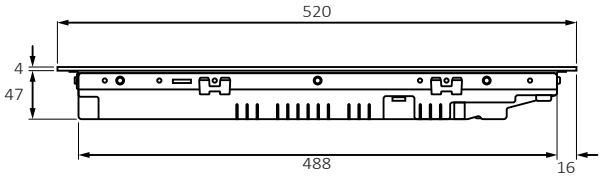




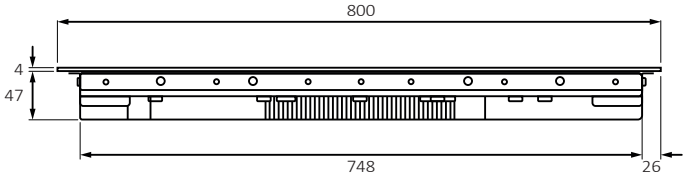


*A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően.

FŐZŐLAP 80 cm

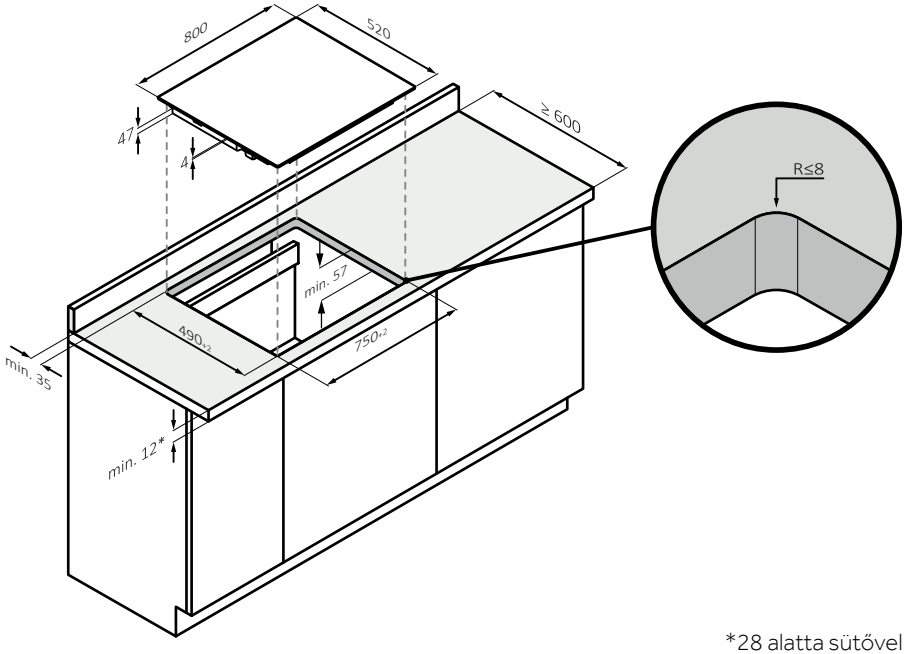


Oldalnézet



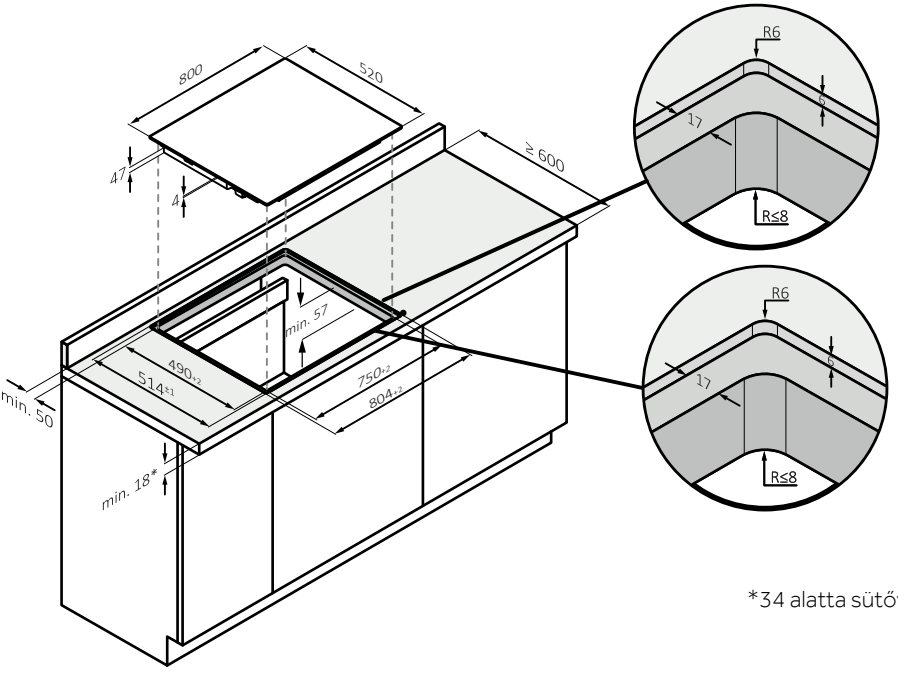
Elülső nézet

SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 80



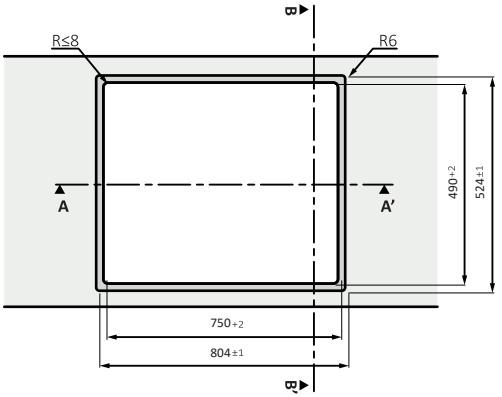
*28 alatta sütővel

SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 80

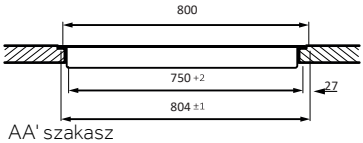


*34 alatta sütővel

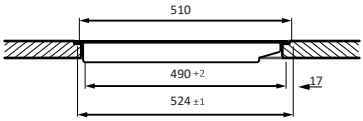
SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 80



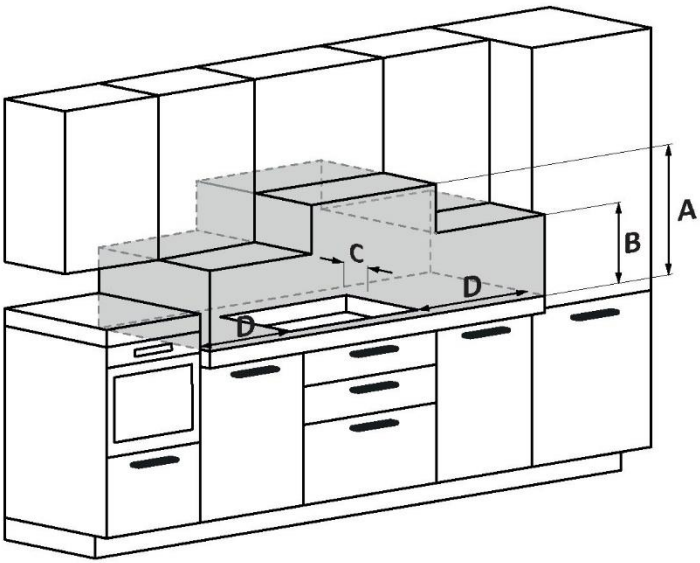
Top view



AA' szakasz



BB' szakasz



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

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

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

D: 35 mm-re a szomszédos bútoroktól (80 cm-es főzőlap esetén);

Rezumat

256 Informații de siguranță

261 Introducere privind produsul

262 Înainte de a începe

265 Utilizarea produsului

273 Recomandări pentrugătit

274 Îngrijire și curățare

275 Eroare de ecran și inspecție

277 Eliminarea și declarația de conformitate

278 Instalare

BUN VENIT

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

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

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

1.1 AVERTISMENTE GENERALE

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

1.1.1 Limitări de utilizare

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

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

1.1.2 Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

• Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:

- în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;
- la ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
- la pensiuni.

• Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
• Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.

1.2 INSTALARE

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

1.3 AVERTISMENTE ELECTRICE

• Acest aparat trebuie conectat la un circuit care să includă un întrerupător de izolare care să asigure deconectarea completă de la sursa de alimentare pentru toți stâlpii în condiții de supratensiune de categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie în conformitate cu normele de scriere.

• AVERTIZARE: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.

• Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.

• Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.

• Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.4 UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

• AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

• AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.

• ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.

• Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.

• Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.

• Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor.

• Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.

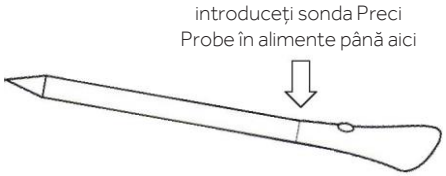
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.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

1.5 AVERTISMENTE Sonda de temperatură fără fir

(disponibilă în funcție de model)

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

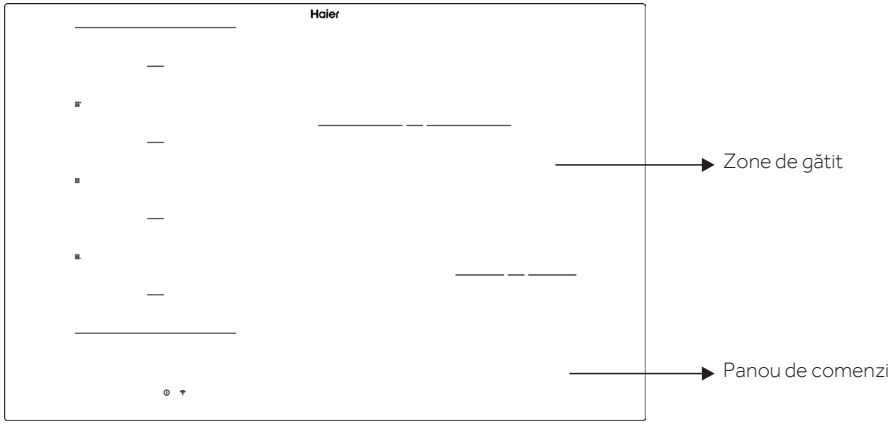
• NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe din alimente după gătire.
• În timpul gătitului, este necesară INSERȚIA COMPLETĂ a barei metalice a sondei Preci Probe în mod corespunzător în alimente până la marginea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



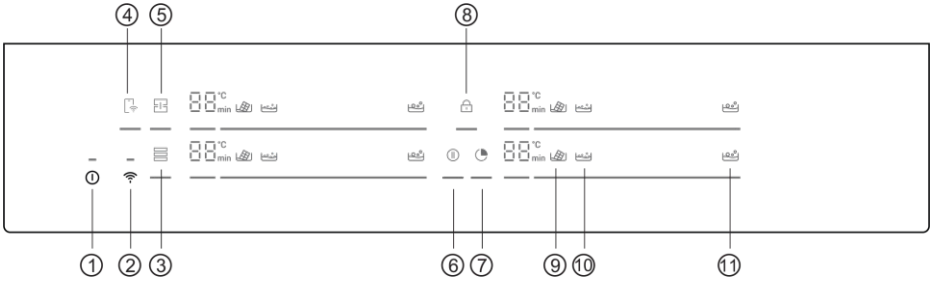
• Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
• Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
• Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
• Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului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

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. VEDERE DE SUS A PRODUSULUI



2.2. PANOU DE COMENZI



1. PORNIT/OPRIT
2. WI-FI
3. Varycook
4. Control la distanță
5. Full zone
6. Pauză
7. Cronometru
8. Blocare împotriva accesului copiilor
9. Topire
10. Fierbere la foc lent
11. Fierbere

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII GENERALE

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

Din acest motiv:

- Unele funcții vor fi activate sau vor fi dezactivate automat în absența vaselor de pe arzătoare sau atunci când acestea nu sunt poziționate corect.
- În alte cazuri, funcțiile vor fi dezactivate automat după câteva secunde, atunci când este nevoie de mai mult de un pas (de ex. „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.

Detectorul de vase: după pornirea plitei, produsul detectează automat prezența vaselor pe zonele de gătit, chiar înainte de a le activa.

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

3.2. GESTIONAREA ENERGIEI

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

Modul de setare a gestionării energiei

Este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

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

Pentru a comuta la alt nivel

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

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

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

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

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

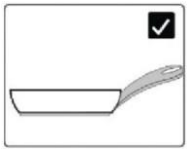
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

3.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

3.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

- Numai vasele cu fundul perfect plat. În caz contrar, pot apărea următoarele situații:
  - Nu detectează vasul de gătit;
  - Performanță scăzută;
  - Zgomot nedorit.



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

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

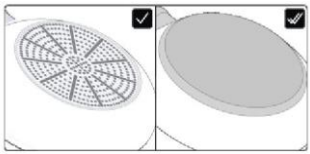
Testul magnetului

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

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

3.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

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



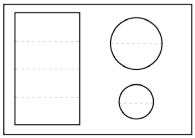
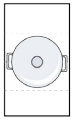
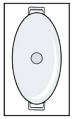
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

3.3.3. Dimensiune și plasare

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

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

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

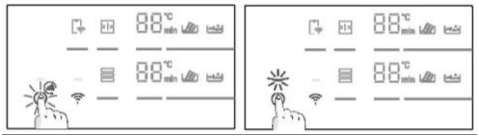
ATENȚIE: nu așezați vasul pe/în apropierea panoului de control în timpul gătitului sau al răcirii.

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

⏻ PORNIREA/OPRIREA PLITEI

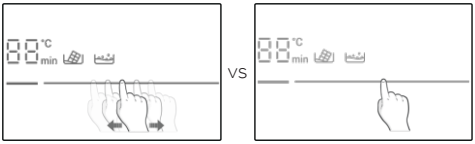
Pentru a porni/opri plita, apăsați și mențineți apăsat timp îndelungat. Un sunet specific va indica starea aparatului.



88 SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT ȘI SETAȚI PUTEREA

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

Puterea poate fi setată:
Glisarea degetului pe cursor; apăsarea directă pe nivelul din dreapta.



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

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

FUNCȚIA BOOST: este posibilă și alegerea încălzirii rapide prin apăsarea cursorului corespunzător numărului 15.
- Funcția poate fi utilizată în orice zonă de gătit;
- După 10 minute, funcția de amplificare trece automat la nivelul 14.

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

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

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

⏸ PAUZĂ

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

Pentru a activa această funcție, apăsați ⏸. Toți indicatorii de zonă vor afișa ||, iar gătitul este oprit.
Pentru a dezactiva apăsați ⏸ și se vor restabili setările anterioare de putere.

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

CRONOMETRU

Pentru a selecta temporizatorul pentru o zonă, apăsați ◔ și selectați zona. Pe afișajul cu cifre apare <min> și, prin deplasarea cursorului spre stânga și spre dreapta, este posibil să se regleze momentul dorit.
La expirarea timpului, zona de gătit selectată va fi oprită; Cronometrul numără până la 60 min.
Pot fi setate maximum patru temporizatoare în același timp, câte unul pentru fiecare zonă.

BLOCARE TASTE

Plita poate fi blocată prin apăsarea 🔒 pentru a preveni utilizarea nesupravegheată.
Când aparatul este blocat, toate comenzile, cu excepția butonului PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate.

Pentru a activa/dezactiva funcția, apăsați și mențineți apăsat 🔒 pentru o perioadă de timp.
Aceste funcții pot fi activate după selectarea zonei:

TOPIRE:

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

FIERBERE LA FOC LENT

Funcție utilizată pentru creme, sosuri sau lichide generice la temperaturi scăzute.

FIERBERE

Funcție utilizată pentru fierberea apei și întreținerea fierberii.

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

FULL ZONE

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

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

Pentru a dezactiva, apăsați lung selectorul de zonă.

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

ZONA VARYCOOK

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

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

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

4.2. Conectați-vă la hOn APP

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

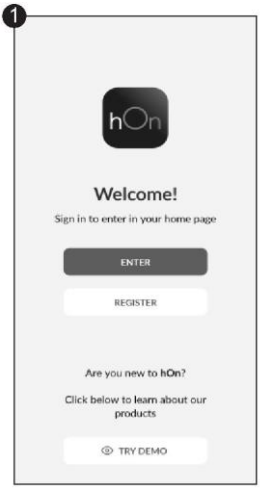
NOTĂ

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

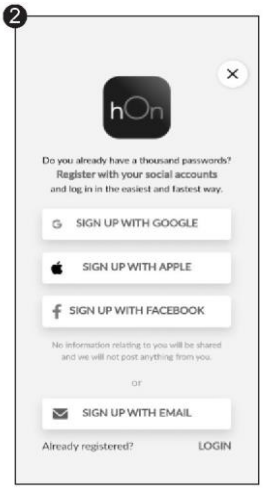
Descărcați aplicația hOn pe smartphone.

Intră pe Google Play | DESCĂRCARE DE PE App Store | EXPLORAȚI-L PE HUAWEI App Store

Înregistrarea unui nou utilizator



Faceți clic pe „Înregistrare”

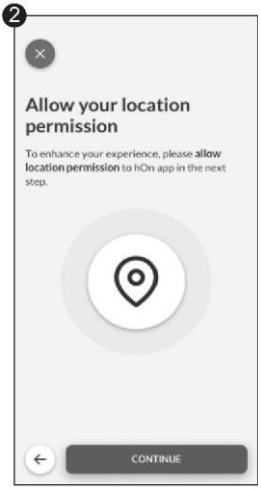


Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

Înregistrarea rapidă a asocierilor



Selectați „Adăugare aparat”

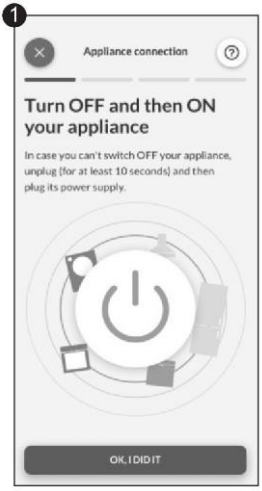


Acordați permisiunea pentru informații privind locația

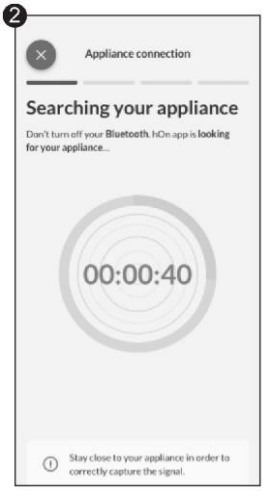


Selectați „Plită” din categoria de aparate

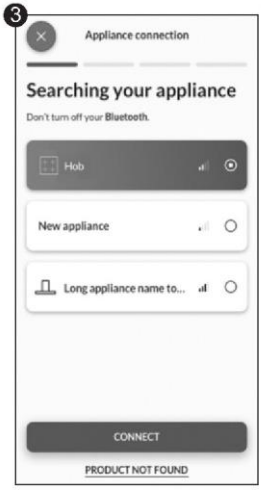
Înregistrarea rapidă a asocierilor

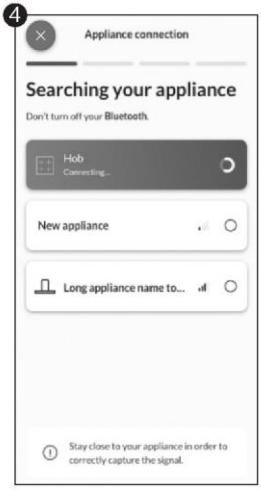


Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou

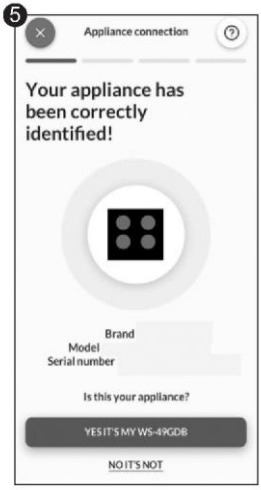


După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul





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



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

Alegeți din meniul de rețete din aplicația hOn sau din meniul de programe speciale. Urmați pas cu pas indicațiile din aplicație și, când ați terminat, trimiteți parametrii la plită, iar aceasta va găti pentru dvs.
Când plita primește comanda de la aplicație, emite un semnal sonor de 2 ori și clipește timp de o secundă pentru a indica faptul că au fost primite instrucțiunile.
Pentru a începe rețeta, apăsați butonul "My Chef".
Dacă doriți să ieșiți din funcția "My Chef", apăsați 3 sec.
*Rezultatele gătitului pot varia în funcție de ustensilele de gătit folosite.

PARAMETRI WIRELESS

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

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

PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180:

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

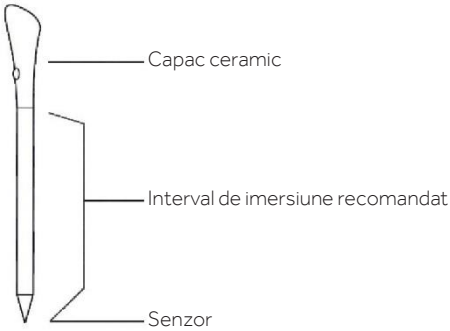
4.3. ACCESORII

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

(disponibil în funcție de model)

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

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



ÎNCĂRCAȚI SONDA PRECI PROBE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

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

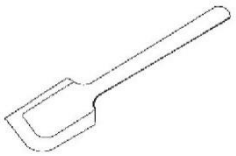
ASOCIAȚI SONDA PRECI PROBE CU PLITA CU INDUCȚIE:

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

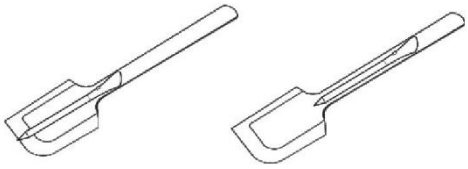
POLONICUL

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

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



Poziția 1 **Poziția 2**



4.4. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Preci Probe ca termometru

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți sonda Preci Probe în interiorul alimentelor sau cu accesoriul său în interiorul lichidelor și veți vedea creșterea temperaturii din aplicație, până la atingerea temperaturii țintă.
Vă va ajuta să mențineți cu exactitate temperatura pentru toate tipurile de alimente. Nu o puteți utiliza când funcția de gătit asistat este activă.

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me"

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

Sub vid

Tip de gătit în care alimentele sunt puse într-o pungă de vid și gătite într-o baie de apă la temperatură joasă.
Alimentele astfel preparate vor fi mai suculente și mai fragede și își vor păstra intacte proprietățile nutritive, ceea ce le va face mai sănătoase și mai gustoase.
Accesați aplicația hOn, selectați categoria de alimente, selectați acest tip de gătit, introduceți punga cu alimentele în oala cu apă și plita cu inducție va seta temperatura corectă de gătit, pentru un rezultat perfect.

Grill

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

Fierbere la foc lent

Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocane, preparate fierte și toate preparatele cu un timp mediu de gătire.
Funcția automată pe care o găsiți în aplicația hOn va aduce lent alimentele la o temperatură de fierbere la foc mic, păstrând-o pe toată durata gătirii.

Gătire la aburi

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

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABELE DE PUTERE

NIVEL DE PUTERE	TIP DE GĂTIRE	UTILIZARE SUGERATĂ
BOOSTER-14/15	Încălzire rapidă, Booster	Ideală pentru a amesteca, a frige, a aduce supa la fierbere, a fierbe apă
11-13	Prăjire, grătar, păstrați la fiert	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.

5.2. MASĂ DE GĂTIT

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

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

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

6.2. CURĂȚAREA PLITEI

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

7. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

7.1. DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apelați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul".
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă pe butoane.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați secțiunile „Alegerea ustensilelor de gătit potrivite" și „Îngrijire și curățare".
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau dă 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.

7.1.2. CODURI DE EROARE

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

*ASA = Centrul de service

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

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

8.2. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

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



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

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

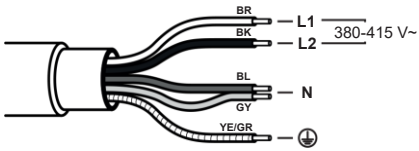
În țările mele, este posibil să existe posibilitatea de a colecta deșeurile mari de echipamente electrice și electronice de uz casnic. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent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

9. INSTALARE

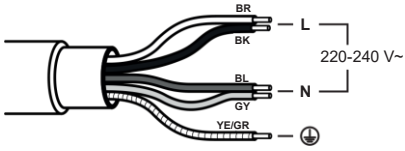
Instalație electrică

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

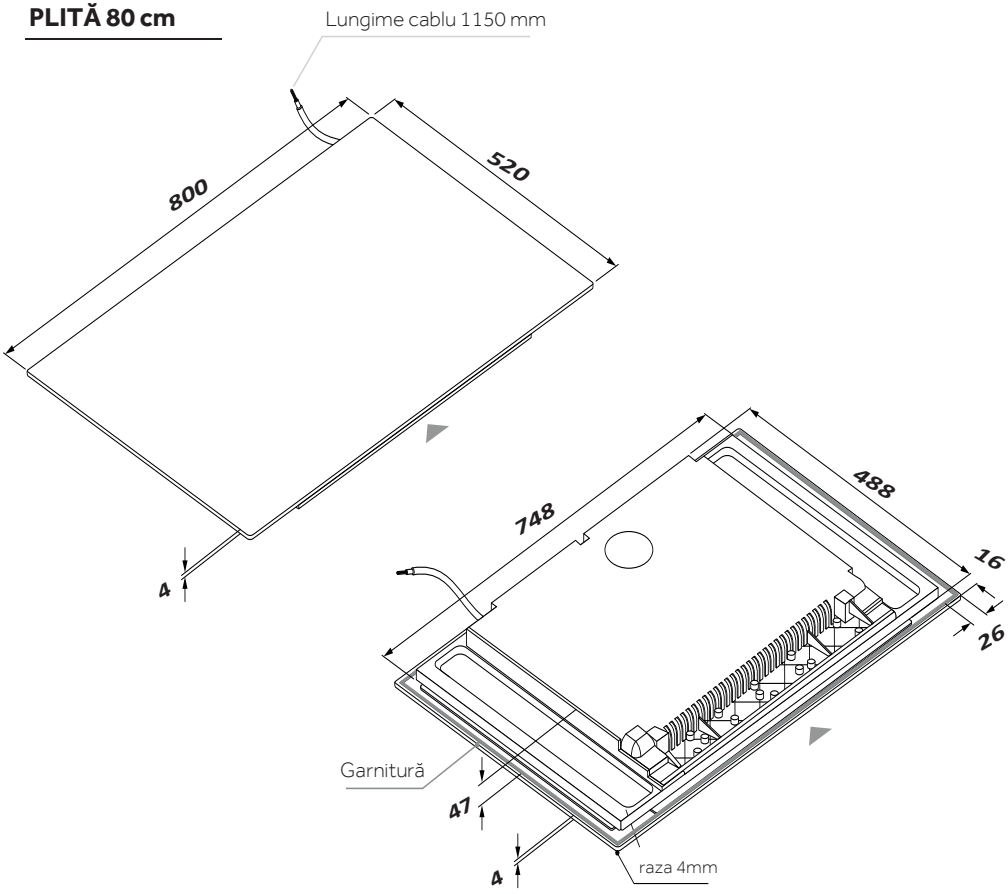
220-240V/380-415V 2N~



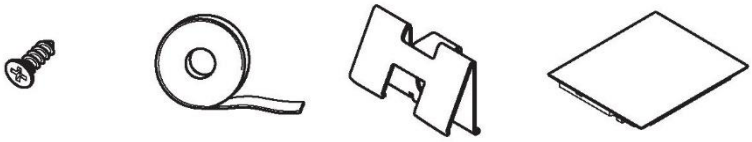
220-240 V



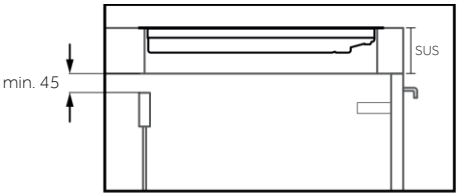
PLITĂ 80 cm

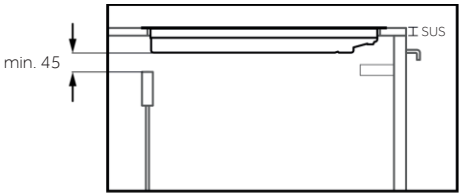


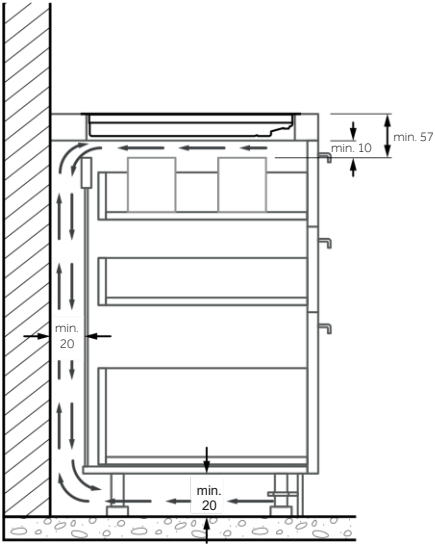
Unelte

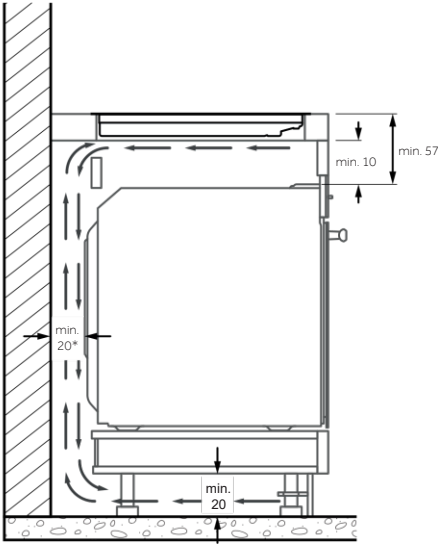


SECȚIUNI - LĂȚIMEA 80



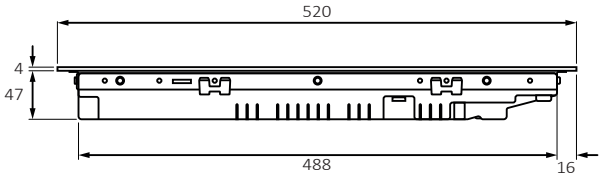




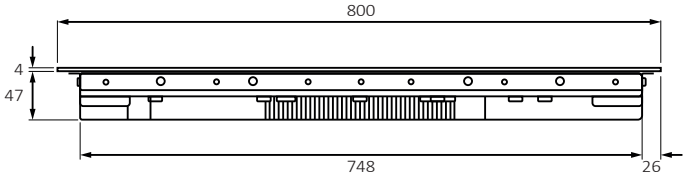


*Pentru funcționarea corectă a aparatului, asigurați-vă că există un flux de aer adecvat sub plita de gătit, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

PLITĂ 80 cm

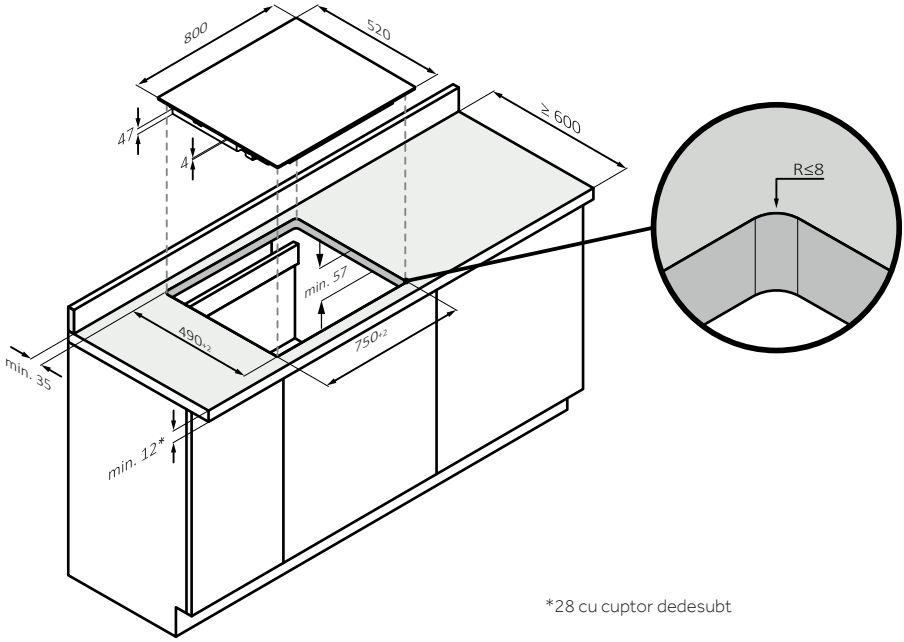


Vedere laterală



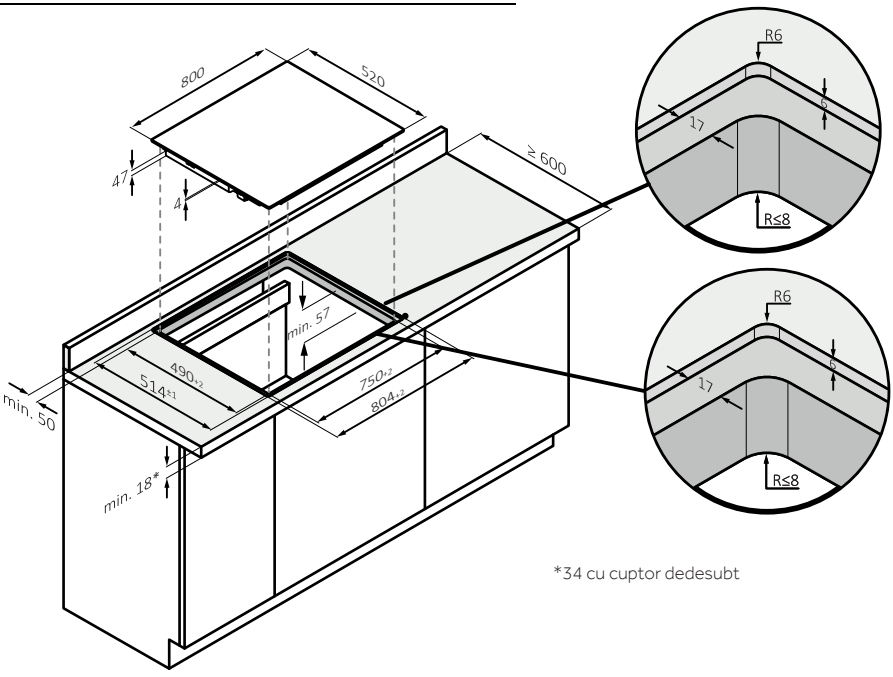
Vedere frontală

MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 80



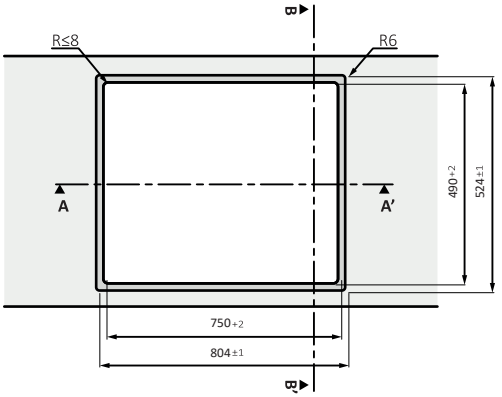
*28 cu cuptor dedesubt

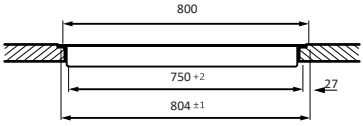
MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 80



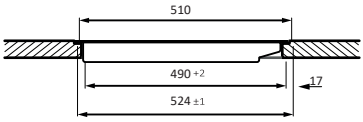
*34 cu cuptor dedesubt

MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 80

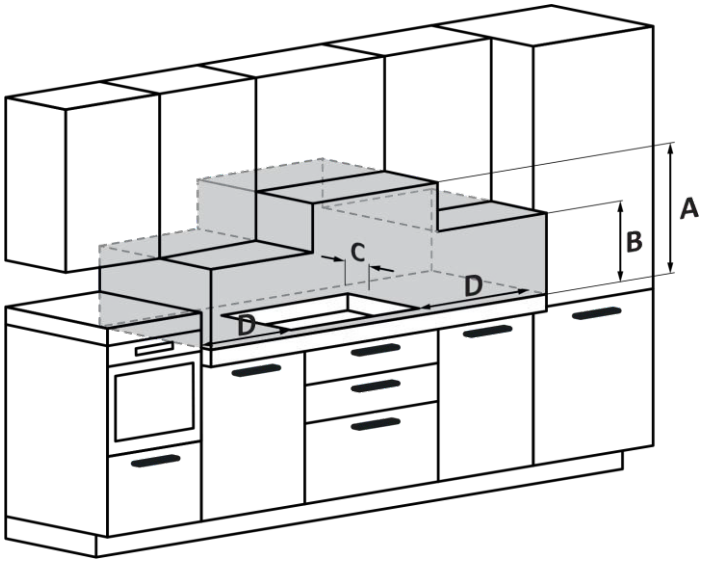




Secțiunea AA'



Secțiunea BB'



A: Recomandăm o distanță de cel puțin 650 mm, dar este preferabil să consultați manualul de utilizare al hotei;
B: Luați în considerare asigurarea unui spațiu funcțional pentru manipularea uneltelor de bucătărie și a aburului și condensului produs în timpul preparării alimentelor;
C: 35 mm de la gaura încastrată până la spătar/panou de spătar;
D: 35 mm de mobilierul adiacent (pentru plita de 80 cm);

Σύνοψη

284 **Πληροφορίες ασφάλειας**

289 **Παρουσίαση του προϊόντος**

290 **Πριν από την έναρξη**

293 **Λειτουργία του προϊόντος**

301 **Οδηγίες μαγειρέματος**

302 **Φροντίδα και καθαρισμός**

303 **Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση**

305 **Διάθεση και δήλωση συμμόρφωσης**

306 **Εγκατάσταση**

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1.1 ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ

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

1.1.1 Περιορισμοί χρήσης

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

• Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας. Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

1.1.2 Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

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

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας·
- αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες·
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου·
- σε εγκαταστάσεις διαμονής με πρωϊνό και ημιδιαμονής.

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

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

1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

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

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

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

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

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

1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

1.4 ΧΡΉΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

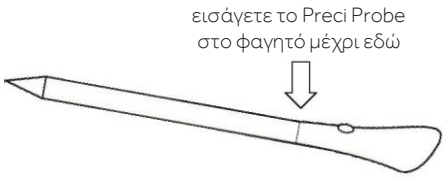
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα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

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

1.5 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας
(διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

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

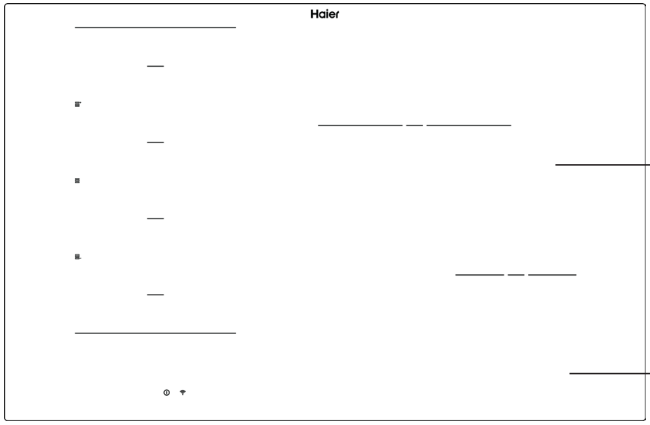
• ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Preci Probe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



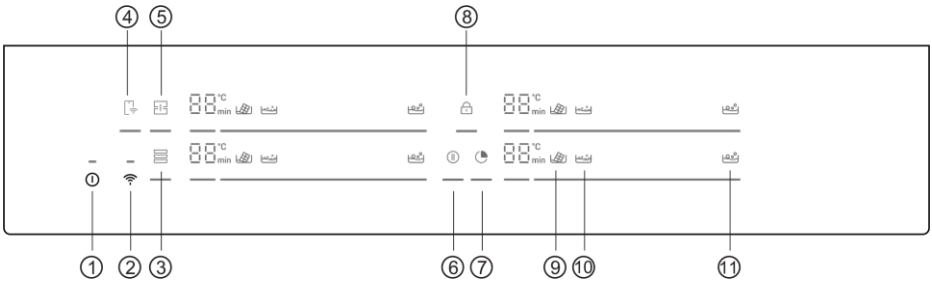
• Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.
• Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.
• Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
• Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη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

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΚΑΤΟΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



2.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
2. WIFI
3. Varycook
4. Τηλεχειρισμός
5. Πλήρης ζώνη
6. Παύση
7. Χρονοδιακόπτης
8. Κλείδωμα για παιδιά
9. Λιώσιμο
10. Σιγοβράσιμο
11. Βράσιμο

3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

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

Για τον λόγο αυτό:

- Ορισμένες λειτουργίες ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα όταν δεν υπάρχουν σκεύη στα μάτια ή όταν δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Σε άλλες περιπτώσεις, οι λειτουργίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα, όταν απαιτούνται περισσότερα από ένα βήματα (π.χ. "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.

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

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

3.2. ΔΙΑΧΕΊΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

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

Πώς ρυθμίζεται η διαχείριση ισχύος

Είναι δυνατό να οριστεί ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.
Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να αυτοπεριορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος:

- Ενεργοποιήστε την εστία, στη συνέχεια πατήστε ταυτόχρονα 🔒 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.

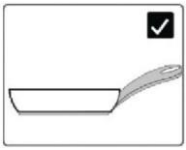
Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

3.3. ΕΠΙΛΟΓΉ ΤΩΝ ΣΩΣΤΏΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΏΝ ΣΚΕΥΏΝ

3.3.1. Χαρακτηριστικά των μαγειρικών σκευών

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο επαγωγής.

- Μόνο σκεύη με απόλυτα επίπεδο πυθμένα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκύψουν οι ακόλουθες καταστάσεις:
  - Το σκεύος δεν ανιχνεύεται.
  - Χαμηλή απόδοση.
  - Ανεπιθύμητος θόρυβος.



- Μόνο σκεύη με λεία βάση, για να αποτρέπεται το γρατσούνισμα της επιφάνειας της εστίας.

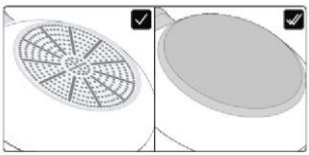
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τις μετακινήσεις των σκευών στη γυάλινη επιφάνεια για να ελαχιστοποιήσετε τις γρατσουνιές.

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.

3.3.2. Μαγειρικά σκεύη υψηλότερης ποιότητας



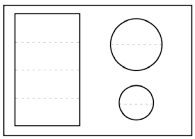
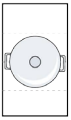
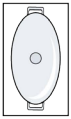
Όλα τα μαγειρικά σκεύη με το σύμβολο επαγωγής είναι γενικά αποδεκτά. Ανάλογα με τον τύπο του πυθμένα, ωστόσο, η συμπεριφορά μπορεί να διαφέρει. Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.
Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη με λιγότερο σιδηρομαγνητικό υλικό, μόνο το σιδηρομαγνητικό υλικό θερμαίνεται. Κατά συνέπεια, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα.

3.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

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

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

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

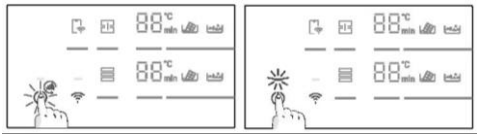
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το σκεύος πάνω/κοντά στον πίνακα ελέγχου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της ψύξης.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΏΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΊ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

⏻ ΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

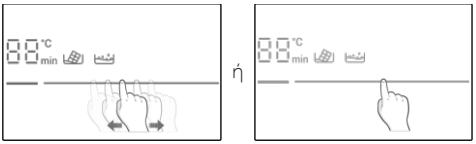
Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε την εστία, πατήστε παρατεταμένα για λίγο. Ένας ειδικός ήχος θα υποδείξει την κατάσταση της συσκευής.



88 ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΖΏΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΆΤΟΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΎΟΣ

Η εστία μπορεί να ανιχνεύσει αυτόματα το σκεύος μόλις τοποθετηθεί στη ζώνη μαγειρέματος ανάβοντας την ενδεικτική λυχνία της σχετικής ζώνης. Δεν θα υπάρξει ενεργοποίηση του επιπέδου ισχύος σε αυτό το στάδιο. Η ζώνη μπορεί να επιλεγεί με το πάτημα της ένδειξης ζώνης.

Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί:
Με ολίσθηση του δακτύλου στον ολισθητήρα.
Πιέζοντας απευθείας στο σωστό επίπεδο.



Ο χρήστης μπορεί να αλλάξει επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επαναλαμβάνοντας την ίδια διαδικασία.
Τα ψηφία θα υποδείξουν το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος: κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει διαφορετικό αριθμό επιπέδων ισχύος που κυμαίνεται από το 1 (ελάχ.) έως το 14 (μέγ.). Κάθε επίπεδο έχει αυτόματο τερματισμό λειτουργίας που μπορεί να κυμαίνεται από 1 έως 8 ώρες.

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Χρόνος (ω)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOOST: είναι επίσης δυνατό να επιλέξετε την ταχεία θέρμανση πατώντας τον ολισθητήρα σε αντιστοιχία με το 15.

- Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία boost μεταβαίνει αυτόματα στο επίπεδο 14.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μετά την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος ή μετά το τέλος όλων των μαγειρεμάτων, εάν στη συνέχεια ρυθμιστεί οποιοδήποτε επίπεδο ισχύος εντός ενός λεπτού, η εστία απενεργοποιείται.

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί ≯ᵘ≮, αυτό σημαίνει ότι:

- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά/δεν έχει τοποθετηθεί καθόλου στην εστία.
- Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Οι διαστάσεις του σκεύους είναι μικρότερες από την ελάχιστη διάμετρο σκεύους που απαιτείται στην επιλεγμένη ζώνη (σ.12).
- Εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος εντός 1 λεπτού, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Η μόλις εμφανιστεί αυτό το σύμβολο στα ψηφία σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή. Όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία τα σύμβολα εξαφανίζονται.

ΠΑΎΣΗ

Όλες οι εστίες μπορούν να τεθούν σε παύση πατώντας το σχετικό πλήκτρο αντί να απενεργοποιηθούν.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πατήστε . Όλες οι ενδείξεις ζώνης θα εμφανίσουν || και το μαγείρεμα θα σταματήσει.
Για να απενεργοποιήσετε πατήστε και θα επαναφερθούν οι προηγούμενες ρυθμίσεις ισχύος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καταχωρείται η λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Με αυτόν τον τρόπο η επαγωγική εστία μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί με το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΌΠΤΗΣ

Για να επιλέξετε χρονοδιακόπτη για μια ζώνη, πατήστε και επιλέξτε τη ζώνη. Στην ψηφιακή οθόνη εμφανίζεται <min> και, κυλώντας τον ολισθητήρα αριστερά και δεξιά, είναι δυνατό να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
Όταν παρέλθει ο χρόνος, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. Ο χρονοδιακόπτης μετράει μέχρι 60 λεπτά.
Μπορούν να ρυθμιστούν ταυτόχρονα το πολύ τέσσερις χρονοδιακόπτες, ένας για κάθε ζώνη.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Η εστία μπορεί να κλειδωθεί πατώντας για να αποτραπεί η χρήση χωρίς επίβλεψη.
Όταν η συσκευή είναι κλειδωμένη, όλα τα χειριστήρια εκτός από το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ είναι απενεργοποιημένα.

Για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λειτουργία πατήστε και κρατήστε πατημένο το για λίγο.
Αυτές οι λειτουργίες μπορούν να ενεργοποιηθούν μετά την επιλογή ζώνης:

ΛΙΩΣΙΜΟ:

Λειτουργία που χρησιμοποιείται κυρίως για το λιώσιμο σοκολάτας. Μετά από λίγα λεπτά, όταν η σοκολάτα αρχίζει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να την κρατήσετε υγρή χωρίς να ξεπεράσετε την ιδανική θερμοκρασία.

ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Λειτουργία που χρησιμοποιείται για κρέμες, σάλτσες ή, γενικά, υγρά χαμηλής θερμοκρασίας.

ΒΡΑΣΙΜΟ

Λειτουργία που χρησιμοποιείται για το βράσιμο του νερού και τη συντήρηση του βρασμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ο οποιοσδήποτε χρόνος μαγειρέματος που σχετίζεται στην κάθε λειτουργία μπορεί να ρυθμιστεί επιλέγοντας διαφορετικά επίπεδα ισχύος κοντά στο προτεινόμενο

ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ

Η πλήρης ζώνη είναι μία περιοχή μαγειρέματος που αποτελεί συνδυασμό περισσότερων ζωνών μαγειρέματος στις μπροστινές και πίσω θέσεις δημιουργώντας μια μοναδική κάθετη ζώνη. Η πλήρης ζώνη, όταν είναι ενεργοποιημένη, ελέγχεται με μόνο ένα επίπεδο ισχύος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πατήστε . Μόνο τα ανώτερα ψηφία θα εμφανίσουν την ανάδραση. Τα χαμηλότερα ψηφία είναι απενεργοποιημένα.
Για απενεργοποίηση πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης.
Τα σκεύη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στην εικόνα της σελίδας 12.

ΖΩΝΗ VARYCOOK

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον προκαθορισμό σταθερών επιπέδων ισχύος σε τρεις διαφορετικές περιοχές ανάλογα με τη θέση του σκεύους: υψηλή (l.14), μεσαία (l.10), χαμηλή (l.1).

- Εάν το σκεύος βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο l.1.
- Εάν το σκεύος βρίσκεται στη μέση της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο l.10.
- Εάν το σκεύος βρίσκεται στο πίσω μέρος της ζώνης Varycook, το επίπεδο ισχύος ρυθμίζεται στο l.14.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης . Μόνο τα ανώτερα ψηφία θα εμφανίσουν την ανάδραση. Τα χαμηλότερα ψηφία είναι απενεργοποιημένα.
Για απενεργοποίηση πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ζώνης.

4.2. ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ hOn

Η συσκευή σας μπορεί να συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας και να λειτουργεί εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής. Συνδέστε τη συσκευή σας για να διασφαλίσετε ότι παραμένει ενημερωμένη με το πιο πρόσφατο λογισμικό και τις πιο πρόσφατες λειτουργίες.

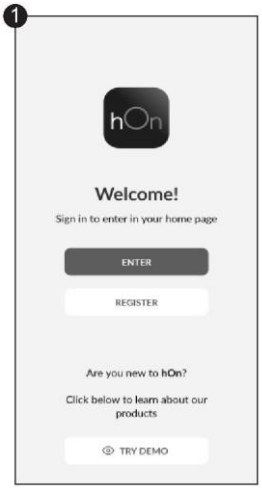
ΣΗΜΕΊΩΣΗ

- Μόλις ενεργοποιηθεί η εστία, τα εικονίδια WIFI αναβοσβήνουν για 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου είναι δυνατή η εγγραφή του προϊόντος.
- Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο.
- Θα σας δοθεί βήμα προς βήμα καθοδήγηση τόσο στην οικιακή συσκευή όσο και στην κινητή συσκευή σας.
- Η σύνδεση της εστίας σας μπορεί να διαρκέσει έως και 10 λεπτά.
  Για περαιτέρω οδηγίες και αντιμετώπιση προβλημάτων, ανατρέξτε στην εφαρμογή.

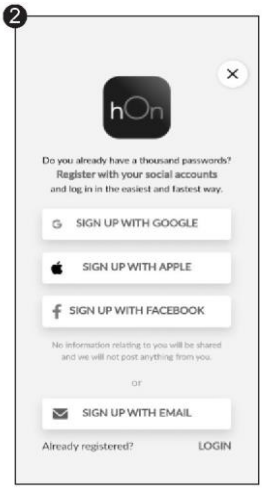
Λήψη της εφαρμογής hOn στο smartphone σας.

ΜΠΕΙΤΕ ΣΤΟ Google Play
ΛΗΨΗ ΑΠΟ ΤΟ App Store
HUAWEI ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗ ΣΤΟ App Store

Εγγραφή νέου χρήστη



Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"

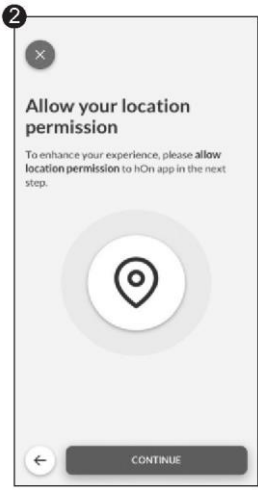


Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας email

Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχησης



Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής"

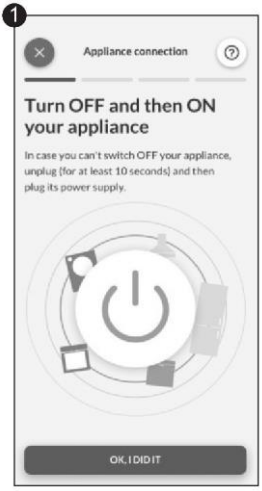


Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας

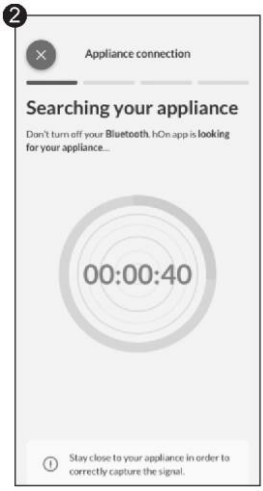


Επιλέξτε εστία από την κατηγορία συσκευών

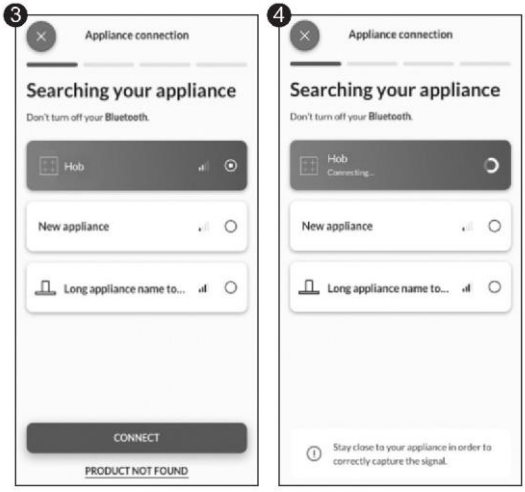
Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχησης



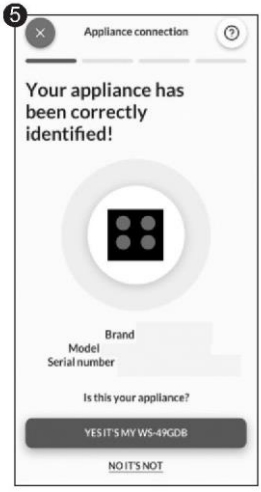
Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά



Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή



Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα



Η εστία σας θα βρεθεί και μπορείτε να εμφανίσετε και να ορίσετε λειτουργίες/συνταγές μέσω του hOn

Επιλέξτε από το μενού συνταγών εφαρμογής hOn ή από το μενού ειδικών προγραμμάτων. Ακολουθήστε βήμα προς βήμα τις ενδείξεις στην εφαρμογή και όταν τελειώσετε στείλτε τις παραμέτρους στην εστία που θα μαγειρέψει για εσάς.
Όταν λάβει την εντολή από την εφαρμογή, η εστία θα ηχήσει για 2 φορές και θα αναβοσβήσει για ένα δευτερόλεπτο για να υποδείξει ότι έχουν ληφθεί οι οδηγίες.
Για να ξεκινήσετε τη συνταγή, πατήστε το κουμπί "My Chef".
Αν θέλετε να εξέλθετε από τη λειτουργία "My Chef" πιέστε 3 δευτερόλεπτα.
*Τα αποτελέσματα μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν λόγω των χρησιμοποιούμενων μαγειρικών σκευών.

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

Δια του παρόντος, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις για την αγορά του Η.Β. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE ΜΟΝΤΕΛΟ Et180:

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2,5 - (4dBm)

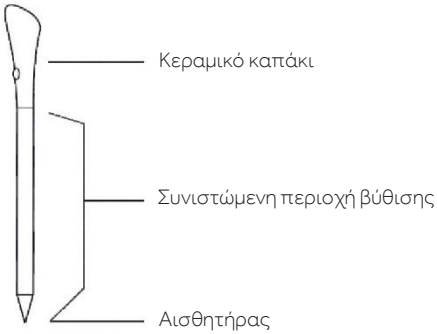
4.3. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

4.3.1. PRECI PROBE ΚΑΙ ΚΟΥΤΑΛΑ-Έξυπνο ασύρματο θερμόμετρο τροφίμων

(διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο)

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον αισθητήρα Preci Probe της Haier. Λάβετε υπόψη ότι λειτουργεί μόνο με την επαγωγική εστία Haier και πριν τη χρήση διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Εισαγωγή: Ο αισθητήρας Preci Probe είναι ένα ασύρματο θερμόμετρο φαγητού που δίνει στους ερασιτέχνες σεφ τη δυνατότητα να γνωρίζουν την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο ώστε να αποφεύγουν αποτυχίες ψησίματος και να επιτυγχάνουν κάθε φορά το τέλειο αποτέλεσμα. Συνδέεται απευθείας με το προϊόν. Μπορείτε να δείτε τις λεπτομέρειες και την κατάσταση του φαγητού σε πραγματικό χρόνο από το τηλέφωνό σας, και το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα είναι πλέον στο χέρι σας. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σύζευξη και για συμβουλές χρήσης, ανατρέξτε στις οδηγίες παρακάτω.



ΦΟΡΤΙΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Τοποθετήστε το Preci Probe στον φορτιστή και κλείστε το κάλυμμα.
- Συνδέστε τον φορτιστή σε πηγή τροφοδοσίας USB, π.χ. σε προσαρμογέα USB ή υποδοχή USB υπολογιστή/φορητού υπολογιστή με το καλώδιο USB. Ο φορτιστής ενδέχεται να μην λειτουργεί σωστά με τράπεζα ισχύος λόγω της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης.
- Η λυχνία LED του φορτιστή θα ανάψει και θα αναβοσβήνει κατά τη φόρτιση. Θα σβήσει όταν ο αισθητήρας Preci Probe φορτιστεί πλήρως.

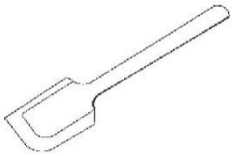
ΣΥΖΕΥΞΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ:

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος.
- Ανοίξτε την εφαρμογή hOn από τη φορητή συσκευή σας.
- Μεταβείτε στην ενότητα «Συνταγές» και επιλέξτε μια συνταγή που χρησιμοποιεί τον αισθητήρα Preci Probe.
- Μόλις ξεκινήσετε τη συνταγή πατώντας το κουμπί "Cook with me" στη συσκευή, ο αισθητήρας Preci Probe θα συνδεθεί αυτόματα.
- Η εφαρμογή απαριθμεί όλους τους διαθέσιμους αισθητήρες που μπορούν να επιλεγούν για τη συνταγή.
- Στην οθόνη εστιών θα εμφανιστεί το όνομα του επιλεγμένου Preci Probe (π.χ. "1 A").
- Τώρα ακολουθήστε τις οδηγίες από την εφαρμογή hOn.
- Όταν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή εάν ο αισθητήρας είναι κάτω από το 20% της φόρτισης, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "CH".

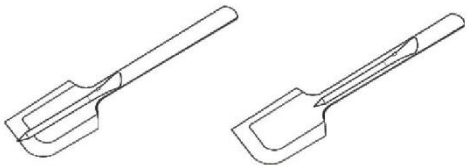
ΚΟΥΤΑΛΑ

Χρησιμοποιήστε την κουτάλα με τον αισθητήρα για να ανακατέψετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Καθαρίστε την κουτάλα πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουτάλα πάνω από ανοιχτή φλόγα.
- Μην κόβετε την κουτάλα.
- Μην φέρνετε την κουτάλα σε άμεση επαφή με τα ελεύθερα θερμαινόμενα μέρη της εστίας.
- Ανεκτή θερμοκρασία +220°C



Θέση 1 **Θέση 2**



4.4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμόμετρο

Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο, τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό ή με το κατάλληλο αξεσουάρ για υγρά και θα δείτε τη θερμοκρασία να αυξάνεται από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.
Βοηθάει να διατηρηθεί η ακριβής θερμοκρασία για όλα τα είδη φαγητού. Δεν μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία υποβοηθούμενου μαγειρέματος.

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

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

Sous Vide

Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το φαγητό τοποθετείται σε σακούλα σε κενό αέρος και μαγειρεύεται εμβαπτισμένο σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία.
Το φαγητό που παρασκευάζεται με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και θα διατηρεί τις θρεπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες, κάνοντάς το πιο υγιεινό και νόστιμο.
Πηγαίνετε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία φαγητού, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό στο σκεύος με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Σχάρα

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

Σιγοβράσιμο

Η λειτουργία σιγοβρασίματος είναι ιδανική για σάλτσες, μαγειρευτά, κοκκινιστά πιάτα και όλες τις παρασκευές που χρειάζονται μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.
Αυτή η αυτόματη λειτουργία που θα βρείτε στην εφαρμογή hOn θα φέρει σιγά σιγά το φαγητό σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού, και θα το διατηρήσει έτσι για όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα στον ατμό

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

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΟΣ

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

*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιτών στο επίπεδο 5-6.

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

5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγείρεμα
		Φάση θέρμανσης	Επίπεδο ισχύος	Επίπεδο ισχύος
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11
	Ριζόγαλο	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

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

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

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

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Να θυμάστε πάντα να ακολουθείτε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και να αποφεύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας.

a) ΛΕΚΕΔΕΣ ΛΙΠΟΥΣ

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

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

b) ΛΕΚΕΔΕΣ ΖΑΧΑΡΗΣ

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

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

c) ΛΕΚΕΔΕΣ ΑΜΥΛΟΥ

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

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

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

d) ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΌΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΌΣ

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

7. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

7.1. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

7.1.2. ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

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

*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματα.
Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με διάμετρο πυθμένα ίση με εκείνη της ζώνης μαγειρέματος.
Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πυθμένες.
Όπου είναι δυνατόν, διατηρείτε το καπάκι στα σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κ.λπ. με ελάχιστη ποσότητα νερού για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, καθώς μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος του περιγράμματος της εστίας.

8.2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).



Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

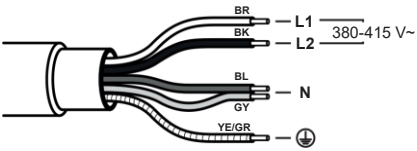
Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλα ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

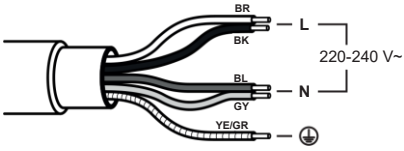
Ηλεκτρική εγκατάσταση

Καλώδιο τροφοδοσίας: Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα καλώδιο τροφοδοσίας που πρέπει να συνδεθεί στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο. Προσδιορίστε τις διάφορες επιλογές σύνδεσης με βάση τον τύπο της οικιακής παροχής ρεύματος από το αντίστοιχο διάγραμμα. Η πινακίδα δεδομένων υποδεικνύει επίσης την επιτρεπόμενη τάση σύνδεσης για αυτή τη συσκευή και την αντίστοιχη κατανάλωση ισχύος.

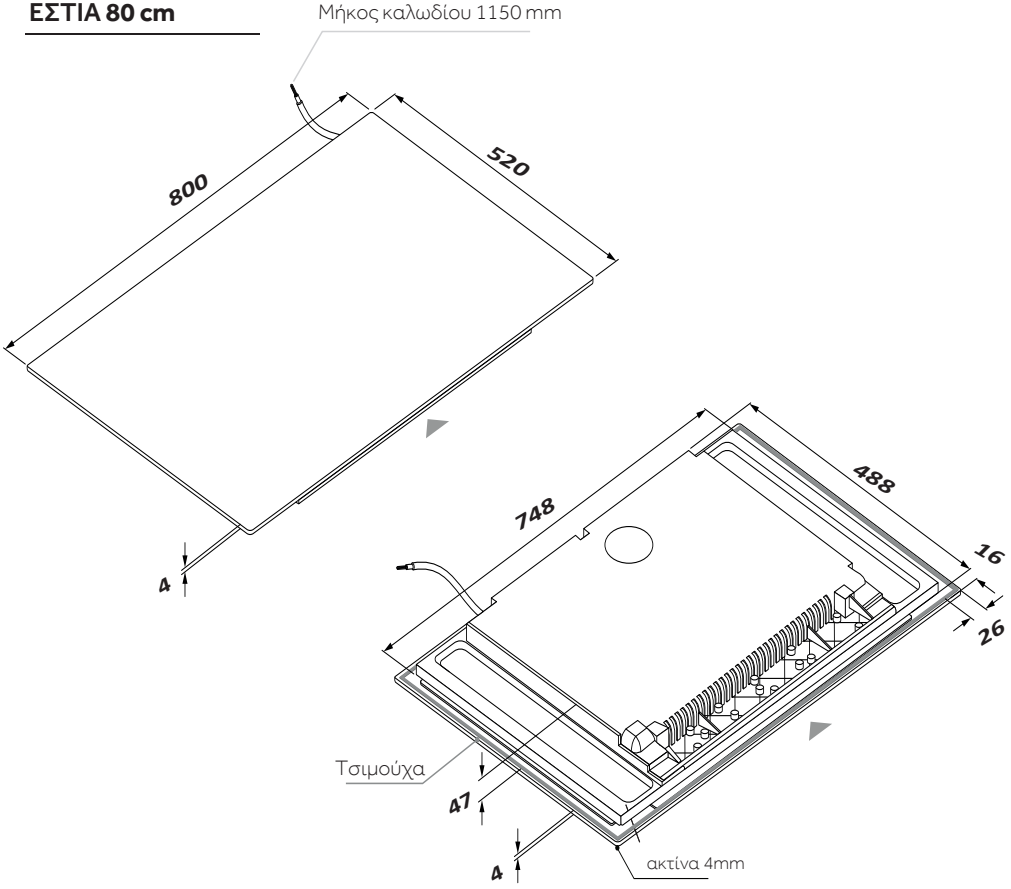
220-240V/380-415V 2N~



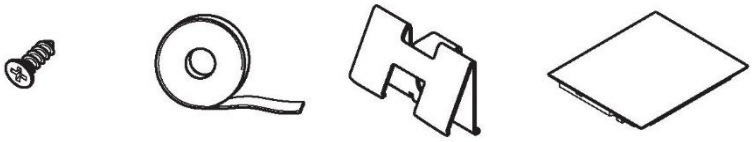
220-240V



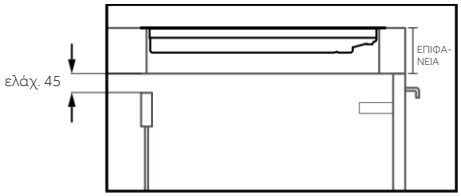
ΕΣΤΙΑ 80 cm

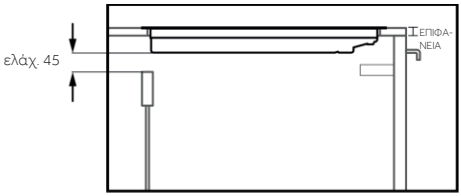


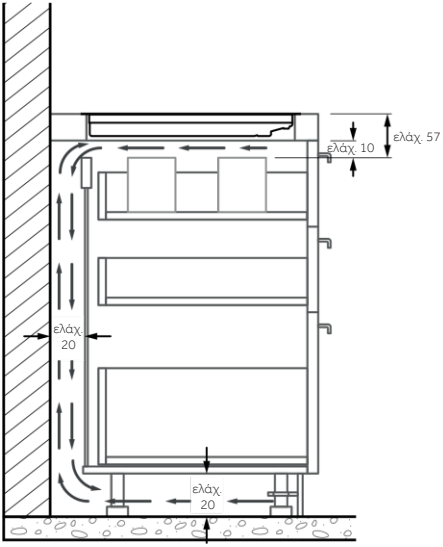
Εργαλεία

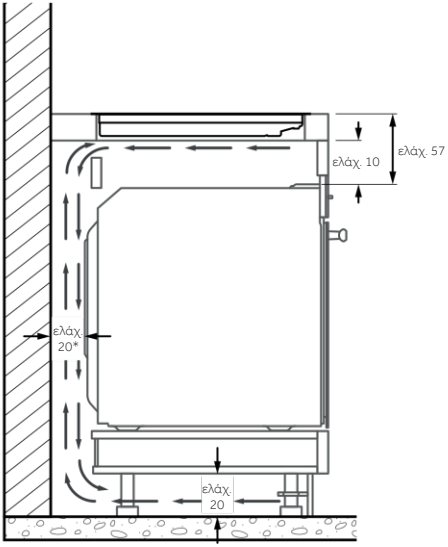


ΤΜΗΜΑΤΑ - ΠΛΑΤΟΣ 80



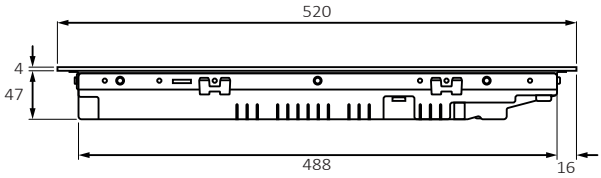




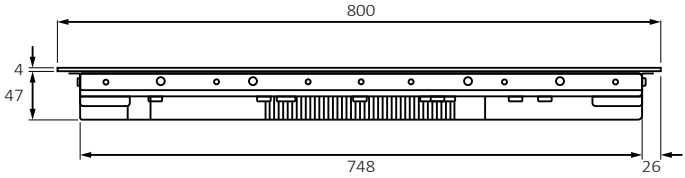


*Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, εξασφαλίστε τη σωστή ροή αέρα κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

ΕΣΤΙΑ 80 cm

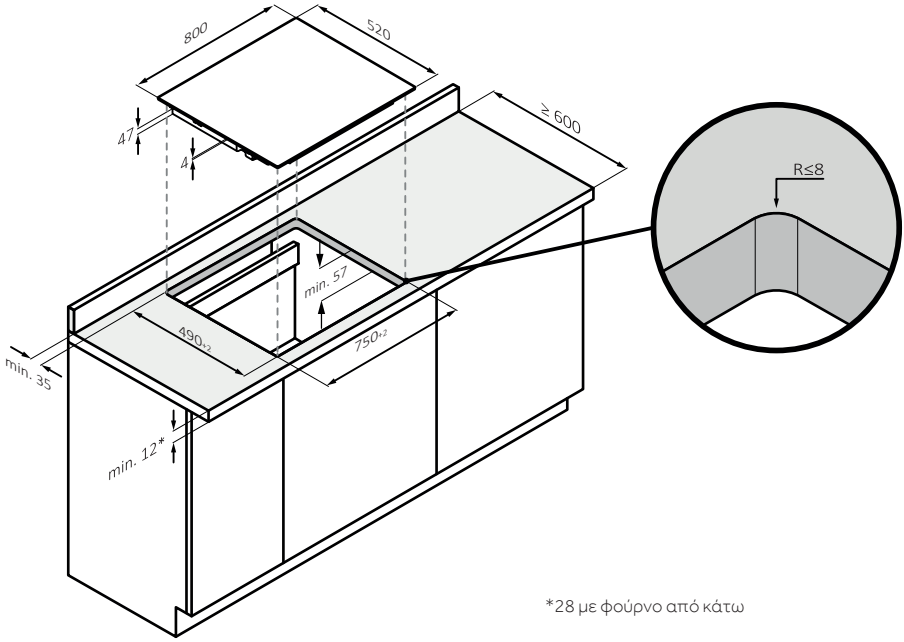


Πλευρική όψη



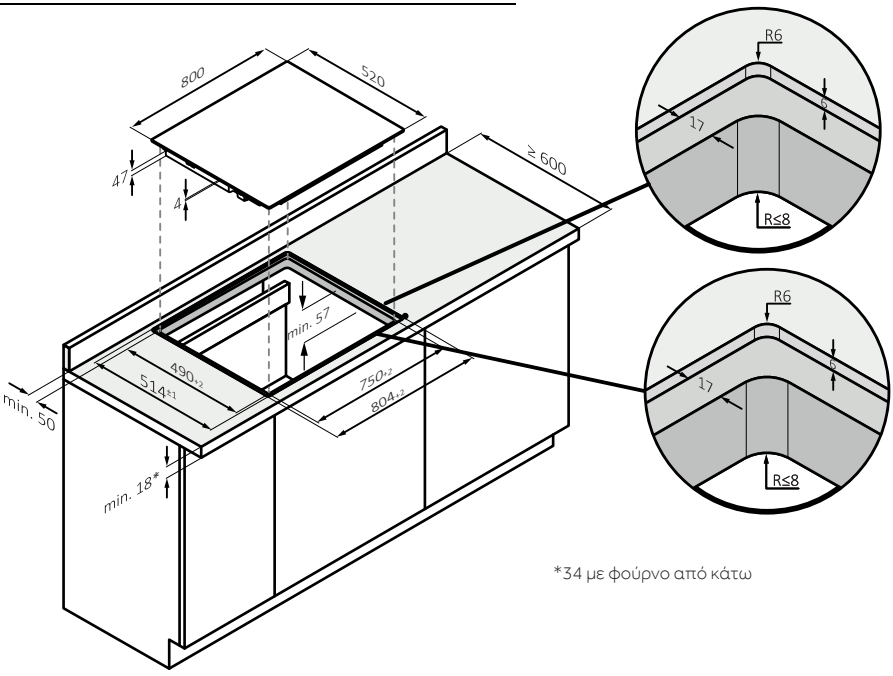
Πρόσοψη

ΜΕΤΡΉΣΕΙΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 80



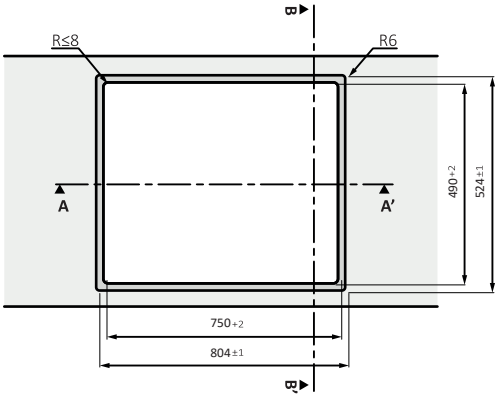
*28 με φούρνο από κάτω

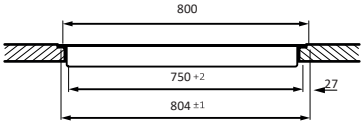
ΜΕΤΡΉΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 80



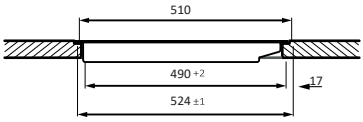
*34 με φούρνο από κάτω

ΜΕΤΡΉΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 80

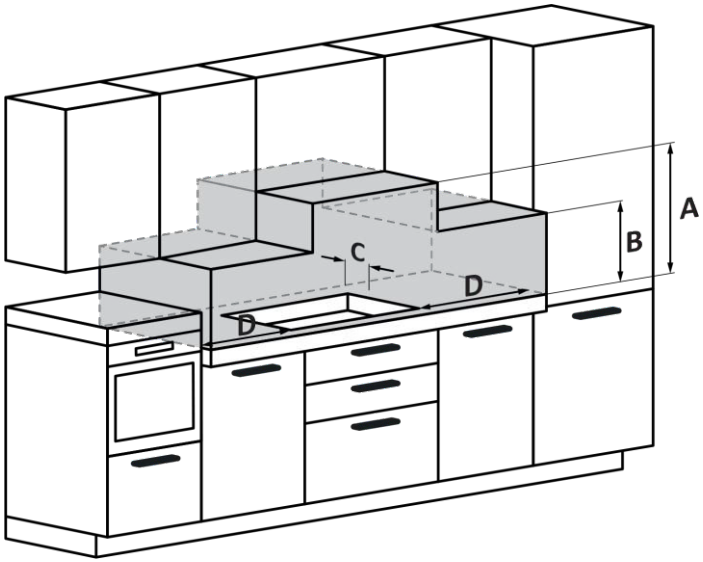




Τμήμα AA'



Τμήμα BB'



A: Συνιστούμε μια απόσταση τουλάχιστον 650 mm, αλλά είναι προτιμότερο να συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο χρήσης του απορροφητήρα.

B: Εξετάστε το ενδεχόμενο παροχής ενός λειτουργικού χώρου για τον χειρισμό των εργαλείων κουζίνας και τυχόν ατμού και συμπύκνωσης που παράγονται κατά την προετοιμασία των φαγητών.

C: 35 mm από την οπή εσοχής μέχρι την πλάτη/το πάνελ της πλάτης.

D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 80 cm).

Sisukord

312 Ohutusteave

317 Toote tutvustus

318 Enne alustamist

321 Toote kasutamine

329 Toiduvalmistamise juhised

330 Hooldus ja puhastamine

331 Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

333 Kasutuselt kõrvaldamine ja vastavusdeklaratsioon

334 Paigaldamine

TERE TULEMAST!

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

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

1. OHUTUSTEAVE

1.1. ÜLDISED HOIATUSED

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

1.1.1. Kasutuspiirangud

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

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

1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt

• Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja sarnastes kasutuskeskkondades, näiteks:

– töötajate köögiruumides kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;

– talumajapidamistes;

– klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;

– kodumajutuse tüüpi keskkondades.

• Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.

• Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.

1.2. PAIGALDAMINE

• Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.

• Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.

• Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.

• Enne mis tahes töö või hooldustööde tegemist eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida ohtu, mis võib põhjustada kehavigastusi või lõikehaavu.

• Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.

• Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.

1.3. ELEKTRIHOIATUSED

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

1.4. KASUTAMINE JA HOOLDUS

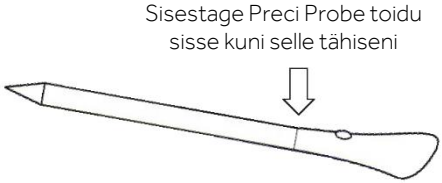
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud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

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

1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur (saadaval olenevalt mudelist)

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

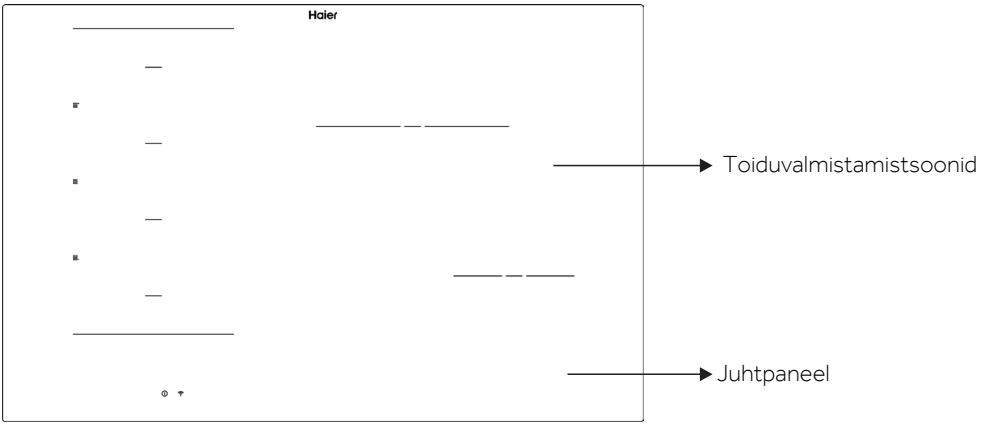
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Preci Probe"i metallvarras tuleb toidu sisse SISESTADA TÄIELIKULT kuni selle MUSTA keraamilise SERVANI.



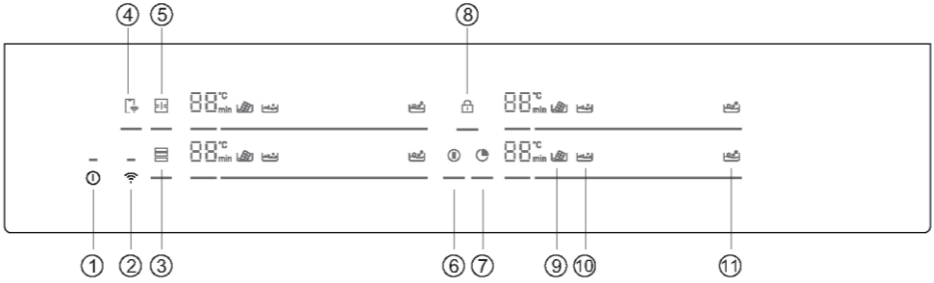
- Ärge kasutage Heat Feel andurit mikrolaineahjus.
- Heat Feel andurit saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Heat Feel anduri kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.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

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE PEALTVAADE



2.2. JUHTPANEEL



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

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

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

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

3.2. TOITEHALDUS

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

Kuidas seadistada toitehaldust

Induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsusetase, valides erinevad maksimaalsed võimsusvahemikud.
Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni sisestamiseks tehke järgmist.

- Lülitage pliit sisse, seejärel vajutage samal ajal 🔒 ja ⏸.
- Taimeri näidikule ilmub „P8", mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

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

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

Kinnitamiseks lülitage pliit välja. Võimsustase salvestatakse automaatselt. Valitud väärtus salvestatakse püsivalt ja jääb alles ka pärast peamise toiteallika väljalülitamist.
Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

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

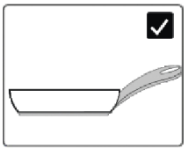
Eelkõige saab viimasest võimsustaseme valikust keelduda/seda reguleerida vastavalt eelmisest seadistusest saadavale jääkvõimsusele.

3.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

3.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

- Ainult täiesti tasase põhjaga potid. Vastasel juhul võivad tekkida järgmised olukorrad:
  - potti ei tuvastata;
  - madal jõudlus;
  - soovimatu müra.



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

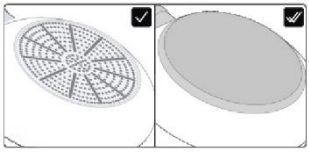
MÄRKUS: vältige võimalikult palju poti liikumist klaaspinnal, et minimeerida kriimustusi.

Magnetitest

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

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

3.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed



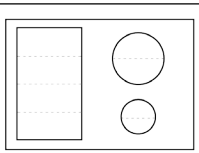
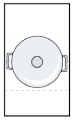
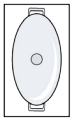
Kõik induktsioonsümboliga köögitarvikud on üldiselt sobilikud.
Sõltuvalt põhja tüübist võib nende käitumine siiski erineda.
Eelkõige saab viimasest võimsustaseme valikust keelduda/seda reguleerida vastavalt eelmisest seadistusest saadavale jääkvõimsusele.
Väiksema ferromagnetilise elemendiga suurte kööginõude kasutamisel
soojeneb ainult ferromagnetiline element. Seetõttu ei pruugi soojus olla ühtlaselt jaotunud.

3.3.3. Mõõtmed ja paigutus

Kasutage alati küpsetustsooni, mis sobib kõige paremini poti/panni põhja läbimõõduga.
Veenduge potti pliidile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

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

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

						
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

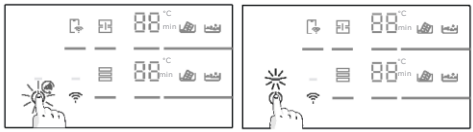
TÄHELEPANU: ärge pange potti toidu valmistamise või jahutamise ajal juhtpaneelile või selle lähedusse.

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

PLIIDIPLAADI SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

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



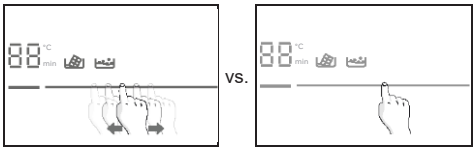
VALIGE KÜPSETUSTSOON JA SEADISTAGE TOIDE

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

Tsooni saab valida, vajutades tsooninäidikut.

Võimsust saab seadistada järgmiselt.

Libistage sõrmega üle liuguri.
Vajutage otse õigelt taset.



Kasutaja saab toiduvalmistamise ajal võimsuse taset muuta, korrates sama protsessi.
Numbrid näitavad seatud võimsustaset: igal küpsetustsoonil on erinev arv võimsustasemeid, mis ulatuvad 1-st (min) kuni 14-ni (max). Igal tasemel on automaatne väljalülitus, mis võib varieeruda vahemikus 1h kuni 8h.

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

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

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

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

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab see, et:

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

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

PEATA

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

Selle funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Kõik tsooninäidikud kuvatakse II ja toiduvalmistamine peatatakse.
Deaktiveerimiseks vajutage ja eelmised toitesätted taastatakse.

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

TAIMER

Ühe tsooni taimeri valimiseks vajutage ja valige tsoon. Numbrikuval kuvatakse <min> ja kerides liugurit vasakule ja paremale, on võimalik reguleerida soovitud ajastust.
Kui aeg on möödas, lülitub valitud küpsetustsoon välja. Taimer loeb aega kuni 60 minutit.
Korraga saab igale tsoonile määrata maksimaalselt neli taimerit.

KLAHVILUKK

Pliidi saab lukustada, vajutades , et vältida järelevalveta kasutamist.
Kui seade on lukustatud, on kõik nupud välja lülitatud, välja arvatud toitenupp.
Funktsiooni aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks vajutage ja hoidke mõnda aega all.
Neid funktsioone saab aktiveerida pärast tsooni valimist:

SULATAMINE

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

HAUTAMINE

Funktsioon, mida kasutatakse kreemide, kastme või üldise madala temperatuuriga vedeliku puhul.

KEETMINE

Funktsioon, mida kasutatakse vee keetmiseks ja keemas hoidmiseks.

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

TÄISTSOON

Täistsoon on küpsetusala, mis on kombinatsioon rohkematest küpsetustsoonidest ees ja taga, luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Täistsooni, kui see on aktiveeritud, juhitakse ainult ühe võimsustasemega.
Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel. Alumised näidikud on välja lülitatud.
Deaktiveerimiseks vajutage pikalt tsooni valijat .
Potid tuleb asetada nii, nagu on näidatud joonisel leheküljel 12.

VARYCOOK"I TSOON

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

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

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

4.2. RAKENDUSEGA hOn ÜHENDAMINE

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

MÄRKUS

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

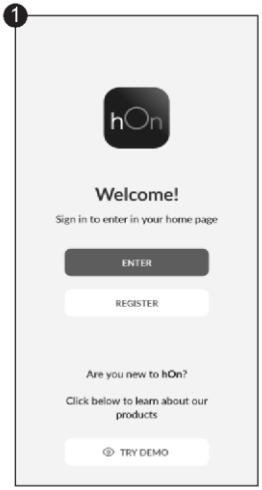
Laadige nutitelefoni alla hOn rakendus.

HANKIGE SEE
Google Play'st

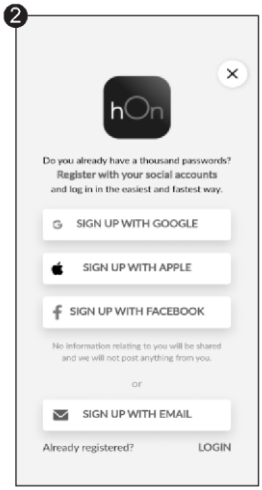
LAADIGE ALLA
App Store'ist

TUTVUGE SELLEGA
App Store'is

Uue kasutaja registreerimine



Klõpsake nupul „Registreeri“

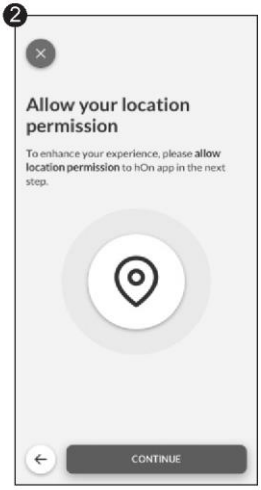


Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

Kiirühendamine



Valige „Lisa seade“.

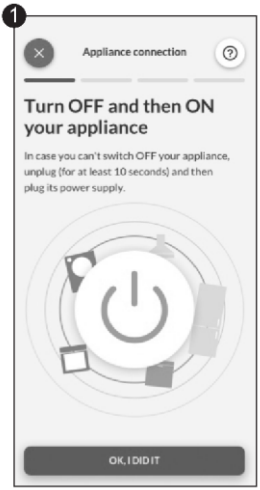


Andke asukohaluba.

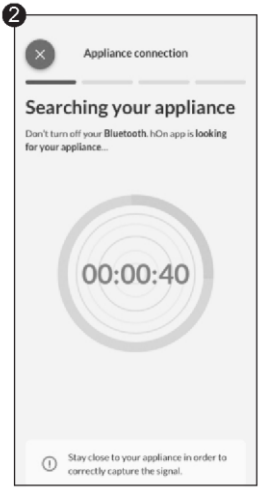


Valige seadmekategooriast oma pliit

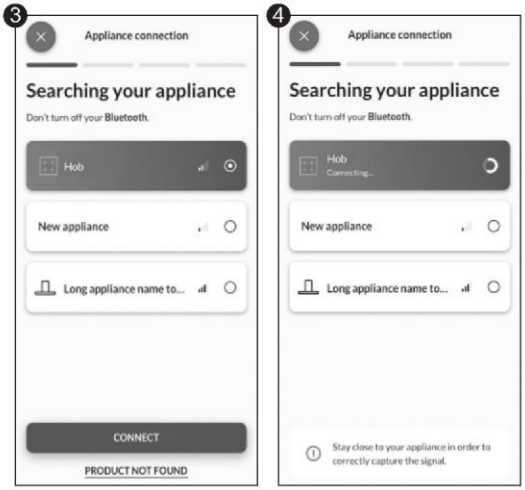
Kiirühendamine



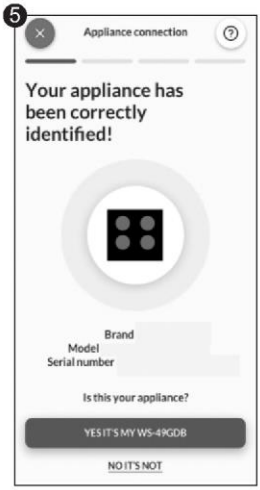
Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima.



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



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

Valige hOn rakenduse retseptide menüüst või eriprogrammide menüüst. Järgige samm-sammult rakenduses olevaid juhiseid ja kui olete lõpetanud, saatke parameetrid pliidile, mis hakkab teie eest toitu valmistama.
Kui pliidiplaat saab rakendusest käsu, piiksub see 2 korda ja vilgub ühe sekundi jooksul, et näidata, et juhised on kätte saadud.
Retsepti alustamiseks vajutage nuppu „My Chef".
Kui soovite „My Chef" funktsioonist väljuda, hoidke nuppu 3 sek. all.
*Toiduvalmistamise tulemused võivad kasutatud kööginõude tõttu erineda.

TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID

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

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

PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID

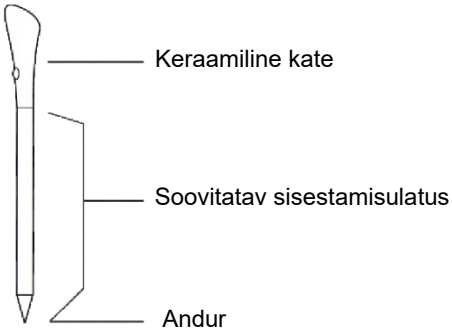
Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400 ÷ 2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3. TARVIKUD

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

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

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



ENNE KASUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT

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

SIDUGE PRECI PROBE TERMOMEETER INDUKTSIOONPLIIDIPLAADIGA

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

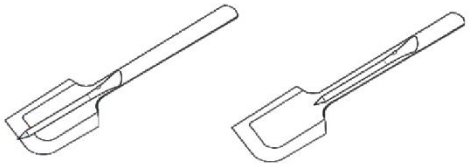
KULP

Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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



Asend 1 **Asend 2**



4.4. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

Määrake rakenduses hOn soovitud sihttemperatuur, sisestage Preci Probe toidu sisse või koos selle tarvikuga vedelike sisse ja näete rakendusest temperatuuri tõusu kuni sihttemperatuuri saavutamiseni.
See aitab teil igasuguse toidu temperatuuri täpselt säilitada. Seda ei saa kasutada, kui abistava toiduvalmistamise funktsioon Assisted Cooking töötab.

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

Sous Vide

Küpsetusviis, milles toit pannakse vaakumkotti ja keedetakse madalal temperatuuril veevannis.
Sel viisil valmistatud toit on mahlasem ja õrnem ning hoiab toitumisomadused muutumatuna, muutes selle tervislikumaks ja maitsvamaks.
Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja induktsioonpliit määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige toiduvalmistamistemperatuuri.

Grill

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

Hautamine

Hautamisfunktsioon sobib ideaalselt kastmete, hautiste, hautatud roogade ja kõigi keskmise pika küpsetusajaga valmististe valmistamiseks.
Rakenduses hOn leiduv automaatne funktsioon viib toidu õrnalt kergelt keemistemperatuurini, hoides seda nii kogu toiduvalmistamise aja.

Aurutamine

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

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. VÕIMSUSTABEL

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

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

5.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

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

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

6.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamist veenduge, et küpsetamistsoonid on välja lülitatud. Järgige alati soovitatud puhastusjuhiseid ja vältige abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad pliidi pinda kahjustada.

a) RASVANE PIND

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

- Laske pliidil maha jahtuda.
- Image köögipaberi sisse potti ümbritsev liigne vedelik, seejärel eemaldage pott.
- Puhastage toiduvalmistamispind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

b) SUHKRUNE PIND

Seda protseduuri soovitatakse kasutada toitude puhul, mis tuleb kõrge suhkrusisalduse tõttu kohe eemaldada, et vältida pliidi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või konservid).

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

c) TÄRKLISERIKAS PIND

Seda puhastusprotseduuri soovitatakse kasutada järgmist tüüpi toitude puhul: pastatoidud, riis ja kartulid.

- Image köögipaberi sisse potti ümbritsev liigne vedelik, seejärel eemaldage pott.
- Laske pliidil maha jahtuda.
- Tärklisejääkide niisutamiseks kasutage niisket lappi. Laske sellel paar minutit seista.
- Puhastage toiduvalmistamispind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Pärast puhastamist pühkige pliidiplaat pehme lapiga kuivaks.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

MÄRKUS. Palun kaaluge neid juhiseid ka järgmiste probleemide korral: veerõngad, lubjarõngad, rasvaplekid.

d) LÄIKIV METALNE VÄRVIMUUTUS

Kasutage äädika-vee lahust ja puhastage klaaspind lapiga.

7. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

7.1. VEAOTSING

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

7.1.1. TÕRKEKOODID

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

*ASA = teeninduskeskus

8. KESKKONNAKAITSE JA KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

8.1 KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks;
Kasutage potte ja panne, mille põhja läbimõõt on küpsetustooni läbimõõduga võrdne;
Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne;
Võimaluse korral hoidke kaant keetmise ajal peal;
Küpsetage köögivilju, kartuleid jne minimaalse veekogusega, et vähendada küpsetusaega;
Kasutage survekeetjat, kuna see vähendab veelgi energiatarbimist ja küpsetusaega.
Asetage pott pliidiplaadil piiritletud küpsetustsooni keskele.

8.2 JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNAKAITSE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



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

- Elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- Elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

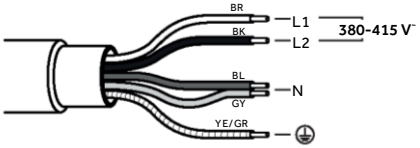
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

9. PAIGALDAMINE

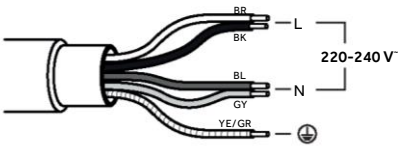
Elektripaigaldis

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

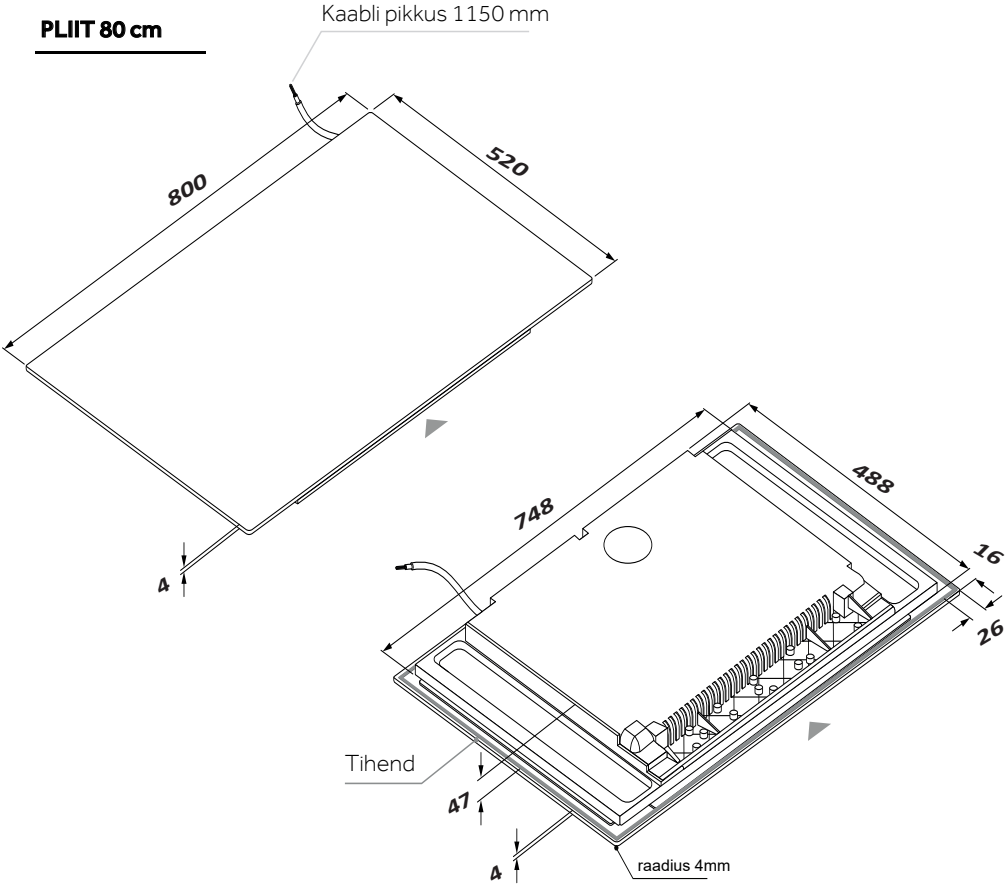
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



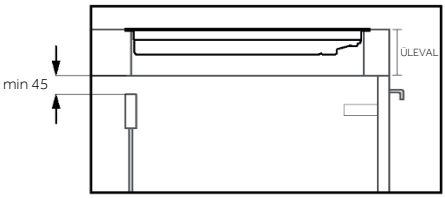
PLIIT 80 cm

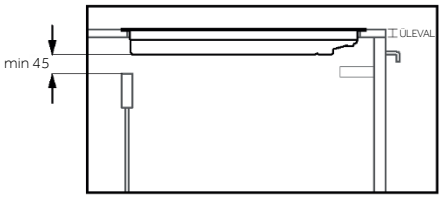


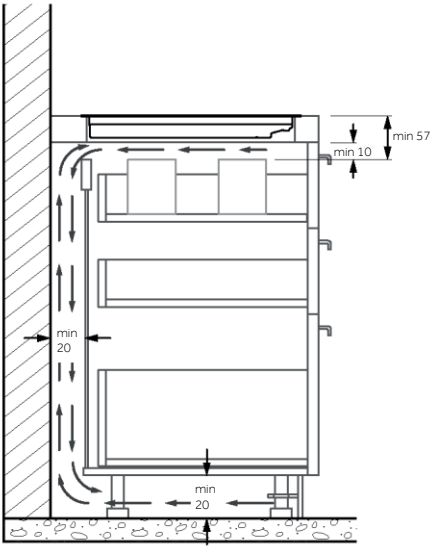
Tööriistad

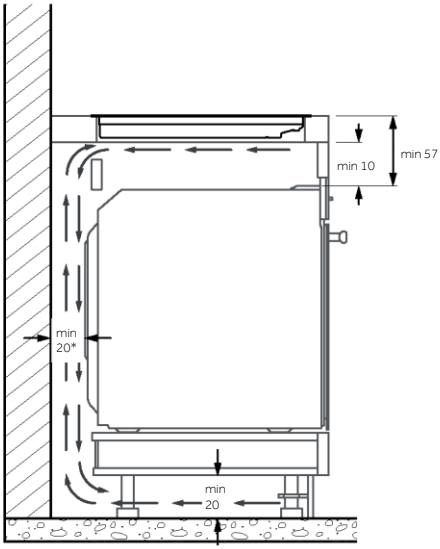


SEKTSIOONID - LAIUS 80



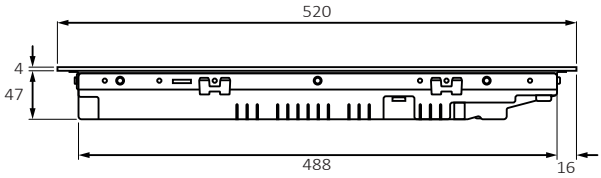




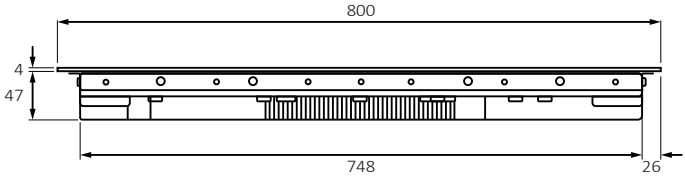


* Seadme nõuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nõuetele vastav õhuvool vastavalt paigaldusjuhistele.

PLIIT 80 cm

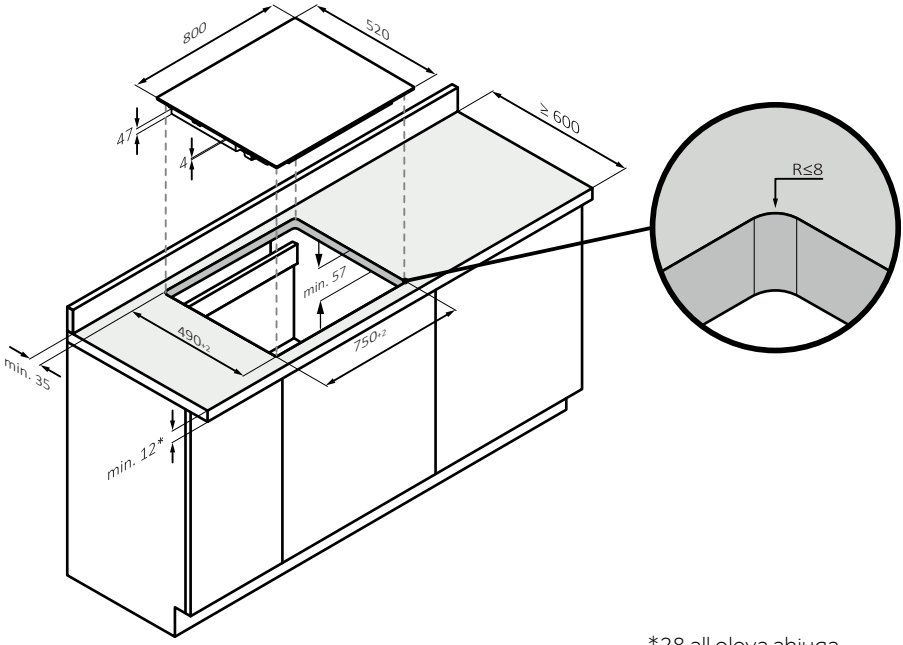


Külgvaade



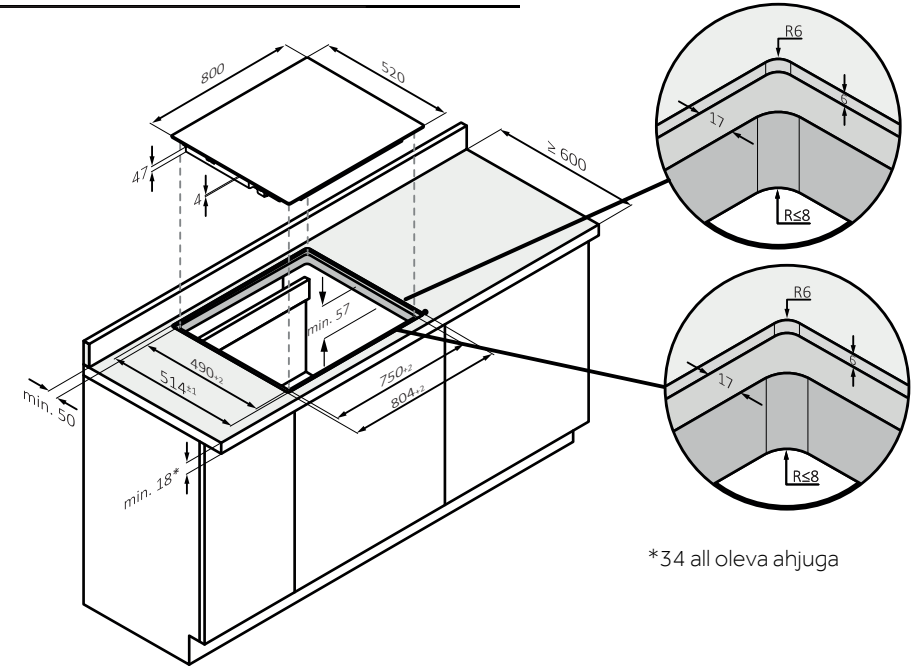
Eestvaade

STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 80



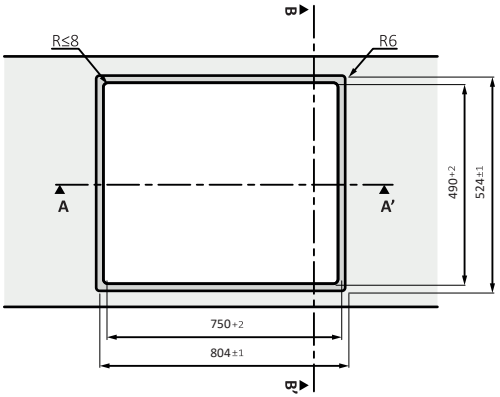
*28 all oleva ahjuga

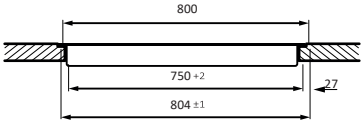
ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 80



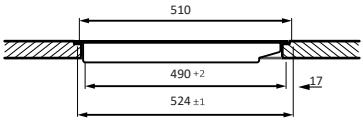
*34 all oleva ahjuga

ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 80

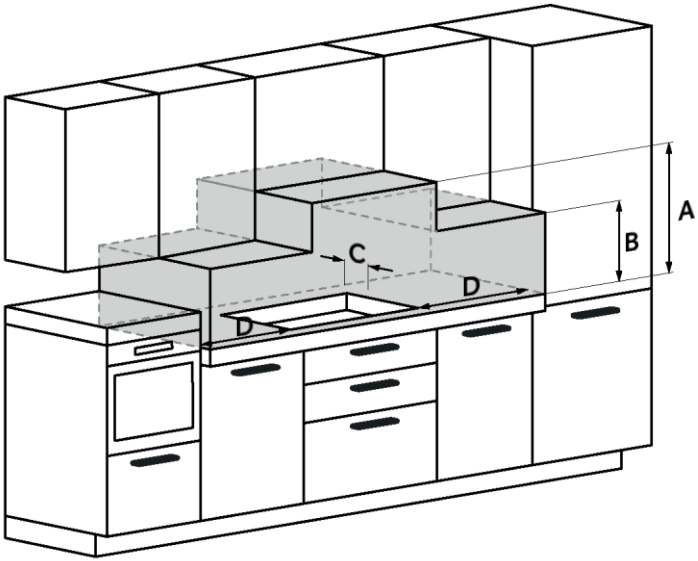




Jaotis AA'



Jaotis BB'



A: Soovitame vähemalt 650 mm kaugust, kuid eelistatav on tutvuda pliidiplaadi kasutusjuhendiga;
B: Kaaluge praktilise ruumi jätmist köögitööriistade käsitsemiseks ning toiduvalmistamisel tekkiva auru ja kondensatsiooni jaoks;
C: 35 mm süvistatud august tagaosa/tagaosa paneelini;
D: 35 mm kõrvalasuvast mööblist (80 cm pliidiplaadi puhul);

Santrauka

340 Saugos informacija

345 Gaminio pristatymas

346 Prieš pradedant

349 Gaminio veikimas

357 Maisto ruošos gairės

358 Priežiūra ir valymas

359 Gedimų rodymas ir tikrinimas

361 Šalinimas ir atitikties deklaracija

362 Įrengimas

SVEIKI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA

1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

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

1.1.1. Naudojimo apribojimai

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

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

1.1.2. Naudokite pagal paskirtį

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

1.2. ĮRENGIMAS

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

1.3. ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

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

1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

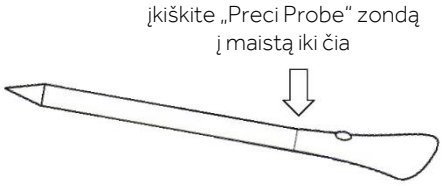
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir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

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

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

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

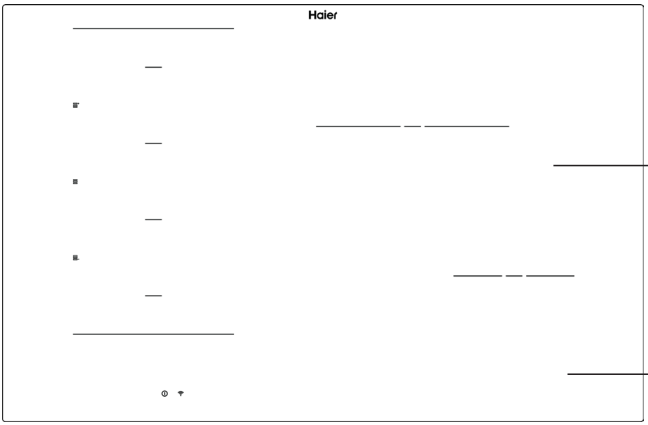
- NELIESKITE „Preci Probe" zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe" zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.
- Gaminant maistą, „Preci Probe" zondo metalinį strypą reikia tinkamai IKI GALO ĮKIŠTI į maistą, kad atsiremtų į JUODĄ keraminį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



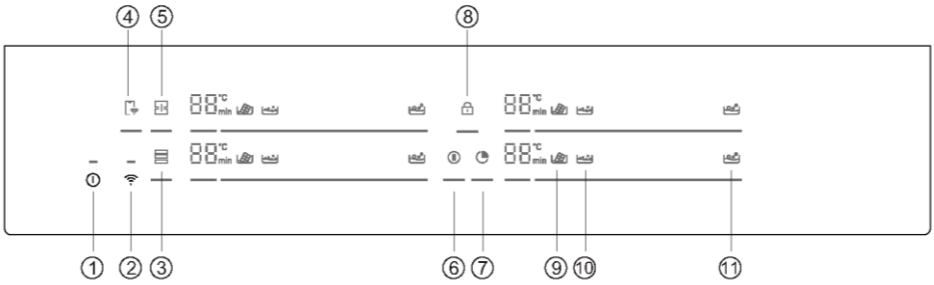
- Nenaudokite jutiklio „Heat Feel" mikrobangų krosnelėje.
- Jutiklį „Heat Feel" galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už jokius jutiklio „Heat Feel" pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.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

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO VAIZDAS IŠ VIRŠAUS



2.2. VALDYMO SKYDELIS



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

3. PRIEŠ PRADEDANT

3.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

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

Puodų aptikimo įtaisas: įjungus kaitlentę, gaminys automatiškai aptinka puodus ant kaitviečių, dar prieš jas įjungiant.

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

3.2. GALIOS VALDYMAS

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

Kaip nustatyti galios valdymą

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės sugerties galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus.
Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija:

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

Jei norite perjungti į kitą lygį

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

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

Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

Norėdami patvirtinti, išjunkite kaitlentę. Galios lygis bus išsaugotas automatiškai. Pasirinkta vertė išsaugoma visam laikui ir išlieka net ir išjungus tinklo maitinimą.
Jei norite pakeisti galios lygį, pakartokite pirmiau aprašytą procedūrą.

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

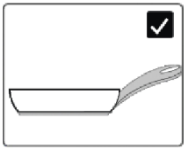
Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

3.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

3.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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



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

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

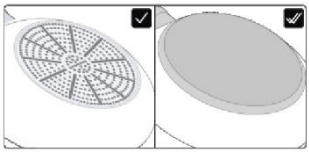
PASTABA. Kad įbrėžimų būtų kuo mažiau, kiek galėdami venkite judinti indą ant stiklo paviršiaus.

Magneto testas

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

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

3.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai



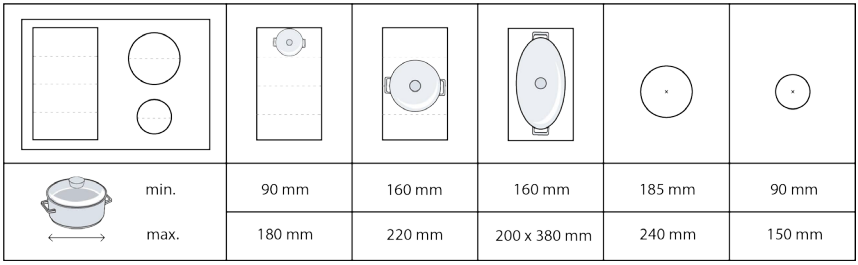
Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini.
Tačiau, priklausomai nuo pagrindo tipo, jų naudojimas gali skirtis.
Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.
Naudojant didelius maisto ruošos indus su mažesniu feromagnetiniu elementu, įkaista tik feromagnetinis elementas. Dėl to šiluma gali pasiskirstyti netolygiai.

3.3.3. Matmenys ir išdėstymas

Visada naudokite kaitvietę, kuri geriausiai atitinka maisto ruošos indo pagrindo skersmenį.
Padėkite indą ant kaitvietės ir įsitikinkite, kad jis yra jos centre.

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

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



	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

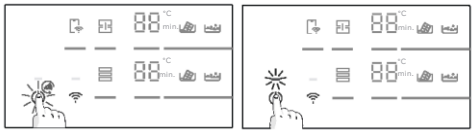
DĖMESIO. Maisto ruošimo ar kaitvietės atvėsimo metu nedėkite maisto ruošos indo ant / šalia valdymo skydelio.

4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

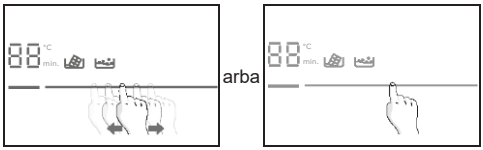
Norėdami įjungti / išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite. Apie prietaiso būseną praneša specialus garsas.



88 PASIRINKITE KAITVIETĘ IR NUSTATYKITE GALIĄ

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

Galią galima nustatyti:
pirštu pastumiant slankiklį;
paspaudus tiesiai ant reikiamo lygio.



Naudotojas gali keisti galios lygį maisto ruošos metu, pakartodamas tuos pačius veiksmus.
Skaičiai rodo nustatytą galios lygį: kiekvienai kaitvietei nustatytas skirtingas galios lygių skaičius – nuo 1 (mažiausias) iki 14 (didžiausias). Kiekvienam lygiui nustatytas automatinio išsijungimo laikas, kuris gali būti nuo 1 iki 8 valandų.

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

DIDELĖS GALIOS FUNKCIJA: galima pasirinkti ir greitą kaitinimą, paspaudus slankiklį ties 15.
- Funkcija gali būti naudojama bet kurioje virimo zonoje;
- Po 10 minučių didelės galios funkcija automatiškai persijungia į 14 lygį.

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

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

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

⏸ PRISTABDYMAS

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

Norėdami įjungti šią funkciją, paspauskite ⏸. Visoms kaitvietėms bus rodomi indikatoriai II ir maisto ruoša bus sustabdyta.
Norėdami išjungti, paspauskite ⏸ ir ankstesni galios nustatymai bus atkurti.

ĮSPĖJIMAS. Įjungus pristabdymo režimą, visi valdikliai, išskyrus ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO valdiklį, yra išjungiami. Tokiu būdu avarijos atveju indukcinę kaitlentę visada galima išjungti įjungimo/IŠJUNGIMO VALDIKLIU

LAIKMATIS

Norėdami pasirinkti vienos kaitvietės laikmatį, paspauskite ◔ ir pasirinkite kaitvietę. Skaitmenų ekrane pasirodo <min> ir, slenkant slankiklį į kairę ir į dešinę, galima nustatyti norimą laiką.
Pasibaigus laikui, pasirinkta kaitvietė bus išjungta. Laikmatis skaičiuojamas iki 60 min.
Vienu metu kiekvienai kaitvietei galima nustatyti ne daugiau kaip keturis laikmačius.

KLAVIŠŲ UŽRAKTAS

Kaitlentę galima užrakinti paspaudus 🔒, kad ji nebūtų naudojama be priežiūros.
Kai prietaisas užrakintas, visi valdikliai, išskyrus ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, yra išjungti.
Norėdami įjungti / išjungti funkciją, paspauskite ir kurį laiką palaikykite 🔒.
Šios funkcijos gali būti aktyvintos pasirinkus kaitvietę:

LYDYMAS

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

LĖTAS VIRIMAS

Funkcija, naudojama kremams, padažui ar kitiems žemos temperatūros skysčiams.

VIRINIMAS

Funkcija, naudojama vandens virinimui ir virimo palaikymui.

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

VISA ZONA

Visa zona – tai kaitvietė, kurioje sujungiamos kelios zonos priekyje ir gale, sukuriant unikalią vertikalią zoną. Įjungus visą zoną, ji valdoma tik vienu galios lygiu.
Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite ⊞. Reaguos tik viršutiniai skaitmenys. Apatiniai skaitmenys išjungiami.
Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį ⊞.
Maisto ruošos indai dedami taip, kaip parodyta 12 psl. esančiame paveikslėlyje.

„VARYCOOK“ ZONA

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

- Jei puodas yra „Varycook“ zonos priekyje, galios lygis nustatomas į l.1;
- Jei puodas yra „Varycook“ zonos viduryje, galios lygis nustatomas į l.10;
- Jei puodas yra „Varycook“ zonos gale, galios lygis nustatomas į l.14.

Norėdami įjungti funkciją, ilgai spauskite zonos parinkiklį . Reaguos tik viršutiniai skaitmenys. Apatiniai skaitmenys išjungiami.
Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį.

4.2. PRISIJUNGIMAS prie „hOn“ PROGRAMĖLĖS

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

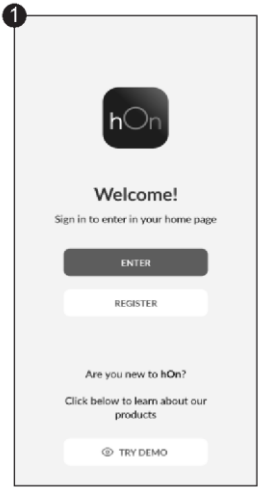
PASTABA

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

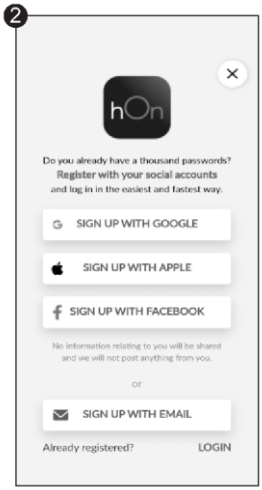
Atsisiųskite „hOn“ programėlę į išmanųjį telefoną.

GAUKITE „Google Play“ | ATSISIŲSKITE „App Store“ | TYRINĖKITE „App Store“

Naujo naudotojo registracija



Spustelėkite „Užsiregistruoti“

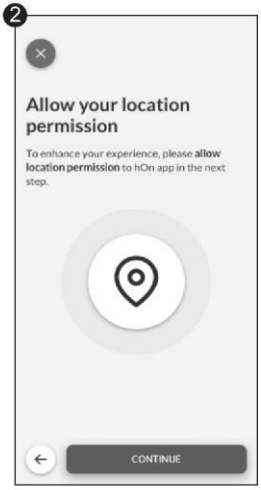


Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą

Sparčiojo susiejimo registracija



Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.

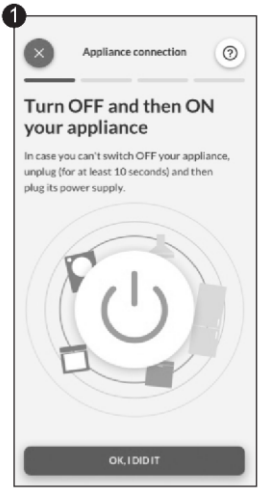


Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą

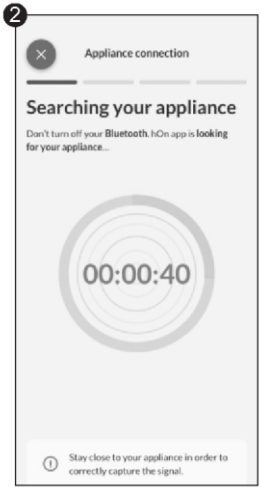


Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę

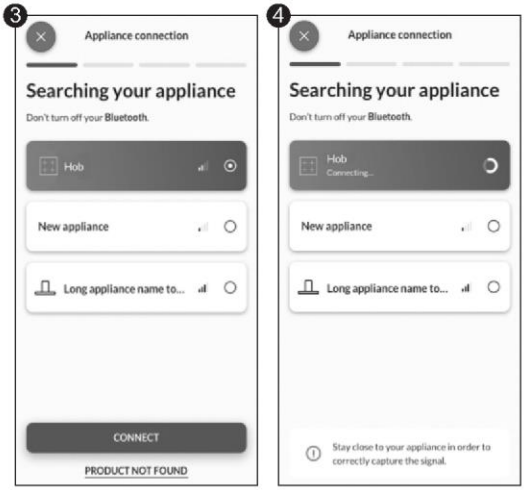
Sparčiojo susiejimo registracija



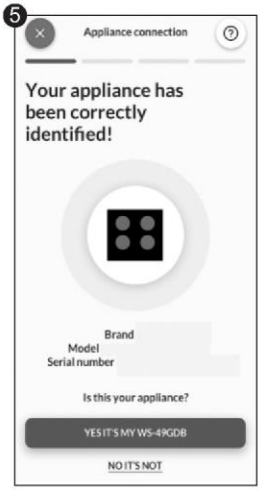
Įjunkite prietaisą;
jei jis jau įjungtas,
išjunkite ir vėl įjunkite



Įjungus „hOn“
programėlė pradės
ieškoti jūsų buitinio
prietaiso



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



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

Pasirinkite iš „hOn“ programėlės receptų meniu arba specialių programų meniu. Vadovaukitės nuosekliais programėlėje pateiktais nurodymais ir, kai baigsite, išsiųskite parametrus į kaitlentę, kuri paruoš maistą jums.
Kai kaitlentė gaus komandą iš programėlės, kaitlentė 2 kartus pyptelės ir vieną sekundę mirksės, taip parodydama, kad nurodymai gauti.
Norėdami pradėti receptą, paspauskite mygtuką „My Chef“.
Jei norite išeiti iš funkcijos „My Chef“, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes.
*Maisto ruošos rezultatai gali skirtis dėl naudotų maisto ruošos indų.

BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI

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

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

„PRECI PROBE“ ZONDO MODELIO ET180 BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI:

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

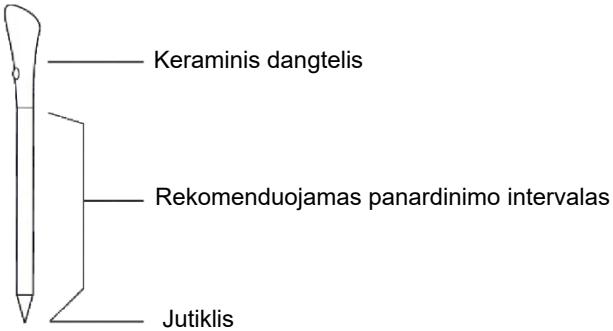
4.3. PRIEDAI

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

(galima įsigyti priklausomai nuo modelio)

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

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



ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIEŠ NAUDODAMI:

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

SUSIEKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ SU INDUKCINE KAITLENTE:

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

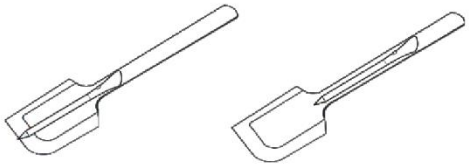
MENTELĖ

Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zondu.

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



1 padėtis **2 padėtis**



4.4. MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

„Preci Probe“ zondas kaip termometras

„hOn“ programėlėje nustatykite tikslinę temperatūrą, kurią norite pasiekti, įdėkite „Preci Probe“ zondą į maistą arba su jo priedu į skysčius ir programėlėje pamatysite, kaip kyla temperatūra, kol pasiekiama tikslinė temperatūra.
Tai padės tiksliai palaikyti visų rūšių maisto temperatūrą. Jo negalima naudoti, kai veikia pagalbos ruošiant maistą funkcija.

Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“

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

Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)

Maisto ruošos būdas, kai maistas dedamas į vakuuminį maišelį ir ruošiamas žemos temperatūros vandens vonelėje.
Tokiu būdu paruoštas maistas bus sultingesnis ir švelnesnis, o maistinės savybės išliks nepakitusios, todėl jis bus sveikesnis ir skanesnis.
„hOn“ programėlėje pasirinkite maisto kategoriją, pasirinkite šio tipo maisto ruošą, įdėkite maišelį su maistu į puodą su vandeniu, o indukcinė kaitlentė nustatys tinkamą virimo temperatūrą, kad pasiektumėte puikų rezultatą.

Kepimas

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

Lėtas virimas

Lėto virimo funkcija idealiai tinka ruošti padažus, troškinius, troškinius ir visus patiekalus, kuriems reikia vidutiniškai ilgo gaminimo laiko.
Automatinė funkcija, kurią rasite „hOn“ programėlėje, švelniai sušildys maistą iki virimo temperatūros ir palaikys ją visą gaminimo laiką.

Virimas garuose

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

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. GALIOS LENTELĖ

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

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

5.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

6.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

a) RIEBALAI

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

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

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

7. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

7.1. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

7.1.1. KLAIDŲ KODAI

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

*ASA – aptarnavimo centras

8. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

8.1 TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Rekomendacijos geriausiems rezultatams:
Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugno skersmuo yra lygus kaitvietės skersmeniui.
Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais.
Jei įmanoma, ruošdami maistą laikykite puodus uždengtus.
Virkite daržoves, bulves ir kt. su minimaliu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką.
Naudokite greitpuodį, nes jis dar labiau sumažina energijos sąnaudas ir virimo laiką.
Padėkite puodą viryklės kaitvietės centre.

8.2 ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

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



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

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

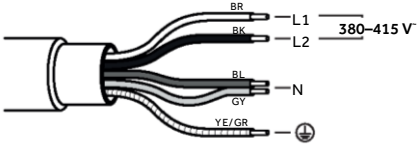
Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

9. ĮRENGIMAS

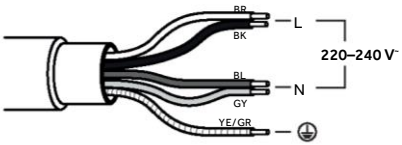
Elektros instaliacija

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

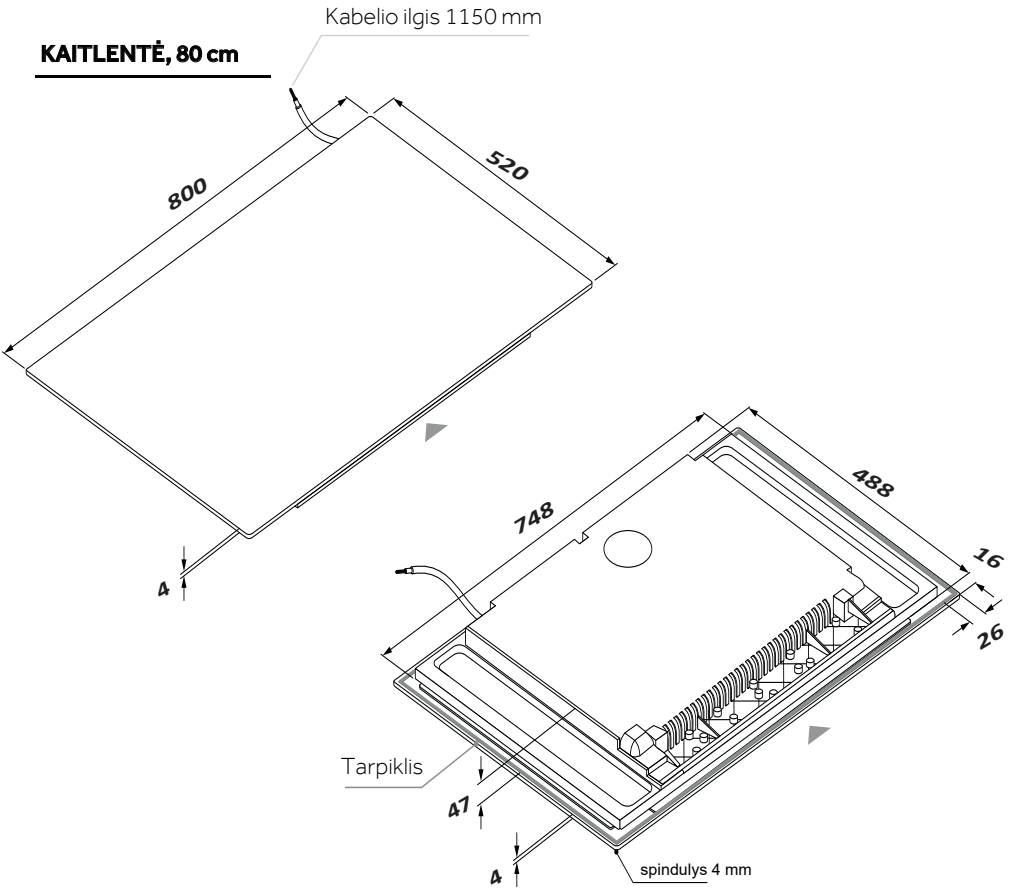
220–240 V / 380–415 V 2 N~



220–240 V



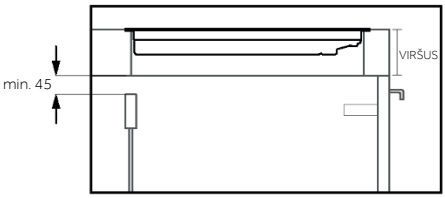
KAITLENTĖ, 80 cm

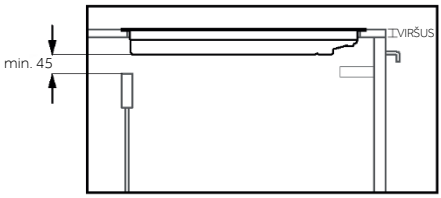


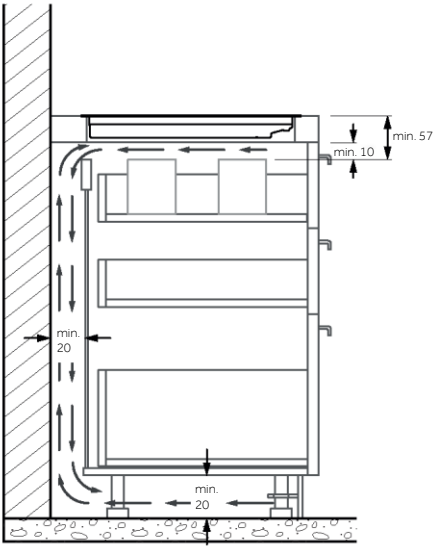
Įrankiai

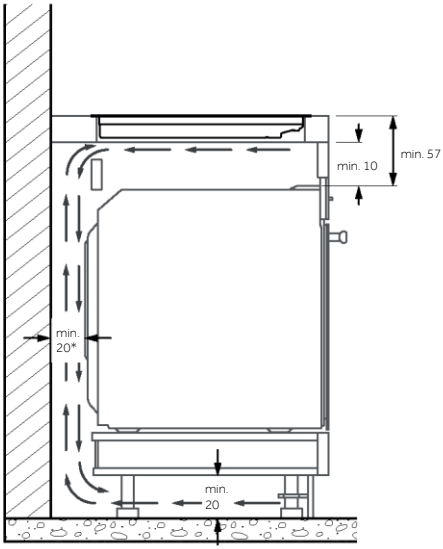


PJŪVIAI – PLOTIS 80



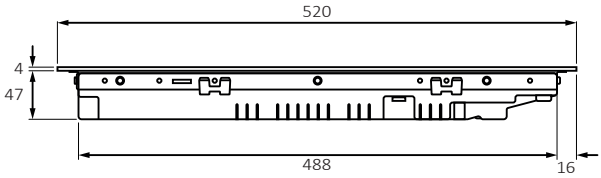




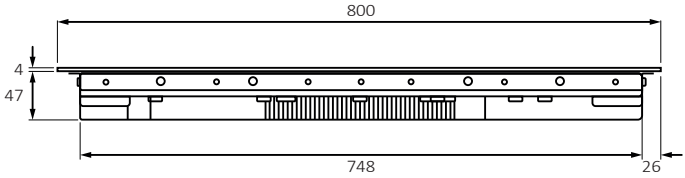


* Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijose nurodytą oro srautą po virykle.

KAITLENTĖ, 80 cm

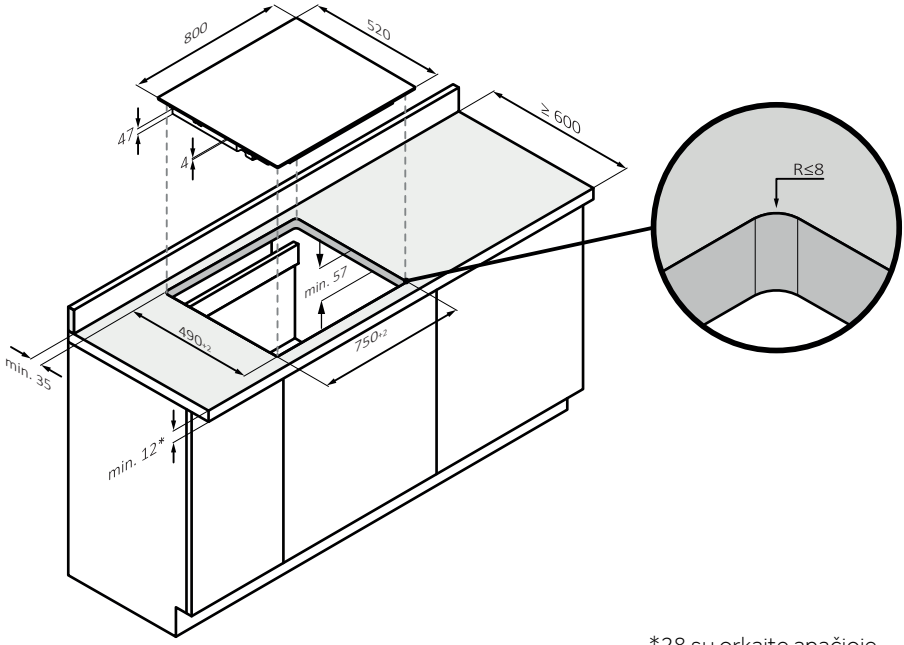


Vaizdas iš šono



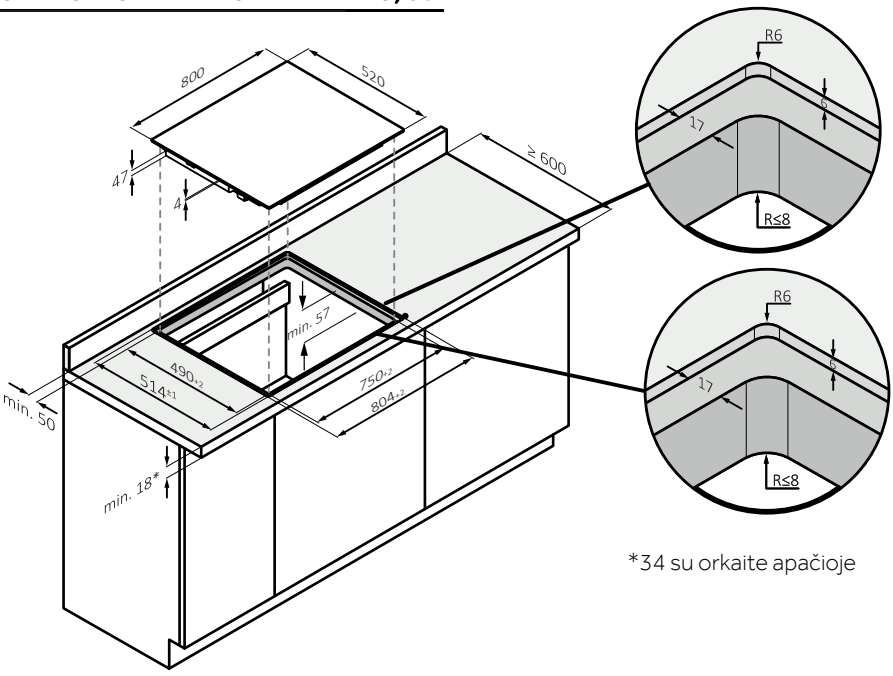
Vaizdas iš priekio

STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 80



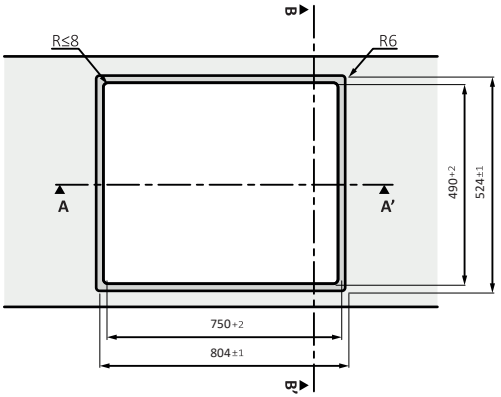
*28 su orkaite apačioje

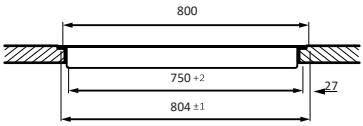
ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 80



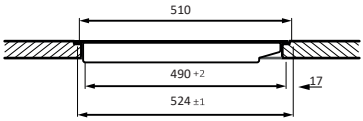
*34 su orkaite apačioje

ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 80

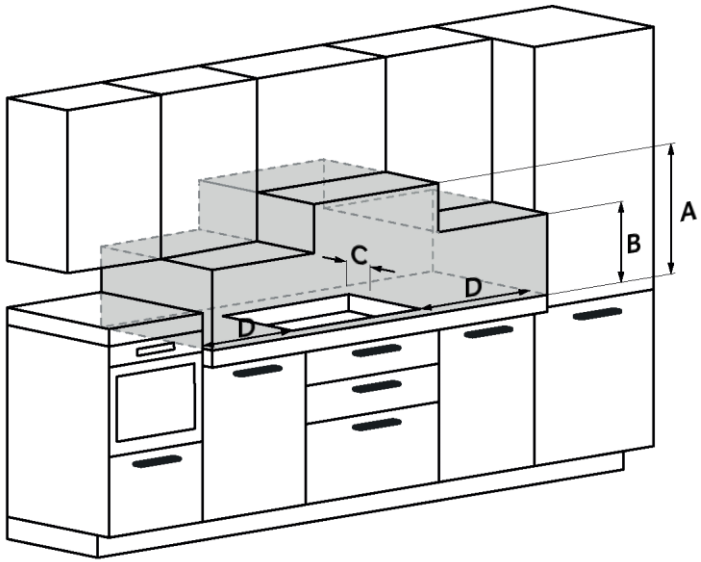




Pjūvis AA'



Pjūvis BB'



A. Rekomenduojame ne mažesnį kaip 650 mm atstumą, tačiau pageidautina perskaityti gartraukio naudotojo vadovą.

B. Pagalvokite apie funkcinę erdvę, skirtą darbui su virtuvės įrankiais ir maisto gaminimo metu susidarantiems garams bei kondensatui tvarkyti.

C. 35 mm nuo įleistinės nišos iki atramos / atraminės plokštės.

D. 35 mm nuo gretimų baldų (80 cm kaitlentei).

Kopsavilkums

368 Drošības informācija

373 Iepazīšanās ar produktu

374 Pirms sākt

377 Produkta darbība

385 Ēdiena gatavošanas vadlīnijas

386 Kopšana un tīrīšana

387 Displeja atteice un pārbaude

389 Utilizācija un atbilstības deklarācija

390 Uzstādīšana

LAIPNI LŪDZAM

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

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

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

1.1.1. Lietošanas ierobežojumi

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

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

1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

• Šī ierīce ir paredzēta mājsaimniecības un līdzīgiem lietojumiem, piemēram:

– personāla virtuves zonām veikalos, birojos un citās darba vietās;

– lauku mājās;

– klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;

– lietošanai vietās, kur tiek piedāvāta naktsmītne un brokastis.

• Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.

• Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.

1.2. UZSTĀDĪŠANA

• Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.

• Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.

• Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.

• Lai izvairītos no apdraudējuma, kas var izraisīt traumas vai iegriezumus, pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

• Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tā var samazināt uzstādīšanas izmaksas.

• Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

1.3. ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

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

1.4. LIETOŠANA UN APKOPE

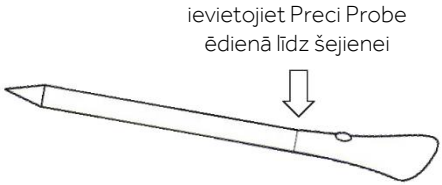
- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu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

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

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

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

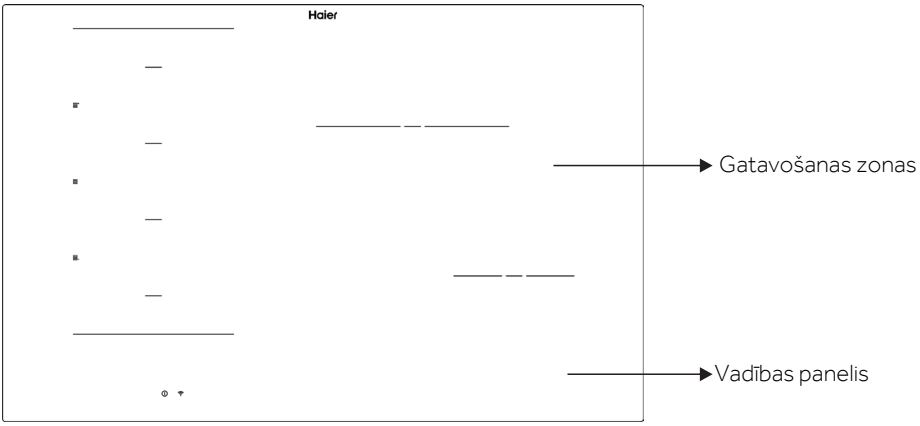
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



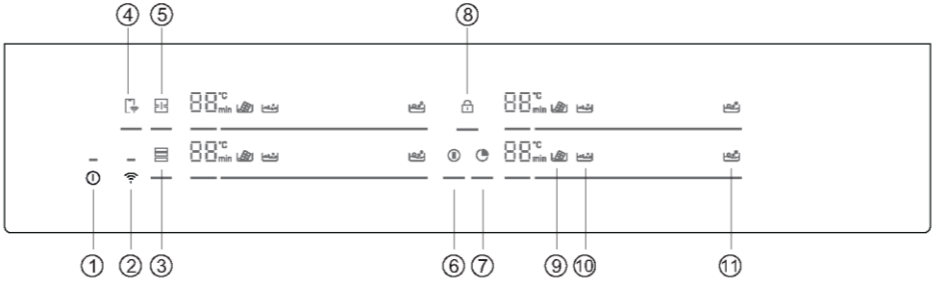
- Sensoru Heat Feel nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Heat Feel var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Heat Feel bojājumiem, kuru cēlonis ir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

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA SKATS NO AUGŠAS



2.2. VADĪBAS PANELIS



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

3. PIRMS SĀKŠANAS

3.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

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

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

3.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA

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

Kā iestatīt jaudas pārvaldību

Indukcijas plīts virsmai var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.
Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju:

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

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

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

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

Lai apstiprinātu, izslēdziet plīts virsmu. Jaudas līmenis tiek saglabāts automātiski. Atlasītā vērtība tiek saglabāta pastāvīgi un paliek pat pēc elektropadeves izslēgšanas.
Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

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

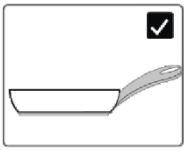
Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.

3.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

3.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

- Tikai katli ar pilnīgi plakanu pamatni. Pretējā gadījumā var rasties šādas situācijas:
  - katls netiek konstatēts;
  - zema veiktspēja;
  - nevēlams troksnis.



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

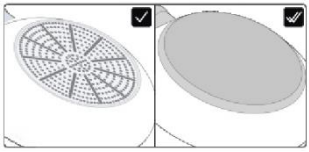
PIEZĪME: pēc iespējas izvairieties no katla pārvietošanas uz stikla virsmas, lai samazinātu skrāpējumus.

Magnēta tests

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

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

3.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi



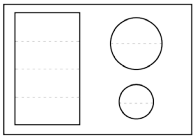
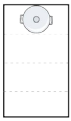
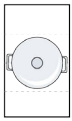
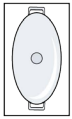
Visi virtuves piederumi ar indukcijas simbolu ir vispārēji pieņemti.
Tomēr to darbība var atšķirties atkarībā no apakšas veida.
Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.
Izmantojot lielus virtuves traukus ar mazāku feromagnētisko elementu, uzkarst tikai feromagnētiskais elements. Līdz ar to siltums var nebūt vienmērīgi sadalīts.

3.3.3. Izmēri un izvietojums

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas apakšas diametram.
Novietojiet katlu tā, lai tas būtu labi centrēts gatavošanas zonā.

PIEZĪME: ieteicams neizmantot pannas, kas pārsniedz gatavošanas zonas perimetru.

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

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

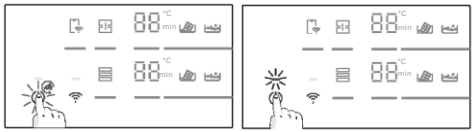
UZMANĪBU: nelieciet katlu uz/pie vadības paneļa gatavošanas vai atdzišanas laikā.

4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

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



IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU UN IESTATIET JAUDU

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

Zonu var izvēlēties, nospiežot zonas indikatoru.

Jaudu var iestatīt:

bīdot pirkstu uz slīdņa;

nospiežot tieši uz pareizajā līmenī.



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

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

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

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

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

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

Ja displejā redzams , tas nozīmē, ka:

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

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

⏸ PAUZE

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

Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet ⏸. Visi zonu indikatori rāda ⏸, un gatavošana ir apturēta.
Lai deaktivizētu, nospiediet ⏸, un tiks atjaunoti iepriekšējie jaudas iestatījumi.

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

◔ TAIMERIS

Lai atlasītu taimeri vienai zonai, nospiediet ◔ un atlasiet zonu. Ciparu displejā parādās <min>, un, ritinot slīdni pa kreisi un pa labi, var noregulēt nepieciešamo laiku.
Kad laiks ir pagājis laiks, atlasītā gatavošanas zona tiek izslēgta. Taimera skaitīšana līdz 60 min.
Katrai zonai vienlaicīgi var iestatīt ne vairāk kā četrus taimerus.

🔒 TAUSTIŅA BLOĶĒŠANA

Plīts virsmu var bloķēt, nospiežot 🔒, lai novērstu neuzraudzītu lietošanu.
Kad ierīce ir bloķēta, tiek atspējotas visas vadības ierīces, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet 🔒 un brīdi paturiet.
Šīs funkcijas var aktivizēt pēc zonas izvēles:

KAUSĒŠANA

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

VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNS

Funkcija, ko izmanto krēmiem, mērcēm vai vispārējiem šķidrumiem zemā temperatūrā.

VĀRĪŠANA

Funkcija, ko izmanto ūdens vārīšanai un tās uzturēšanai.

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

PILNA ZONA

Pilnā zona ir gatavošanas laukums, ko veido vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aizmugurē, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Aktivizētu pilno zonu vada tikai ar vienu jaudas līmeni.
Lai funkciju aktivizētu, nospiediet. Tikai augšējie cipari rāda atgriezenisko saiti. Apakšējie cipari ir izslēgti.
Lai deaktivizētu, ilgāk nospiediet zonu pārslēgu.
Katlus novieto, kā parādīts 12. lappuses attēlā.

VARYCOOK ZONA

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

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

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

4.2. SAVIENOŠANA AR hOn LIETOTNI

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

PIEZĪME

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

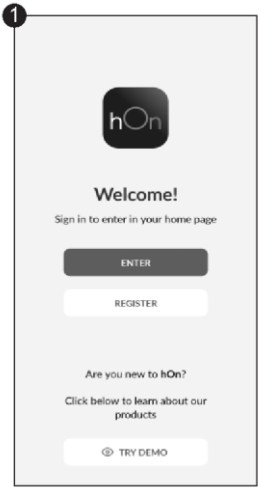
Lejupielādējiet lietotni hOn savā viedtālrunī.

IENĀCIET Google Play

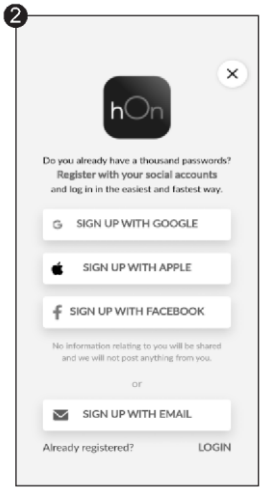
LEJUPIELĀDĒJIET App Store

HUAWEI IZPĒTIET TO App Store

Jauna lietotāja reģistrācija



Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"

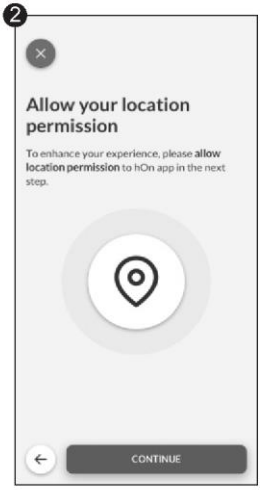


Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

Ātrā pāra reģistrācija



Atlasiet "Pievienot ierīci"

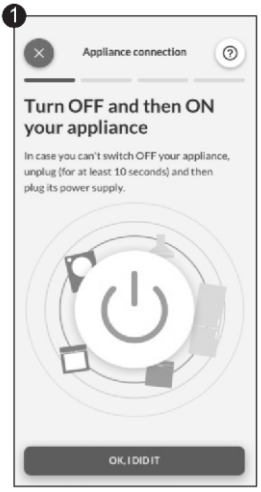


Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai

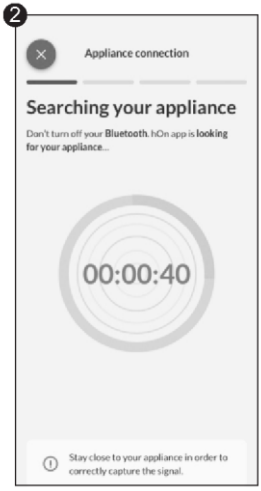


Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma

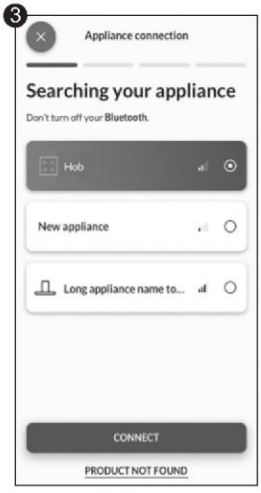
Ātrā pāra reģistrācija

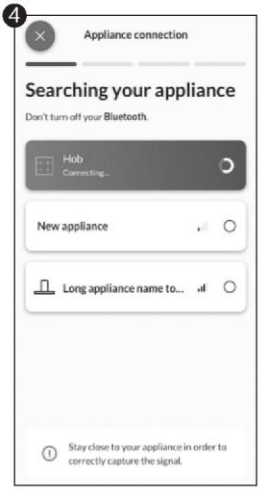


Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet

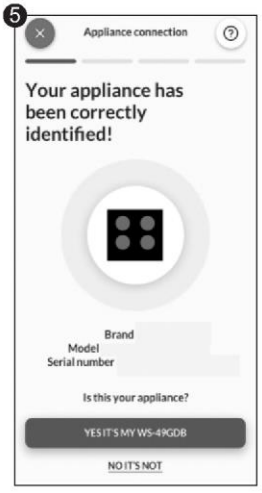


Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci





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



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

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

BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI

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

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

PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI:

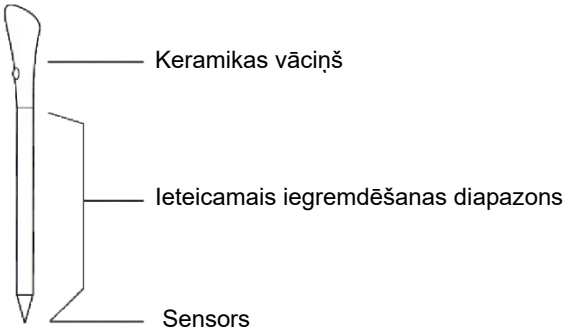
Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2400 ÷ 2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. PIEDERUMI

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

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

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



UZLĀDĒJIET PRECI PROBE PIRMS LIETOŠANAS:

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

PRECI PROBE SAVIENOJIET PĀRĪ AR INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMU:

- pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta un Preci Probe ir pilnībā uzlādēta;
- pārlūkojiet hOn lietotni savā portatīvajā ierīcē;
- dodieties uz sadaļu Receptes un izvēlieties recepti, kurā tiek izmantota Preci Probe;
- Kad sākat recepti, nospiežot pogu "Cook with me " uz ierīces,

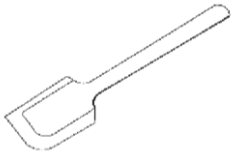
Preci Probe tiek savienota automātiski;

- lietotnē ir uzskaitītas visas pieejamās zondes, kuras var izvēlēties receptei;
- plīts virsmas displejā ir redzams atlasītās Preci Probe nosaukums (piemēram, "1 A");
- tagad izpildiet norādes no lietotnes hOn;
- ja, izmantojot lietotni, zondes uzlāde ir zem 20 %, taimera displejā ir redzams "CH".

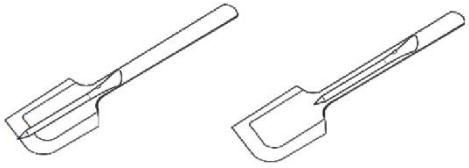
KAUSS

Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.

- Notīriet kausu pirms pirmās lietošanas.
- Nelietojiet kausu uz atklātas liesmas.
- Negrieziet kausu.
- Nenovietojiet kausu tiešā saskarē ar karstām pieejamajām plīts virsmas daļām.
- Pieļaujamā temperatūra +220 °C



1. pozīcija **2. pozīcija**



4.4. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

Iestatiet lietotnē hOn mērķa temperatūru, kuru vēlaties sasniegt, ievietojiet Preci Probe ēdiena iekšpusē vai ar tās piederumu šķidruma iekšpusē un redzēsiet temperatūras paaugstināšanos no lietotnes līdz mērķa temperatūras sasniegšanai.
Tas palīdzēs precīzi uzturēt temperatūru visu veidu ēdieniem. To nevar izmantot, ja darbojas ēdiena gatavošanas palīgfunkcija.

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funkcija "Cook with me"

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

Sous Vide

Gatavošanas veids, kurā ēdienu ievieto vakuuma maisiņā un gatavo zemas temperatūras ūdens vannā.
Šādi pagatavots ēdiens ir sulīgāks un maigāks, un uzturvērtības saglabājas neskartas, padarot to veselīgāku un garšīgāku.
Lietotnē hOn atlasiet ēdiena kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, ievietojiet pamatni kopā ar ēdienu katlā ar ūdeni, un indukcijas plīts iestatīs pareizo gatavošanas temperatūru, lai iegūtu perfektu rezultātu.

Grils

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

Vārīšana uz lēnas uguns

Vārīšanas uz lēnas uguns funkcija ir ideāli piemērota mērču, sautējumu, sautētu ēdienu un visu citu produktu gatavošanai ar vidēji ilgu gatavošanas laiku.
Automātiskā funkcija, kas ir pieejama lietotnē hOn, viegli uzsilda ēdienu līdz nelielai vārīšanās temperatūrai, uzturot to visā gatavošanas laikā.

Tvaicēšana

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

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. JAUDAS TABULA

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

* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

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

5.2. GATAVOŠANAS TABULA

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

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku.

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

6.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

a) TAUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šļakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

b) CUKUROTI NETĪRUMI

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

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

c) CIETES NETĪRUMI

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

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

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

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

7. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

7.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

7.1.1. KĻŪDU KODI

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

* ASA = servisa centrs

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1 VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai;
izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšas diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru;
izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni;
ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;
gatavojiet dārzeņus, kartupeļus u. c. ar minimālu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku;
izmantojiet spiediena katlu, jo tas vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku.
Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas ir norādīta uz plīts virsmas.

8.2 ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

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



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

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

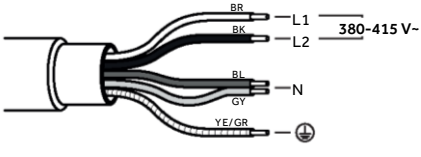
Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

9. UZSTĀDĪŠANA

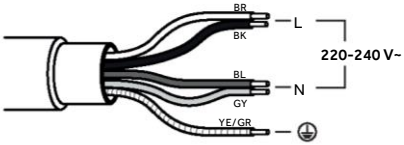
Elektroinstalācija

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

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

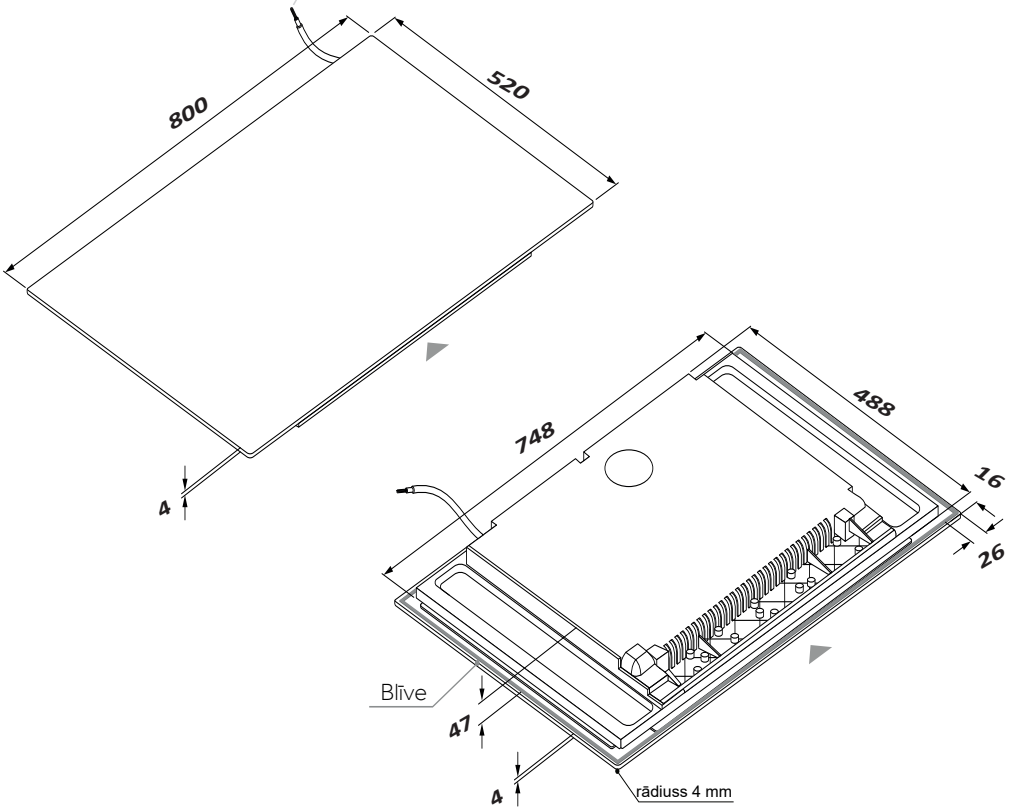


220-240 V



Kabeļa garums 1150 mm

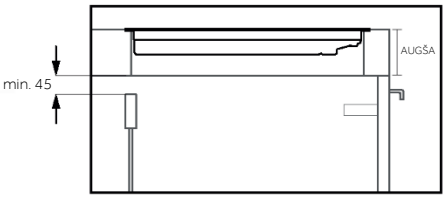
PLĪTS VIRSMA 80 cm

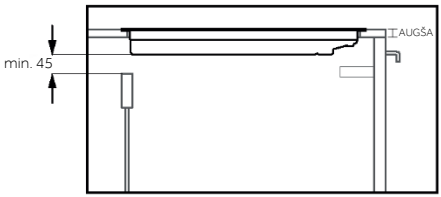


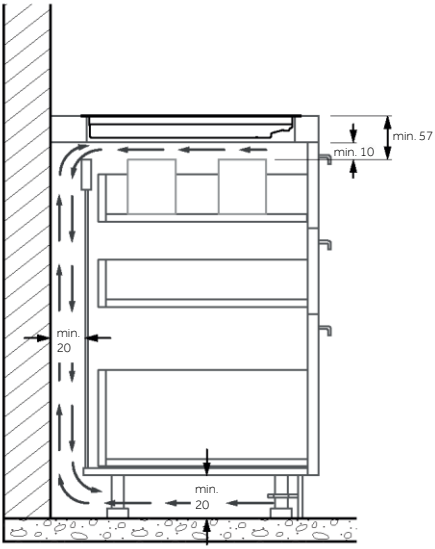
Instrumenti

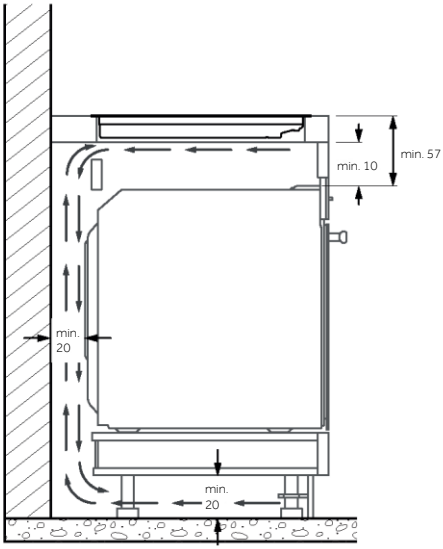


SADAĻAS — PLATUMS 80



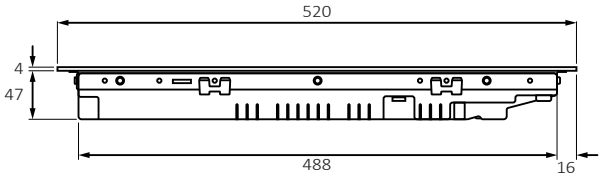




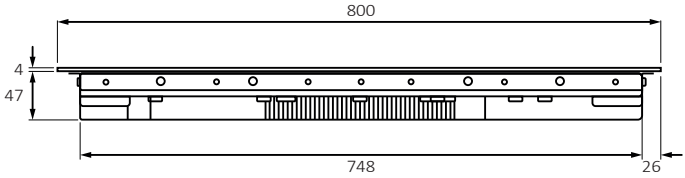


* Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.

PLĪTS VIRSMA 80 cm

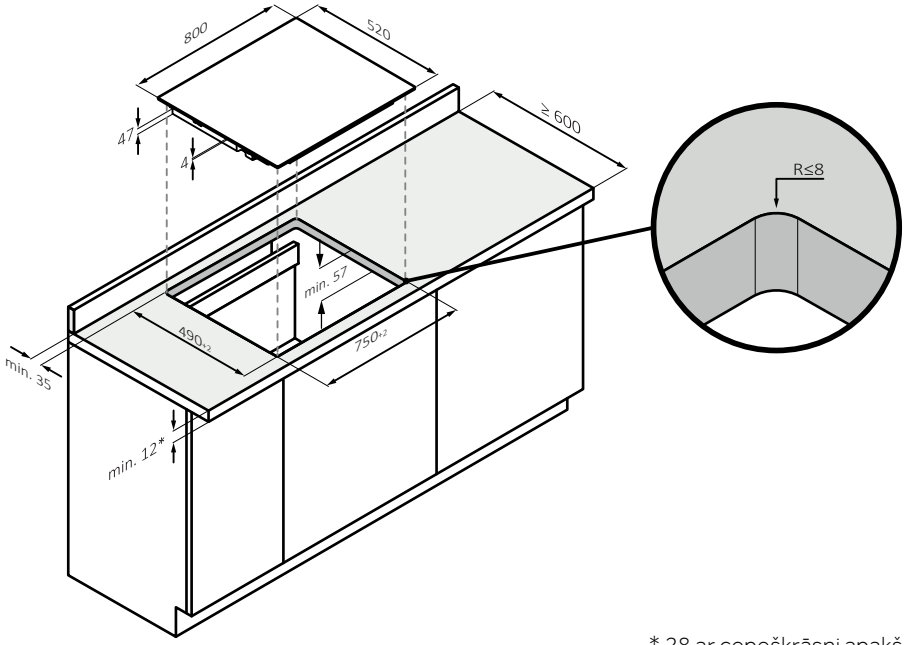


Skats no sāniem



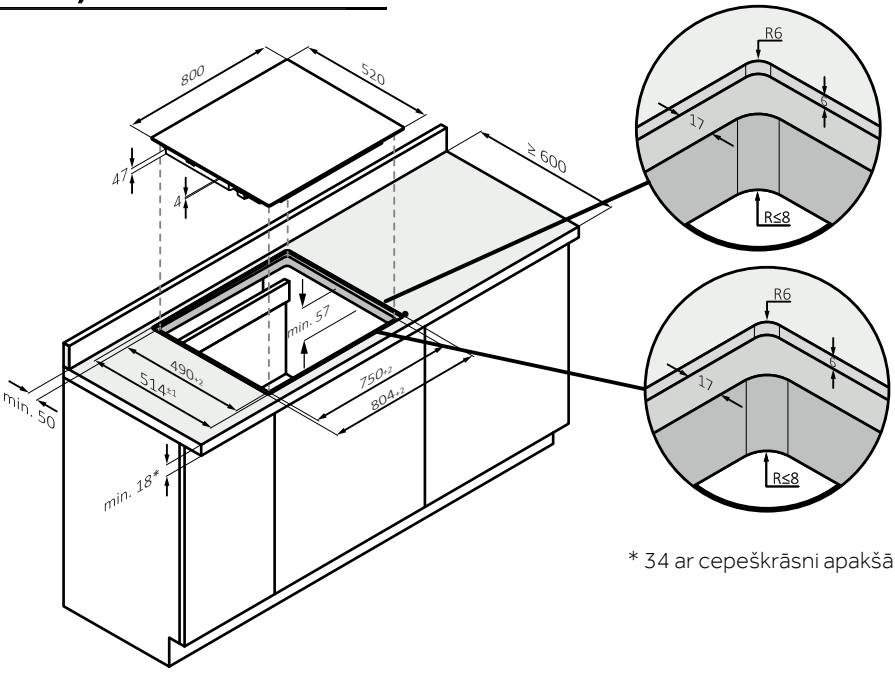
Frontālais skats

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 80



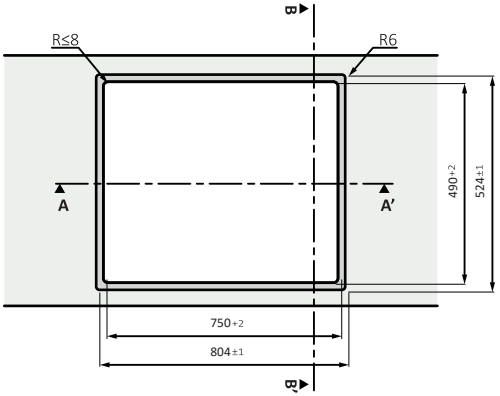
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

VIENLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 80

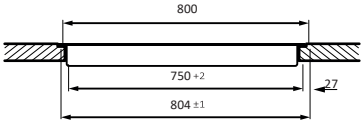


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

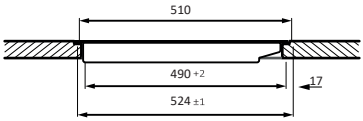
VIENLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 80



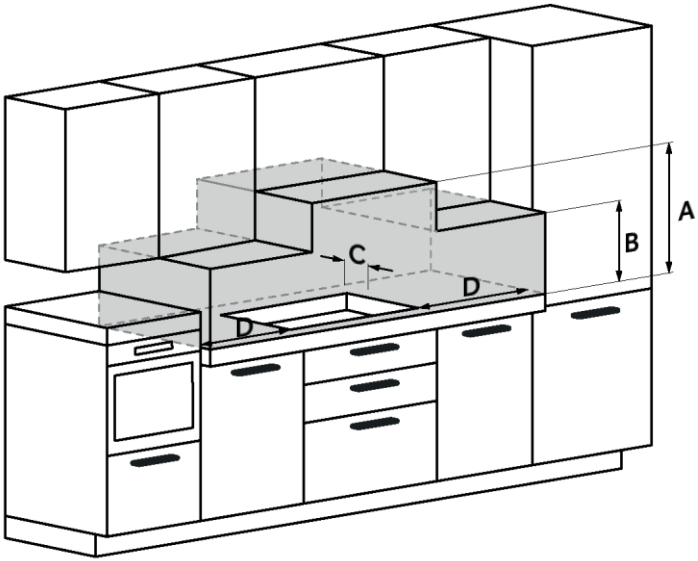
Top view



Sadaļa AA'



Sadaļa BB'



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

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

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

D: 35 mm no blakus esošajām mēbelēm (80 cm plīts virsmai);

Índice

395 Información de seguridad

400 Presentación del producto

401 Antes de empezar

404 Funcionamiento del producto

412 Directrices de cocción

413 Cuidado y limpieza

414 Visualización e inspección deos

416 Eliminación y protección del medio ambiente

417 Instalación

BIENVENIDO/A

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

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

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

1.1.1. Limitaciones de uso

• Este electrodoméstico no está pensado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
• En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
• Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan el riesgo que esto implica.
• Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
• Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

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

1.1.2. Utilización conforme al uso previsto

• Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Fincas agrícolas.
- El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".

• Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

• Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.

1.2. INSTALACIÓN

• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.

• Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.

• Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

• Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él para evitar riesgos que puedan provocar lesiones o cortes.

• Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.

• En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3. ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

• Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión total de la fuente de alimentación para todos los polos en condiciones de sobretensión de categoría III. Los medios de desconexión deben ser conformes a las normas de escritura.

• ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.

• El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

• Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.

• El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.4. USO Y MANTENIMIENTO

• ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

• ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio.

• PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

• Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

• No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.

• No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

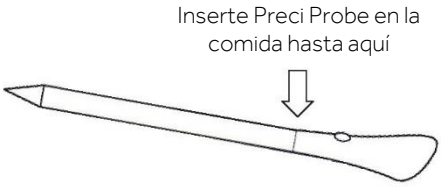
• No se debe utilizar un limpiador a vapor.
• No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
• No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
• No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
• Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
• La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.
• No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos
(p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo
electromagnético.
• No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
• No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
• No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
• No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
• No utilice adaptadores para recipientes de cocción.
• ADVERTENCIA: cuando una o más zonas de cocción se apagan, la presencia de calor residual se indica mediante una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo H. Cuando este símbolo esté activo, tenga cuidado de no tocar la placa de cocción, ya que podría sufrir quemaduras.

1.5. ADVERTENCIAS para sonda de temperatura inalámbrica

(disponible según el modelo)

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

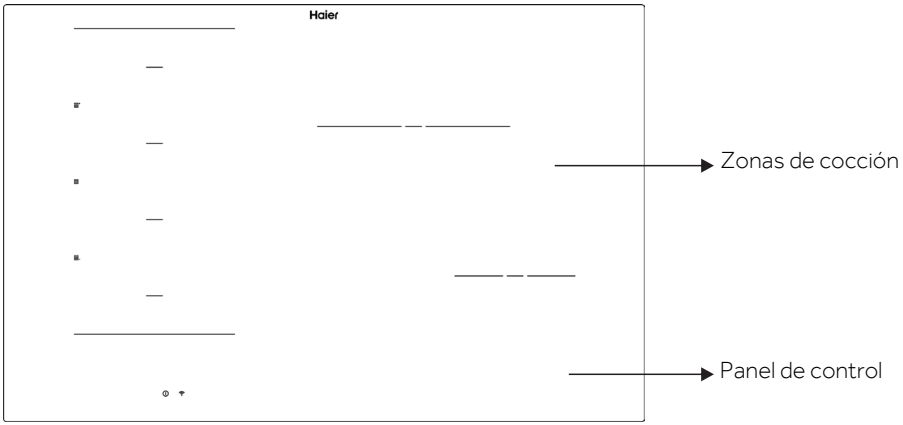
• NO TOQUE Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.
• Es necesario INTRODUCIR COMPLETAMENTE la barra de metal del termómetro Preci Probe en el alimento hasta el BORDE cerámico NEGRO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



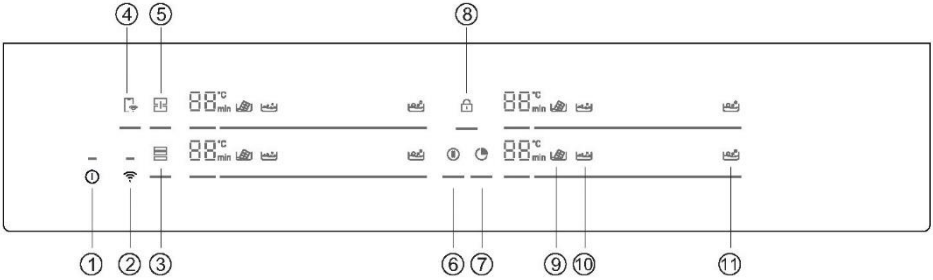
• No utilice el sensor Heat Feel en un horno microondas.
• El sensor Heat Feel se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
• Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
• El proveedor no será responsable por ningún daño causado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

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO



2.2. PANEL DE CONTROL



1. Encendido/apagado
2. WIFI
3. Varycook
4. Control remoto
5. Full Zone
6. Pausa
7. Temporizador
8. Bloqueo para niños
9. Derretir
10. Cocción a fuego lento
11. Hervir

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN GENERAL

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

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

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

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

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

3.2. CONTROL DE POTENCIA

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

Cómo configurar el control de potencia

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

Para entrar en la función de control de potencia:

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

Para cambiar de nivel

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

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

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Para confirmar, apague la placa de cocción. El nivel de potencia se guardará automáticamente. El valor seleccionado se almacena permanentemente y permanece incluso después de apagar la fuente principal.
Para cambiar el nivel de potencia repita las operaciones descritas anteriormente.

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

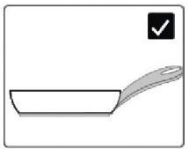
En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior.

3.3. ELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCINA ADECUADOS

3.3.1. Características de la batería de cocina

Utilice sólo ollas con el símbolo de inducción.
• Sólo ollas con un fondo perfectamente plano. De lo contrario, pueden producirse las siguientes situaciones:

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



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

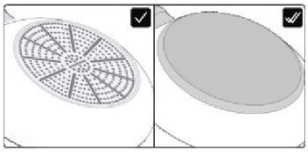
NOTA: evite en la medida de lo posible mover las ollas sobre la superficie de cristal para minimizar los arañazos.

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

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

3.3.2. Baterías de cocina de mayor calidad

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



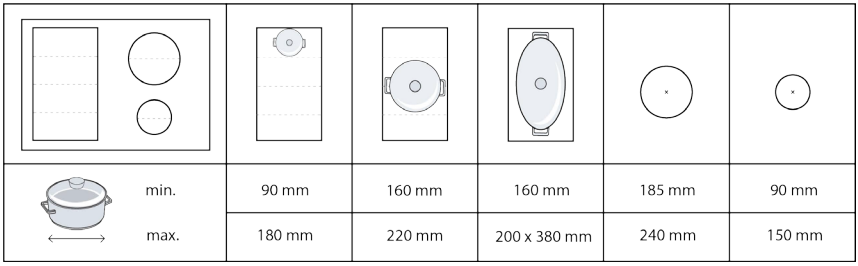
Cuando se utiliza una batería de cocina grande con un elemento ferromagnético más pequeño, sólo se calienta el elemento ferromagnético. En consecuencia, es posible que el calor no se distribuya uniformemente.

3.3.3. Tamaño y colocación

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

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

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



min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

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

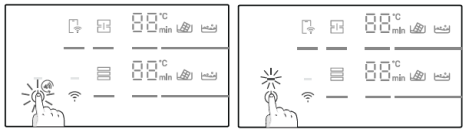
ATENCIÓN: no coloque la olla sobre/cerca del panel de control durante la cocción o el enfriamiento.

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

⏻ ENCENDER/APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN

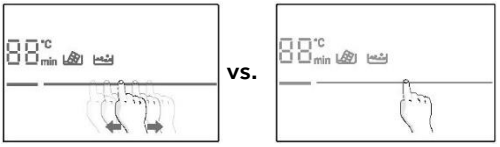
Para encender y apagar la placa de cocción, mantenga pulsado durante unos instantes. Un sonido específico indicará el estado del aparato.



88 SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

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

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



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

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

FUNCIÓN BOOST: también es posible elegir el calentamiento rápido pulsando el deslizador al nivel 15.
- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- Después de 10 minutos, la función Boost pasa automáticamente al nivel 14.

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

Si la pantalla muestra ⟩U⟨, esto significa que:
• La olla no está colocada en la zona de cocción seleccionada.
• La olla no está colocada correctamente/no está colocada en absoluto sobre la placa de cocción.
• La olla no es adecuada para la inducción.
• Las dimensiones de la olla son inferiores al diámetro mínimo de olla requerido en la zona seleccionada (consulte la tabla).
• Si no se coloca la olla adecuada en 1 minuto, la zona de cocción se apaga:

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

⏸ PAUSA

Toda la placa de cocción puede ponerse en pausa pulsando la tecla correspondiente en lugar de apagarse.

Para activar esta función, pulse ⏸. Todos los indicadores de zona mostrarán II y la cocción se detendrá.
Para desactivarla, pulse ⏸ y se restablecerán los ajustes de potencia anteriores.

ADVERTENCIA: Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de encendido/apagado se deshabilitan. De este modo, la placa de inducción puede apagarse siempre con el control de encendido/apagado en caso de emergencia.

TEMPORIZADOR

Para seleccionar el temporizador de una zona, pulse ◔ y seleccione la zona. En la pantalla de dígitos aparece <min> y, desplazando el control deslizante a izquierda y derecha, es posible ajustar la temporización deseada.
Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción seleccionada se apaga; el temporizador cuenta hasta 60 min.
Se puede programar un máximo de cuatro temporizadores al mismo tiempo, uno para cada zona.

BLOQUEO DE TECLAS

La placa de cocción se puede bloquear pulsando 🔒 para evitar que se utilice sin vigilancia.
Cuando el aparato está bloqueado, todos los mandos excepto el de encendido/apagado inferior están desactivados.
Para activar/desactivar la función, mantenga pulsado 🔒 durante unos instantes.

Estas funciones pueden activarse tras la selección de la zona:

DERRETIR

Función utilizada principalmente para derretir chocolate. Pasados unos minutos, cuando el chocolate empiece a derretirse, pase al nivel 1 para mantenerlo líquido sin superar la temperatura ideal.

COCCIÓN A FUEGO LENTO

Función utilizada para cremas, salsas o líquidos genéricos a baja temperatura.

HERVIR

Función utilizada para la ebullición del agua y el mantenimiento de la ebullición.

NOTA: cualquier tiempo de cocción relacionado con cada función puede ajustarse seleccionando diferentes niveles de potencia cercanos al sugerido.

FULL ZONE

Full Zone es una combinación de varias zonas de cocción en las posiciones delantera y trasera creando una zona vertical única. Cuando Full Zone está activado, se controla con un solo nivel de potencia.

Para activar la función pulse . Sólo los dígitos superiores mostrarán retroalimentaciones.

Los dígitos inferiores están apagados.

Para desactivar, pulse prolongadamente el selector de zona .

Las ollas deben colocarse tal como se indica en la imagen de la página 12.

ZONA VARYCOOK

Esta función sirve para preajustar niveles de potencia fijos en tres zonas diferentes según la posición de la olla: alta (l.14), media (l.10), baja (l.1).

- Si la olla está en la parte frontal de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.1.
- Si la olla está en el centro de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.10.
- Si la olla está en la parte trasera de la zona Varycook, el nivel de potencia se ajusta a l.14.

Para activar la función, pulse prolongadamente el selector de zona . Sólo los dígitos superiores mostrarán retroalimentaciones. Los dígitos inferiores están apagados.

4.2. CONECTARSE A LA APP hOn

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

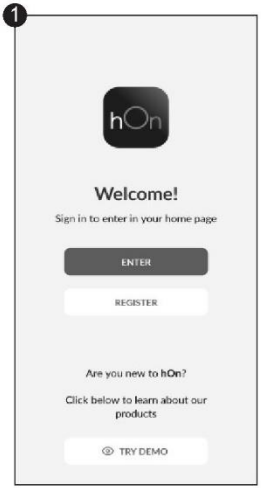
NOTA

- Una vez encendida la placa, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión de la placa de cocción puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

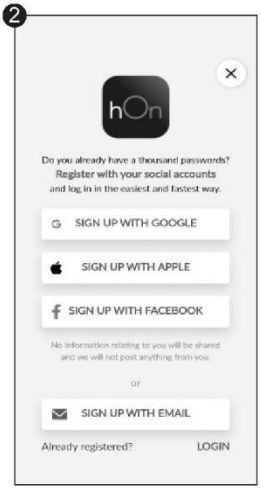
Descargue la aplicación hOn en su smartphone.

GET IN ON Google Play | DOWNLOAD ON THE App Store | EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registro de nuevos usuarios



Haga clic en "Registrarse".

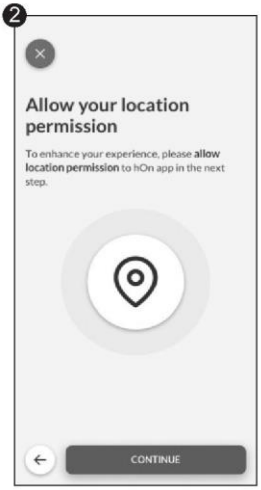


Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.

Registro rápido para emparejamiento



Seleccione "Añadir electrodoméstico".

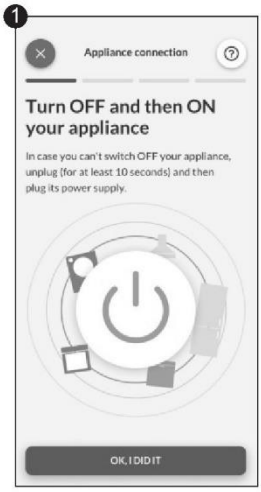


ermita su localización.

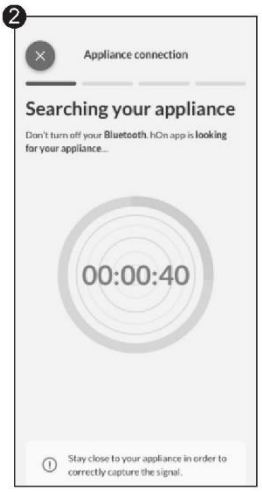


Seleccione Placa de cocción en la categoría de electrodomésticos.

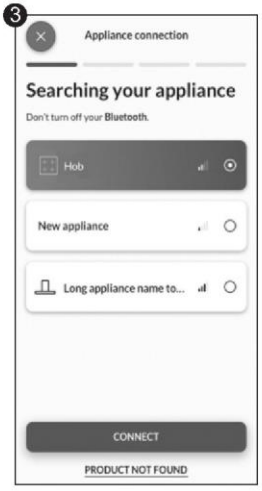
Registro rápido para emparejamiento

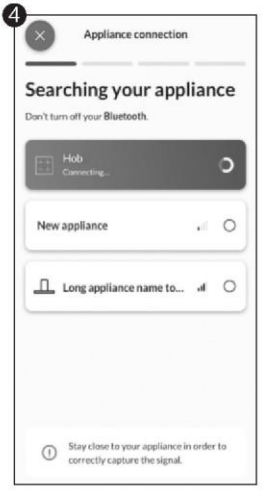


Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.

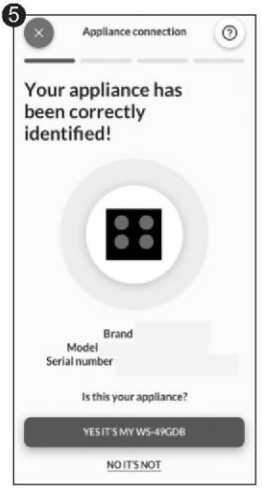


Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.





Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.



La placa se detectará y podrá visualizar y configurar funciones/recetas a través de hOn.

Elija el menú de recetas o el menú de programas especiales de la aplicación hOn. Siga paso a paso las indicaciones de la aplicación y, cuando termine, envíe los parámetros a la placa para que cocine para usted.
Cuando la placa reciba la orden de la aplicación, pitará 2 veces y parpadeará durante un segundo para indicar que se han recibido las instrucciones.
Para iniciar la receta, pulse el botón "My Chef".
Si desea salir de la función "My Chef" pulse 3 seg.
*Los resultados de cocción pueden variar en función de la batería de cocina utilizada.

PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/EU y con los requisitos legales relevantes (para el mercado UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: **www.candygroup.com**

PARÁMETROS INALÁMBRICOS DE PRECI PROBE MODELO Et180:

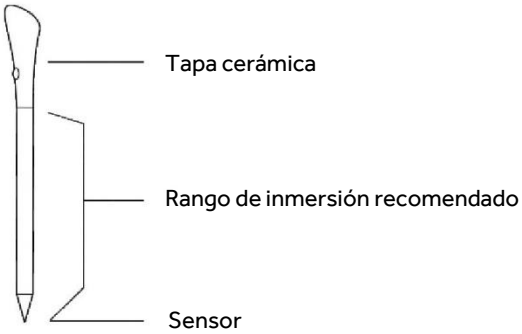
Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. ACCESORIOS

4.3.1. PRECI PROBE y LADLE: termómetro inalámbrico inteligente para alimentos
(disponible según el modelo)

Gracias por comprar la sonda Preci Probe de Haier. Tenga en cuenta que solo funciona con la placa de inducción de Haier y, antes de utilizarla, lea las siguientes instrucciones y notas de seguridad incluidas en el manual de usuario.

Introducción: La sonda Preci Probe es un termómetro inalámbrico para alimentos que proporciona información sobre el estado del interior de los alimentos en tiempo real para evitar desastres culinarios por falta o exceso de cocción y asegurar el resultado perfecto en cada ocasión. Esta se conecta directamente al producto. Los detalles y el estado en tiempo real de los alimentos se pueden leer desde su teléfono, brindándole el mejor resultado al alcance de su mano. Para más información sobre el emparejamiento y consejos de uso, consulte las instrucciones siguientes.



CARGUE PRECI PROBE ANTES DEL USO:

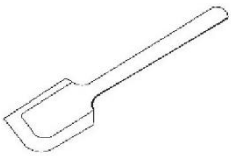
• Ponga la sonda Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
• Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
• El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando Preci Probe esté completamente cargado.

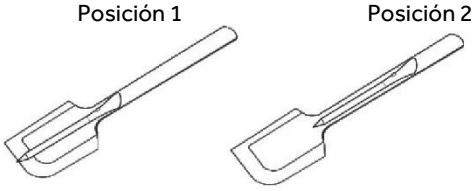
EMPAREJE LA SONDA PRECI PROBE CON LA PLACA DE INDUCCIÓN:

• Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda Preci Probe completamente cargada.
• Abra la aplicación hOn en su dispositivo portátil.
• Vaya a la sección Recetas y elija una receta que requiera el uso de la sonda Preci Probe.
• Cuando pulse el botón "Cook with me " en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda Preci Probe se conectará automáticamente.
• La aplicación enumera todas las sondas disponibles que pueden seleccionarse para la receta.
• La pantalla de la placa de cocción indicará el nombre de la sonda Preci Probe seleccionada (ej. "1A").
• Ahora siga las instrucciones de la aplicación hOn.
• Cuando se usa la aplicación, si la sonda está por debajo del 20 % de la carga, la pantalla del temporizador mostrará el símbolo «CH».

CUCHARÓN

Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.
• Limpie el cucharón antes del primer uso.
• No utilice el cucharón sobre una llama abierta.
• No corte el cucharón.
• No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la placa.
• Temperatura tolerada: +220 °C





4.4. PREPARACIONES CULINARIAS CON LA APP

Sonda Preci Probe como termómetro

Establezca la temperatura deseada en la App hOn, inserte la sonda Preci Probe en el interior del alimento o con su accesorio en el interior de los líquidos y verá cómo aumenta la temperatura desde la aplicación hasta alcanzar la temperatura deseada.
Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos. No es posible usarla cuando se utiliza la función de cocción asistida.

Cocción asistida: función «Cook with me»

Elija entre las recetas o los programas especiales de la aplicación hOn, siga paso a paso la preparación y luego la placa de cocción fijará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

Al vacío

Tipo de cocción en la que se coloca la comida en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura.
La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas sus propiedades nutricionales, haciéndola más saludable y sabrosa.
Abra la aplicación hOn, seleccione la categoría de alimentos y este tipo de cocción, introduzca los alimentos en la olla con agua y la placa de inducción ajustará la temperatura de cocción correcta para un resultado perfecto.

Grill

Seleccione la categoría de alimentos de la aplicación hOn y este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura correcta en un tiempo predeterminado.

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados y todas las preparaciones con un tiempo medio de cocción largo.
La función automática de la aplicación hOn lleva suavemente los alimentos a una temperatura con una ligera ebullición, manteniéndola durante todo el tiempo de cocción.

Vapor

Con la función de cocción al vapor se pueden cocer alimentos como verduras, carne o pescado en ollas equipadas con una cesta de cocción al vapor. Cocinar al vapor es más rápido que hervir, y al no estar sumergidos en un líquido, los alimentos dispersan menos nutrientes y conservan mejor su contenido vitamínico, lo que mejora su sabor y estructura, que será más compacta y agradable.
Si es necesario, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE POTENCIA

NIVEL DE POTENCIA	TIPO DE COCCIÓN	USO SUGERIDO
14/15 BOOSTER	Calentamiento rápido, Booster	Ideal para saltear, rehogar, llevar a ebullición sopas, hervir agua.
11-13	Freír, Asar, Mantener hervor	Ideal para empezar a cocinar, saltear, cocer pasta, freír, asar a la parrilla.
5-10	Guisar, Cocer	Ideal para precalentar guisos, mantener hervidos suaves, cocciones, frituras largas y continuas (arroz, asado, tortitas*).
3-4	Cocción a fuego lento, Mantener caliente, Cocción lenta	Ideal para recetas de cocción lenta, salsas cremosas suaves a fuego lento y líquidos.
1-2	Derretir, Mantener líquido, Descongelar	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida, calentamiento lento, derretir y mantener el chocolate líquido**.
APAGADO	-	-

* Fritura de tortitas continua a nivel 5-6.
** Nivel de derretido 2, cuando empiece a derretirse, pasar al nivel 1 para mantener líquido.

5.2. TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	RECETA	Precalentar		Cocción
		Fase de calentamiento	Nivel de potencia	Nivel de potencia
Pasta y arroz	Pasta	Calentar el agua	14 - 15	6 - 11
	Arroz con leche	Calentar la leche	13 - 15	6 - 8
	Arroz cocido	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Saltear, asar	13 - 15	6 - 8
Carne	Carne asada	Saltear, asar	10 - 13	6 - 11
	Filete a la parrilla	Precalentar la parrilla	10 - 13	10 - 13
	Salchichas y hamburguesas	Precalentar la parrilla	10 - 11	10 - 13
	Trozos de pollo	Precalentar la sartén	10 - 11	6 - 10
	Filete empanado	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Pescado	Pescado asado	Precalentar la parrilla	10 - 13	8 - 10
	Filete de pescado	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Gambas y langostinos	Saltear	10 - 13	10 - 13
Verduras y legumbres	Patatas frescas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Patatas congeladas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Verduras a la parrilla	Precalentar la parrilla	6 - 11	10 - 13
	Pimientos, calabacines y berenjenas	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Huevos y productos con huevo	Huevos duros	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Huevos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Tortitas	Precalentar la sartén	6 - 11	5 - 7
Salsas, cremas y postres	Salsas de tomate	Calentar la salsa	4 - 6	2 - 4
	Queso fundido	Derretir	6 - 11	2 - 5
	Crema y natillas	Calentar la crema	4 - 6	2 - 4
	Chocolate derretido	Derretir	1 - 2	1
	Mantequilla	Derretir	1 - 3	1 - 3

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico.
- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina con la base limpia.
- Los arañazos en la superficie no afectan al funcionamiento.
- Utilice un limpiador especial adecuado para la superficie de la placa de cocción.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2. LIMPIEZA DE LA PLACA

Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas. Recuerde seguir siempre las instrucciones de limpieza recomendadas y evite utilizar productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa de cocción.

a) GRASA

Este producto está recomendado para este tipo de situaciones; salpicaduras causadas al freír o asar carne.
- Deje enfriar la placa.
- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para cristales de placas de inducción.

b) AZÚCAR

Este procedimiento se recomienda para los alimentos que, por su alto contenido en azúcar, deben retirarse rápidamente para evitar que se dañe la superficie de la placa de cocción (siropes, mermeladas o conservas).
- Cuando la placa aún esté caliente, absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y, a continuación, retire la olla.
- Si es necesario, recomendamos utilizar un rascador en ángulo agudo para eliminar cualquier resto de residuo.
- Limpie la superficie de cocción con una solución detergente y séquela con papel de cocina.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

c) FÉCULA/ALMIDÓN

Este procedimiento de limpieza se recomienda para este tipo de alimentos: pasta, arroz y patatas.
- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Deje enfriar la placa.
- Utilice un paño húmedo para humedecer los restos de almidón. Deje reposar un par de minutos.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Después de la limpieza, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

NOTA: Tenga en cuenta estas instrucciones también para: anillos de agua, anillos de cal, manchas de grasa.

d) DECOLORACIÓN METÁLICA BRILLANTE

Utilice una solución de agua con vinagre y limpie la superficie del cristal con un paño.

7. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

7.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles consultando la sección "Funcionamiento del producto".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya restos de agua en los controles o que no esté aplicando la presión correcta en los fondos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la presión adecuada para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte las secciones "Elegir la batería de cocina adecuada" y "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra "U" en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

7.1.2. CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	REGLA DE VISUALIZACIÓN		ACCIONES
E0			Llame a ASA
	Delantera izquierda		
E1			Llame a ASA
	Delantera izquierda		
E2			Llame a ASA
	Delantera izquierda		Realice la configuración manual a través del manual de usuario
E3			Llame a ASA
			Llame a ASA
	Delantera izquierda		Llame a ASA
E4	izquierda	derecha	Llame a ASA
			Llame a ASA
			Llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la señal de fase y la frecuencia de la red; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe el cable de red y el termostato diferencial; si todo está correcto, llame a ASA
E5			Espere a que se enfríe, limpie y/o retire cuerpos extraños
	Delantera izquierda		Llame a ASA
E6	Cz4	Cz1	Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
E7	Cz4	Cz1	Llame a ASA
			Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Llame a ASA
E8	Cz4	Cz1	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
			Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Realice la configuración manual a través del manual de usuario
	Delantera izquierda		Llame a ASA

*ASA = Centro de servicio

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Recomendaciones para obtener mejores resultados:

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.

Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.

En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.

Cocine las verduras, patatas, etc. con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.

Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción perfilada de la placa.

8.2. GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).



Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los aparatos eléctricos y electrónicos no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

• Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.

• Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

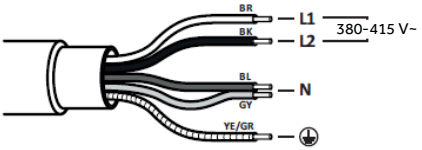
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

9. INSTALACIÓN

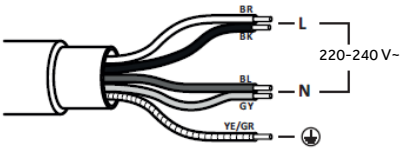
Instalación eléctrica

Cable de alimentación: El aparato está equipado con un cable de alimentación que debe conectarse a la red eléctrica doméstica. Identifique las distintas opciones de conexión en función del tipo de alimentación doméstica a partir del esquema correspondiente. La placa de datos también indica la tensión de conexión permitida para este dispositivo y su correspondiente consumo de energía.

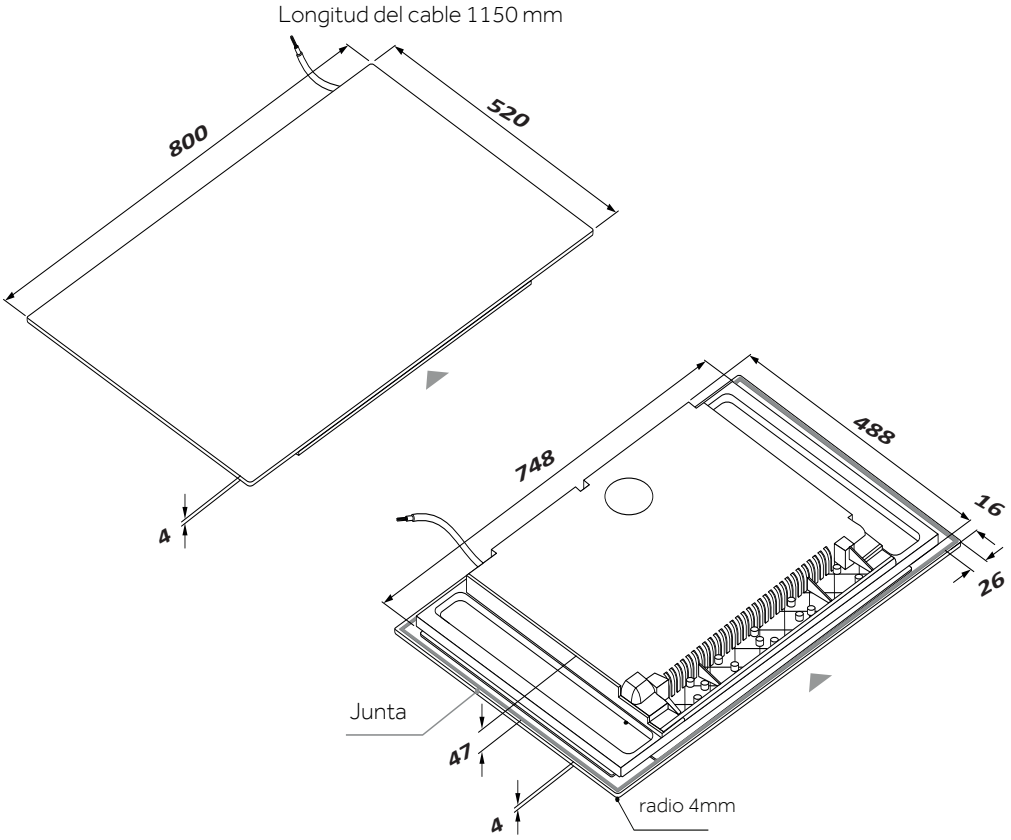
220-240V/380-415V 2N~



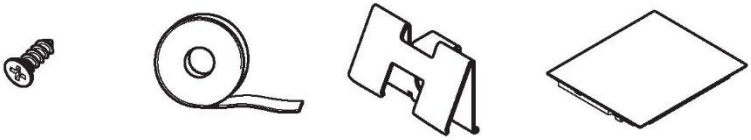
220-240V



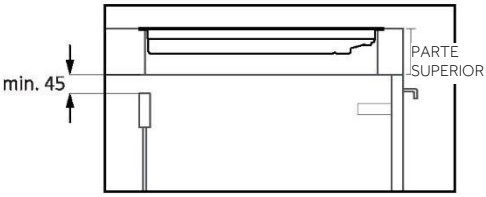
PLACA 80 cm

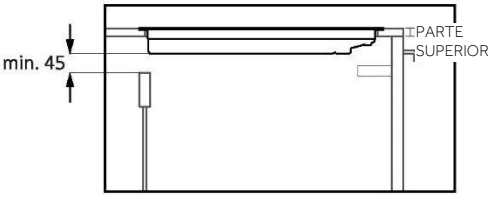


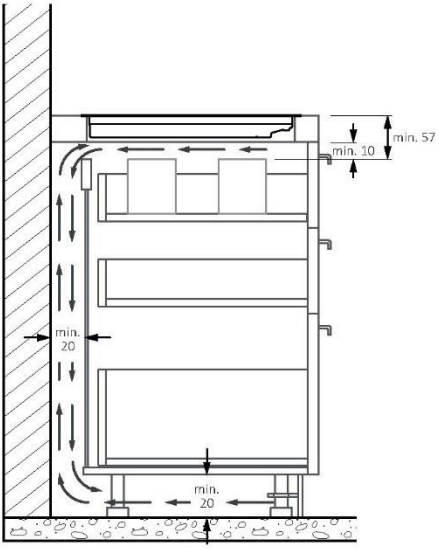
Herramientas

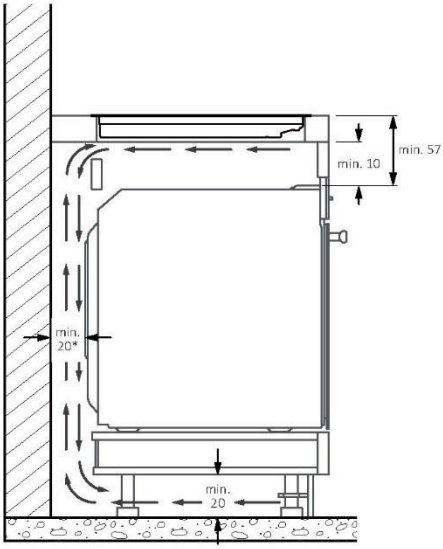


SECCIONES - ANCHO 80



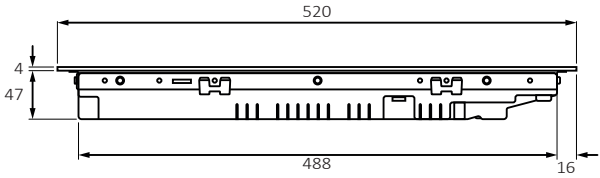




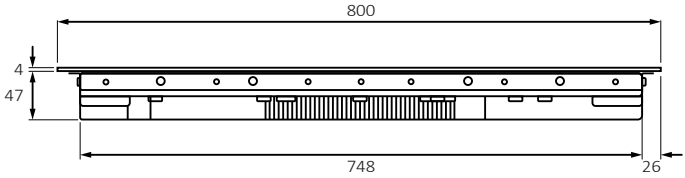


*Para un correcto funcionamiento del aparato, asegúrese de que la circulación de aire por debajo de la placa de cocción es la adecuada, de acuerdo con las instrucciones de instalación.

PLACA 80 cm

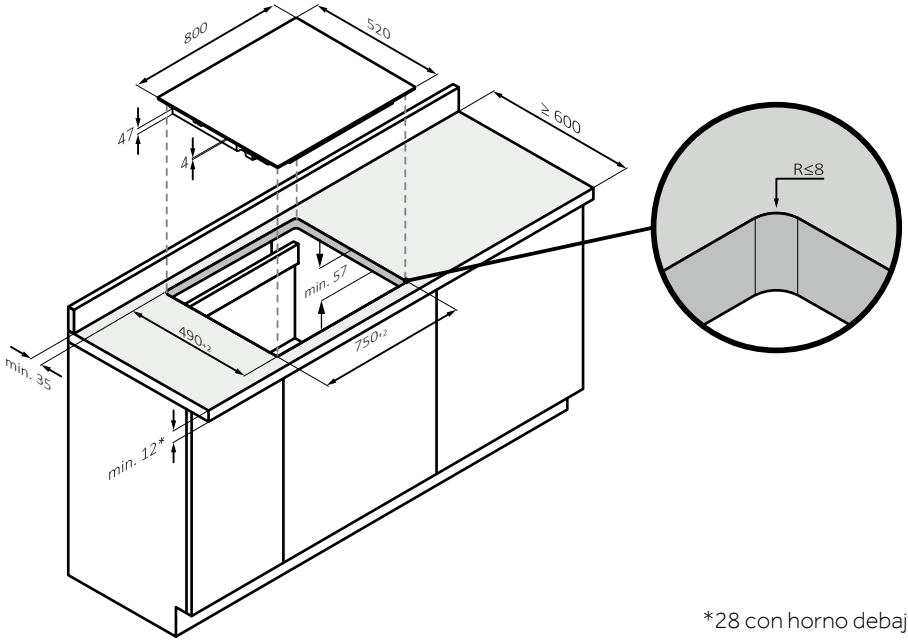


Vista lateral



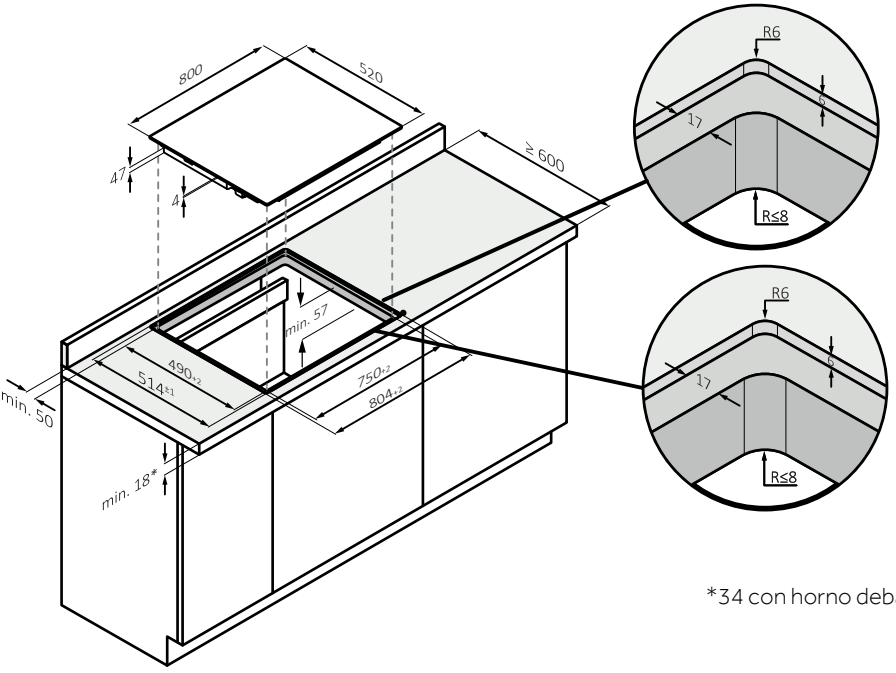
Vista frontal

MEDIDAS ESTÁNDAR EMPOTRADO 80



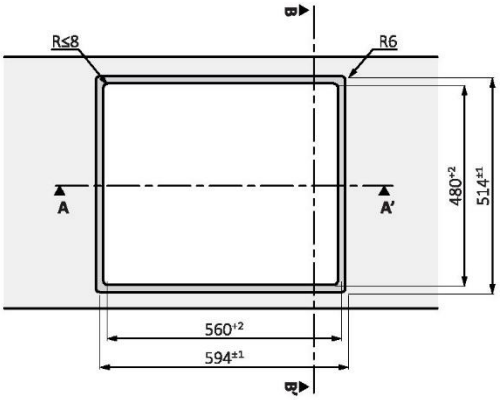
*28 con horno debajo

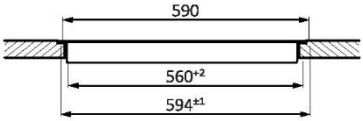
MEDIDAS EMPOTRADO DESCARGA DE 80



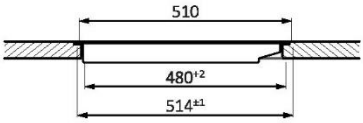
*34 con horno debajo

MEDIDAS EMPOTRADO DESCARGA DE 80

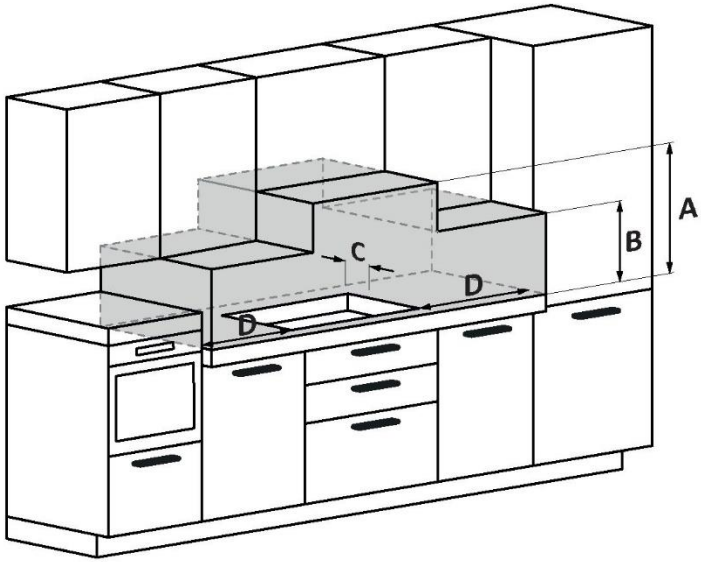




Sección AA'



Sección BB'



A: Recomendamos una distancia de al menos 650 mm, pero es preferible consultar el manual del usuario de la campana.

B: Considere la posibilidad de disponer de un espacio funcional para manipular los utensilios de cocina y el vapor y la condensación que se producen durante la preparación de los alimentos.

C: 35 mm desde el orificio hueco hasta el panel del respaldo/respaldo.

D: 35 mm desde los muebles adyacentes (para placa de 80 cm).

Resumo

424 Informações de segurança

429 Apresentação do produto

430 Antes de começar

433 Funcionamento do produto

441 Orientações para cozinhar

442 Cuidados e limpeza

443 Exibição e inspeção de falhas

445 Eliminação e declaração de conformidade

446 Instalação

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.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

1.1. AVISOS GERAIS

• Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
• AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
• NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
• AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
• AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

1.1.1 Limitações de utilização

• Este aparelho não está concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
• As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
• Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
• As crianças não devem brincar com o aparelho.
• A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

• Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas. Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

1.1.2. Utilização de acordo com a utilização prevista

• Este aparelho destina-se a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como:

- áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço.

• Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

• Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.

1.2. INSTALAÇÃO

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.

• A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.

• Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

• Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo, para evitar qualquer perigo que possa provocar lesões ou cortes.

• Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.

• A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

1.3 AVISOS ELÉTRICOS

• Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interrutor de isolamento que permita a desconexão total da alimentação elétrica para todos os polos em condições de sobretensão de categoria III. Os meios de desconexão devem estar em conformidade com as regras de cablagem.

• AVISO: de forma a evitar qualquer perigo provocado pela reposição acidental do dispositivo de interrupção técnica, o aparelho não deve ser ligado através de um dispositivo de comutação externo, tais como um temporizador, nem deve ser conectado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado.

• O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

• Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.

• O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.4 UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.

• AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

• CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido tem de ser continuamente supervisionado.

• Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.

• Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.

• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

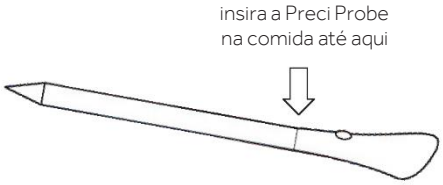
• Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças. O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.
- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças. A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Não utilize adaptadores para recipientes de cozedura.
- AVISO: quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é indicada por um sinal visual no visor da zona correspondente, através do símbolo H. Quando este símbolo está ativo, é preciso ter cuidado para não tocar na placa de cozedura, pois existe o risco de queimaduras.

1.5 AVISOS Sonda de temperatura sem fios (disponível consoante o modelo)

Este produto é exclusivo para placas. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.

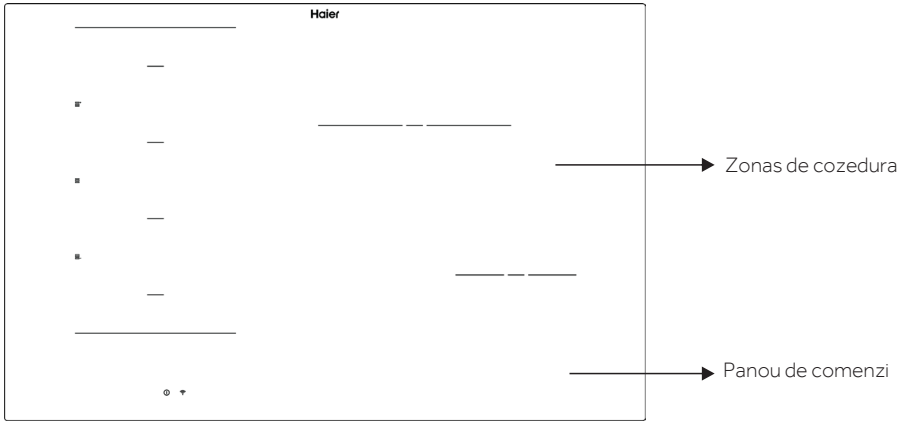
• NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.
• É necessário INSERIR COMPLETAMENTE a barra de metal da Preci Probe apropriadamente no alimento, até à EXTREMIDADE de cerâmica PRETA da mesma, durante a cozedura.



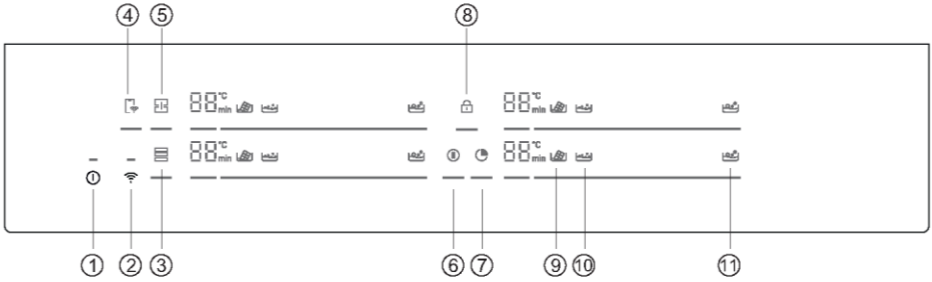
• Não utilize o Sensor Heat Feel num forno micro-ondas.
• O Sensor Heat Feel pode ser limpo e lavado, mas não mergulhe demasiado tempo em água.
• Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
• O fornecedor não é responsável por qualquer dano no Sensor Heat Feel devido a má utilização do dispositivo.
• Limpe o Sensor Heat Feel antes de o utilizar.
• A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100 °C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
• Se a temperatura do Sensor Heat Feel exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e o Sensor Heat Feel deve ser retirado do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA SUPERIOR DO PRODUTO



2.2. PAINEL DE CONTROLO



1. LIGAR/DESLIGAR
2. WI-FI
3. Varycook
4. Controlo remoto
5. Full Zone
6. Pausa
7. Temporizador
8. Trinco para crianças
9. Derreter
10. Fervura lenta
11. Cozer

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. 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 panelas 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 panelas na zona de cozedura. O processo de aquecimento não se inicia ou é interrompido se não existirem panelas ou se estas forem retiradas.

Detetor de panelas: após ligar a placa, o produto deteta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura, mesmo antes de as ativar.

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 (P. 13).

3.2. 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.

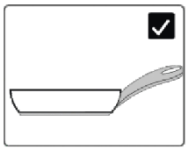
Em particular, a seleção do último nível de potência pode ser recusada/ajustada de acordo com a quantidade disponível de potência residual da definição anterior.

3.3. ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS

3.3.1. 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;

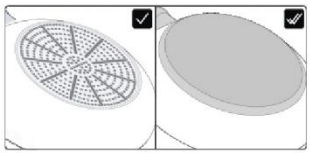
NOTA: evite tanto quanto possível deslocar as panelas na superfície de vidro, para minimizar os riscos.

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.

3.3.2. Utensílios de cozinha de qualidade superior



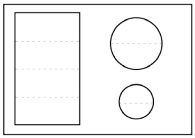
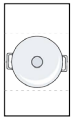
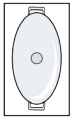
Todos os utensílios de cozinha com o símbolo de indução são geralmente aceites. No entanto, consoante o tipo de fundo, o comportamento pode variar. Em particular, a seleção do último nível de potência pode ser recusada/ajustada de acordo com a quantidade disponível de potência residual da definição anterior.
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.

3.3.3. 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.

					
 min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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.

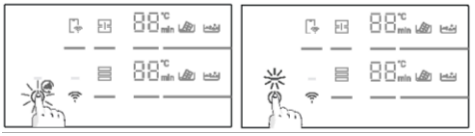
ATENÇÃO: não coloque a panela sobre/próximo do painel de controlo durante a cozedura ou o arrefecimento.

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR A PLACA

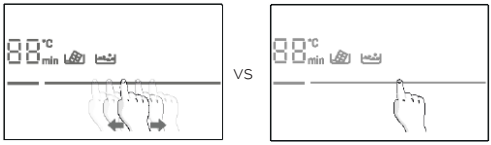
Para ligar/desligar a placa, prima e mantenha premido durante algum tempo. Um som específico indica o estado do aparelho.



SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA E REGULAR A POTÊNCIA

A placa pode detetar automaticamente a panela quando esta é colocada na zona de cozedura, acendendo o indicador da zona correspondente. Nesta fase, não haverá ativação do nível de potência.
A zona pode ser selecionada premindo o indicador de zona.

A potência pode ser definida:
Deslizar o dedo sobre o controlo deslizante;
Pressionar diretamente no nível certo.



O utilizador pode alterar o nível de potência durante a cozedura, repetindo o mesmo processo.
Os algarismos indicam o nível de potência definido: cada zona de cozedura tem um número diferente de níveis de potência que vão de 1 (mínimo) a 14 (máximo). Cada nível tem um encerramento automático que pode variar de 1h a 8h.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Tempo (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNÇÃO BOOST: é também possível escolher o aquecimento rápido premindo o controlo deslizante em correspondência com o 15.

- A função pode ser utilizada em qualquer zona de cozedura;
- Após 10 minutos, a função boost comuta automaticamente para o nível 14.

ATENÇÃO: após ter ligado a placa ou após ter terminado todos os cozinhados, se for definido qualquer nível de potência no período de um minuto, a placa desliga-se:

Se o visor indicar , isto significa que:

- A panela não está posicionada na zona de cozedura selecionada;
- A panela não está corretamente posicionada/não está colocada na placa;
- A panela não é adequada para a indução;
- As dimensões da panela são inferiores ao diâmetro mínimo da panela exigido na zona selecionada (p. 12).
- Se não for colocada uma panela adequada no período de 1 minuto, a zona de cozedura desliga-se.

H: quando este símbolo aparece nos algarismos, significa que a zona de cozedura ainda está quente.
Quando a superfície arrefece até uma temperatura segura, os símbolos desaparecem.

PAUSA

Todas as placas podem ser colocadas em pausa premindo a respetiva tecla em vez de serem desligadas.

Para ativar esta função, prima ⏸. Todos os indicadores de zona mostram ⏸ e a cozedura é interrompida.
Para desativar, prima ⏸ e as definições de potência anteriores serão restauradas.

AVISO: Ao entrar no modo de pausa, todos os comandos, exceto o comando LIGAR/DESLIGAR, são desativados. Desta forma, a placa de indução pode ser sempre desligada com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência.

TEMPORIZADOR

Para selecionar o temporizador para uma zona, prima ◔ e selecione a zona. No visor numérico, aparece <min> e, deslocando o controlo deslizante para a esquerda e para a direita, é possível ajustar o tempo desejado.
Quando o tempo estiver esgotado, a zona de cozedura selecionada será desligada. Contagem do temporizador até 60 min.
Podem ser definidos no máximo quatro temporizadores ao mesmo tempo, um para cada zona.

BLOQUEIO DE BOTÃO

A placa pode ser bloqueada premindo 🔒 para evitar a utilização sem vigilância.
Quando o aparelho está bloqueado, todos os comandos, exceto o botão LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

Para ativar/desativar a função, prima e mantenha premido 🔒 durante algum tempo.
Estas funções podem ser ativadas após a seleção da zona:

DERRETER

Função utilizada principalmente para derreter chocolates. Após alguns minutos, quando o chocolate começar a derreter, passe para o nível 1 para o manter líquido sem ultrapassar a temperatura ideal.

COZINHAR LENTAMENTE

Função utilizada para cremes, molhos ou líquidos genéricos a baixa temperatura.

FERVER

Função utilizada para a fervura da água e manutenção da fervura.

NOTA: qualquer tempo de cozedura relacionado com cada função pode ser ajustado selecionando diferentes níveis de potência próximos do sugerido

FULL ZONE

A Full Zone é uma área de cozedura que é uma combinação de mais zonas de cozedura nas posições dianteira e traseira, criando uma zona vertical única. A Full Zone, quando ativada, é controlada apenas com um nível de potência.
Para ativar a função, prima ⊟. Apenas os dígitos superiores irão mostrar feedbacks. Os dígitos inferiores estão desligados.
Para desativar, prima longamente o seletor de zona ⊟.
As panelas devem ser colocadas como indicado na figura na página 12.

ZONA VARYCOOK

Esta função é utilizada para predefinir níveis de potência fixos em três áreas diferentes, de acordo com a posição do potenciómetro: alta (l.14), média (l.10), baixa (l.1).

- Se a panela estiver na parte da frente da zona Varycook, o nível de potência é definido para l.1;
- Se a panela estiver no meio da zona Varycook, o nível de potência é definido para l.10;
- Se a panela estiver na parte de trás da zona Varycook, o nível de potência é definido para l.14.

Para ativar a função, prima longamente o seletor de zona . Apenas os dígitos superiores irão mostrar feedbacks. Os dígitos inferiores estão desligados.
Para desativar, prima longamente o seletor de zona.

4.2. LIGAR-SE À APLICAÇÃO hOn

O seu aparelho pode ser ligado à sua rede wireless doméstica e operado remotamente através da aplicação. Ligue o seu aparelho para garantir que este se mantém atualizado com o software e as funcionalidades mais recentes.

NOTA

- Quando a placa é ligada, os ícones WI-FI ficam intermitentes durante 30 minutos. Durante este período é possível registar o produto.
- Certifique-se de que a sua rede Wi-Fi doméstica está ligada.
- Ser-lhe-ão dadas orientações passo a passo no seu aparelho e no seu dispositivo móvel.
- A ligação da placa pode demorar até 10 minutos.
- Para mais orientações e resolução de problemas, consulte a aplicação.

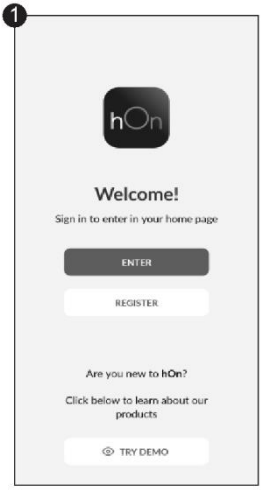
Transfira a aplicação hOn para o seu smartphone.

OBTENHA NO Google Play

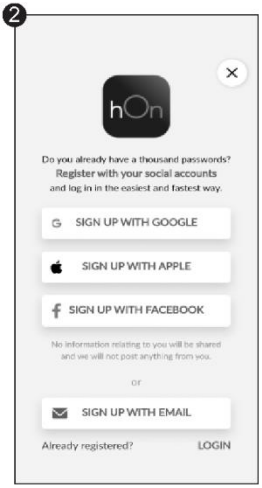
FAÇA DOWNLOAD NA App Store

EXPLORE NO App Store

Registo de novo utilizador

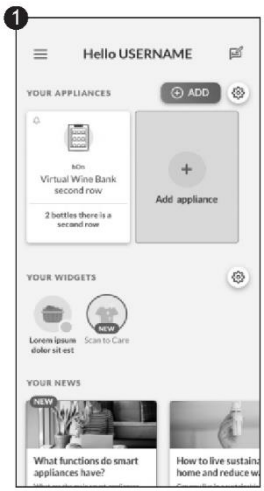


Clique em "Registar"

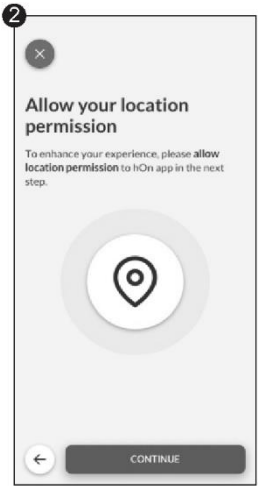


Pode registar-se através de contas de redes sociais ou inscrever-se com o seu e-mail pessoal

Emparelhamento rápido



Selecione "Adicionar aparelho"

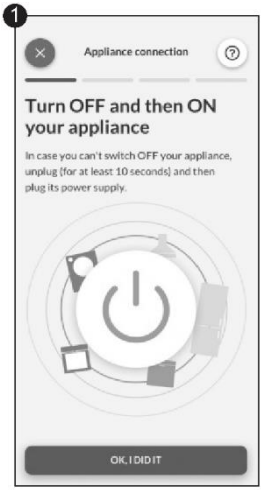


Permita a sua localização

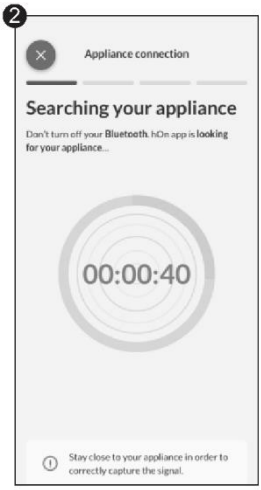


Selecione a placa da categoria do aparelho

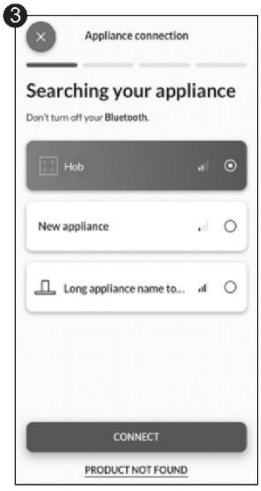
Emparelhamento rápido

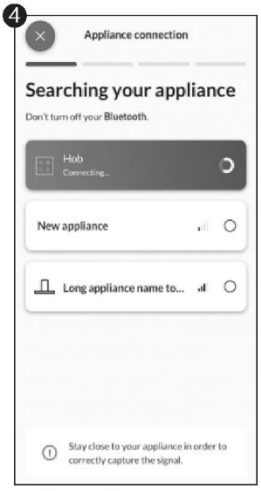


Ligue o aparelho; se já estiver ligado, desligue e volte a ligar

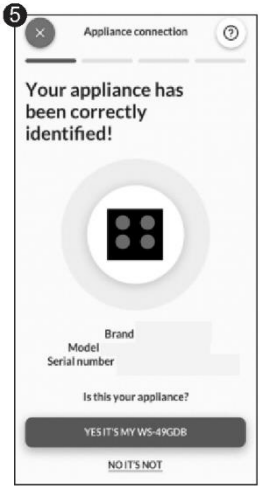


Após ligar, a aplicação hOn começa a procurar o seu aparelho





Selecione o seu aparelho, toque em "ligar" e aguarde alguns segundos



A sua placa será encontrada e pode visualizar e definir funções/receitas através da hOn

Escolha no menu de receitas da aplicação hOn ou no menu de programas especiais. Siga passo a passo as indicações da aplicação e, quando tiver terminado, envie os parâmetros para a placa que vai cozinhar para si.
Quando a placa recebe o comando da aplicação, a placa emite um sinal sonoro 2 vezes e pisca durante um segundo para indicar que as instruções foram recebidas.
Para iniciar a receita, prima o botão "My Chef".
Se quiser sair da função "My Chef", prima durante 3 segundos.
*Os resultados da cozedura podem variar consoante o utensílio de cozinha utilizado.

PARÂMETROS SEM FIOS

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

A Candy Hoover Group Srl declara, por este meio, que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários pertinentes para o mercado do Reino Unido. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

MODELO PRECI PROBE Et180 PARÂMETROS SEM FIO:

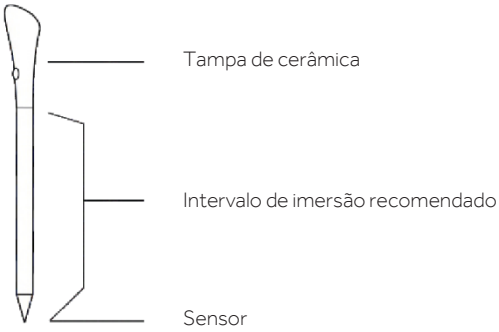
Tecnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frequência [MHz]	2400÷2480
Potência máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. ACESSÓRIOS

4.3.1. **PRECI PROBE e LADLE-Termómetro de alimentos inteligente sem fios** (disponível consoante o modelo)

Obrigado por adquirir a sonda Haier Preci Probe. Tenha em atenção que só funciona com a placa de indução Haier e, antes de a utilizar, leia as seguintes instruções e notas de segurança incluídas no manual do utilizador.

Introdução: Preci Probe é um termómetro de alimentos que indica, aos chefs domésticos, um estado em tempo real dos alimentos para evitar acidentes de alimentos mal cozidos ou demasiado cozidos e para garantir sempre um resultado perfeito. Conecta-se diretamente ao produto. Os detalhes e o estado em tempo real dos alimentos podem ser lidos no seu telemóvel obtendo assim o melhor resultado na ponta dos seus dedos. Para mais informações sobre emparelhamento e dicas de utilização, consulte as instruções abaixo.



CARREGAR A PRECI PROBE ANTES DE USAR:

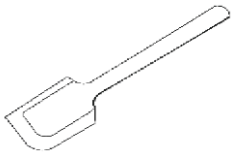
- Coloque a Preci Probe no carregador e feche a tampa;
- Conecte o carregador a uma fonte de alimentação USB, tal como um adaptador USB ou tomada USB de PC/notebook com o cabo USB. O carregador pode não estar a funcionar adequadamente com a power bank devido à sua função de desativação automática;
- O LED do carregador acende-se e pisca durante o carregamento. Irá desligar quando a Preci Probe estiver completamente carregada.

EMPARELHAR A PRECI PROBE COM A PLACA DE INDUÇÃO:

- Certifique-se de que a placa está ligada e que a Preci Probe está totalmente carregada;
- Aceda à aplicação hOn do seu dispositivo móvel;
- Aceda à secção Receitas e escolha uma receita que utilize a Preci Probe;
- Assim que iniciar a receita premindo o botão "Cook with me " no aparelho, a Preci Probe liga-se automaticamente;
- A aplicação lista todas as sondas disponíveis que podem ser selecionadas para a receita;
- O visor da placa indica o nome da Preci Probe selecionada (ex., "1A");
- Agora, siga as instruções da aplicação hOn;
- Ao utilizar a aplicação, se a sonda tiver menos de 20% de carga, o visor do temporizador indicará "CH".

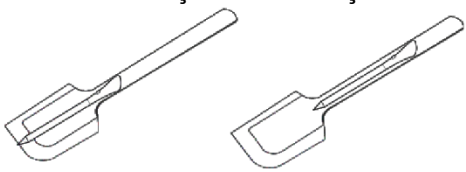
CONCHA

Utilize a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- Limpe a concha antes da primeira utilização.
- Não use a concha em chamas abertas.
- Não corte a concha.
- Não coloque a concha em contacto direto com as partes quentes acessíveis da placa.
- Temperatura tolerada +220°C

Posição 1 **Posição 2**



4.4. 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.

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. 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 começar a derreter, passar para o nível 1 para manter líquido.

5.2. 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

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. 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.

6.2. 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.

7. VISUALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE AVARIAS

7.1. 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 panelas.	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 panelas 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 adequada 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.

7.1.2. CÓDIGOS DE ERRO

CÓDIGO DE ERRO	REGRA 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

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Recomendações para obter melhores resultados;
Utilize tachos e panelas com um diâmetro de fundo igual ao da zona de cozedura;
Utilize apenas tachos e panelas com fundo plano;
Sempre que possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura;
Cozinhe legumes, batatas, etc. com uma quantidade mínima de água para reduzir o tempo de cozedura;
Utilize uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura.
Coloque a panela no centro da zona de cozedura delineada na placa.

8.2. GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados).



É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- Os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

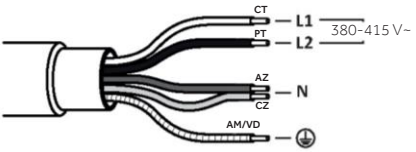
Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o aparelho comprado.

9. INSTALAÇÃO

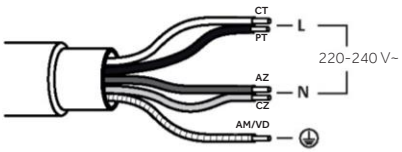
Instalação elétrica

Cabo de alimentação: O aparelho está equipado com um cabo de alimentação que deve ser ligado à rede elétrica doméstica. Identifique as várias opções de ligação com base no tipo de rede elétrica doméstica a partir do diagrama correspondente. A placa de características indica igualmente a tensão de ligação admissível para este aparelho e o consumo de energia correspondente.

220-240 V/380-415 V 2N~

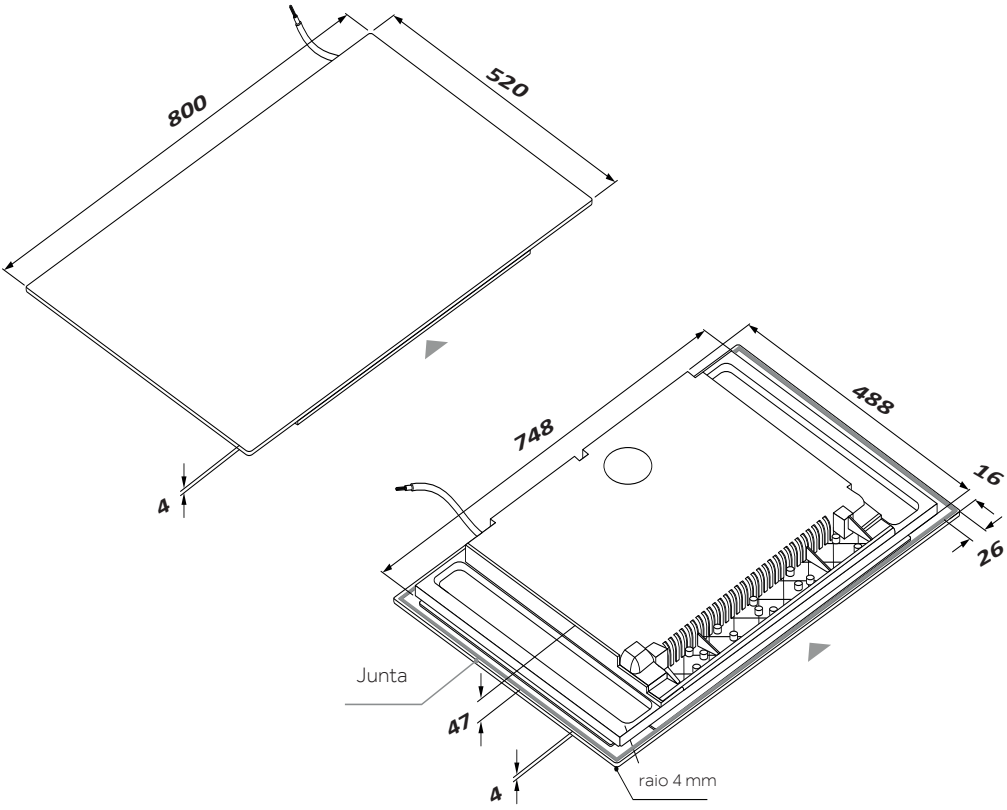


220-240 V



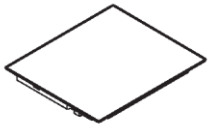
PLACA 80 cm

Comprimento do cabo 1150 mm

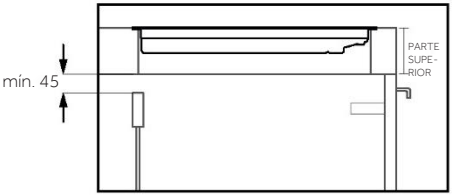


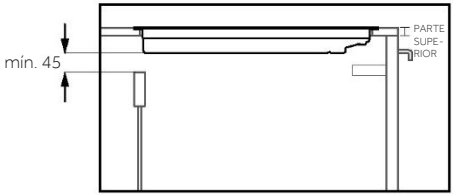
Ferramentas

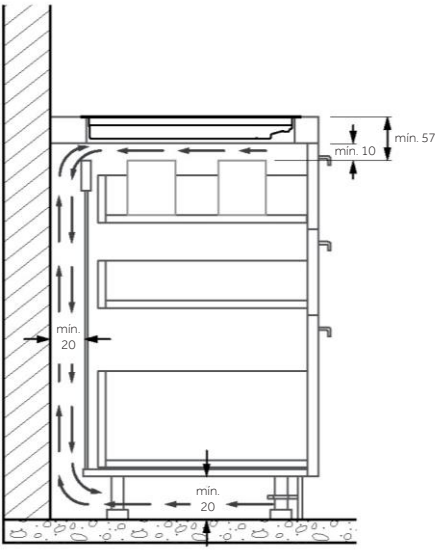


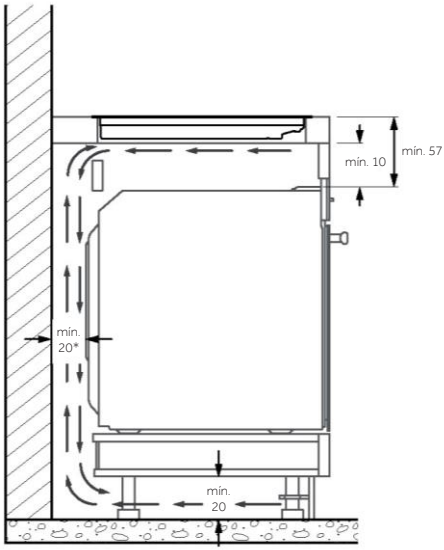



SECÇÕES - LARGURA 80



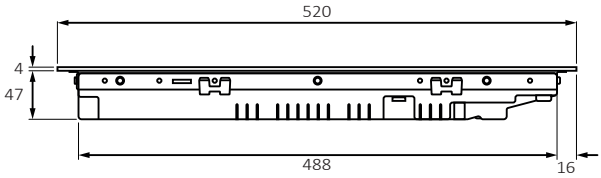




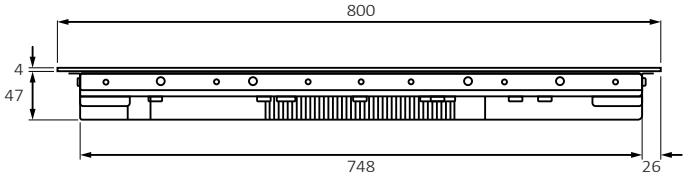


*Para o bom funcionamento do aparelho, assegure um fluxo de ar adequado por baixo da placa, de acordo com as diretrizes de instalação.

PLACA 80 cm

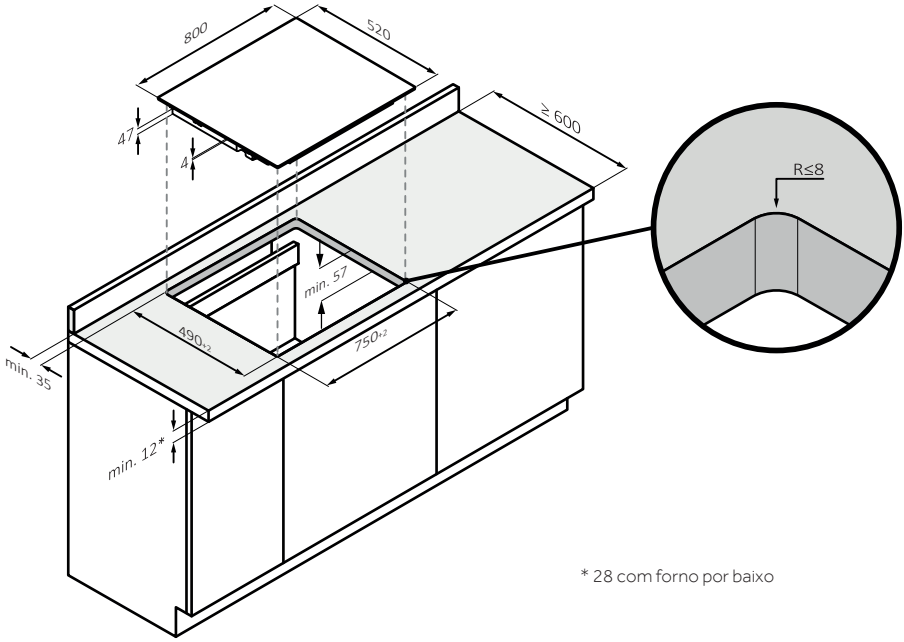


Vista lateral



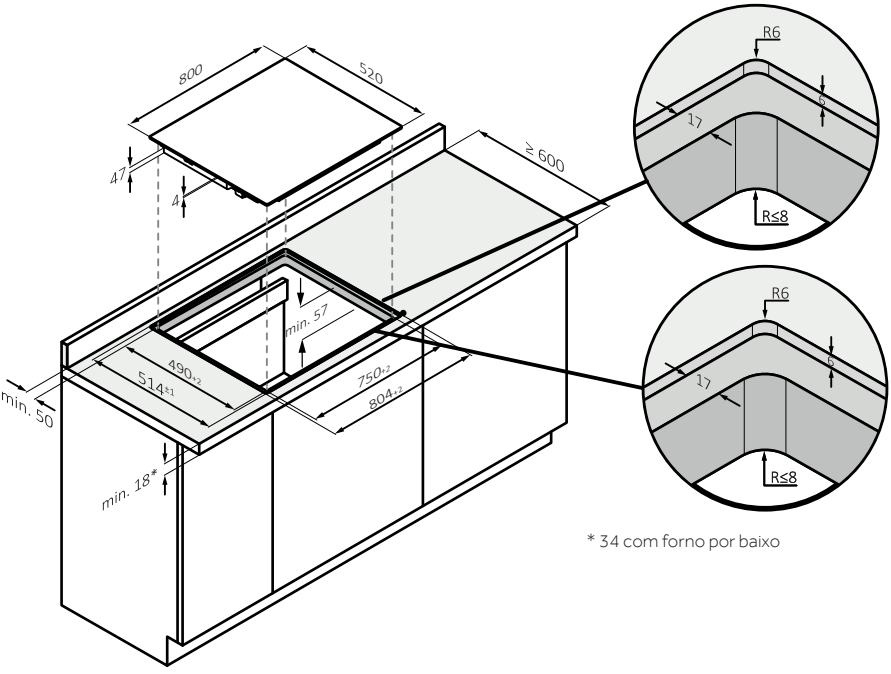
Vista frontal

MEDIDAS PADRÃO PARA ENCASTRAR 80



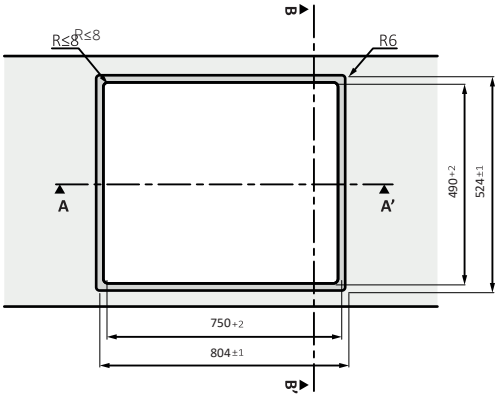
* 28 com forno por baixo

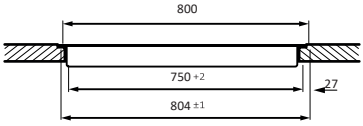
MEDIDAS PARA ENCASTRAR DE FORMA NIVELADA DE 80



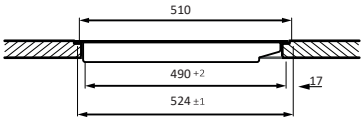
* 34 com forno por baixo

MEDIDAS PARA ENCASTRAR DE FORMA NIVELADA DE 80

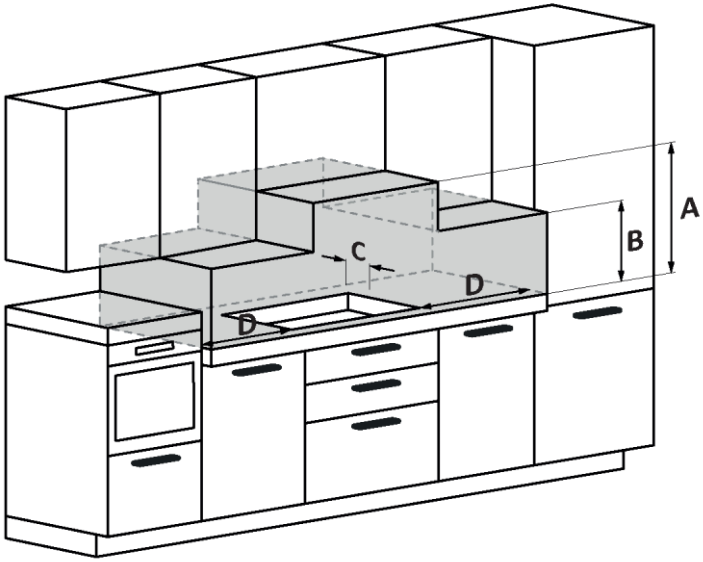




Secção AA'



Secção BB'



A: Recomendamos uma distância de, no mínimo, 650 mm, mas é preferível consultar o manual do utilizador do exaustor;
B: Tenha em consideração criar um espaço funcional para manusear os utensílios de cozinha, o vapor e a condensação produzidos durante a preparação dos alimentos;
C: 35 mm do orifício rebaixado até ao encosto/painel do encosto;
D: 35 mm do móvel adjacente (para placa de 60 cm);
D: 55 mm do móvel adjacente (para placa de 65 cm).

Povzetek

452 VARNOSTNE INFORMACIJE

457 PREDSTAVITEV IZDELKA

458 PRED ZAČETKOM

461 DELOVANJE IZDELKA

469 NAPOTKI ZA KUHANJE

470 NEGA IN ČIŠČENJE

471 PRIKAZ IN PREVERJANJE NAPAK

473 VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

474 VGRADNJA

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo. Pred namestitvijo kuhalne plošče si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom. Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko dodatki kuhalne plošče razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

1.1 SPLOŠNA OPOZORILA

• Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
• OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
• Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
• OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
• OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

1.1.1 Omejitve uporabe

• Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi naprave.
• Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z aparatom.
• Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
• Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
• Otroci ne smejo čistiti naprave in na njej ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.

• Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi. Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke. Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

1.1.2 Uporaba v skladu s predvideno uporabo

• Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
- v čajnih kuhinjah v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
- na kmetijah;
- hotelske in motelske sobe ter druge nastanitve za goste;
- nastanitve tipa B&B.

• Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
• Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.

1.2 VGRADNJA

• Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
• Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
• Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
• Aparat pred kakršnim koli delom ali vzdrževanjem izključite iz električnega omrežja, da preprečite nevarnost, ki bi lahko povzročila telesne poškodbe ali izpad električne energije.
• Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
• Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.

1.3 OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

• Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop iz napajanja na vseh polih pod pogoji prenapetosti kategorije III. Sredstva za odklop morajo biti v skladu s pravilniki.
• OPOZORILO: Da preprečite morebitno nevarnost, ki jo povzroči nenamerna ponastavitev naprave za toplotno prekinitev, aparata ne smete napajati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali jo priključiti na vezje, ki se redno vklaplja in izklaplja.
• Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
• Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
• Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.4 UPORABA IN VZDRŽEVANJE

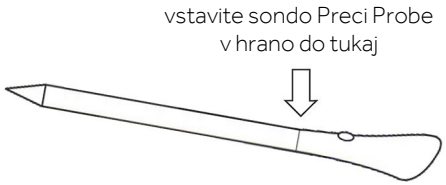
• OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
• OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
• POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
• Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
• Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
• Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
• Ne uporabljajte parnega čistilnika.

• Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
• Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
• Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
• Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok. V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.
• Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok. V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.
• V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetenih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
• Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
• Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
• Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
• Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
• Ne uporabljajte adapterjev za posode za kuhanje.
• OPOZORILO: ko se eno ali več kuhališč izklopi, prisotnost preostale toplote označuje vizualni signal na prikazovalniku ustreznega kuhališča v obliki simbola H. Ko je prikazan ta simbol, pazite, da se ne dotaknete kuhališča, saj obstaja nevarnost opeklin.

1.5 OPOZORILA Brezžična temperaturna sonda (na voljo odvisno od modela)

Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo na kuhalnih ploščah. Uporabljati ga je treba izključno po teh navodilih za uporabo.

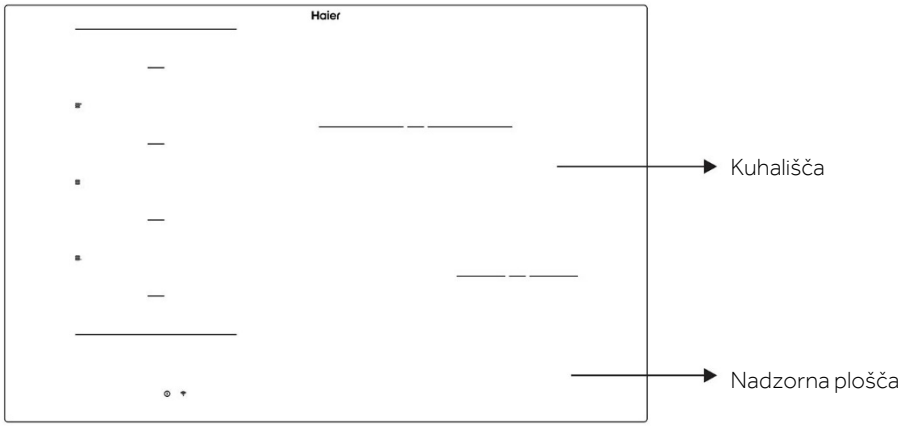
• TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.
• Kovinsko palico sonde Preci Probe je treba med kuhanjem POVSEM VSTAVITI v hrano do ČRNEGA keramičnega ROBA.



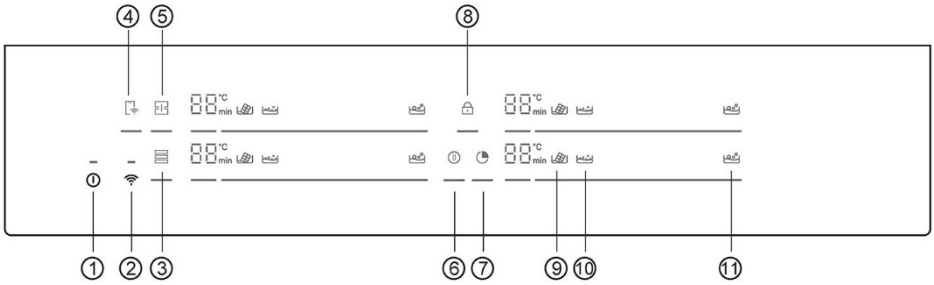
• Senzorja Heat Feel ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
• Senzor Heat Feel lahko očistite in operete, vendar ga ne potopite v vodo za dalj časa.
• Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
• Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe senzorja Heat Feel, ki nastanejo zaradi napačne uporabe naprave.
• Senzor Heat Feel pred uporabo očistite.
• Sonda lahko deluje v tem temperaturnem območju: od 10 °C do notranje najvišje temperature 100 °C kovinskega dela. Keramični del lahko doseže 350 °C.
• Če temperatura senzorja Heat Feel preseže 100 °C, se kuhanje ustavi in senzor Heat Feel je treba čim prej odstraniti iz pečice, pri čemer nosite rokavice, da se izognete poškodbam sonde.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1 POGLED NA IZDELEK OD ZGORAJ



2.2 NADZORNA PLOŠČA



1. VKLOP/IZKLOP
2. Wi-Fi
3. Varycook
4. Daljinsko upravljanje
5. Polno območje
6. Premor
7. Časovnik
8. Otroška ključavnica
9. Topljenje
10. Dušenje
11. Vrenje

3. PRED ZAČETKOM

3.1 SPLOŠNE INFORMACIJE

Preden začnete, je pomembno vedeti naslednje: vse funkcije te kuhalne plošče so zasnovane tako, da ustrezajo najstrožjim varnostnim predpisom.

Iz tega razloga:

• Se bodo nekatere funkcije ob odsotnosti loncev ali njihovi nepravilni postavitvi na kuhališčih vklopile ali pa se bodo samodejno izklopile.

• V drugih primerih se bodo funkcije samodejno izklopile po nekaj sekundah, če je potreben več kot en korak (npr. »VKLOP/IZKLOP KUHALIŠČA« brez možnosti »IZBERI KUHALIŠČE«).

• V primeru dolgotrajne uporabe se aparat morda ne bo takoj izklopil, tudi če so vsa kuhališča izklopljena, ker je v fazi ohlajanja: na prikazovalniku kuhališča se prikazuje simbol H, dokler se ne ohladi.

Varna aktivacija: izdelek se aktivira ob prisotnosti loncev na kuhališču. Če loncev ni ali jih odstranite, se postopek segrevanja ne začne ali pa se prekine.

Detektor loncev: po vklopu kuhalne plošče izdelek samodejno zazna prisotnost loncev na kuhališčih, še preden jih aktivira.

Varnostni izklop: iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavljene najvišje moči (str. 13).

3.2 UPRAVLJANJE MOČI

Ob prvi uporabi izdelka je kuhališče nastavljeno na največjo dosegljivo moč. S funkcijo upravljanja moči lahko izberete različne omejitve moči glede na sistem za oskrbo z električno energijo v vašem gospodinjstvu.

Nastavitev upravljanja moči

Nastavite lahko najvišjo stopnjo absorpcije moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.

Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije upravljanja moči:

• Vklopite kuhalno ploščo, nato pa hkrati pritisnite in

• Indikator časovnika bo prikazal »P8«, kar pomeni 8. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,4 kW.

Preklop na drugo stopnjo

• Drsnik pomaknite v levo in desno, da spremenite raven upravljanja moči.

• Na voljo je 8 stopenj moči od »P1« do »P8«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena 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

Potrditev in zapuščanje funkcije upravljanja moči
Za potrditev izklopite kuhalno ploščo. Raven moči se bo samodejno shranila. Izbrana vrednost se trajno shrani in ostane shranjena tudi po izklopu glavnega napajanja.
Če želite stopnjo moči spremeniti, ponovite zgoraj opisane postopke.

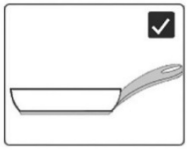
OPOMBA: glede na izbiro upravljanja moči se lahko nekatere stopnje moči in funkcije kuhališč samodejno omejijo, da ne presežejo izbrane vrednosti. Zlasti v primeru, ko je raven upravljanja moči nastavljena na manj kot 4,5 kW, funkcij povečanja moči, Varycook in nekaterih vrst kuhanja prek aplikacije ne bo mogoče izbrati.

Zavrne/prilagodi se lahko predvsem zadnja izbira stopnje moči glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.

3.3 IZBIRA USTREZNE KUHINJSKE POSODE

3.3.1 Značilnosti kuhinjske posode

Uporabljajte samo lonce z indukcijskim simbolom.
• Uporabljajte samo lonce s povsem ravnim dnom. V nasprotnem primeru lahko pride do naslednjih situacij:



- lonec ni zaznan;
- nizka zmogljivost;
- neželen hrup.

• Uporabljajte samo lonce z gladkim dnom, da ne opraskate površine kuhalne plošče;

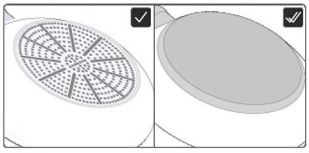
OPOMBA: čim bolj se izogibajte premikanju loncev po stekleni površini, da omejite nastajanje prask.

Test magnetov

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote, zato morajo lonci vsebovati železo. Če že imate kuhinjsko posodo, lahko z magnetom preverite, ali je material magneten. Lonci so primerni, če jih magnet privlači.

Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

3.3.2 Kuhinjska posoda višje kakovosti



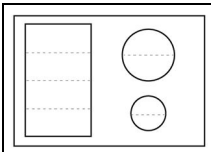
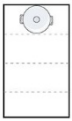
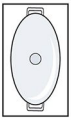
V splošnem je primerna vsa kuhinjska posoda z indukcijskim simbolom. Odvisno od vrste dna pa se lahko posoda različno vede. Zavrne/prilagodi se lahko predvsem zadnja izbira stopnje moči glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.
Pri uporabi velike posode z manjšim feromagnetnim elementom se segreje samo feromagnetni element. Posledično toplota morda ne bo enakomerno porazdeljena.

3.3.3 Dimenzije in postavitev

Vedno uporabite kuhališče, ki se najbolje ujema s premerom dna posode.
Posodo postavite tako, da je sredinsko poravnana na kuhališču.

OPOMBA: priporočamo, da ne uporabljate posod, ki so večje od obsega kuhališča.

Za pravilno delovanje kuhalne plošče je treba uporabljati lonce s premerom dna znotraj razpona, navedenega v naslednji tabeli.

							
	najmanj	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	največ	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

OPOMBA: posoda, ki je manjša od zahtevanih najmanjših dimenzij, morda ne bo zaznana. Pri uporabi posode, ki je večja od dopustnih največjih dimenzij, lahko pride do napačnega delovanja ali slabe učinkovitosti.

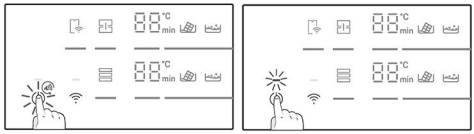
POZOR: lonca med kuhanjem ali ohlajanjem ne postavljajte na nadzorno ploščo ali v njeno bližino.

4. DELOVANJE IZDELKA

4.1 KAKO IZDELEK DELUJE

⏻ VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Za vklop/izklop kuhalne plošče pritisnite in zadržite nekaj časa. Namenski zvok označuje stanje aparata.

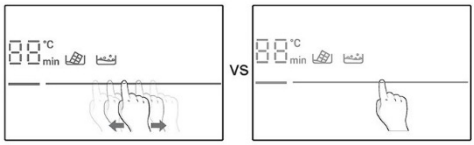


88 IZBIRA KUHALIŠČA IN NASTAVITEV MOČI

Kuhalna plošča lahko samodejno zazna posodo, ko jo postavite na kuhališče, in prižge indikator ustreznega kuhališča. V tej fazi se stopnja moči ne bo aktivirala.
Kuhališče lahko izberete s pritiskom na indikator kuhališča.

Moč lahko nastavite:

S podrsanjem s prstom po drsniku;
Z neposrednim pritiskom na ustrezno stopnjo.



Uporabnik lahko med kuhanjem po istem postopku spremeni stopnjo moči.
Številke prikazujejo nastavljeno stopnjo moči: vsako kuhališče ima drugačno število stopenj moči od 1 (najmanj) do 14 (največ). Vsaka stopnja ima samodejni izklop, ki se aktivira po preteku od 1 do 8 ur.

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Čas (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

FUNKCIJA OJAČANJA MOČI: hitro segrevanje je mogoče izbrati tudi s pritiskom drsnika v območju 15.

- Funkcijo lahko uporabljate na katerem koli kuhališču;
- Po 10 minutah se funkcija ojačanja moči samodejno preklopi na stopnjo 14.

POZOR: po vklopu kuhalne plošče ali po končanem kuhanju, če je v eni minuti nastavljena kakršna koli stopnja moči, se kuhalna plošča izklopi.

Če se prikaže ⚠, to pomeni, da:

- Lonec ni nameščen na izbrano kuhališče;
- Lonec ni pravilno postavljen/sploh ni postavljen na kuhalno ploščo;
- Lonec ni primeren za indukcijo;
- Dimenzije lonca so manjše od najmanjšega zahtevanega premera lonca za izbrano kuhališče (str. 12).
- Če ustreznega lonca ne postavite v 1 minuti, se kuhališče izklopi

H: ko se na številkah pojavi ta simbol, pomeni, da je kuhališče še vedno vroče. Ko se površina ohladi na varno temperaturo, simboli izginejo.

⏸ PREMOR

Kuhanje na vseh kuhalnih ploščah lahko s pritiskom na ustrezno tipko začasno ustavite, namesto da bi jih izklopili.

Za aktiviranje te funkcije pritisnite ⏸. Na indikatorjih vseh kuhališč se bo prikazalo II in kuhanje se bo ustavilo.
Za izklop pritisnite ⏸ in obnovile se bodo prejšnje nastavitve.

OPOZORILO: Ko preklopite v način premora, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP. Na ta način lahko indukcijsko kuhalno ploščo v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP.

ČASOVNIK

Če želite izbrati časovnik za eno kuhališče, pritisnite ◔ in izberite kuhališče. Na številčnem prikazovalniku se prikaže <min> in s pomikom drsnika v levo ali desno lahko prilagodite čas.
Po preteku časa se izbrano kuhališče izklopi. Časovnik lahko nastavite za največ 60 min.
Sočasno lahko nastavite največ štiri časovnike za vsako kuhališče.

KLJUČAVNICA

Kuhalno ploščo lahko zaklenete s pritiskom na 🔒, da preprečite nenadzorovano uporabo.
Ko je aparat zaklenjen, so vse kontrole, razen gumba za VKLOP/IZKLOP, onemogočene.
Če želite vklopiti/izklopiti funkcijo, pritisnite in za nekaj časa zadržite 🔒.
Te funkcije lahko aktivirate po izbiri kuhališča:

TOPLJENJE

Funkcija, ki se uporablja predvsem za topljenje čokolade. Po nekaj minutah, ko se čokolada začne topiti, preklopite na stopnjo 1, da ostane tekoča, ne da bi presegla idealno temperaturo.

DUŠENJE

Funkcija, ki se uporablja za kreme, omake ali generične nizkotemperaturne tekočine.

VRENJE

Funkcija, ki se uporablja za vrenje vode in vzdrževanje vrenja.

OPOMBA: kuhanje s posamezno funkcijo lahko kadar koli prilagodite z izbiro drugačne stopnje moči blizu predlagane

POLNO OBMOČJE

Polno območje je kuhalno območje, ki je kombinacija več kuhališč spredaj in zadaj, s čimer se ustvari edinstveno navpično območje. Ko je aktivirano polno območje, se upravlja samo z eno stopnjo moči.
Za vklop funkcije pritisnite . Povratne informacije bodo prikazane le na zgornjih številkah. Spodnje številke bodo izklopljene.
Za izklop dolgo pritisnite izbirnik kuhališča
Lonce je treba namestiti, kot je prikazano na sliki na strani 12.

OBMOČJE VARYCOOK

Ta funkcija se uporablja za prednastavitev fiksnih stopenj moči na treh različnih območjih glede na položaj lonca: visoko (l.14), srednje (l.10), nizko (l.1).

- Če je lonec na sprednji strani območja Varycook, je stopnja moči nastavljena na l.1;
- Če je lonec na sredini območja Varycook, je stopnja moči nastavljena na l.10:
- Če je lonec na zadnji strani območja Varycook, je raven moči nastavljena na l.14.

Če želite aktivirati funkcijo, dolgo pritisnite izbirnik kuhališča . Povratne informacije bodo prikazane le na zgornjih številkah. Spodnje številke bodo izklopljene.
Za izklop dolgo pritisnite izbirnik kuhališča.

4.2 POVEZAVA Z APLIKACIJO hOn

Aparat lahko povežete z domačim brezžičnim omrežjem in ga upravljate na daljavo z uporabo aplikacije. Povežite aparat, da bo redno prejemal najnovejšo programsko opremo in funkcije.

OPOMBA

- Ob vklopu kuhalne plošče ikone Wi-Fi utripajo 30 minut. V tem času lahko vpišete izdelek.
- Prepričajte se, da je domače omrežje Wi-Fi vklopljeno.
- Tako na aparatu kakor tudi v mobilni napravi boste prejeli navodila po korakih.
- Vzpostavljanje povezave s kuhalno ploščo lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

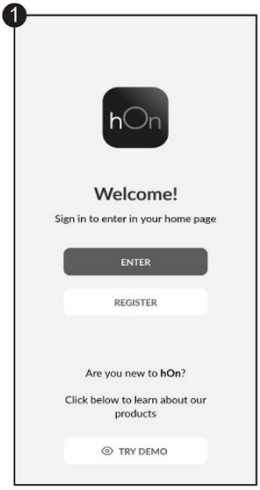
Prenesite aplikacijo hOn v pametni telefon.

GET IN ON Google Play

DOWNLOAD ON THE App Store

EXPLORE IT ON HUAWEI App Store

Registracija novega uporabnika

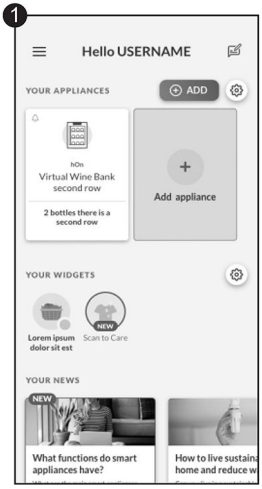


Kliknite »Registracija«

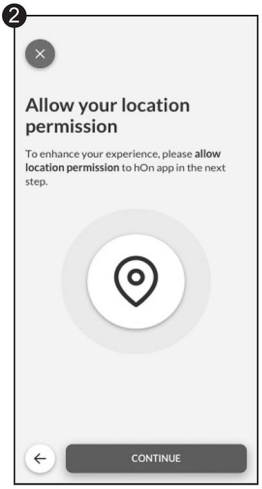


Registrirate se lahko
z računi družbenih omrežij
ali pa s svojim osebnim
e-poštnim naslovom

Vpis s hitro seznanitvijo



Izberite
»Dodaj aparat«.

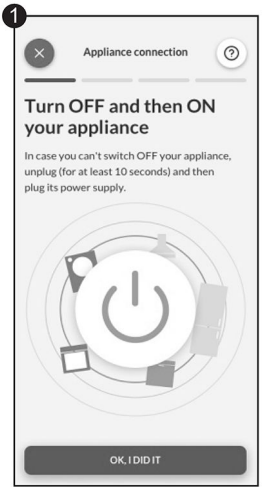


Dajte dovoljenje
za lokacijo.

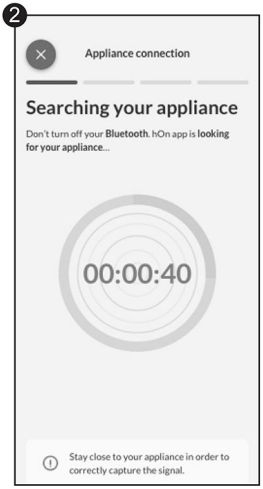


Izberite kuhalno ploščo
v kategorijah aparatov.

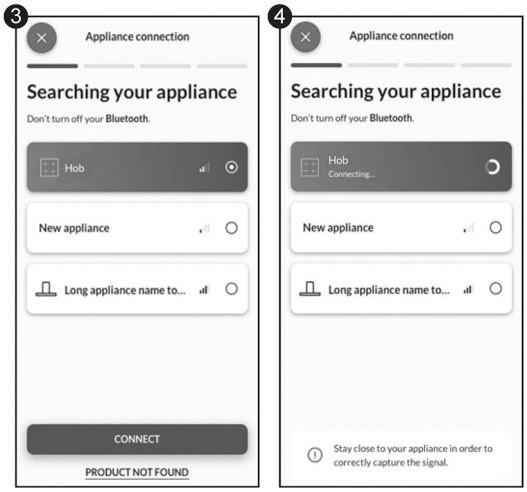
Vpis s hitro seznanitvijo



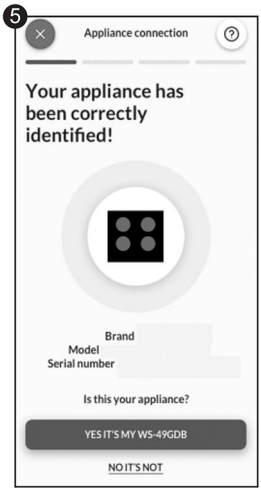
Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat.



Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.



Vaša kuhalna plošča bo najdena in funkcije/recepte lahko prikažete ter nastavite prek hOn

Izberite eno od možnosti v meniju z recepti ali posebnimi programi v aplikaciji hOn. Upoštevajte podrobna navodila v aplikaciji. Ko končate, pošljite parametre v kuhalno ploščo, ki bo kuhala za vas.
Ko kuhalna plošča prejme ukaz iz aplikacije, dvakrat zapiska in njena lučka eno sekundo utripa, kar označuje, da so bila navodila prejeta.
Za začetek recepta pritisnite gumb »My Chef«.
Če želite zapustiti funkcijo »My Chef«, pritisnite za 3 sekunde.
* Rezultati kuhanja se lahko razlikujejo zaradi uporabljene posode.

PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvenčni pasovi [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

Družba Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg v ZK. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180

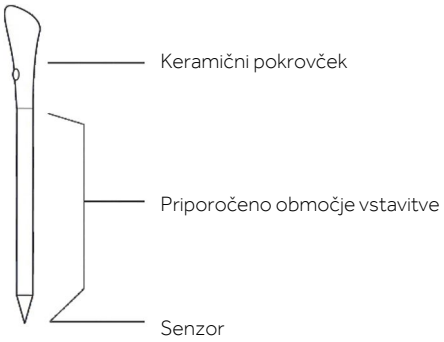
Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčni pasovi [MHZ]	2400÷2480
Največja moč [mW]	2,5 -(4dBm)

4.3 DODATKI

4.3.1 SONDA PRECI PROBE IN ŽLICA – Inteligenten brezžičen termometer za hrano

(na voljo glede na model)
Zahvaljujemo se vam za nakup sonde Haier Preci Probe. Upoštevajte, da deluje samo z indukcijsko kuhalno ploščo Haier in pred uporabo preberite naslednja navodila in varnostne opombe, ki so v priročniku za uporabo.

Uvod: Sonda Preci Probe je brezžični termometer za hrano, ki domačim chefom poda trenutno temperaturo v hrani, s čimer se chefi izognejo nesrečam, kot so premalo ali preveč kuhana hrana, in tako vsakič zagotovijo popoln rezultat. Poveže se neposredno z izdelkom. Podrobnosti in stanje hrane v realnem času lahko preberete iz telefona, kar vam ponudi najboljši rezultat na dosegu roke. Za več informacij o seznanjanju in uporabi preberite spodnja navodila.



PRED UPORABO NAPOLNITE SONDO PRECI PROBE

• Sondo Preci Probe vstavite v polnilnik in zaprite pokrov;

• Polnilnik s kablom priključite na napajalni vir USB, kot je adapter USB ali vtičnica USB računalnika/ prenosnega računalnika. Polnilnik zaradi funkcije samodejnega izklopa s prenosnim polnilcem morda ne deluje pravilno;

• Lučka LED polnilnika se bo vklopila in med polnjenjem utripa. Ko je sonda Preci Probe povsem napolnjena, ugasne.

POVEZOVANJE SONDE PRECI PROBE Z INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

• Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena in da je sonda Preci Probe popolnoma napolnjena;

• V prenosni napravi odprite aplikacijo hOn;

• Pojdite v razdelek Recepti in izberite recept, ki uporablja sondo Preci Probe;

• Ko zaženete recept s pritiskom na gumb »Cook with me [📱]« na aparatu, se bo sonda Preci Probe samodejno povezala;

• Aplikacija navaja vse razpoložljive sonde, ki jih je mogoče izbrati za recept;

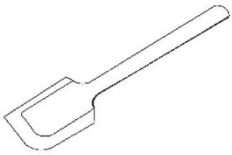
• Na prikazovalniku kuhalne plošče bo prikazano ime izbrane sonde Preci Probe (npr. »1A«);

• Sledite navodilom v aplikaciji hOn;

• Če je ob uporabi aplikacije sonda napolnjena na manj kot 20 %, se na časovniku izpiše »CH«.

ŽLICA

Med kuhanjem mešajte hrano z žlico s sondo.



• Pred prvo uporabo žlico očistite.

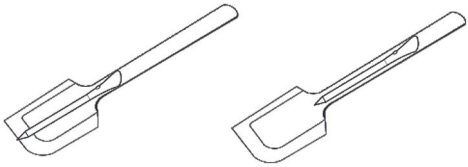
• Žlice ne uporabljajte na odprtem plamenu.

• Žlice ne prerežite.

• žlice ne postavljajte v neposreden stik z vročimi dostopnimi deli kuhalne plošče.

• Dopustna temperatura +220 °C

Položaj 1 **Položaj 2**



4.4 PRIPRAVE NA KUHANJE Z APLIKACIJO

Sonda Preci Probe kot termometer

V aplikaciji hOn nastavite želeno ciljno temperaturo, vstavite sondo Preci Probe v hrano ali jo z žlico postavite v tekočine. V aplikaciji boste videli, kako temperatura narašča, dokler ne doseže ciljne temperature.
Na ta način lahko natančno vzdržujete temperaturo za vse vrste hrane. Med delovanjem funkcije »Assisted Cooking« sonde ne morete uporabljati.

»Pomoč pri kuhanju«: Funkcija »Cook with me«

V aplikaciji hOn izberite recepte ali posebne programe, med pripravo sledite korakom in kuhalna plošča bo samodejno nastavila parametre za izbrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja, v katerem je hrana postavljena v vakuumsko vrečko in kuhana v vodni kopeli pri nizki temperaturi.
Hrana, pripravljena na ta način, je bolj sočna in mehka ter ohrani hranilne lastnosti, zaradi česar je bolj zdrava in okusnejša.
Odprite aplikacijo hOn in izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja, v lonec z vodo vstavite vakuumsko pakirano hrano in indukcijska kuhalna plošča bo za popoln rezultat sama nastavila pravo temperaturo za kuhanje.

Žar

V aplikaciji hOn izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja in indukcijska kuhalna plošča bo samodejno segrela žar na pravilno temperaturo v vnaprej določenem času.

Dušenje

Funkcija dušenja je idealna za kuhanje omak, enolončnic, dušenih jedi in vseh pripravkov s povprečno dolgim časom kuhanja.
Samodejna funkcija, ki jo najdete v aplikaciji hOn, bo hrano nežno segrela do rahlega vrenja in to vzdrževala ves čas kuhanja.

Huhanje na pari

S funkcijo kuhanja na pari lahko hrano, kot so zelenjava, meso ali ribe, kuhate v lončkih, opremljenih s košaro za paro. Kuhanje na pari je hitrejše od vrenja, saj hrana ni potopljena v tekočino, izgubi manj hranil in ohranja vsebnost vitaminov, kar izboljša okus in strukturo, ki je kompaktnejša in prijetna.
Po potrebi se obrnite na pooblaščeni servisni center.

5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1 TABELA MOČI

STOPNJA MOČI	VRSTA KUHANJA	PREDLAGANA UPORABA
14/15 BOOSTER	Hitro segrevanje, dodatna moč	Idealno za praženje, popečenje, vrenje juhe, vrenje vode
11-13	Praženje, pečenje na žaru, ohranjanje vrenja	Idealno za začetek kuhanja, hitro praženje, kuhanje testenin, cvrtje, pečenje na žaru
5-10	Dušenje, kuhanje	Idealno za predgretje za dušenje, ohranjanje nežnega vrenja, kuhanje, dolgo in neprekinjeno cvrtje (riž, pečenka, palačinke*)
3-4	Rahlo vrenje, ohranjanje toplote, počasno kuhanje	Idealno za počasno kuhanje, nežno vrenje kremastih omak in tekočin
1-2	Taljenje, ohranjanje v tekočem stanju, odmrzovanje	Nežno segrevanje majhne količine hrane, počasno segrevanje, taljenje in ohranjanje tekočega stanja čokolade**
IZKLOP	–	–

*Neprekinjeno cvrtje palačink na stopnji 5-6.

**Stopnja taljenja 2; ko se začne taliti, preklopite na stopnjo 1, da ohranite tekoče stanje.

5.2 TABELA KUHANJA

KATEGORIJA ŽIVIL	RECEPT	Predgretje		Kuhanje
		Faza ogrevanja	Stopnja moči	Stopnja moči
Testenine in riž	Testenine	Segrevanje vode	14–15	6–11
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	13–15	6–8
	Kuhan riž	Segrevanje vode	14–15	6–8
	Rižota	Praženje in pečenje	13–15	6–8
Meso	Pečeno meso	Praženje in pečenje	10–13	6–11
	Zrezek na žaru	Predgretje žara	10–13	10–13
	Klobase in hamburger	Predgretje žara	10–11	10–13
	Kosi piščanca	Predgretje lonca	10–11	6–10
	Paniran zrezek	Predgretje lonca	6–11	10–13
Ribe	Ribe na žaru	Predgretje žara	10–13	8–10
	Ribji file	Praženje	10–13	8–10
	Škampi in kozice	Praženje	10–13	10–13
Zelenjava in stročnice	Svež krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11–14
	Zamrznjen krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11–14
	Zelenjava na žaru	Predgretje žara	6–11	10–13
	Paprika, bučke in jajčevci	Predgretje lonca	6–11	10–13
Jajca in jajčni izdelki	Trdo kuhana jajca	Segrevanje vode	14–15	6–8
	Ocvrta jajca	Praženje	10–13	8–10
	Palačinke	Predgretje lonca	6–11	5–7
Omake, kreme in sladice	Paradižnikove omake	Segrevanje omak	4–6	2–4
	Topljeni sir	Topljenje	6–11	2–5
	Smetana in jajčna krema	Segrevanje smetane	4–6	2–4
	Stopljena čokolada	Topljenje	1–2	1
	Maslo	Topljenje	1–3	1–3

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1 SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata.
- Kuhalo ploščo očistite po vsaki uporabi;
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom;
- Praske na površini ne vplivajo na delovanje;
- Uporabite posebno čistilo, primerno za površino kuhalne plošče;
- Za steklo uporabite posebno strgalo.

6.2 ČIŠČENJE KUHALNE PLOŠČE

Pred čiščenjem se prepričajte, da so kuhališča izklopljena. Vedno upoštevajte priporočena navodila za čiščenje in se izogibajte uporabi abrazivnih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino kuhalne plošče.

a) MASTNI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za naslednje vrste scenarijev: madeži, ki nastanejo zaradi cvrtja ali pečenja mesa.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijte odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

b) SLADKI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za živila, ki jih je zaradi visoke vsebnosti sladkorja treba takoj odstraniti, da se prepreči poškodbe površine kuhalne plošče (sirupi, marmelade ali konzervirano sadje).
- Ko je kuhalna plošča še vedno topla, vpijte odvečno tekočino okoli lonca s papirnato kuhinjsko brisačo in nato odstranite lonec.
- Če je potrebno, priporočamo, da uporabite strgalo pod ostrim kotom, da odstranite preostale ostanke.
- Kuhalno površino očistite z raztopino detergenta in jo posušite s papirnato kuhinjsko brisačo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

c) ŠKROBNI MADEŽI

Ta postopek čiščenja je priporočljiv za naslednje vrste živil: testenine, riž in krompir.
- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijte odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Morebitne ostanke škroba navlažite z vlažno krpo. Počakajte nekaj minut.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po čiščenju kuhalno ploščo obrišite do suhega z mehko krpo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

OPOMBA: Upoštevajte ta navodila tudi za; vodne obroče, obroče vodnega kamna, maščobne madeže.

d) SVETLEČE KOVINSKO RAZBARVANJE

Uporabite raztopino kisa in vode ter očistite stekleno površino s krpo.

7. PRIKAZ IN PREVERJANJE NAPAK

7.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če težave ne odpravite, pokličite usposobljenega tehnika.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente po navodilih v poglavju »Kako deluje izdelek«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih so morda ostanki vode ali pa morda ne uporabljate pravilnega pritiska na gumbe.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite ustrezen pritisk.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavji »Izbira ustrezne kuhinjske posode« ter »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku se prikaže »U«.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema številkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

7.1.1 KODE NAPAK

KODA NAPAKE	PRAVILO PRIKAZA		DEJANJA
E0			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E1			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E2			Pokličite ASA
	Spredaj levo		Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
E3			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E4	Levo	Desno	Pokličite ASA
			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
			Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite signal in frekvenco omrežne faze; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite omrežni kabel in diferencialni termostat; če je v redu, pokličite ASA
E5			Počakajte, da se ohladi, očistite in/ali odstranite tujke
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Preverite zahteve za namestitev v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Pokličite ASA
E8	Cz4	Cz1	Preverite zahteve za namestitev v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite zahteve za namestitev v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
	Spredaj levo		Pokličite ASA

*ASA = servisni center

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1 VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Priporočila za najboljše rezultate;
Uporabite lonce in ponve, katerih dno ima enak premer kot kuhališče;
Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom;
Kadar je mogoče, naj bodo lonci med kuhanjem pokriti;
Zelenjavo, krompir itd. kuhajte v minimalni količini vode, da skrajšate trajanje kuhanja;
Uporabljajte tlačne lonce, saj ti dodatno zmanjšajo porabo energije in trajanje kuhanja.
Lonec postavite na sredino kuhališča, narisanega na kuhalni plošči.

8.2 RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).



Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje.

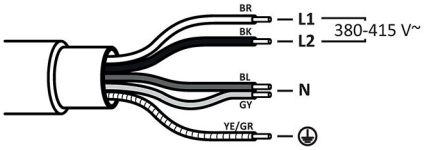
V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je kupljena oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

9. VGRADNJA

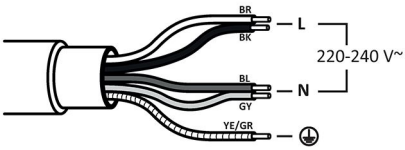
Električna napeljava

Napajalni kabel: Aparat je opremljen z napajalnim kablom, ki mora biti priključen na domače električno omrežje. S pomočjo ustreznega diagrama ugotovite različne možnosti priključitve glede na vrsto domačega napajanja. Na podatkovni ploščici sta navedeni tudi dopustna napetost priključka za to napravo in njena poraba energije.

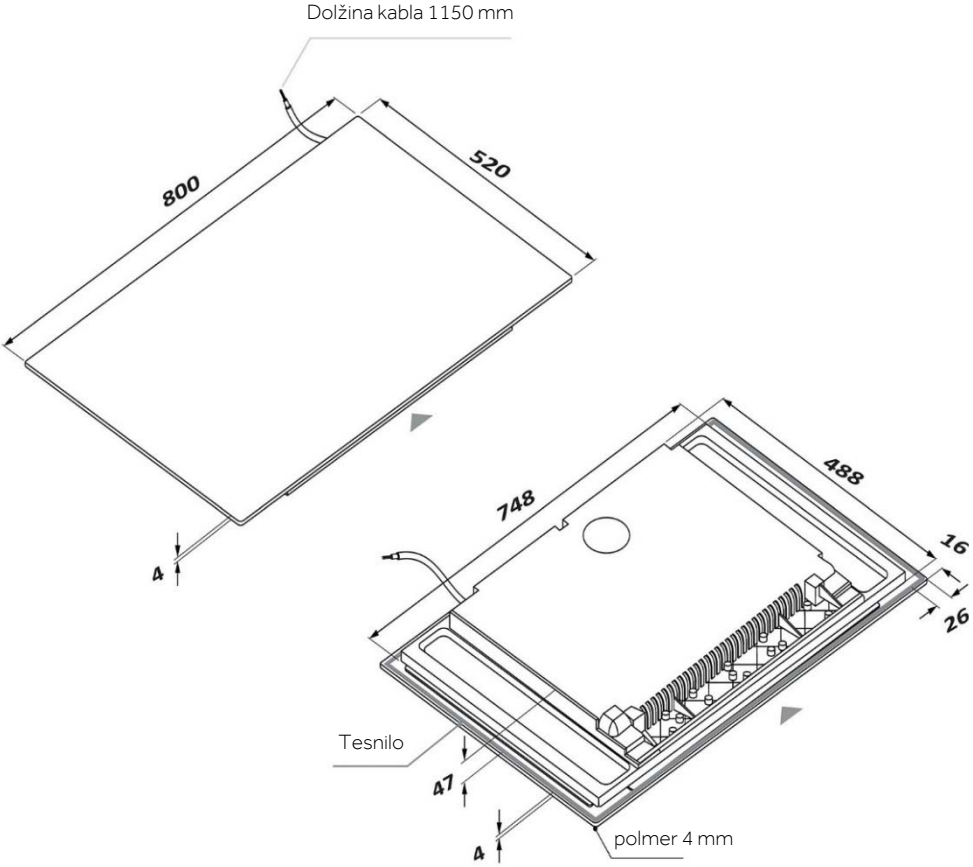
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



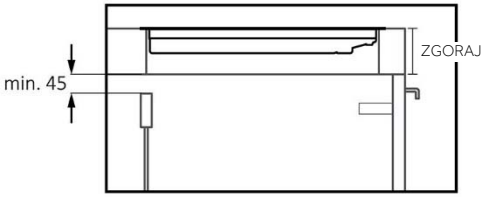
KUHALNA PLOŠČA 80 cm

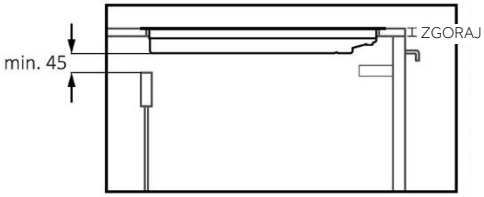


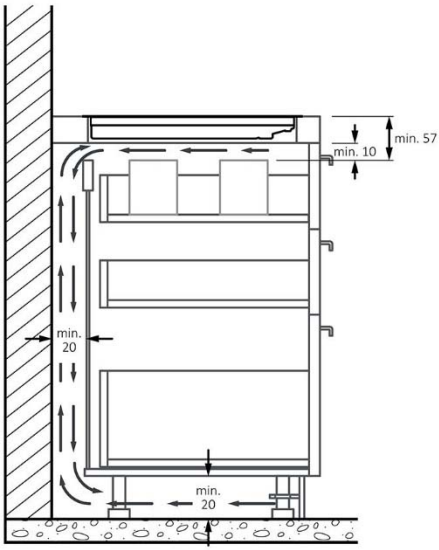
Orodja

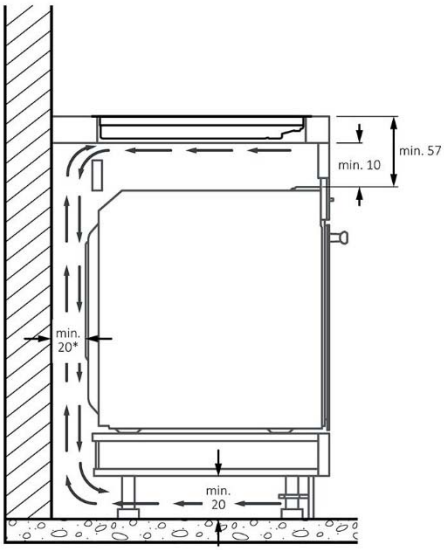


ŠIRINA SEKCIJ 80



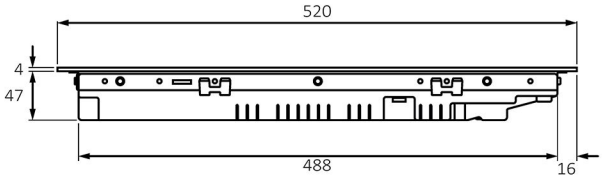




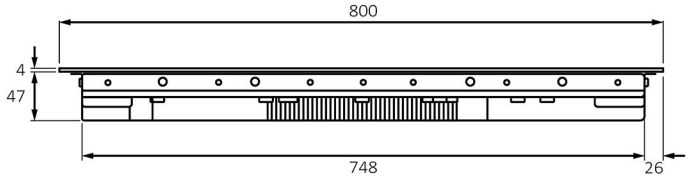


*Za pravilno delovanje aparata zagotovite ustrezen pretok zraka pod kuhalno ploščo v skladu s smernicami za vgradnjo.

KUHALNA PLOŠČA 80 cm

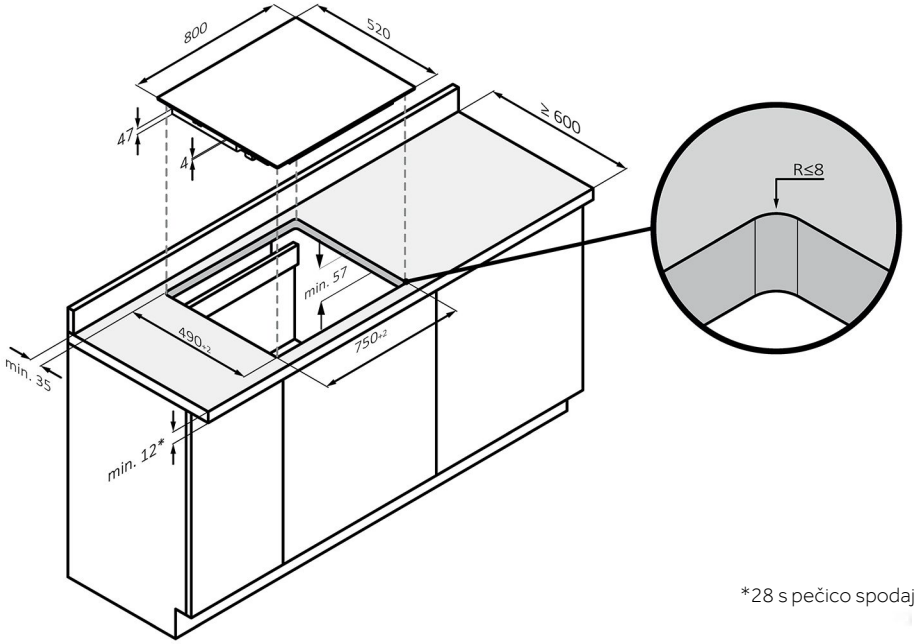


Pogled s strani



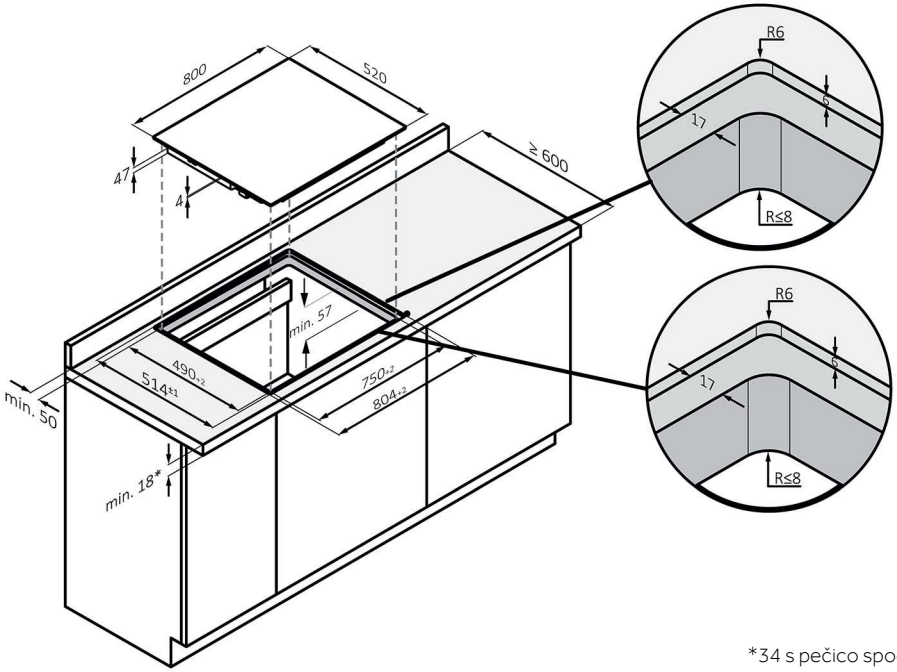
Pogled od spredaj

MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 80



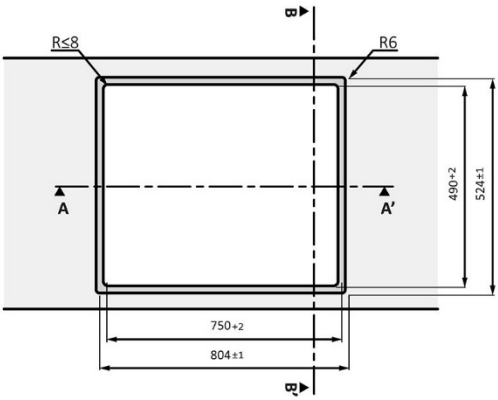
*28 s pečico spodaj

MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 80

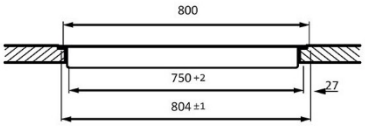


*34 s pečico spodaj

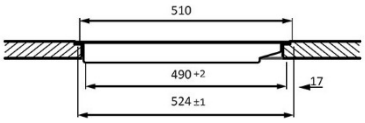
MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 80



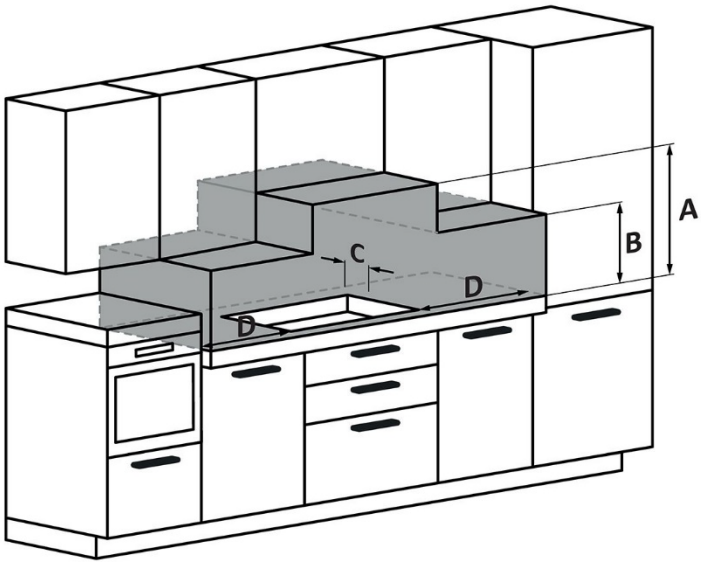
Pogled od zgoraj



Odsek AA'



Odsek BB'



A: Priporočamo razdaljo najmanj 650 mm, vendar je bolje, da preverite navodila za uporabo nape;
B: Razmislite o zagotovitvi funkcionalnega prostora za rokovanje s kuhinjskimi pripomočki ter morebitno paro in kondenzacijo, ki nastane med pripravo hrane;
C: 35 mm od umaknjene luknje do hrbta/hrbtne plošče;
D: 35 mm od sosednjega pohištva (za kuhalno ploščo 80 cm).

70058050- 16/05/2024