

USER MANUAL

Haier

EN-PL-CZ-
SK-ET-LT-LV-
HR-SL-SR-
BG-RO-HU

(EN) User Manual (PL) Instrukcja obsługi (CS) Uživatelská příručka (SK) Príručka
používateľa (ET) Kasutusjuhend (LT) Naudotojo vadovas (LV) Lietotāja rokasgrāmata (HR)
Korisnički vodič (SL) Navodila za uporabo (SR) Priručnik za korisnika
(BG) Ръководство за потребителя (RO) Manual de utilizare (HU) Használati útmutató

Haier.com

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

Haier

User Instructions HOBS _____	EN	3
Instrukcje obsługi PYTY KUCHENNE _____	PL	33
Pokyny pro uživatele VARNÉ DESKY _____	CS	63
Pokyny na použitie VARNÉ DOSKY _____	SK	93
Kasutusjuhend PLIIDIPLAADID _____	ET	123
Naudojimo instrukcija KAITLENTĖS _____	LT	153
Norādījumi lietotājam PLĪTS VIRSMAS _____	LV	183
Korniske upute PLO E ZA KUHANJE _____	HR	213
Navodila za uporabnika KUHALNE PLOŠČE _____	SL	243
Uputstvo za upotrebu PLOČE ZA KUVANJE _____	SR	273
Инструкции за потребителя ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ _____	BG	303
Instrucțiuni de utilizare PLITE _____	RO	333
Csúszaki használati útmutató FZLAPOK _____	HU	363

Summary

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

WELCOME

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

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

SAFETY INFORMATION

1.1 GENERAL WARNINGS

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

1.1.1 Use Limitations

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

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants` (such as insulin pumps) must consult wth` ther` doctor or mplant` manufacturer before usng` ths` appliance` to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.È Failure`to follow ths`advce`may result n`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 & MAINTENANCE

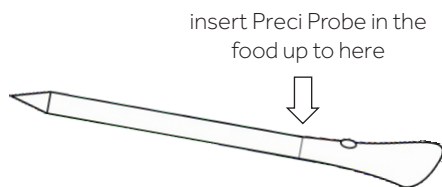
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

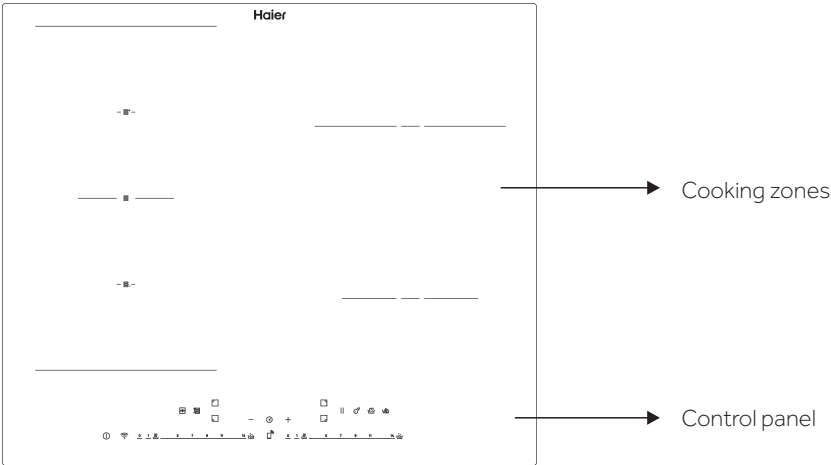
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



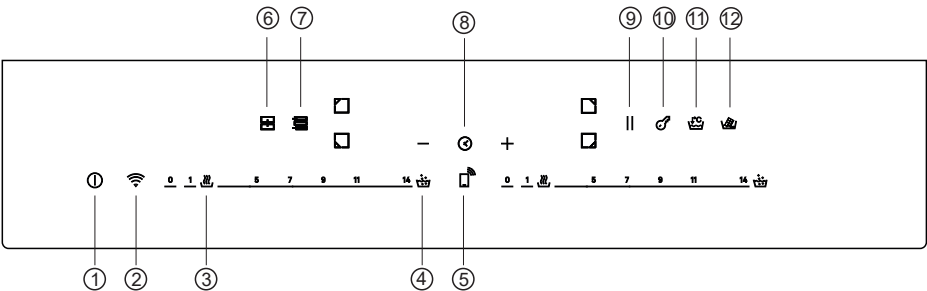
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the Preci Probe 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 Preci Probe temperature exceeds 100°C, cooking will stop and the Preci Probe must be removed from the oven as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT



2.2. CONTROL PANEL



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

* Available depending on the model

3. BEFORE STARTING

3.1 GENERAL INFORMATION

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

For this reason:

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

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

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

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

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

To switch to another level

- Press + or - 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.

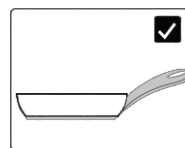
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

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.

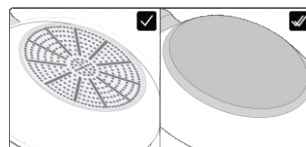
Magnet test

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

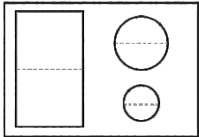
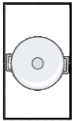
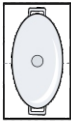


3.3.3. Dimension&placement

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

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

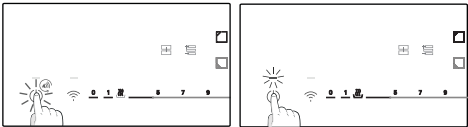
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

4.OPERATION OF PRODUCT

4.1 HOW THE PRODUCT WORKS

① SWITCHING ON/OFF THE HOB

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



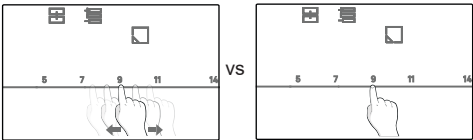
88 SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER

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

Zone can be selected by pressing the zone indicator.

The power can be set:

- Sliding the finger on the slider;
- Pressing directly on the right level.



User can change power level during cooking, repeating the same process.

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

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

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

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

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

If the display shows , this means that:

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

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

|| PAUSE

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

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

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

⌚ TIMER

Timer can be set in two different ways:

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

Timer count until 60 min.

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

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

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

When time elapses the cooktop beeps once.

🔒 KEYLOCK

Hob can be locked by pressing **🔒** to prevent unattended use and on display L appears. When the appliance is locked, all the controls except the ON/OFF button are disabled.

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

When switching the hob ON/OFF, this function remains active until it is deactivated by pressing **🔒** for a while.

SPECIAL FUNCTIONS

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

Direct access:

These functions can be activated after zone selection:

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

🍫 MELTING:

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

Accessible by the slider:

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

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

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

FULL ZONE

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

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

To deactivate long press the zone selector.

Pots shall be placed as indicated in "3.3.3. Dimension & placement".

VARYCOOK ZONE (Available depending on the model)

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.

For the minimum measurement for pot detection in the middle area, refer to the positioning shown in the table in "3.3.3. Dimension & Placement".

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

4.2.CONNECT TO hOnAPP

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

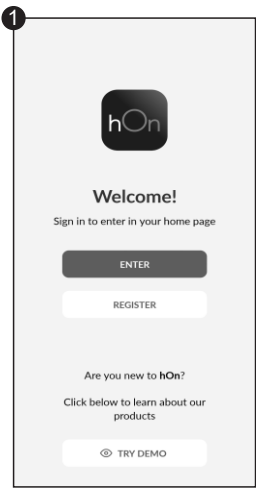
NOTE

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

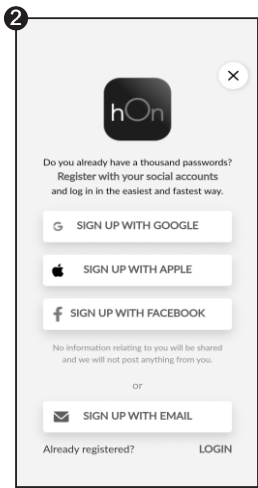
Download hOnApp on your smartphone.



New User Registration

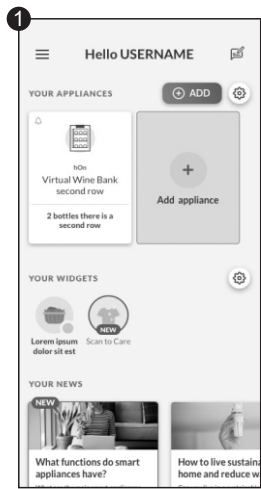


Click on "Register"

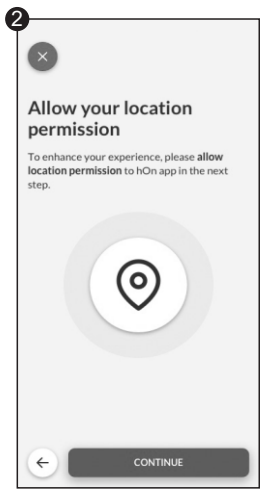


You can register through social accounts or sign up with your personal email

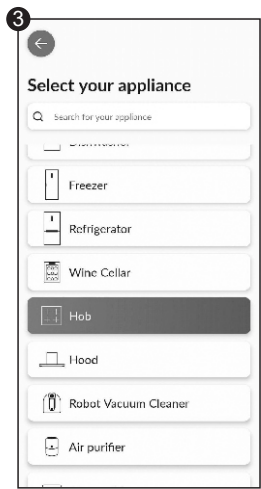
Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"

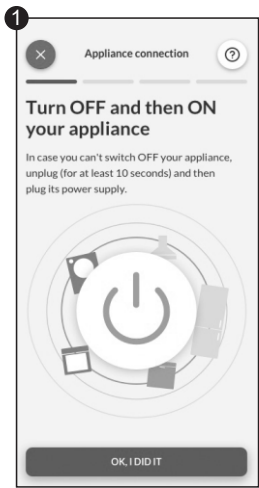


Allow your location permission

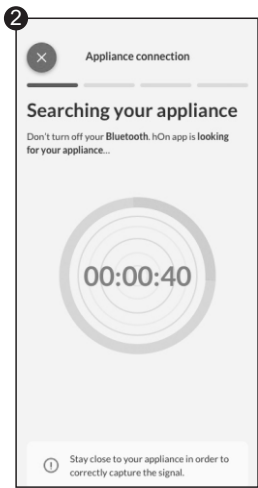


Select Hob from the appliance category

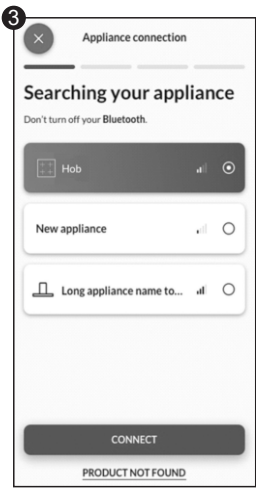
Quick Pair Enrollment



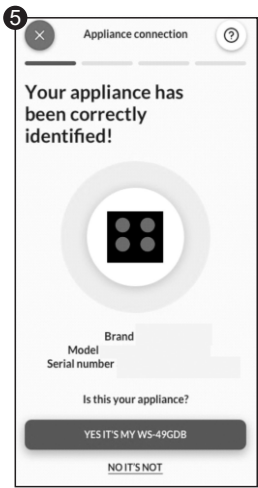
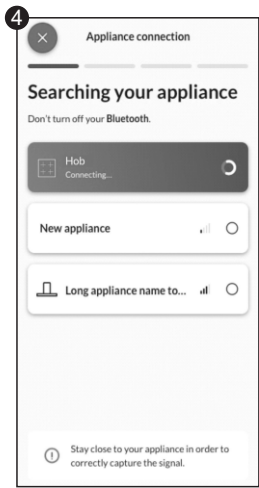
Turn on your appliance;
if it is already on,
turn it off and on again



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



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



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

Choose from the hOn App recipes menu or special programs menu. Follow step by step the indications on the App and when you have finished send the parameters to the hob that will cook for you.

When the hob receives the command from the app, the hob will beep for 2 times and blink for one second to indicate that the instructions have been received.

To start the recipe, press the "My Chef" button.

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

*Cooking results may vary due to used cookware.

Procedure for second enrollment:

- 1. After first enrollment, since the hob has already been connected with certain credentials to the WiFi network, it is needed to reset them
- 2. In order to reset them, power on the hob
- 3. Push WiFi button till hearing beep sound and seeing WiFi led blinking
- 4. After that, it is strongly recommended to power off the hob, without any operation from the mobile app
- 5. Finally, start again as it was the first enrollment, powering on the hob and proceeding by the mobile app with the usual enrollment procedure

WIRELESS PARAMETERS

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

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

PRECİ PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

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

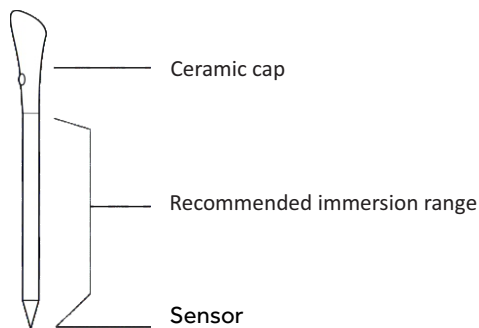
4.3 ACCESSORIES

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE-Intelligent Wireless Food Thermometer

(available depending on the model)

Thank you for purchasing 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.



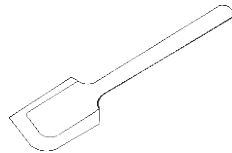
CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

- 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 full charged.

LADLE

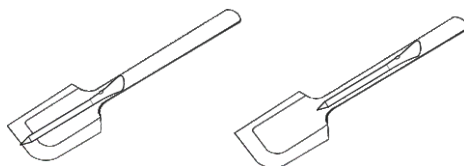
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.

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



Position 1

Position 2



4.4 COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the Preci Probe inside the food or with its accessory inside liquids and you will see the temperature raising from the app until reaching the target temperature.

It will help you to accurately maintain the temperature for all kind of food. You cannot use it when the Assisted Cooking function operates.

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

Type of cooking in which the food is placed in a vacuum bag and cooked in a low temperature water bath.

The food prepared in this way will be more juicy and tender and will keep the nutritional properties intact, making it healthier and tastier.

Go on the hOn App select the category of food, select this type of cooking, insert the bag with the food in the pot with water and the induction hob will set the correct cooking temperature for a perfect result.

Grill

Select the category of food from the hOn App, select this type of cooking and the induction hob will automatically bring the grill to the correct temperature in a predetermined time.

Simmering

The simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes and all preparations with an average long cooking time.

The automatic function you find on the hOn App will gently bring the food to a slightly boiling temperature, keeping it for all the duration of cooking.

Steaming

With the steaming function you can steam food such as vegetables, meat or fish in pots equipped with a steamer basket. Steam cooking is faster than boiling, as it is not immersed in a liquid it disperses less nutrients contained in the food and preserves its vitamin content, improving its taste and structure which will be more compact and pleasant.

If necessary, contact the authorized service center.

5. COOKING GUIDELINES

5.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.Ë

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

5.2. COOKING TABLE

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

6. CARE & CLEANING

6.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance.

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

6.2. CLEANING THE HOB

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

a) FATTY SOIL

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

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

b) SUGARY SOIL

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

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

c) STARCHY SOIL

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

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

7. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

7.1 TROUBLESHOOTING

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

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

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		Call ASA
E3			Call ASA
			Call ASA
	Front left		Call ASA
E4	left	right	Call ASA
			Call ASA
			Call ASA
			Call ASA
			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			Call ASA
	Front left		Call ASA

*ASA = Service Center

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1 SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Recommendations for best results;

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

Use only pots and pans with flat bottoms;

Where possible, keep the lid on pots during cooking;

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

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

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

8.2 WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

- The WEEE should not be treated as domestic waste;

- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

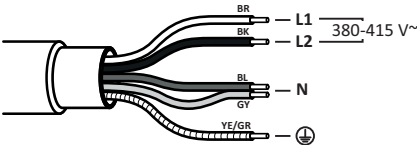
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same function as the purchased appliance.

9. INSTALLATION

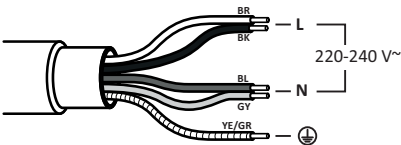
Electrical installation

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

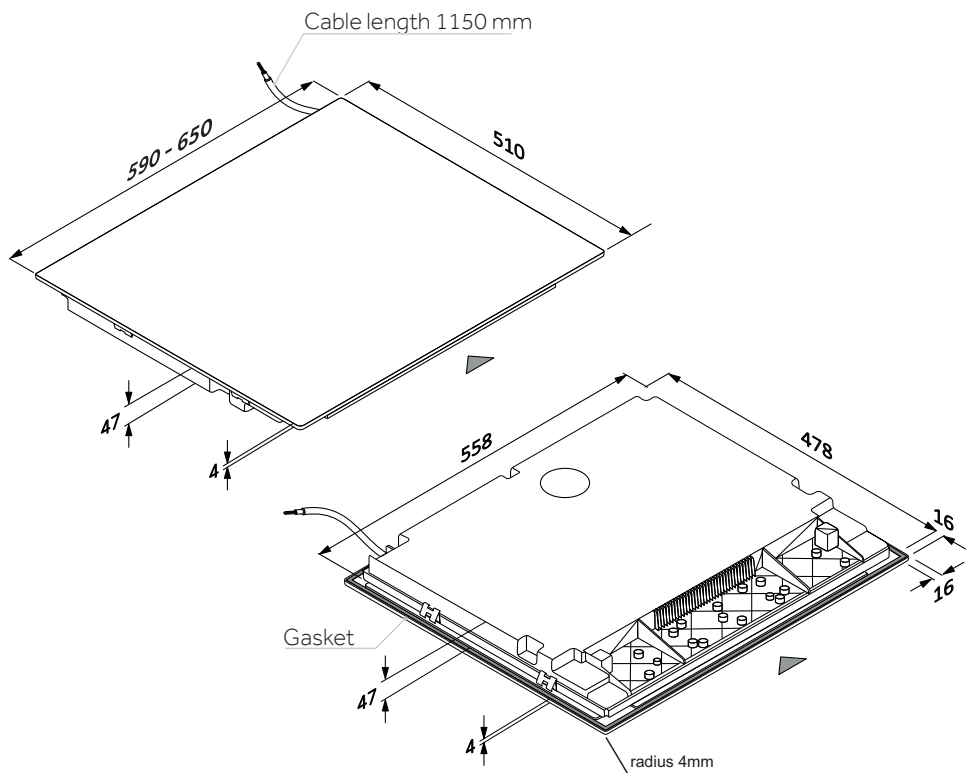
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



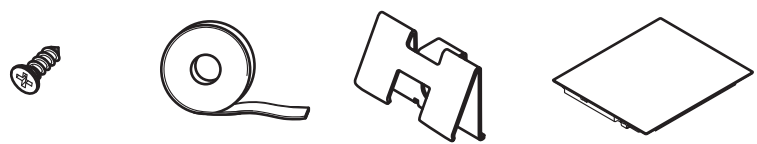
220-240V ~ 50/60 Hz



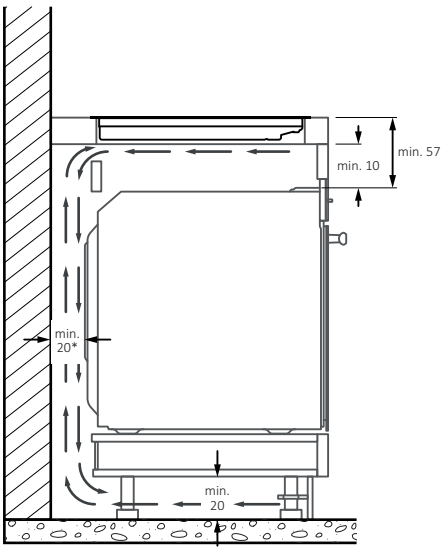
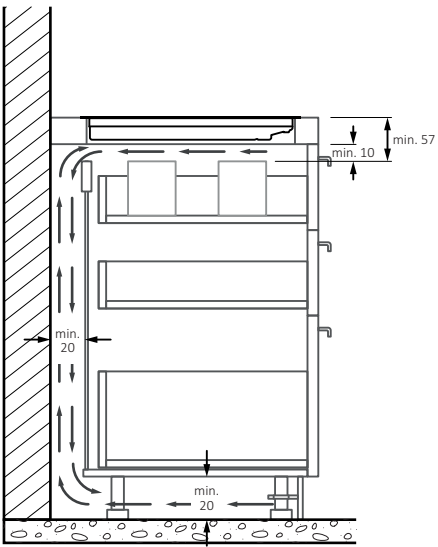
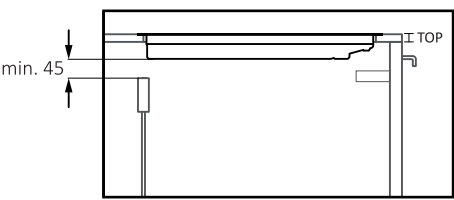
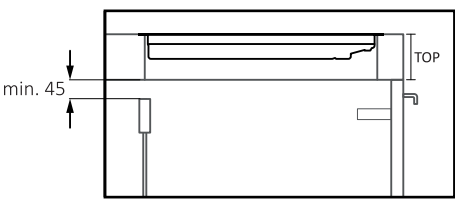
HOB 60-65 cm



Tools

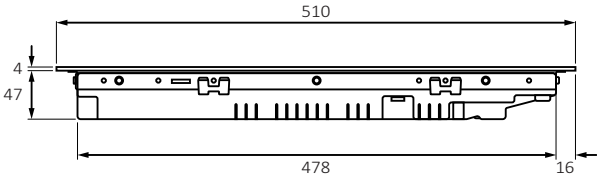


SECTIONS - WIDTH 60 and 65

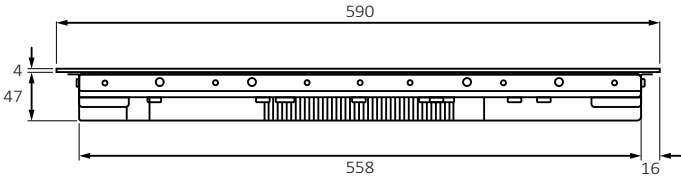


*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

HOB 60 cm

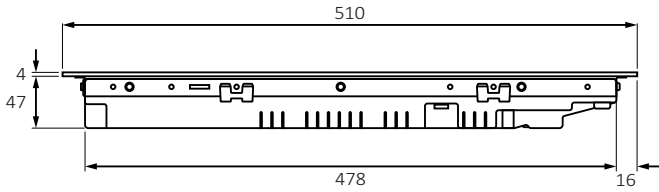


Side view

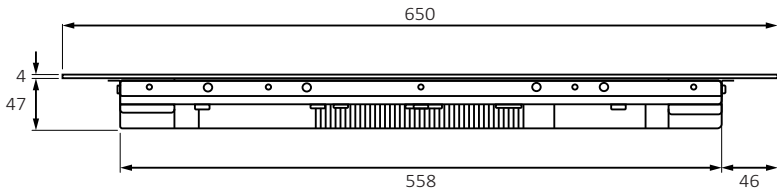


Frontal view

HOB 65 cm

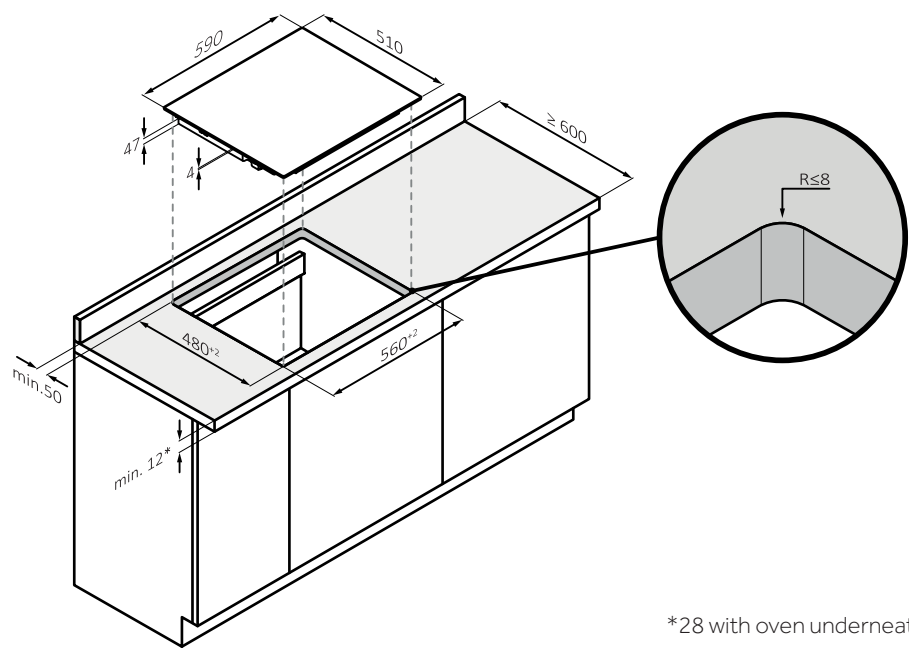


Side view

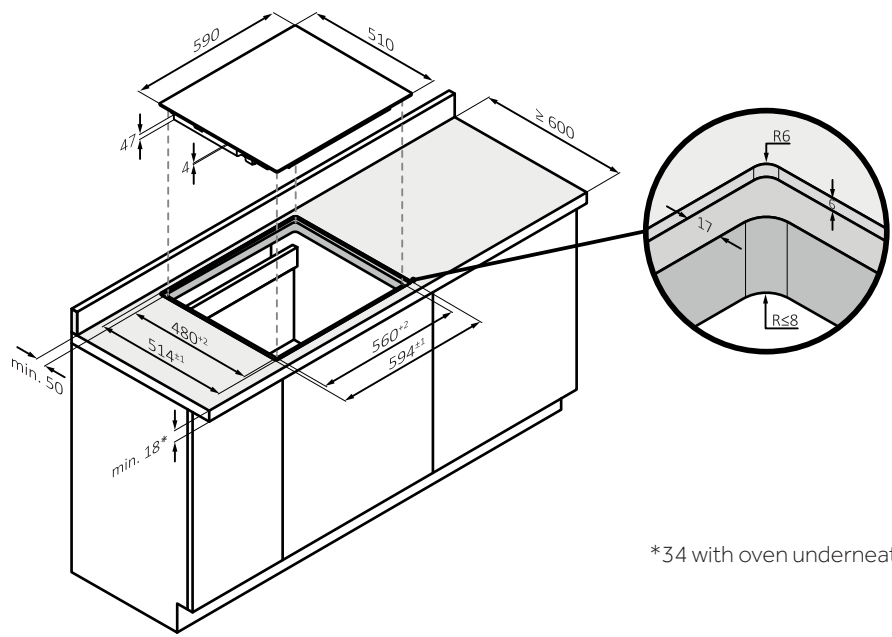


Frontal view

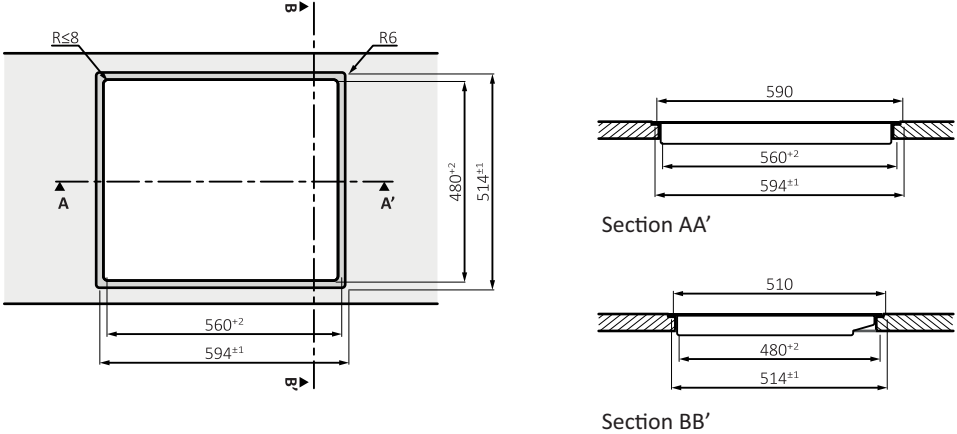
STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60



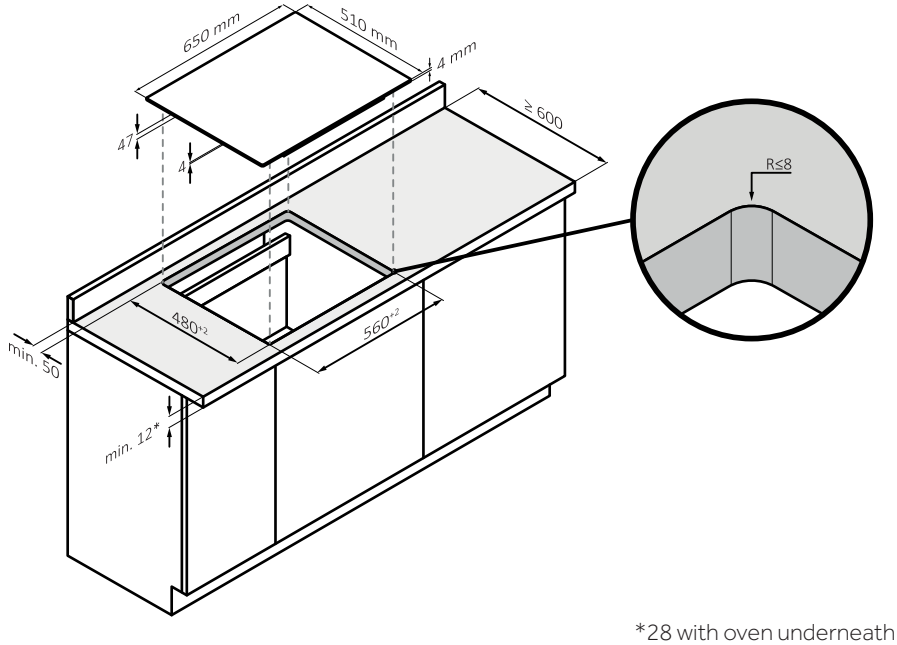
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60 (Not applicable for models with beveled glass)



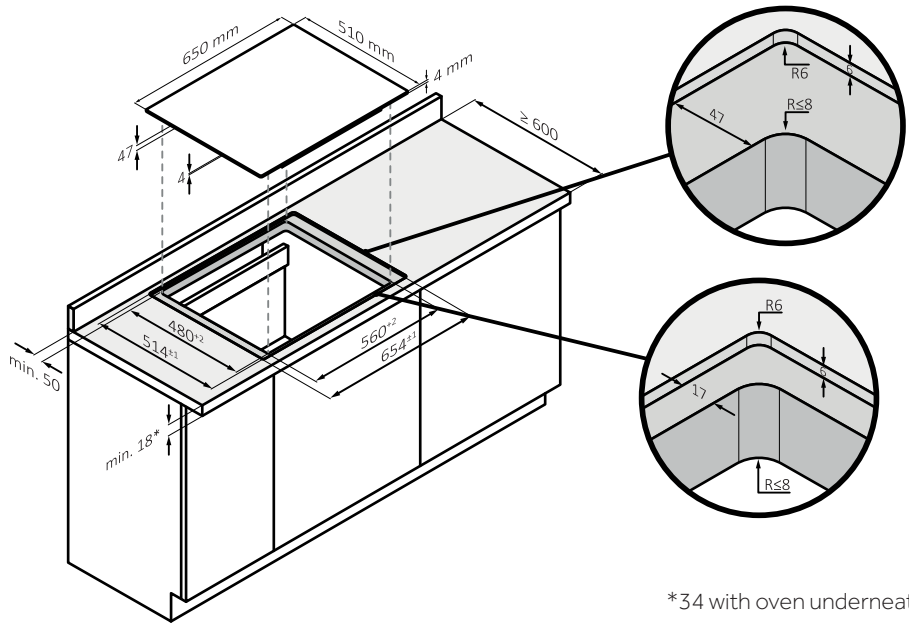
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 60 (Not applicable for models with beveled glass)



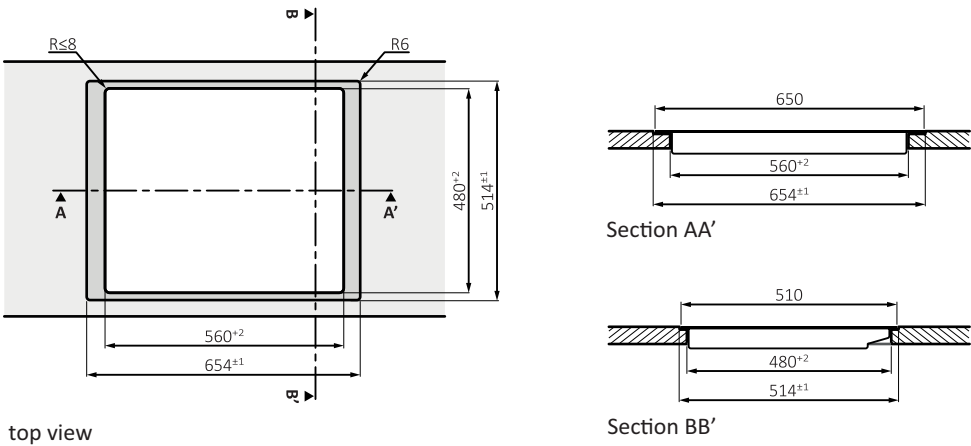
STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 65 TOP

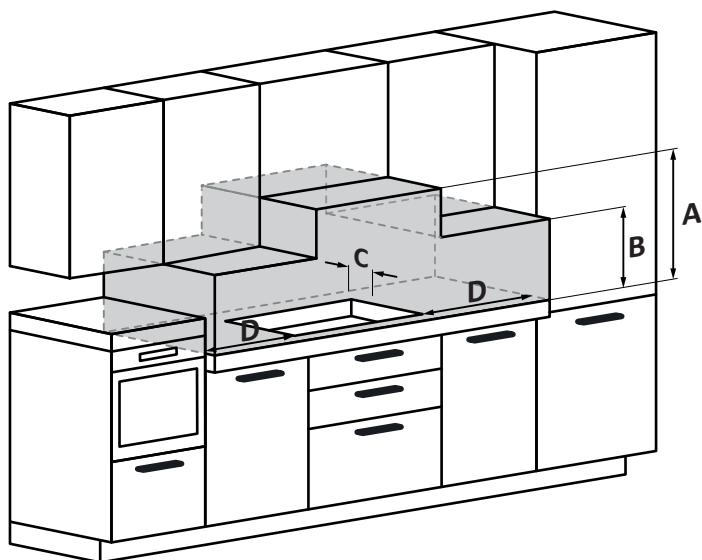


FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65 (Not applicable for models with beveled glass)



FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65 (Not applicable for models with beveled glass)





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

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

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

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

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

Spis treści

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

WITAMY

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

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

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

1.1.1. Ograniczenia użytkowania

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

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

1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

1.2. INSTALACJA

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

1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

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

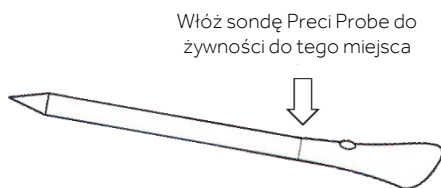
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty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

1.5. OSTRZEŻENIA Bezprzewodowy czujnik temperatury

(dostępny w zależności od modelu)

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

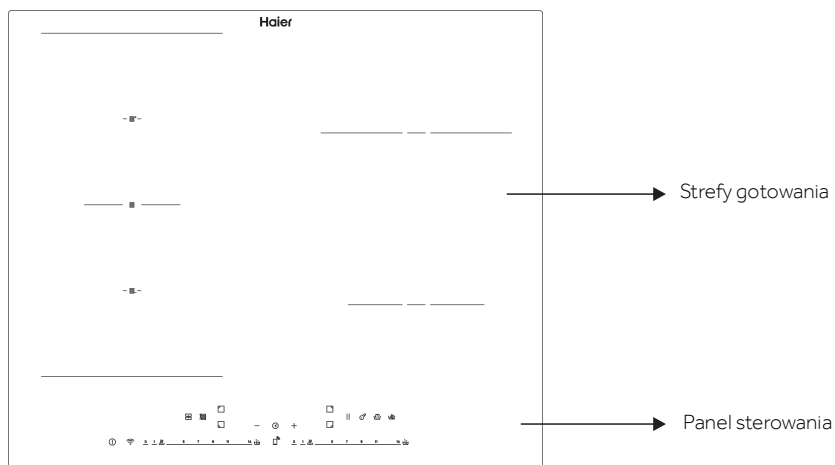
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe GOŁYMI RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Podczas gotowania należy W PEŁNI WŁOŻYĆ metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego CZARNEJ ceramicznej krawędzi.



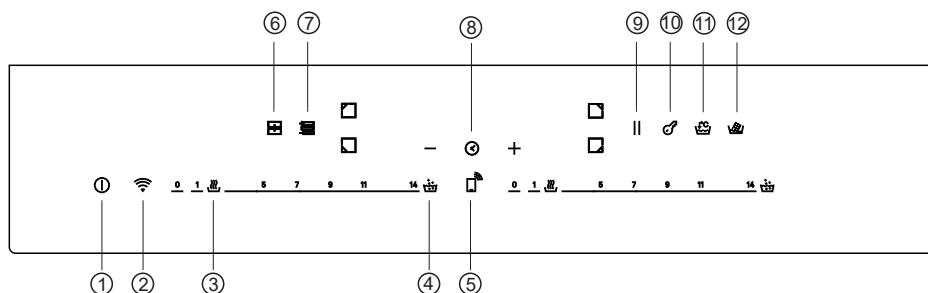
- Nie używaj czujnika Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia czujnika Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Preci Probe 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 Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Preci Probe 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. Podtrzymywanie temperatury
4. Gotowanie

5. Zdalne sterowanie
6. Cała strefa
7. Varycook *
8. Zegar / Minutnik

9. Pauza
10. Blokada rodzicielska
11. Gotowanie na wolnym ogniu
12. Roztopianie

* Dostępny w zależności od modelu

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:

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

Bezpieczna aktywacja: produkt aktywuje się w przypadku, gdy garnki znajdują się 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 + i - na panelu sterowania.
- Wskaźnik minutnika wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom

- Naciśnij + lub -, 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.

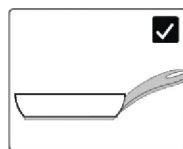
3.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

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

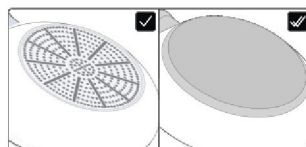
Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego garnki muszą zawierać żelazo. Jeśli masz już naczynie kuchenne, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Garnki są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.

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

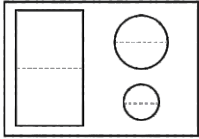
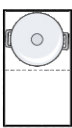
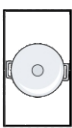
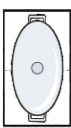


3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

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

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

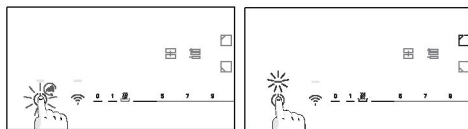
UWAGA: Nie stawiaj garnka na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub schładzania.

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

① WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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

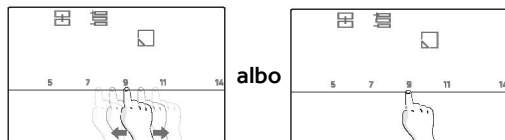


② WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC

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

Moc można ustawić poprzez:

Przesuwanie palca po suwaku;
Naciśnięcie bezpośrednio na właściwym poziomie.



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

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

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

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

- Z funkcji można korzystać w dowolnej strefie gotowania;
- Po 10 minutach funkcja Boost automatycznie 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 wyłączenia, można wstrzymać działanie całej płyty, naciskając odpowiedni przycisk;

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

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

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

⌚ ZEGAR

Minutnik można ustawić na dwa różne sposoby:

- Minutnik: po ustawieniu godziny strefa grzejna nie wyłączy się
- Tryb Zatrzymaj gotowanie: po ustawionym czasie wybrana strefa gotowania zostanie wyłączona. Licznik czasu do 60 minut.

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

Tryb zatrzymywania gotowania: aby wybrać minutnik dla jednej strefy, wybierz odpowiednią strefę i naciśnij **⌚**. W pobliżu wyświetlacza cyfrowego wybranej strefy pojawi się kropka i dotykając symboli +/-, ustaw żądany czas.

Jednocześnie można ustawić maksymalnie cztery zegary, po jednym dla każdej strefy.

Przed edycją wartości minutnika zawsze wybierz żądaną strefę grzejną.

Po upływie czasu płyta kuchenna wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.

🔒 BLOKADA

Płytę można zablokować, naciskając **🔒**, aby zapobiec użytkownikowi bez nadzoru, a na wyświetlaczu pojawi się „L”.

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 **🔒**.

Podczas włączania/wyłączania płyty funkcja ta pozostaje aktywna do momentu jej wyłączenia poprzez naciśnięcie na chwilę **🔒**.

FUNKCJE SPECJALNE

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

Dostęp bezpośredni:

Funkcje te można włączyć po wyborze strefy:

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

🍫 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.

Dostępne za pomocą suwaka:

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

 **GOTOWANIE:** Funkcja używana do zagotowania wody i utrzymania wrzenia.

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

CAŁA STREFA

Cała strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu, 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 w „3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.

STREFA VARYCOOK (Dostępny w zależności od modelu)

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.

Minimalną średnicę garnka możliwą w przypadku tej funkcji można znaleźć w środkowej pozycji prostokątnego obszaru przedstawionego w tabeli w „3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.

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.

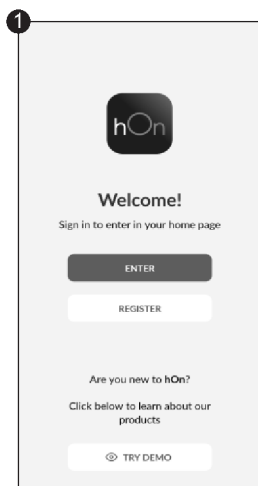
UWAGA

- Po włączeniu płyty ikona Wi-Fi zaczyna migać. W tym okresie istnieje możliwość zarejestrowania produktu.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie płyty kuchennej może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

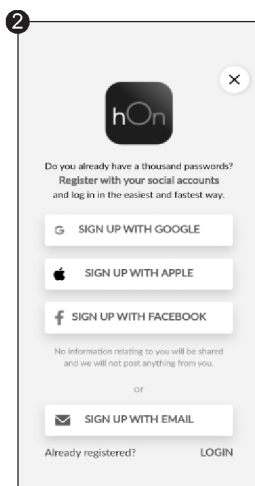
Pobierz aplikację hOn na swój smartfon.



Rejestrowanie nowego użytkownika

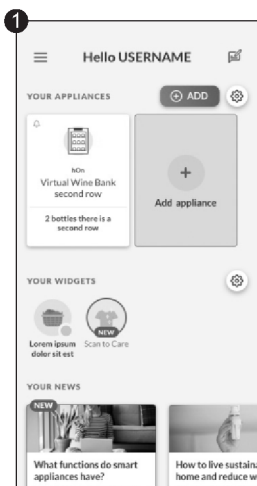


Kliknij opcję „Zarejestruj się”

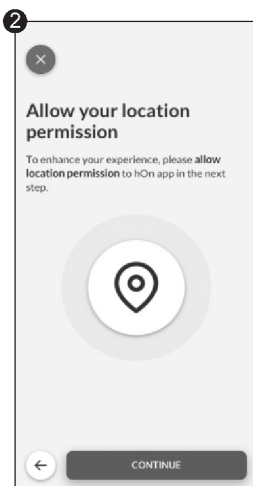


Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

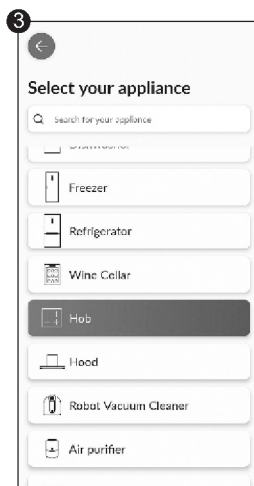
Szybka rejestracja parowania



Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”

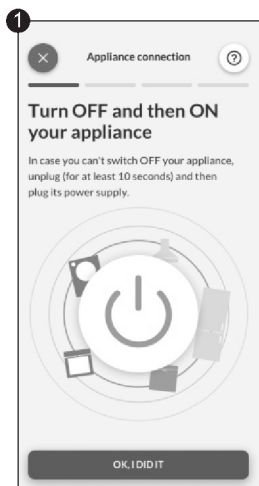


Zezwól na lokalizację

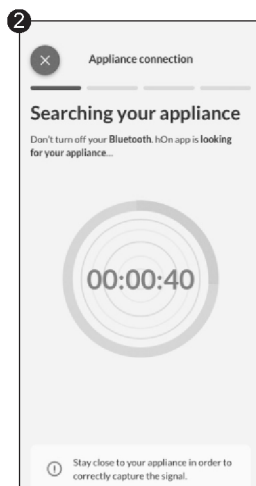


Wybierz płytę z kategorii urządzeń

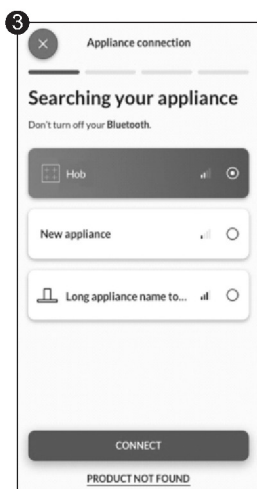
Szybka rejestracja parowania



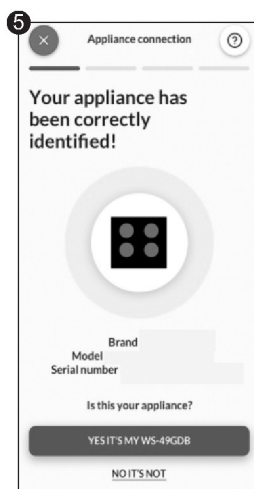
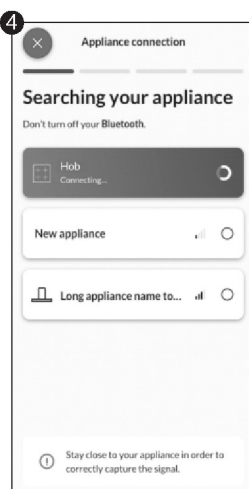
Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie



Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego



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



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

Wybierz z menu przepisów aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępuj krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji, a po zakończeniu wyślij parametry do płyty, która będzie dla Ciebie gotować.

Gdy płyta odbierze polecenie z aplikacji, wyda 2 razy sygnał dźwiękowy i będzie migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały odebrane.

Aby rozpocząć przepis, naciśnij przycisk „My Chef”.

Jeśli chcesz wyjść z funkcji „My Chef”, naciśnij przycisk przez 3 sek.

*Rezultaty gotowania mogą się różnić w zależności od używanych naczyń.

Procedura drugiej rejestracji:

1. Po pierwszej rejestracji, ponieważ płyta została już połączona z siecią Wi-Fi przy użyciu określonych danych uwierzytelniających, konieczne jest ich zresetowanie
2. Aby je zresetować, należy włączyć płytę
3. Naciśnij przycisk Wi-Fi, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz migającą diodę Wi-Fi
4. Następnie zdecydowanie zaleca się wyłączenie płyty bez wykonywania jakichkolwiek operacji za pomocą aplikacji mobilnej
5. Na koniec rozpocznij od nowa, tak jakby była to pierwsza rejestracja, włączając płytę i kontynuując zwykłą procedurę rejestracji za pomocą aplikacji mobilnej

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

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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)

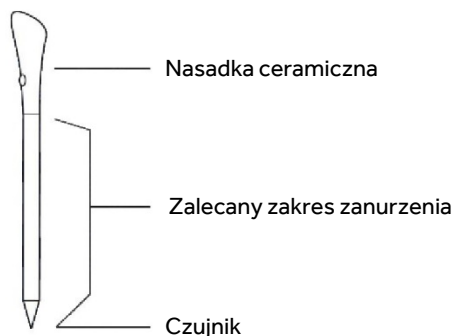
4.3. AKCESORIA

4.3.1. Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności Preci Probe &

LADLE (dostępny w zależności od modelu)

Dziękujemy za zakup sondy 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.



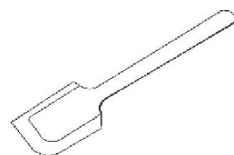
ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM:

- 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 wyłączenia;
- Dioda LED ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana.

CHOCHLA

Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.

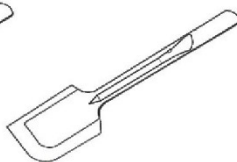
- Umyj chochlę przed pierwszym użyciem.
- Nie używaj chochli na otwartym ogniu.
- Nie przecinaj chochli.
- Nie kładź chochli w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami płyty.
- Tolerowana temperatura: +220°C



Ustawienie 1



Ustawienie 2



4.4. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

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

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

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

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

Sous Vide

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

Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają 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. WYTTCZNE 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 zaczniesz się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

5.2. TABELA GOTOWANIA

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

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

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

6.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

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

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

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

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

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

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

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

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

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

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

7. WYŚWIELANIE I KONTROLA AWARII

7.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz 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 grzejącego lub nie jest odpowiednio wysrodkowane 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 grzejąca 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.
Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie d0.	Jednoczesne naciśnięcie dwóch przycisków powoduje krople wody lub kurz na szkle.	Upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski w tym samym czasie i wyczyść płytę kuchenną z resztek wody i kurzu.

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		Zadzwoń do ASA
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
			Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do 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			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA

*ASA = Centrum serwisowe

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;

Jeśli to możliwe, podczas gotowania zakrywaj garnki pokrywką;

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

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

Umieść garnek na środku strefy gotowania w obrysie płyty.

8.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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



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

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

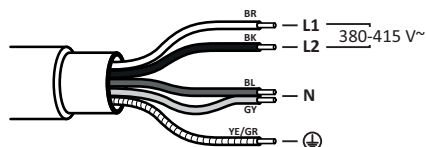
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare urządzenie można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie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

9. INSTALACJA

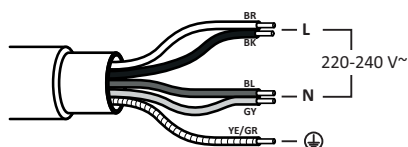
Instalacja elektryczna

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

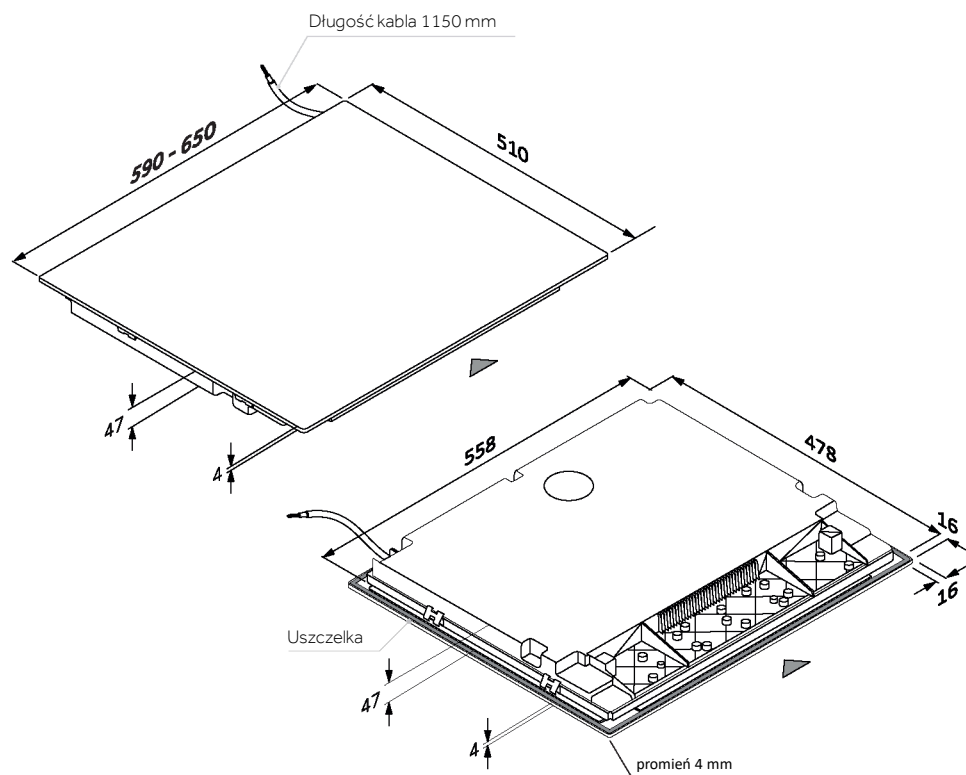
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



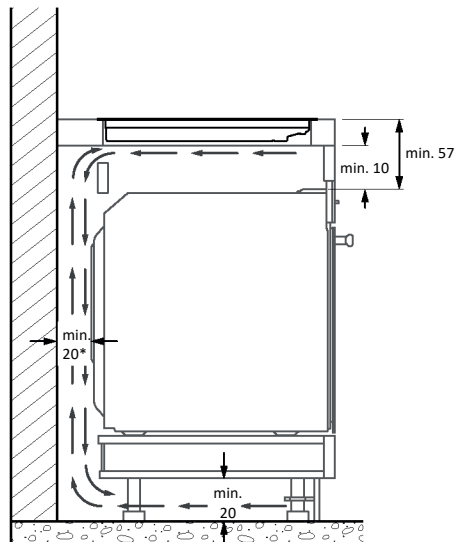
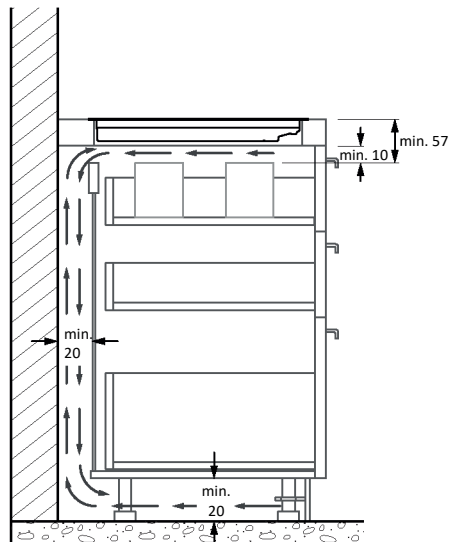
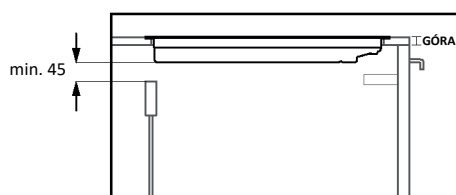
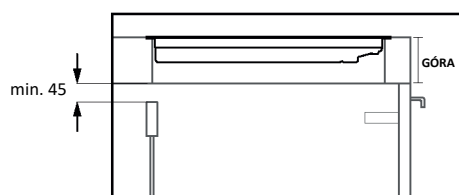
PŁYTA 60-65 cm



Narzędzia

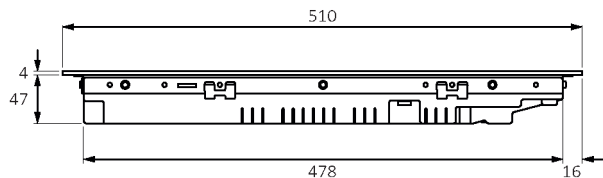


SEKCJE - SZEROKOŚĆ 60 i 65

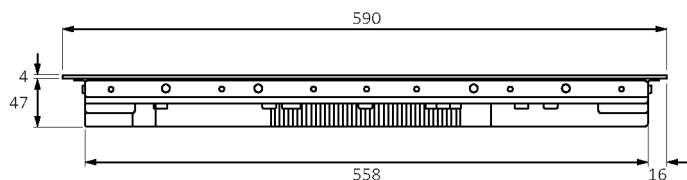


*W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza pod płytą kuchenną, zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi.

PŁYTA 60 cm

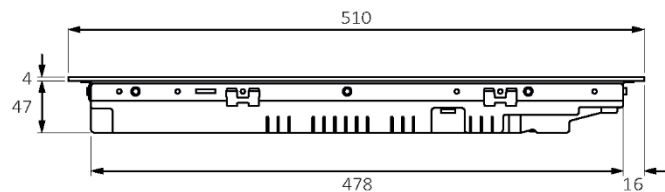


Widok z boku

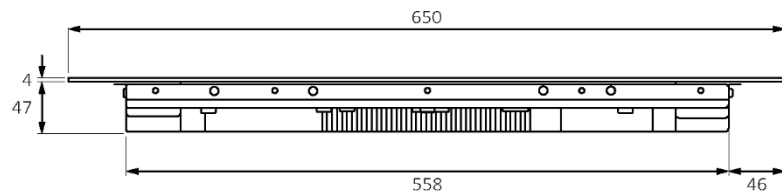


Widok z przodu

PŁYTA 65 cm

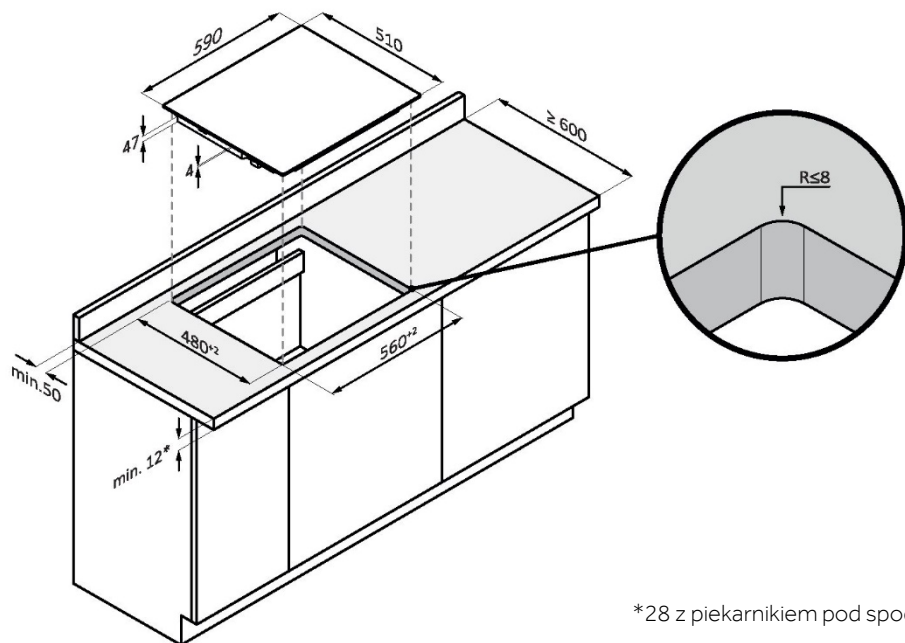


Widok z boku



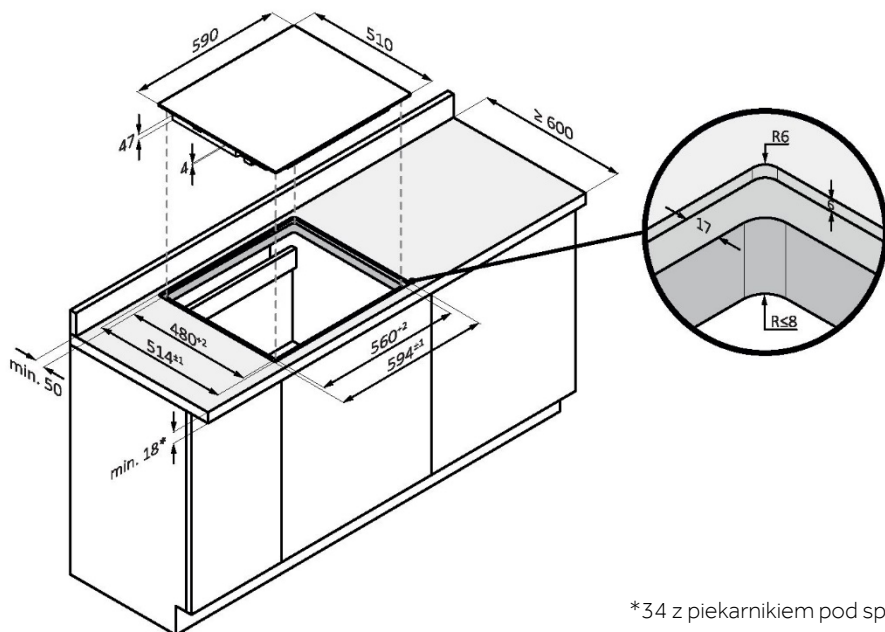
Widok z przodu

STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 60



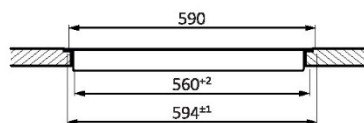
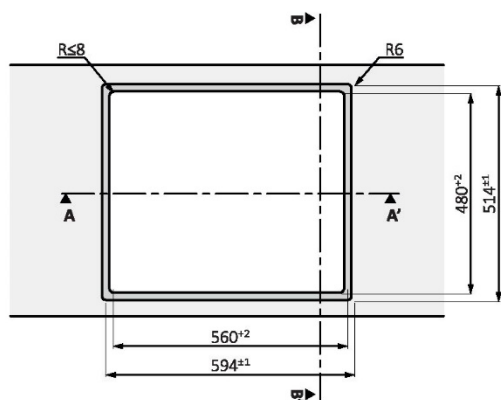
*28 z piekarnikiem pod spodem

POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 60 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem)

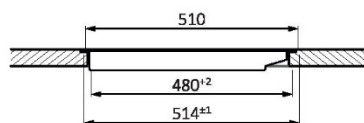


*34 z piekarnikiem pod spodem

POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYZNIE 60 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem)

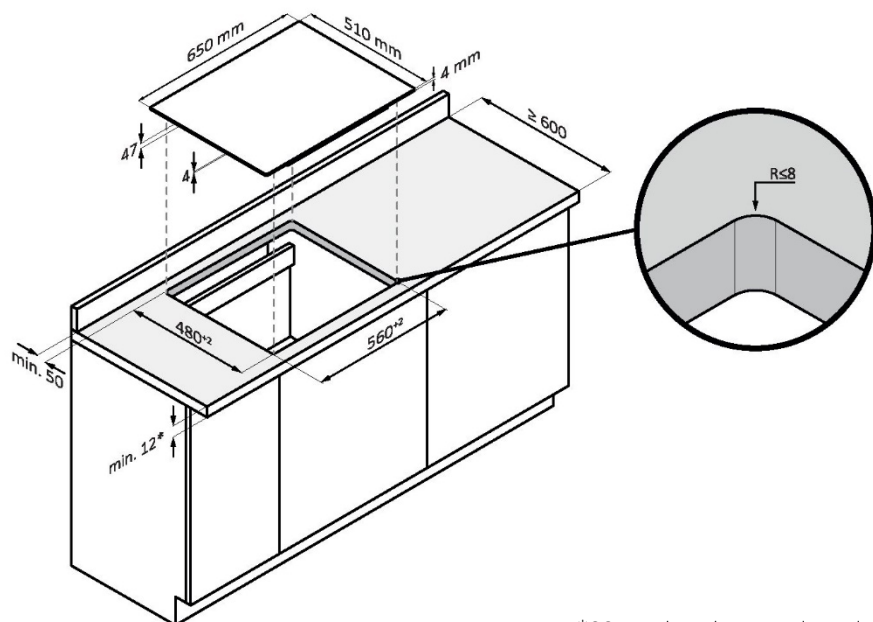


Sekcja AA'



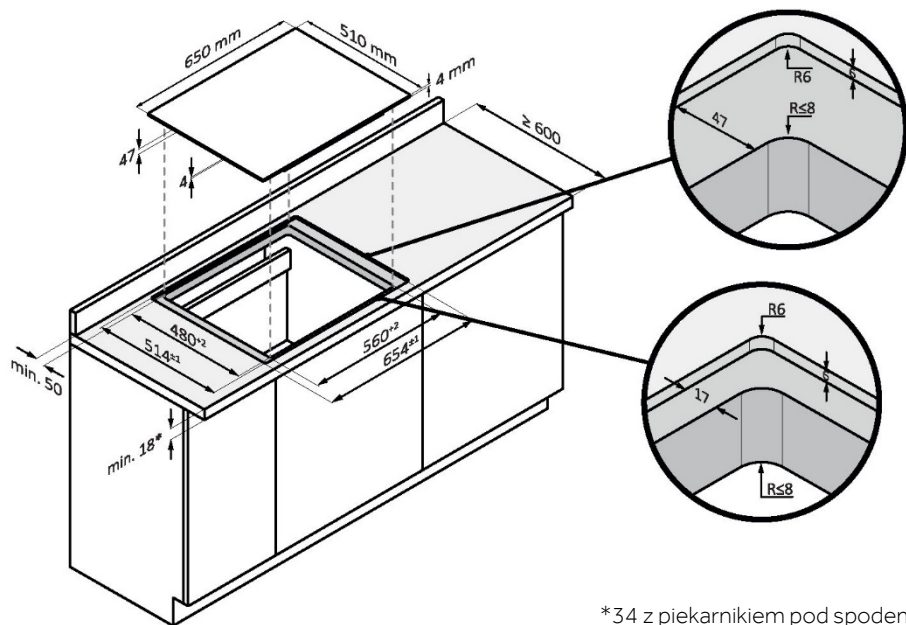
Sekcja BB'

WYMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYZNIE 65 GÓRA

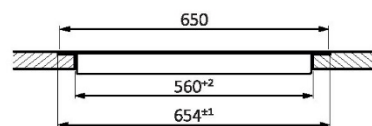
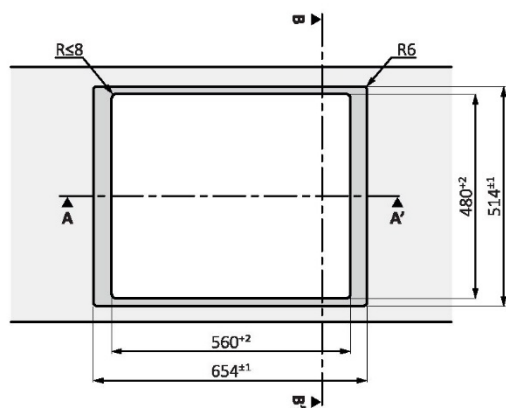


*28 z piekarnikiem pod spodem

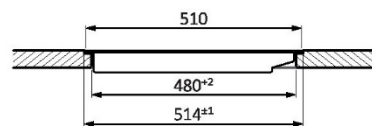
WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem)



WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem)

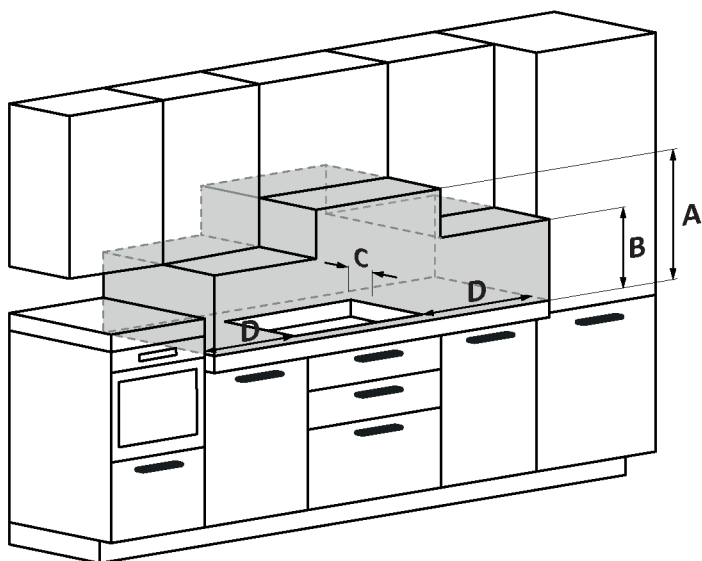


Sekcja AA'



Sekcja BB'

Widok z góry



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

Shrnutí

64	Bezpečnostní informace
69	Představení výrobku
70	Než začnete
73	Ovládání spotřebiče
81	Pokyny pro pečení
82	Čištění a údržba
83	Zobrazování závad a kontrola
85	Ochrana životního prostředí a likvidace
86	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 poradte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

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

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

1.1 VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

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

1.1.1 Omezení použití

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

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

1.1.2 Použití v souladu s určením

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - na chalupách;
 - v hotelech, motelech a dalších obytných objektech, v nichž je používán zákazníci;
 - 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, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.

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

1.5 VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

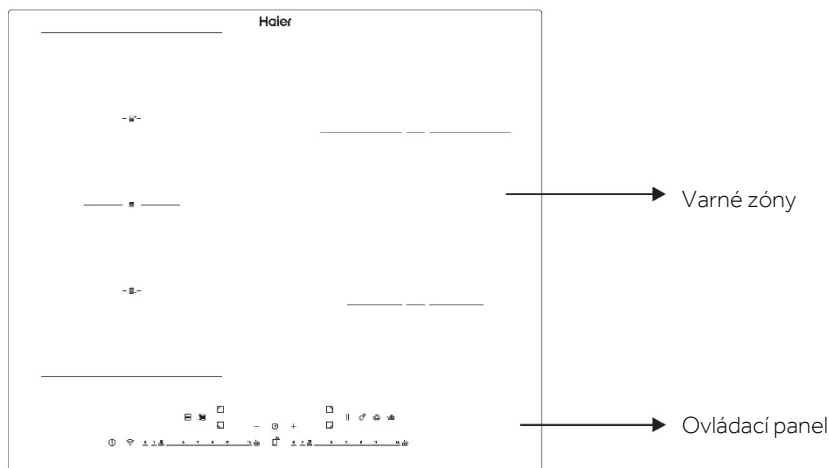
- **IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY** Preci Probe **HOLÝMA RUKAMA**. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během pečení je nutné **ZASUNOUT CELOU** kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po **ČERNÝ** keramický **OKRAJ**.



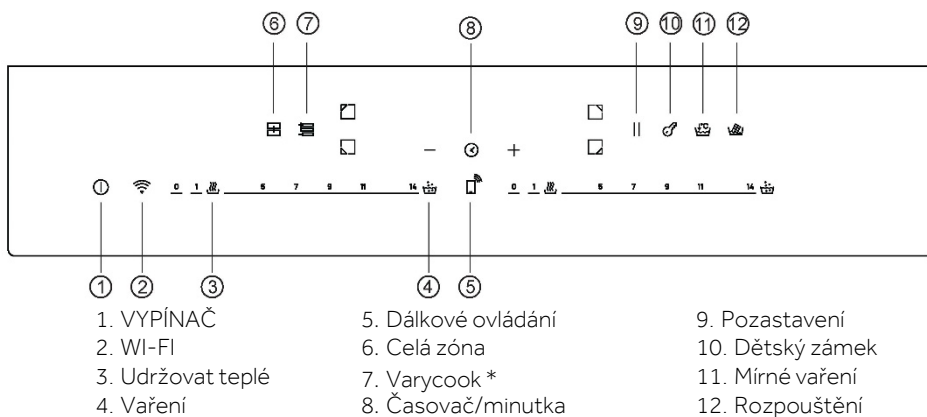
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.
- Před každým použitím sondy Preci Probe vyčistěte.
- 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 sondy Preci Probe překročí 100 °C, pečení se zastaví a sondu Preci Probe je nutné co nejdříve vyjmout z trouby v rukavicích, aby se nepoškodila.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1 POHLED NA VÝROBEK SHORA



2.2 OVLÁDACÍ PANEĽ



* K dispozici v závislosti na modelu

3. NEŽ ZAČNETE

3.1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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

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

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 – na ovládacím panelu.
- Ukazatel časovače bude zobrazovat „P8“, což znamená stupeň výkonu 8. Výchozí režim je nastaven na 7,4 kW.

Přepnutí na jiný stupeň

- Stisknutím tlačítka + nebo – změňte stupeň řízení výkonu.
- 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.

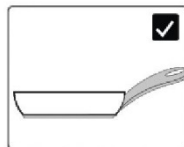
3.3 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

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



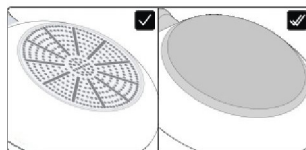
• Pouze hrnce s hladkým dnem, aby se nepoškrábal povrch varné desky.

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.

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

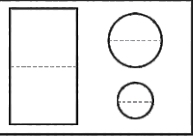
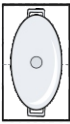
3.3.3 Rozměry a umístění

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.

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

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

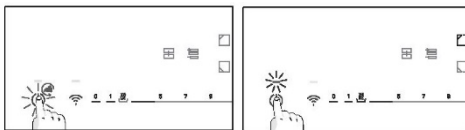
POZOR: Během vaření nebo chladnutí nepokládejte hrnec na ovládací panel nebo do jeho blízkosti.

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1 JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

① ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY

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

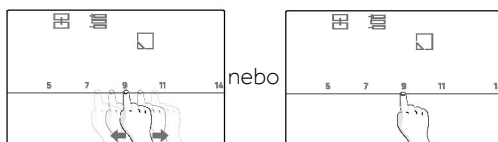


88 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ VÝKONU

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

Výkon lze nastavit:

Posunutím prstu na posuvném ovládacím prvku
Přímým stisknutím v místě určitého stupně



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

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

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

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

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

Na displeji se zobrazuje , což znamená, že:

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

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

|| POZASTAVIT

Místo vypnutí lze celou varnou desku pozastavit stisknutím příslušného tlačítka.

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

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

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

ČASOVAČ

Časovač lze nastavovat dvěma různými způsoby:

- Minutka: když je nastaven čas, varná zóna se nevypne.
- Režim zastavení vaření: po uplynutí nastaveného času se varná zóna vypne. Časovač počítá až do 60 min.

Minutka: vyberte přímo tlačítkem Časovač (bez výběru zóny). Spustí se obecný odpočet časovače.

Po uplynutí času bude varná deska nepřetržitě pípat, dokud nestisknete nějaké jiné tlačítko.

Režim zastavení vaření: chcete-li vybrat časovač pro jednu zónu, vyberte příslušnou zónu a stiskněte .

Vedle číselného displeje vybrané zóny se zobrazí tečka a klepáním na symboly +/- lze nastavit požadovaný čas. Současně lze nastavit maximálně čtyři časovače, jeden pro každou zónu.

Před úpravou hodnoty časovače vždy vyberte požadovanou varnou zónu.

Po uplynutí času varná deska jednou pípne.

ZÁMEK TLAČÍTEK

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

Na displeji se zobrazí písmeno L.

Po zamknutí spotřebiče jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

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

Po zapnutí/vypnutí varné desky zůstane tato funkce aktivní, dokud nebude deaktivována krátkým stisknutím ikony .

SPECIÁLNÍ FUNKCE

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

Přímý přístup:

Po výběru zóny lze aktivovat tyto funkce:

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

ROZPOUŠTĚNÍ:

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

Přístupné pomocí posuvného ovládacího prvku:

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

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

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

CELÁ ZÓNA

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

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

Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny.

"Hrnce budou umístěny podle vyobrazení v části „3.3.3. Rozměry a umístění“.

ZÓNA VARYCOOK (K dispozici v závislosti na modelu)

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.

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.

Minimální rozměry pro zjištění hrnce v prostřední části naleznete v tabulce s umístěním v části

„3.3.3. Rozměry a umístění“.

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.

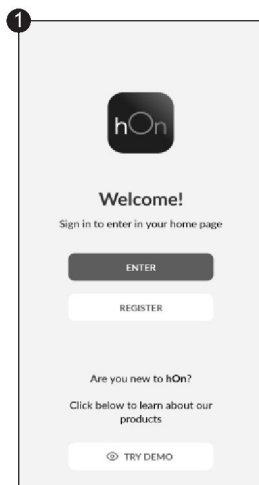
POZNÁMKA

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

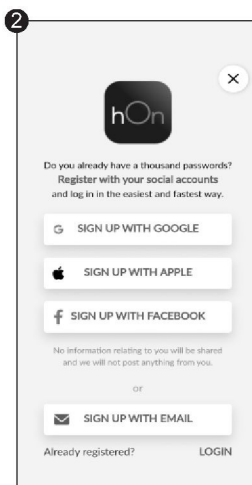
Stáhněte si aplikaci hOn na chytrém telefonu.



Registrace nového uživatele

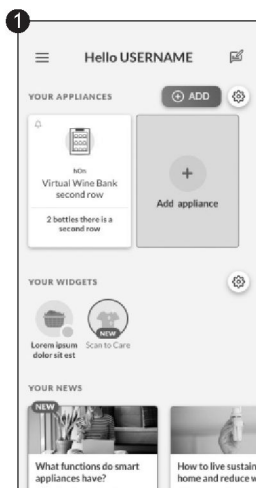


Klikněte na „Registrovat“

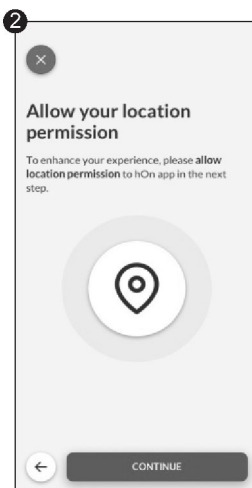


Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

Rychlé párování s registrací



Vyberte „Přidat spotřebič“



Udělte oprávnění ke zjišťování polohy

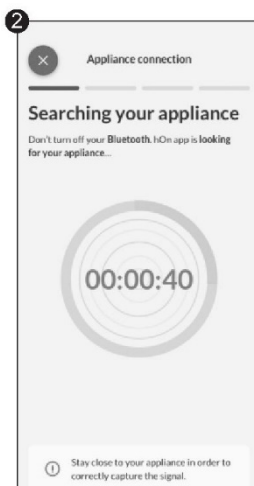


V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku

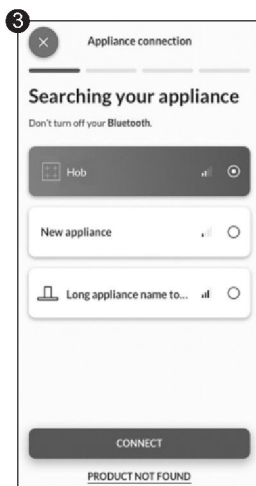
Rychlé párování s registrací



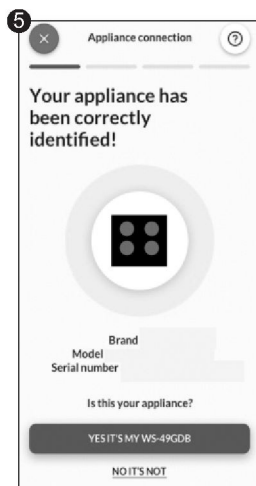
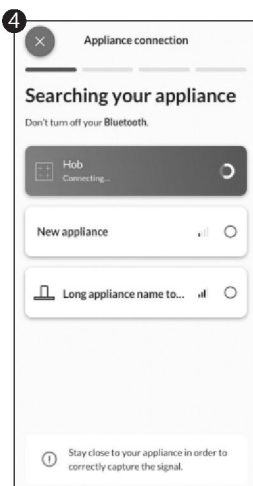
Zapněte spotřebič;
pokud je již zapnutý, vypněte
ho a znovu ho zapněte



Po zapnutí začne aplikace hOn
vyhledávat vaše domácí spotřebiče



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



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

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

Postup druhé registrace:

1. Vzhledem k tomu, že po první registraci již byla varná deska připojena s určitými přihlašovacími údaji k síti Wi-Fi, je nutné je resetovat
2. Abyste je mohli resetovat, zapněte varnou desku
3. Držte tlačítko Wi-Fi, dokud se neozve pípnutí a kontrolka Wi-Fi nezačne blikat
4. Potom se důrazně doporučuje vypnout varnou desku bez jakéhokoli ovládání z mobilní aplikace
5. Nakonec začněte znovu, jako by se jednalo o první registraci; zapněte varnou desku a proveďte obvyklou registraci podle postupu v mobilní aplikaci

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

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

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180:

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

4.3 PŘÍSLUŠENSTVÍ

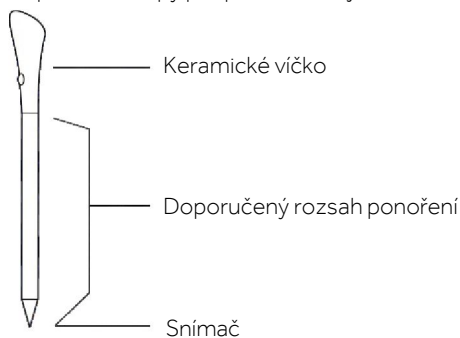
4.3.1 Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy: SONDA PRECI PROBE

a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu)

Děkujeme vám, že jste si koupili sondu Haier Preci Probe. Pamatujte, že funguje pouze s indukční varnou deskou Haier, a před použitím si 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

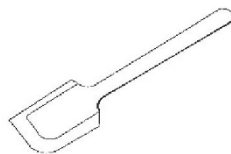
a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na telefonu, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah. Další informace o párování a tipy pro používání najdete v níže uvedených pokynech.



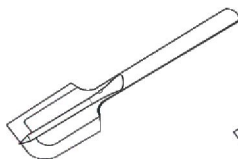
LOPATKA

K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.

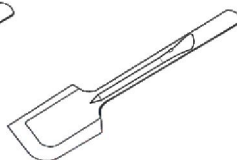
- Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
- Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
- Neřezejte lopatku.
- Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
- Tolerovaná teplota +220 °C



Poloha 1



Poloha 2



4.4 PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

V aplikaci hOn vyberte jeden z receptů nebo speciálních programů, provedte 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 slabého 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 PEČENÍ

5.1 TABULKA VÝKONŮ

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

*Nepřetržitě smažení livanců 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 ryže	Těstoviny	Ohřívání vody	14–15	6–11
	Rýžový pudink	Ohřívání mléka	13–15	6–8
	Vařená ryže	Ohřívání vody	14–15	6–8
	Rizoto	Smažení za stálého míchání a opékání	13–15	6–8
Maso	Pečené maso	Smažení za stálého míchání a opékání	10–13	6–11
	Grilovaný steak	Předehřátí grilu	10–13	10–13
	Klobásy a karbanátky	Předehřátí grilu	10–11	10–13
	Kuřecí kousky	Předehřátí pánve	10–11	6–10
	Smažený řízek	Předehřátí pánve	6–11	10–13
Ryby	Grilovaná ryba	Předehřátí grilu	10–13	8–10
	Rybí filety	Smažení za stálého míchání	10–13	8–10
	Garnáty a krevety	Smažení za stálého míchání	10–13	10–13
Zelenina a luštěniny	Smažené čerstvé hranolky	Ohřívání oleje*	14	11–14
	Smažené mražené hranolky	Ohřívání oleje*	14	11–14
	Grilovaná zelenina	Předehřátí grilu	6–11	10–13
	Papriky, cukety a lilek	Předehřátí pánve	6–11	10–13
Vejce a vejcečné výrobky	Vejce na tvrdo	Ohřívání vody	14–15	6–8
	Smažená vejce	Smažení za stálého míchání	10–13	8–10
	Livance	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.

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

6.2 ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

7. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

7.1 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že indukční varná deska je připojená k napájení. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládací prvky jsou zamčené.	Odemkněte ovládací prvky podle části „Jak tento výrobek funguje“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích může být zbytek vody, nebo možná netisknete tlačítka správným tlakem.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá, a při klepání na ovládací prvky používejte správný tlak.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte 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 ztláčet nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabírá elektroniku. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádobí se neohřívají a na displeji se zobrazuje „U“.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, 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.
Na displeji se zobrazí varování dO.	Současné stisknutí dvou tlačítek, vodní kapky nebo prach na skle.	Zajistěte, aby současně nebyla stisknuta žádná tlačítka, a očistěte varnou desku od všech zbytků vody nebo prachu.

7.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	DISPLEJ		OPATŘENÍ
E0			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E1			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E2			Zavolejte ASA
	Přední levý		Zavolejte ASA
E3			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
	Přední levý		Zavolejte ASA
E4	Vlevo	Vpravo	Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zavolejte ASA
			Zkontrolujte fázi a frekvenci síťového napájení; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
			Zkontrolujte síťový kabel a diferenční 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			Zavolejte ASA
	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 ochraně 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.

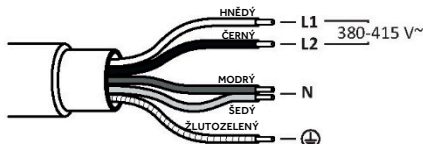
V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený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

9. INSTALACE

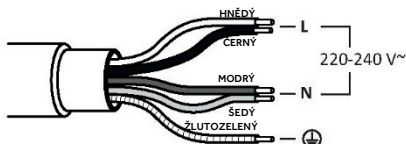
Elektrická instalace

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

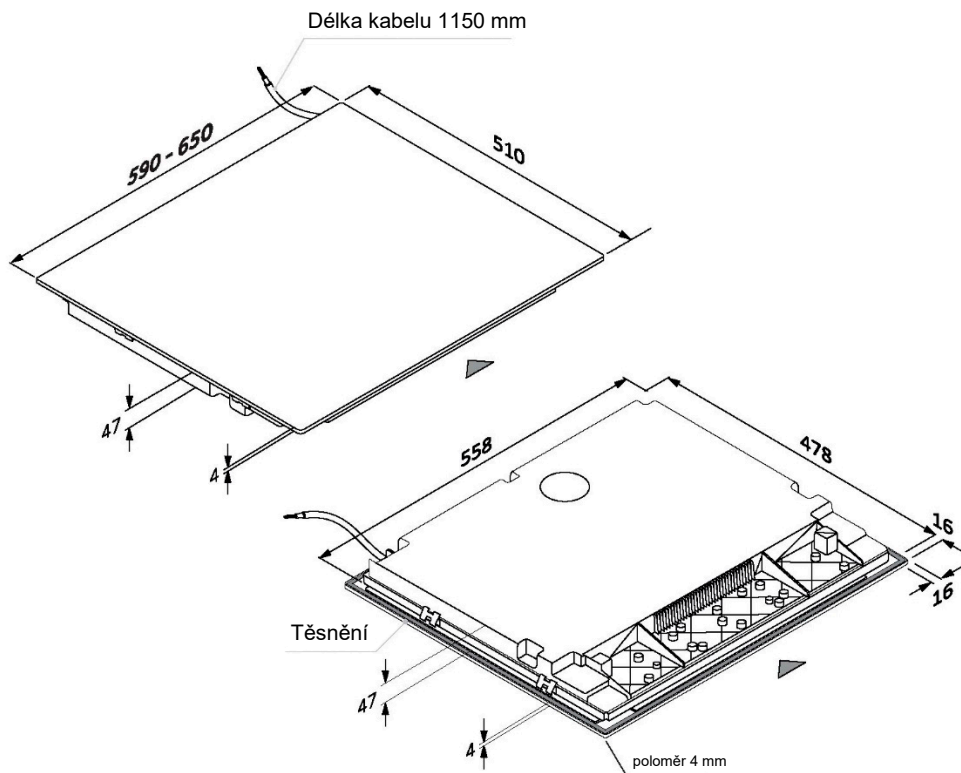
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



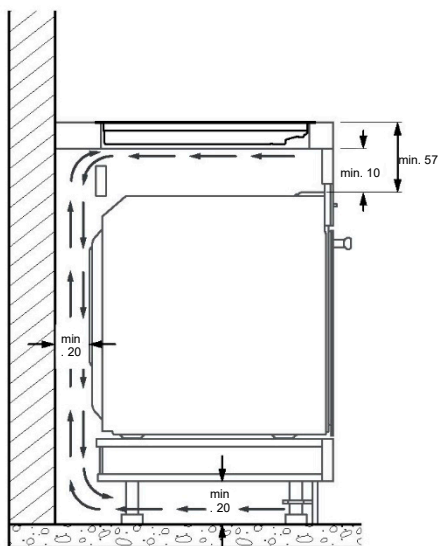
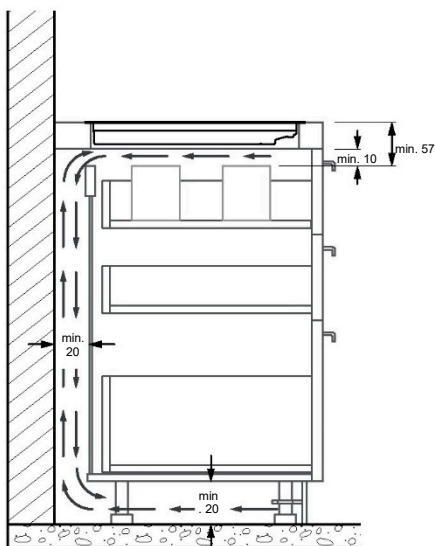
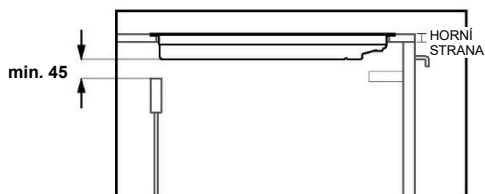
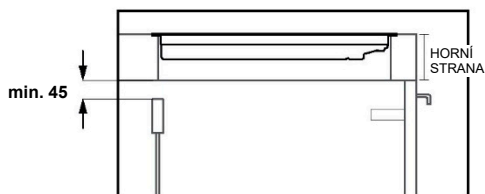
VARNÁ DESKA 60–65 cm



Nástroje

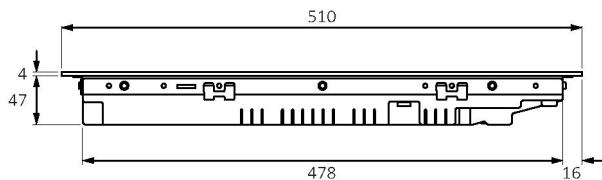


ŘEZY – ŠÍŘKA 60 a 65

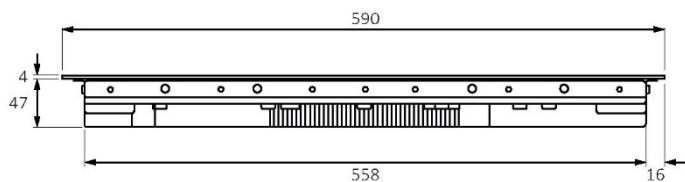


* Podle pokynů k instalaci zajistěte náležitý průtok vzduchu pod vlnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.

VARNÁ DESKA 60 cm

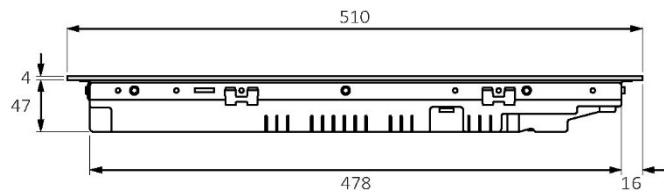


Pohled ze strany

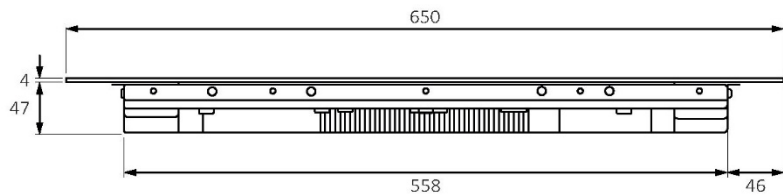


Pohled zepředu

VARNÁ DESKA 65 cm

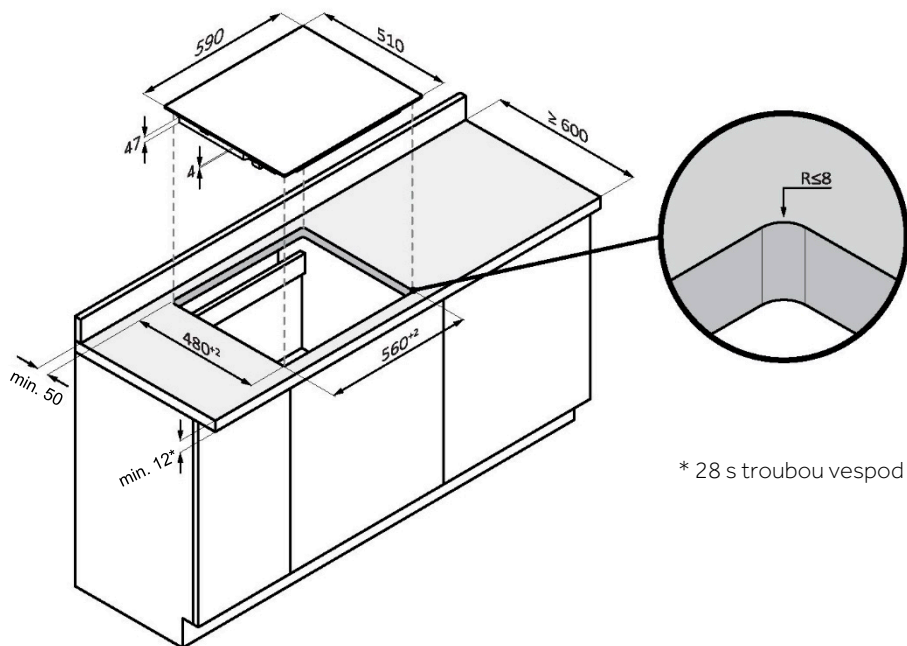


Pohled ze strany

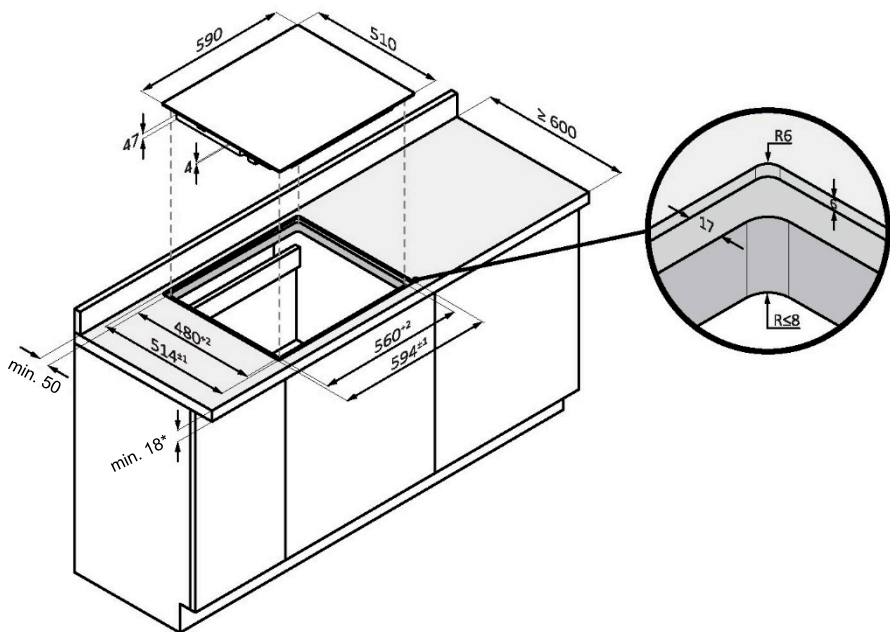


Pohled zepředu

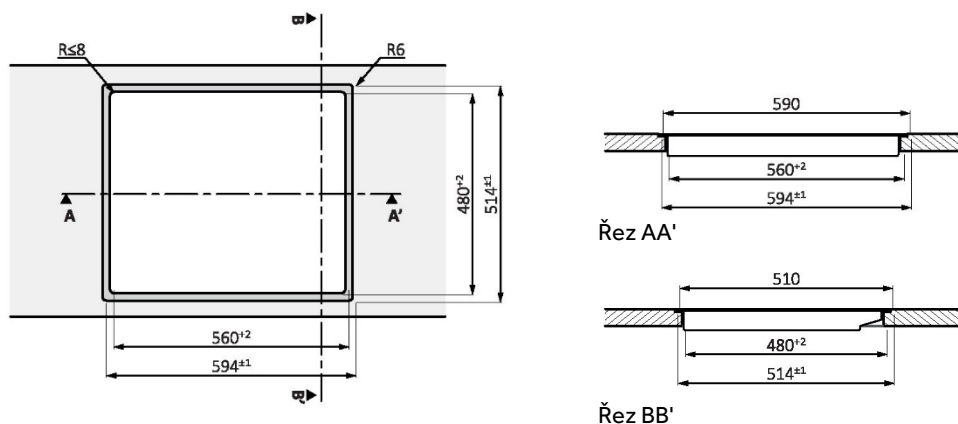
ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 60 cm



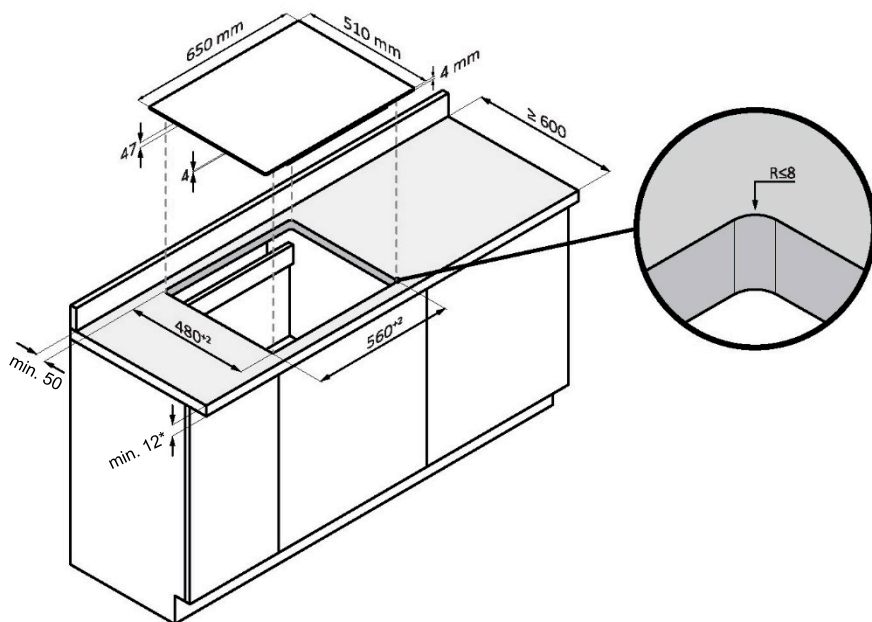
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)



ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)

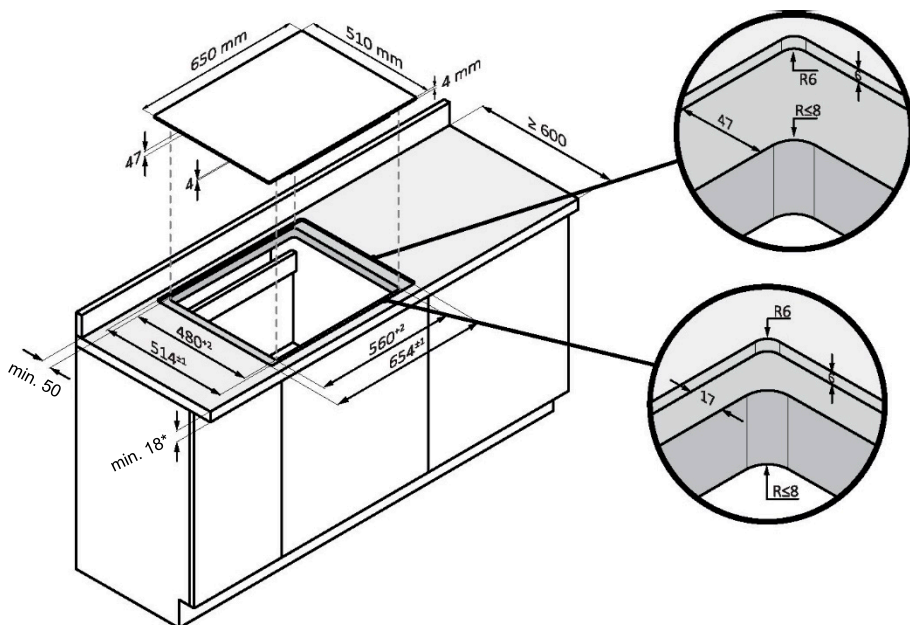


ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 65 cm VRCHNÍ



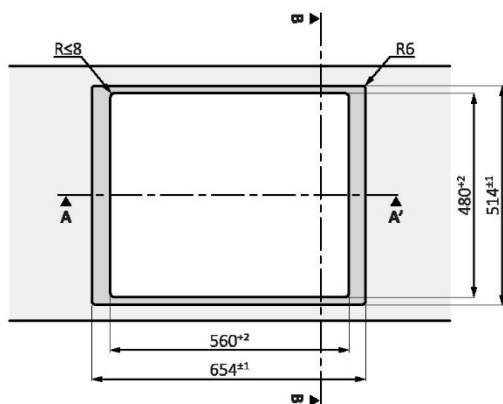
* 28 s troubou vespod

ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ, 65 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)

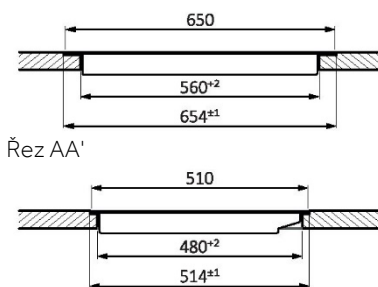


* 34 s troubou vespod

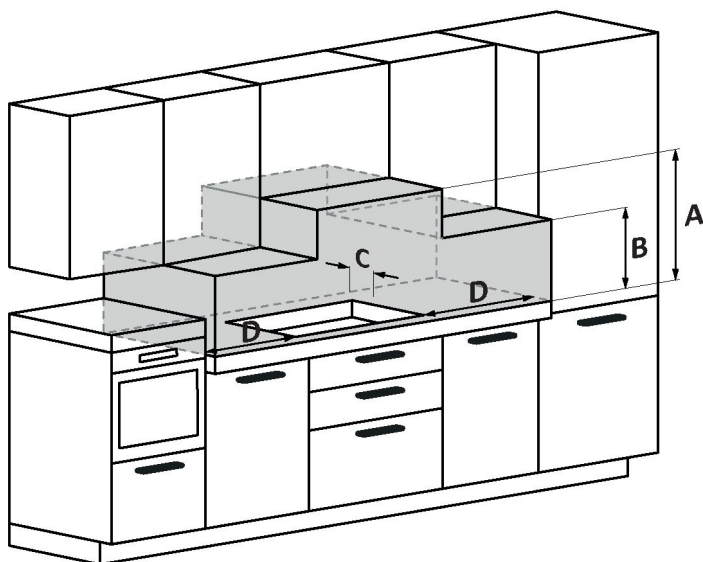
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ, 65 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)



Pohled shora



Řez BB'



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

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

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

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

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

Obsah

94	Bezpečnostné informácie
99	Úvod k výrobku
100	Pred začatím
103	Obsluha spotrebiča
111	Pokyny na varenie
112	Starostlivosť a čistenie
113	Zobrazenie porúch a kontrola
115	Ochrana životného prostredia a likvidácia spotrebiča
116	Inštalácia

VITAJTE

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

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

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

1.1 VŠEOBECNÉ VAROVANIA

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- VAROVANIE: Ak je povrch popraskaný, spotrebič vypnite, aby sa vylúčilo riziko zásahu elektrickým prúdom.
- Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.

1.1.1 Obmedzenia používania

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí môžu používať tento spotrebič, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti. Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými

implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom. Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

1.1.2 Použitie v súlade s určeným použitím

- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napr.:
 - kuchynské priestory pre personál v obchodoch, úradoch a iných pracovných prostrediach,
 - farmy,
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a ďalších prostrediach rezidenčného typu,
 - prostredie typu prenocovania s raňajkami.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.

1.2 INŠTALÁCIA

- Ak je poškodený napájací kábel, z bezpečnostných dôvodov ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce alebo údržby na spotrebiči odpojte spotrebič od elektrickej siete, aby ste predišli nebezpečenstvu poranenia alebo porezania.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože to môže znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

1.3 VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Tento spotrebič by mal byť zapojený do obvodu s vypínačom, ktorý umožňuje úplné odpojenie od napájania pre všetky póly v podmienkach prepätia kategórie III. Prostriedky na odpojenie musia byť v súlade s predpísanými pravidlami.
- VAROVANIE: Aby sa zabránilo nebezpečenstvu pri neúmyselnom resetovaní tepelného ističa, tento spotrebič sa nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač, a nesmie byť ani pripojený k obvodu s pravidelným zapínaním a vypínaním.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

1.4 POUŽITIE A ÚDRŽBA

- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov. Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.

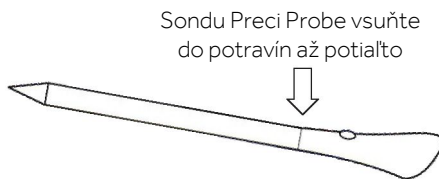
- Neskladujte predmety na varných plochách.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. Všetky rukoväte uchovávajú mimo dosahu detí. Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.
- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí. Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty), alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Nepoužívajte adaptéry na varné nádoby.
- VAROVANIE: Keď sa vypne jedna alebo viac varných zón, prítomnosť zvyškového tepla je signalizovaná vizuálne na príslušnom displeji zóny prostredníctvom symbolu H. Keď je tento symbol aktívny, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli varnej dosky, lebo hrozí nebezpečenstvo popálenia.

1.5 VAROVANIA Bezdrôtová teplotná sonda

(dostupná v závislosti od modelu)

Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie s varnými doskami. Mal by sa používať len podľa pokynov v tomto návode na použitie.

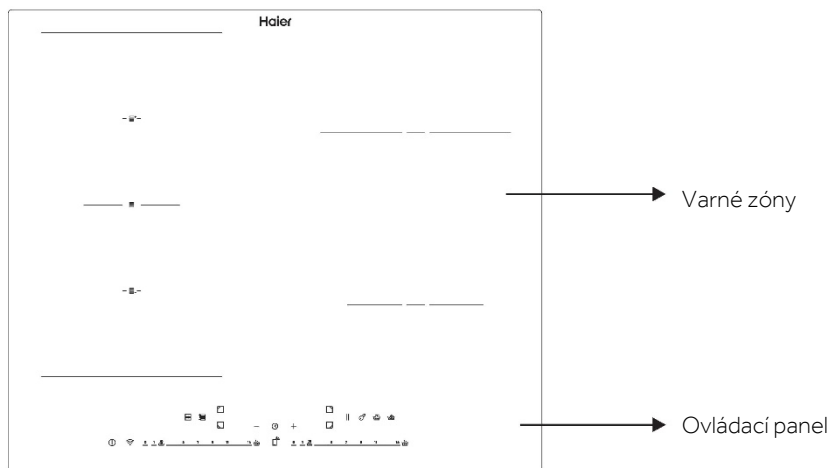
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.
- Kovový tyč sondy Preci Probe treba VSUNÚŤ ÚPLNE do potravín tak, aby ostala vnútri potravín počas celej prípravy jedla až po jej ČIERNY keramický OKRAJ.



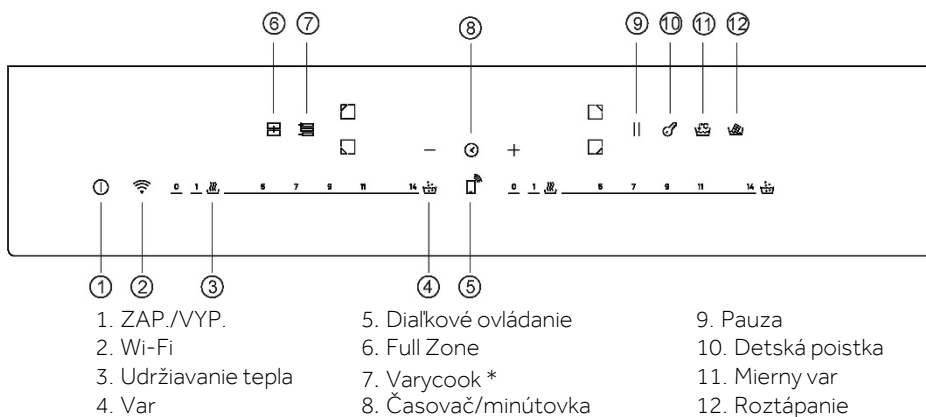
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku jej nesprávneho používania.
- Sondu Preci Probe pred použitím očistite.
- Sonda môže pracovať v nasledujúcom teplotnom rozsahu: 10 °C až po maximálnu vnútornú teplotu kovovej časti 100 °C. Keramická časť môže dosiahnuť 350 °C.
- Ak teplota sondy Preci Probe presiahne 100 °C, príprava jedla sa zastaví a sondu Preci Probe bude treba čo najskôr vybrať, aby sa zabránilo jej poškodeniu. Pri vyberaní si nasadte rukavice.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1 POHĽAD NA VÝROBOK ZHORA



2.2 OVLÁDACÍ PANEL



* Dostupná v závislosti od modelu

3. PRED ZAČATÍM

3.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:

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

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

Pot Detector (Detektor nádob): Po zapnutí varnej dosky výrobok automaticky rozpozná prítomnosť hrncov na varných zónach, a to ešte pred ich aktiváciou.

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

3.2 SPRÁVA VÝKONU

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

Ako nastaviť správu napájania

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

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

Spustenie funkcie správy výkonu:

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

Prepnutie na inú úroveň

- Stlačením + alebo - zmeníte úroveň správy napájania.
- K dispozícii je 8 úrovní výkonu, od „P1“ po „P8“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.

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

Potvrdenie a ukončenie správy výkonu

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

Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, zopakujte operácie opísané vyššie.

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

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

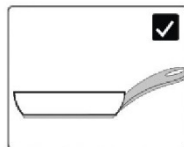
3.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

3.3.1 Vlastnosti riadu

Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.

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

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



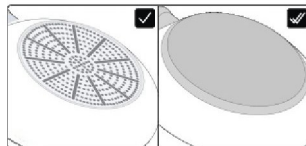
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

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

Test magnetom

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

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



3.3.2 Kvalitnejšie nádoby na varenie

Všetok riad so symbolom indukcie je všeobecne akceptovaný.

V závislosti od typu dna sa však správanie môže líšiť.

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

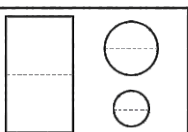
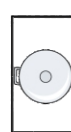
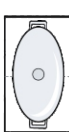
3.3.3 Rozmery a umiestnenie

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna panvice.

Umiestnite hrniec a uistite sa, že je dobre vycentrovaný v oblasti varenia.

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

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

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

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

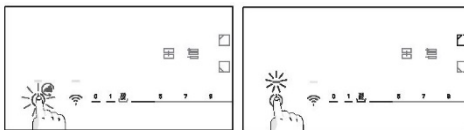
POZOR: Počas varenia či chladenia nestavajte hrniec na ovládací panel ani do jeho blízkosti.

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1 FUNGOVANIE SPOTREBIČA

① ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Ak chcete varnú dosku zapnúť/vypnúť, stlačte toto tlačidlo a chvíľu ho podržte. Príslušný zvuk indikuje stav spotrebiča.



88 VYBRATIE ZÓNY VARENIA A NASTAVENIE VÝKONU

Varná doska dokáže automaticky rozpoznať hrniec po jeho umiestnení na varnú zónu rozsvietením indikátora príslušnej zóny. V tejto fáze nedôjde k aktivácii úrovne výkonu. Zónu je možné zvoliť stlačením indikátora zóny.

Výkon je možné nastaviť:

posunutím prstom po posúvači;
zatlačením priamo na správnu úroveň.



Používateľ môže zmeniť úroveň výkonu počas varenia, pričom použije rovnaký postup.

Číslice zobrazujú nastavenú úroveň výkonu: každá varná zóna má iný počet úrovni výkonu od 1 (min) do 14 (max). Každá úroveň má automatické vypnutie, ktoré sa môže meniť od 1 hodiny do 8 hodín.

Úroveň 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

FUNKCIA BOOST: je možné zvoliť rýchly ohrev stlačením posúvača na 15.

- Funkciu možno použiť v akejkoľvek varnej zóne.
- Po 10 minútach sa funkcia Boost automaticky prepne na 14.

POZOR: Ak sa po zapnutí varnej dosky alebo po ukončení všetkých varení do jednej minúty nenastaví úroveň výkonu, varná doska sa vypne.

Ak sa na displeji zobrazí , znamená to, že:

- hrniec nie je umiestnený vo zvolenej varnej zóne;
- hrniec nie je správne umiestnený/vôbec nie je umiestnený na varnej doske;
- hrniec nie je vhodný na indukciu;
- rozmery hrnca sú menšie ako minimálny požadovaný priemer hrnca vo vybranej zóne (str. 12).
- Ak do 1 minúty nepoužijete vhodný hrniec, varná zóna sa vypne.

H: keď sa tento symbol objaví na čísliciach, znamená to, že varná zóna je horúca. Keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu, symboly zmiznú.

|| PAUZA

Všetky varné dosky je možné namiesto vypnutia pozastaviť stlačením príslušného tlačidla.

Na aktiváciu tejto funkcie stlačte ||. Pri všetkých indikátoroch zón sa objaví || a varenie sa zastaví. Pre deaktiváciu stlačte || a obnovia sa predchádzajúce nastavenia výkonu.

VAROVANIE: Pri prechode do režimu pauzy sa všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku ZAP./VYP., deaktivujú. Takto je možné indukčnú varnú dosku v prípade núdze vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP.

ČASOVAČ

Časovač je možné nastaviť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Minútka: keď je nastavený čas, varná zóna sa nevypne.
- Zastaviť režim varenia: po nastavení času sa zvolená varná zóna vypne. Časovač počíta do 60 min. Minútka: vyberte priamo tlačidlo Časovač (bez výberu zóny). Spustí sa všeobecný odpočítavací časovač. Po uplynutí času varná doska nepretržite pípa, kým nestlačíte akékoľvek iné tlačidlo. Režim zastavenia varenia: ak chcete vybrať časovač pre jednu zónu, vyberte príslušnú zónu a stlačte  V blízkosti číslcového zobrazenia zvolenej zóny sa zobrazí bodka a klepnutím na symboly +/- upravte požadované načasovanie. Súčasne je možné nastaviť až štyri časovače, jeden pre každú zónu.

Pred úpravou hodnoty časovača vždy vyberte požadovanú varnú zónu.

Po uplynutí času varná doska raz pípne.

ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL

Varná doska sa dá uzamknúť stlačením  aby ste zabránili používaniu bez dozoru a na displeji sa zobrazí L.

Keď je spotrebič zablokovaný, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ZAP./VYP. sú deaktivované.

Ak chcete funkciu aktivovať/deaktivovať, stlačte a podržte na chvíľu .

Pri zapínaní/vypínaní varnej dosky zostáva táto funkcia aktívna, kým ju nedeaktivujete krátkym stlačením .

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Varná doska má 3 špeciálne funkcie umiestnené na posúvači, ktoré zodpovedajú 3 úrovňam výkonu;

Priamy prístup:

Tieto funkcie je možné aktivovať po výbere zóny:

 **MIERNY VAR:** Funkcia používaná pre krémy, omáčku alebo iné tekutiny s nízkou teplotou.

ROZTÁPANIE:

Funkcia využívaná hlavne na roztápanie čokolády. Po niekoľkých minútach, keď sa čokoláda začne topiť, prejdite na stupeň 1, aby zostala tekutá bez prekročenia ideálnej teploty.

Pristupné pomocou posúvača:

 **UDRŽIAVAŤ TEPLÉ:** funkcia používaná na udržiavanie jedla po uvarení v teple.

 **VAR:** Funkcia používaná na varenie vody a udržiavanie varu.

POZNÁMKA: akékoľvek varenie pri každej funkcii je možné upraviť výberom rôznych úrovni výkonu v rozsahu navrhovanej úrovne

FULL ZONE

Full Zone je varná zóna, ktorá je kombináciou viacerých varných zón vpredu a vzadu, vytvorením jedinečnej vertikálnej zóny. Keď je aktivovaná zóna Full Zone, je ovládaná iba jednou úrovňou výkonu.

Ak chcete funkciu aktivovať, stlačte . Spätnú väzbu budú zobrazovať iba horné číslice. Nižšie číslice sú vypnuté.

Na deaktiváciu dlho stlačte tlačidlo na výber zóny.

"Hrnec sa umiestni podľa pokynov uvedených v „3.3.3. Rozmery a umiestnenie“.



ZÓNA VARYCOOK (Dostupná v závislosti od modelu)

Táto funkcia sa používa na nastavenie pevných úrovni výkonu v troch rôznych oblastiach podľa polohy hrnca: vysoký (l.14), stredný (l.10), nízky (l.1).

- Ak je hrniec v prednej časti zóny Varycook, úroveň výkonu je nastavená na l.1.
- Ak je hrniec v strede zóny Varycook, úroveň výkonu je nastavená na l.10.
- Ak je hrniec v zadnej časti zóny Varycook, úroveň výkonu je nastavená na l.14.

Ak chcete funkciu aktivovať, stlačte . Spätnú väzbu budú zobrazovať iba horné číslice. Nižšie číslice sú vypnuté. Na deaktiváciu dlho stlačte tlačidlo na výber zóny.

Minimálny rozmer na detekciu hrnca v strednej oblasti nájdete v tabuľke v časti „3.3.3. Rozmery a umiestnenie“.

4.2 PRIPOJENIE K APLIKÁCII hOn

Váš spotrebič môže byť pripojený k domácej bezdrôtovej sieti a dá sa ovládať na diaľku pomocou aplikácie. Pripojte svoj spotrebič, aby ste zabezpečili aktualizáciu na najnovší softvér a funkcie.

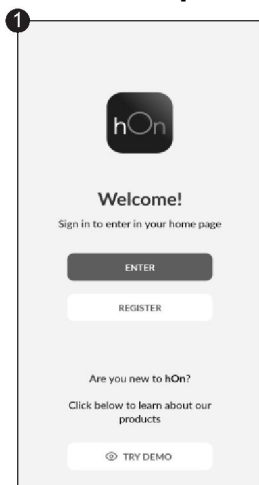
POZNÁMKA

- Po zapnutí varnej dosky začne ikona Wi-Fi blikáť. Teraz je možné produkt zaregistrovať.
- Uistite sa, že je sieť Wi-Fi v domácnosti zapnutá.
- Podrobné pokyny sa budú zobrazovať na spotrebiči aj na mobilnom zariadení.
- Pripojenie varnej dosky môže trvať až 10 minút.
- Ďalšie pokyny a postup na riešenie problémov nájdete v aplikácii.

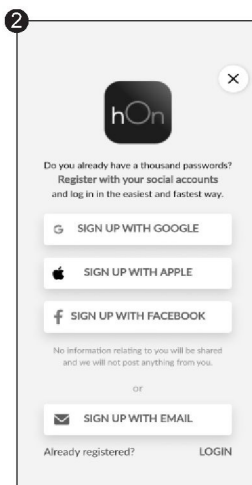
Stiahnite si aplikáciu hOn do smartfónu.



Registrácia nového používateľa

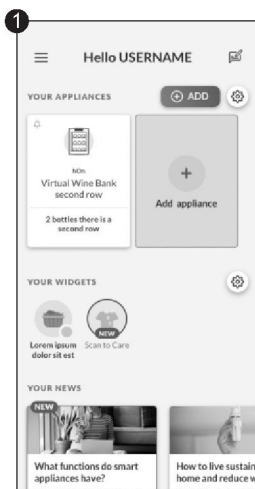


Kliknite na
„Zaregistrovať sa“.

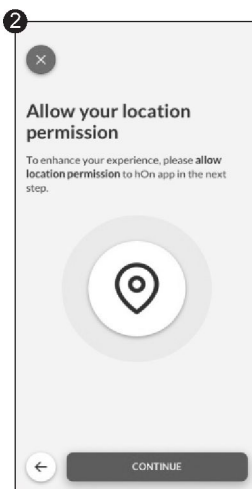


Môžete sa zaregistrovať
prostredníctvom sociálnych
účtov alebo svojho
osobného e-mailu.

Rýchle párovanie



Vyberte možnosť
„Pridať spotrebič“.



Povoľte lokalizáciu
zariadenia.

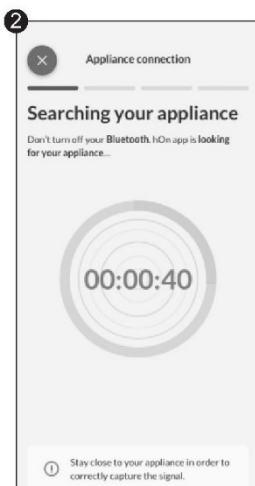


Vyberte z kategórie
spotrebičov varnú dosku.

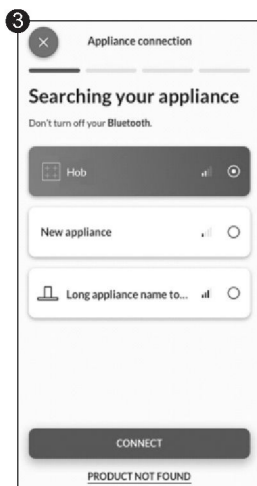
Rýchle párovanie



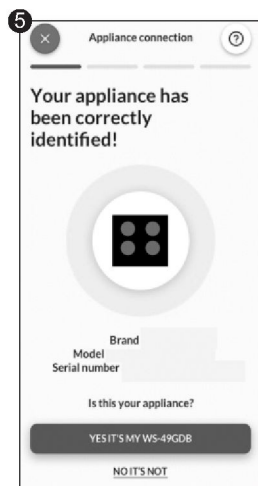
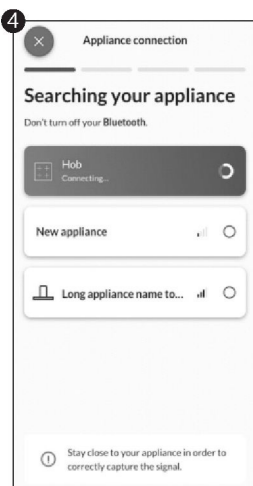
Zapnite spotrebič.
Ak už je zapnutý, vypnite
ho a znova zapnite.



Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať
váš domáci spotrebič.



Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo
„Pripojiť“ a počkajte niekoľko sekúnd.



Váša varná doska sa nájde
a pomocou hOn môžete zobrazit
a nastaviť funkcie/recepty

Vyberte si z ponuky receptov aplikácie hOn alebo z ponuky špeciálnych programov. Postupujte krok za krokom podľa pokynov v aplikácii a po dokončení odošlite parametre do varnej dosky, ktorá začne s prípravou jedla.

Keď varná doska dostane príkaz od aplikácie, varná doska dvakrát pípne a jednu sekundu bude blikať, čo indikuje, že pokyny boli prijaté.

Ak chcete spustiť recept, stlačte tlačidlo „My Chef“.

Ak chcete opustiť funkciu „My Chef“, stlačte tlačidlo 3 sekundy.

*Výsledky varenia sa môžu líšiť v závislosti od použitého riadu.

Postup pri druhej registrácii:

1. Keďže varná doska už bola pri prvej registrácii pripojená s určitými prihlasovacími údajmi k Wi-Fi sieti, je potrebné prihlasovacie údaje resetovať.
2. Ak ich chcete resetovať, zapnite varnú dosku
3. Stlačte tlačidlo Wi-Fi, kým nebudete počuť pípnutie a neuvидíte blikajúcu kontrolku Wi-Fi.
4. Potom sa dôrazne odporúča vypnúť varnú dosku bez akejkoľvek činnosti v mobilnej aplikácii
5. Nakoniec začnite znova, akoby to bola prvá registrácia, zapnite varnú dosku a pokračujte pomocou mobilnej aplikácie zvyčajným postupom registrácie

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Norma	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo (pásmo) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušné zákonné požiadavky pre trh Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na tejto internetovej adrese: www.candy-group.com

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180:

Technológia	Bluetooth
Norma	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčné pásmo (pásmo) [MHz]	2400÷2480
Maximálny výkon [mW]	2,5 - (4dBm)

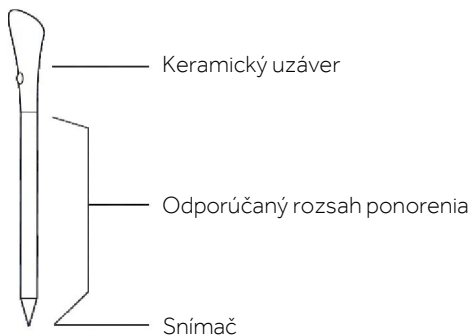
4.3 PRÍSLUŠENSTVO

4.3.1 PRECI PROBE & LADLE - inteligentný bezdrôtový potravinársky teplomer

(dostupný v závislosti od modelu)

Ďakujeme, že ste si zakúpili Haier Preci Probe. Upozorňujeme, že funguje iba s indukčnou varnou doskou Haier a pred použitím si musíte prečítať nasledujúce pokyny a bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie.

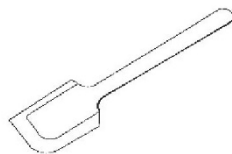
Úvod: Sonda Preci Probe je bezdrôtový potravinársky teplomer, ktorý poskytuje kuchárom v domácnostiach informácie o stave vnútri jedla v reálnom čase, aby sa nestalo, že jedlo ostane neupečené alebo sa pripáli, a aby sa zakaždým zaistil dokonalý výsledok. Priamo sa pripája k produktu. Detaily a stav jedla v reálnom čase si môžete zistiť zo svojho telefónu, takže máte k dispozícii ten najaktuálnejší výsledok. Ďalšie informácie o párovaní a tipoch na používanie nájdete v pokynoch uvedených nižšie.



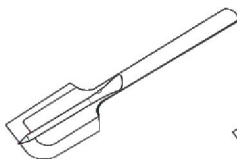
VAREŠKA LADLE

Varešku so sondou použijete na miešanie jedla počas varenia.

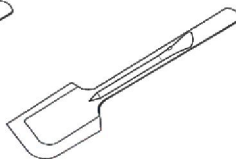
- Pred prvým použitím varešku vyčistite.
- Nepoužívajte naberačku v prítomnosti otvorených plameňov.
- Varešku neporežte.
- S vareškou nemanipulujte tak, aby sa dostala do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými dielmi varnej dosky.
- Tolerovaná teplota +220 °C



Poloha 1



Poloha 2



4.4 PRÍPRAVA NA VARENIE S APLIKÁCIOU

Sonda Preci Probe ako teplomer

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

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

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

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

Varenie vo vákuu

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

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

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

Gril

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

Mierny var

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

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

Varenie v pare

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

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

5. POKYNY NA VARENIE

5.1 TABUĽKA VÝKONU

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

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

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

5.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

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

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.

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

6.2 ČISTENIE VARNEJ DOSKY

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

a) MASTNÉ ŠKVRNY

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

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

b) ŠKVRNY OD CUKRU

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

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

c) ŠKVRNY OD ŠKROBU

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

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

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

d) LESKLÉ KOVOVÉ ODFARBENIE

Použite roztok vody s octom a povrch skla očistite handričkou.

7. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

7.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

7.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

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

*ASA = servisné centrum

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1 ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Odporúčania pre čo najlepšie výsledky:

Použite hrnce a panvice s priemerom dna rovnajúcim sa priemeru varnej zóny.

Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.

Ak je to možné, počas varenia nechávajte na hrncoch pokrievky.

Varte zeleninu, zemiaky atď. s minimálnym množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.

Používajte tlakový hrniec, pretože to ešte viac znižuje spotrebu energie a skracuje dobu prípravy jedla.

Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny vyznačenej na varnej doske.

8.2 ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť).



Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne treba dodržiavať určité základné pravidlá:

- OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

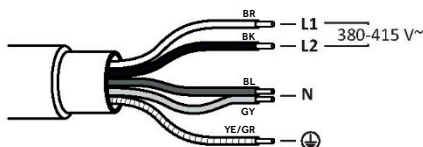
V mnohých krajinách je k dispozícii zber veľkých spotrebičov z domácností spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a s rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

9. INŠTALÁCIA

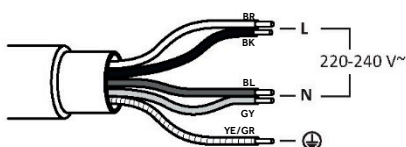
Elektrická inštalácia

Napájací kábel: Zariadenie je vybavené napájacím káblom, ktorý musí byť pripojený k domácej elektrickej sieti. Zistíte rôzne možnosti pripojenia na základe typu domáceho napájania z príslušnej schémy. Typový štítok tiež uvádza prípustné napájacie napätie pre toto zariadenie a zodpovedajúcu spotrebu energie.

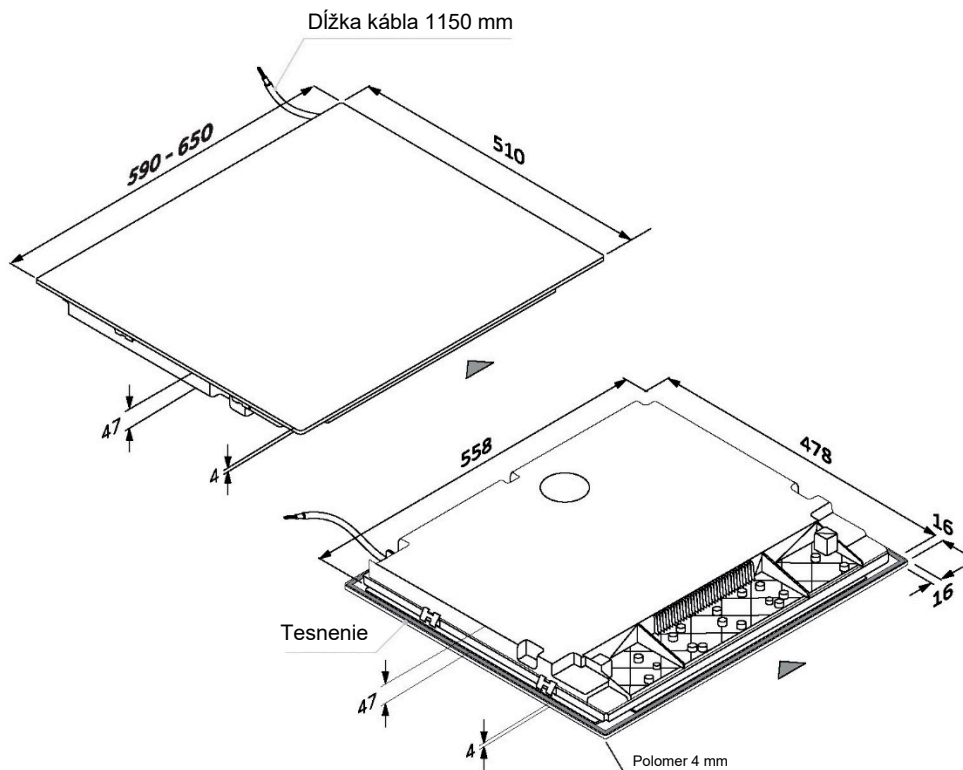
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



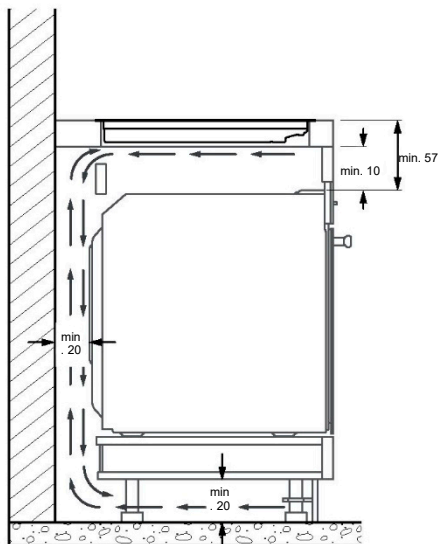
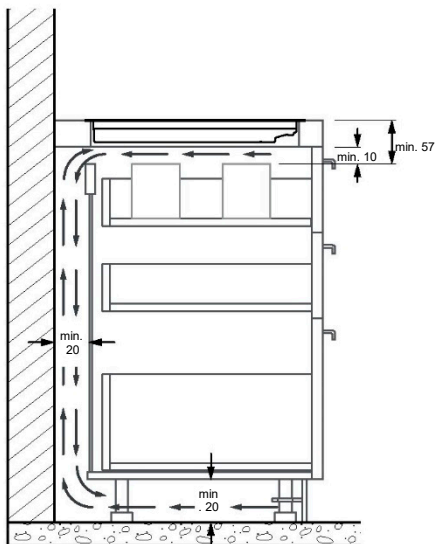
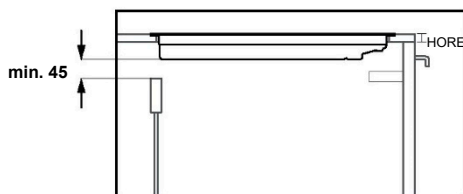
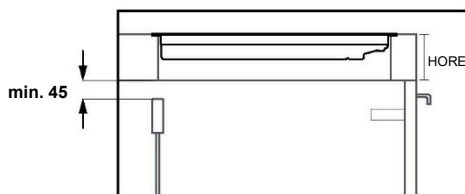
VARNÁ DOSKA 60 - 65 cm



Nástroje

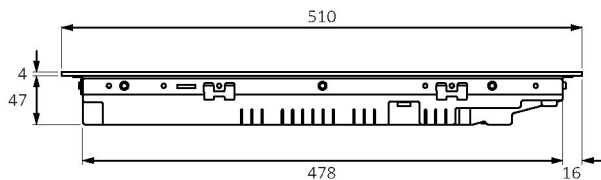


SEKCIE - ŠÍRKA 60 a 65

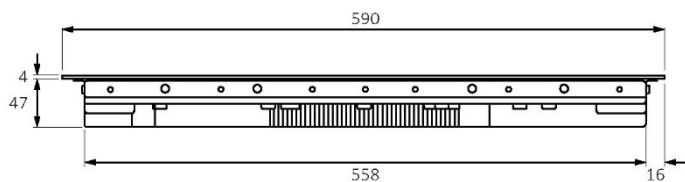


*Pre správnu činnosť spotrebiča zaistíte správne prúdenie vzduchu pod varnou doskou podľa pokynov na inštaláciu.

VARNÁ DOSKA 60 cm

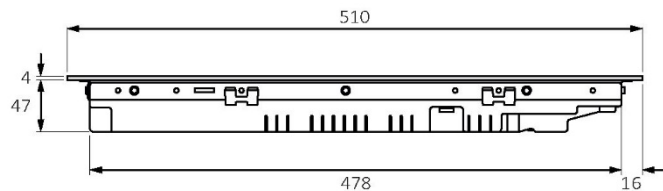


Pohľad z boku

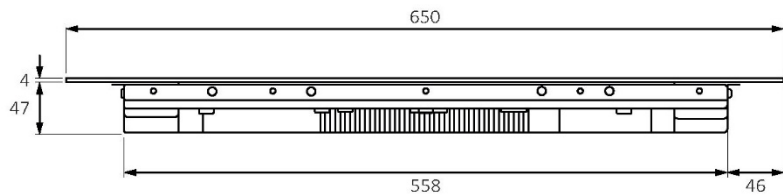


Pohľad spredu

VARNÁ DOSKA 65 cm

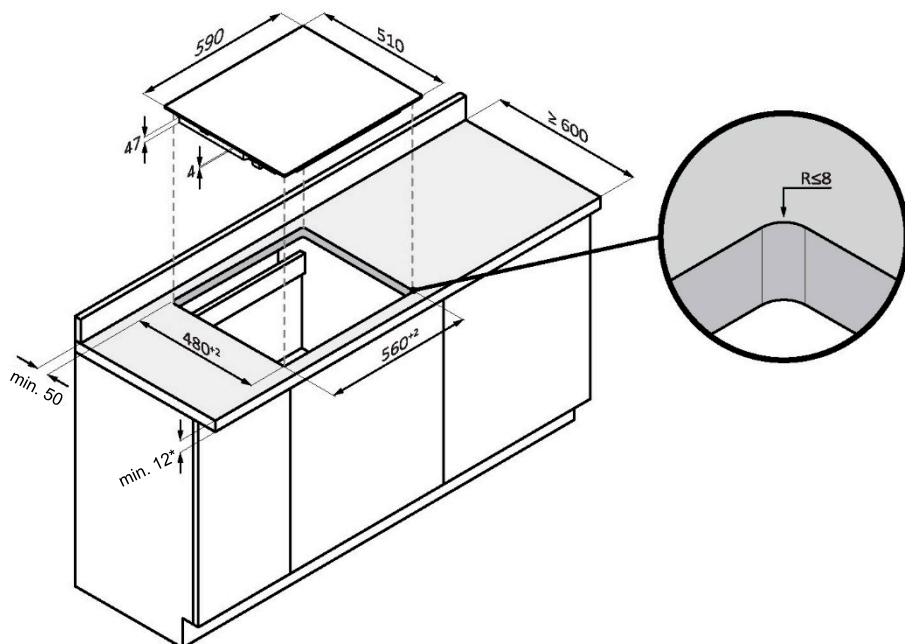


Pohľad z boku



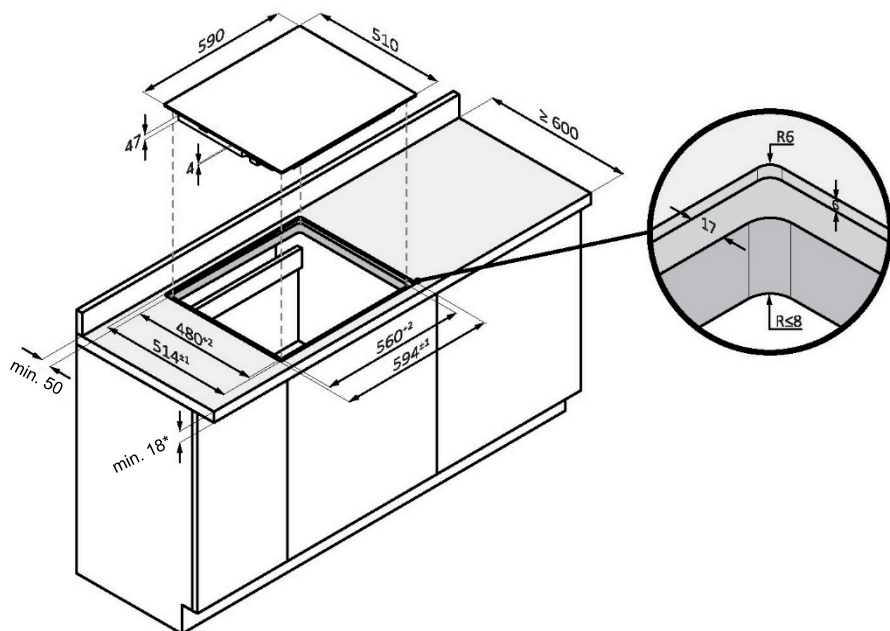
Pohľad spredu

ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 60



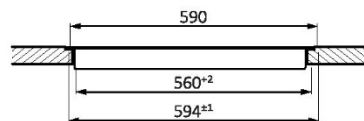
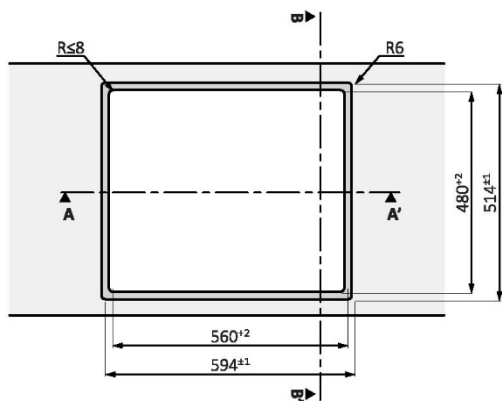
*28 s rúrou dole

ROZMERY PRI ZAPUSTENEJ MONTÁŽI 60 (neplatí pre modely so skoseným sklom)

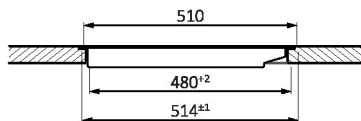


*34 s rúrou dole

ROZMERY PRI ZAPUSTENEJ MONTÁŽI 60 (neplatí pre modely so skoseným sklom)

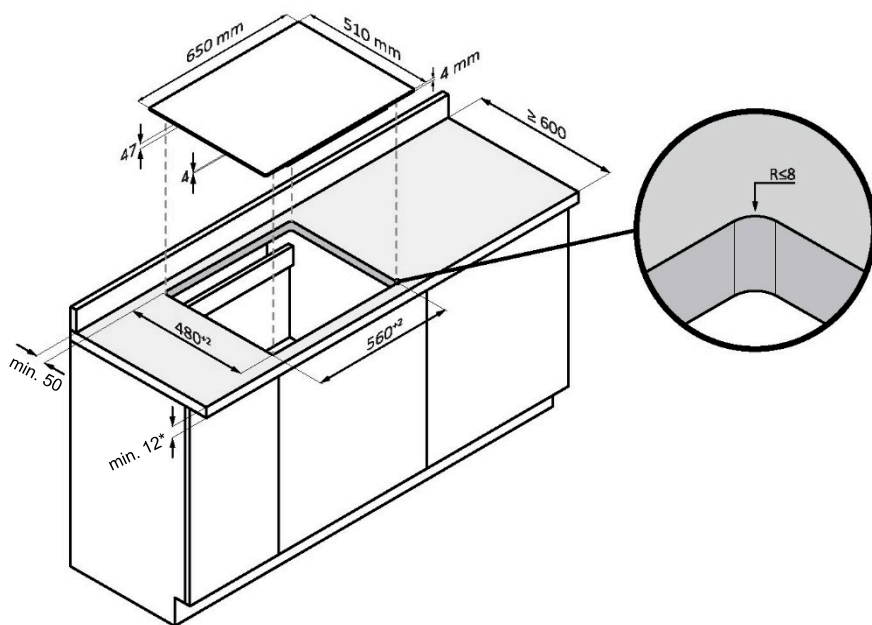


Sekcia AA'



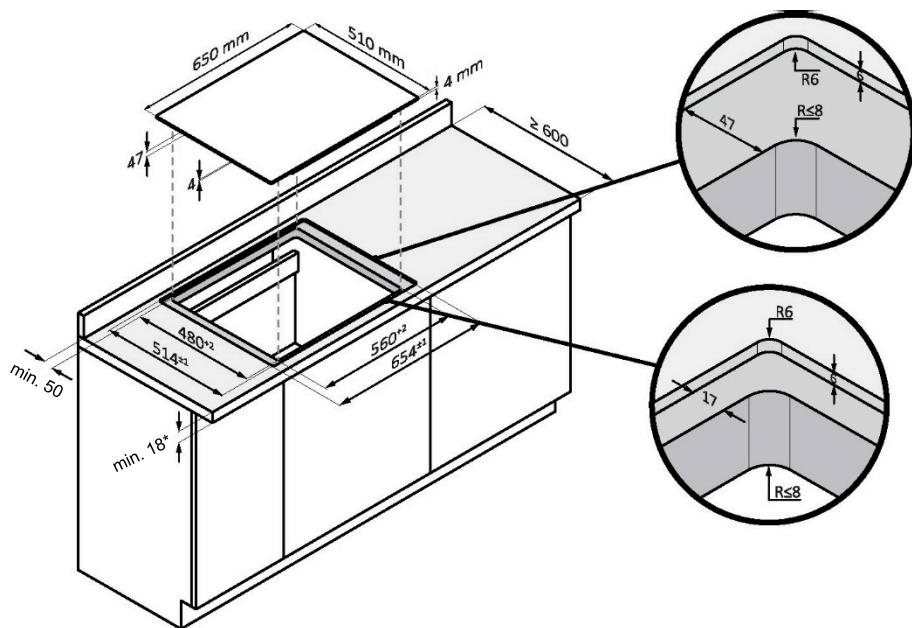
Sekcia BB'

ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 65 TOP



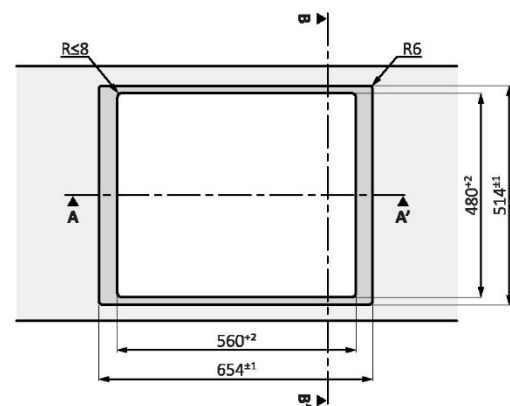
*28 s rúrou dole

ROZMERY PRI ZAHĽBENEJ MONTÁŽI 65 (neplatí pre modely so skoseným sklom)

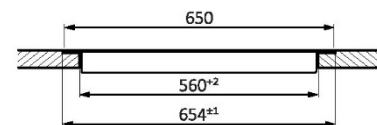


*34 s rúrou dole

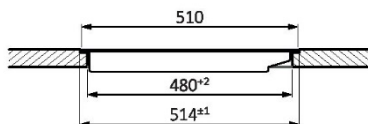
ROZMERY PRI ZAHĽBENEJ MONTÁŽI 65 (neplatí pre modely so skoseným sklom)



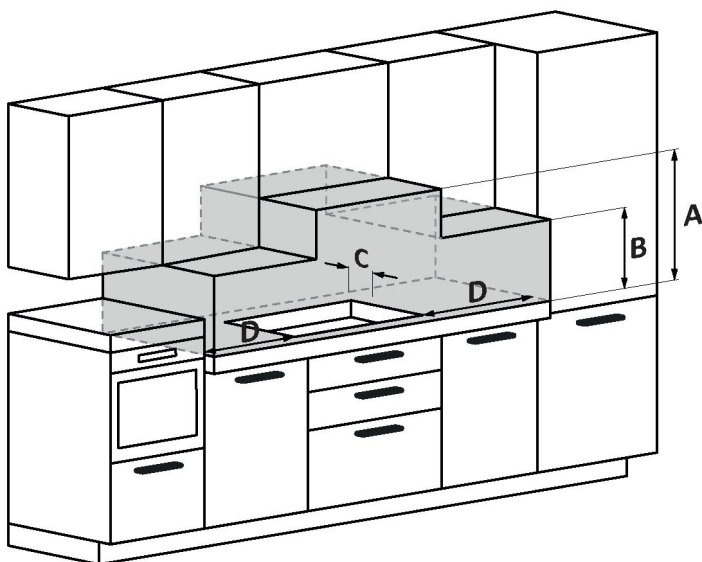
Pohľad zhora



Sekcia AA'



Sekcia BB'



- A:** Odporúčame vzdialenosť aspoň 650 mm, ale je lepšie pozrieť si návod na použitie odsávača pár.
- B:** Zvážte vytvorenie funkčného priestoru na manipuláciu s kuchynským náradím a pre paru a kondenzáciu vznikajúcu počas prípravy jedla.
- C:** 35 mm od vyhlbeného otvoru k zadnej časti/zadnému panelu
- D:** 35 mm od susedného nábytku (pre varnú dosku 60 cm)
- D:** 55 mm od susedného nábytku (pre varnú dosku 65 cm)

Sisukord

124	Ohutusteave
129	Toote tutvustus
130	Enne alustamist
133	Toote kasutamine
141	Toiduvalmistamise juhised
142	Hooldus ja puhastamine
143	Tõrgete kuvamine ja kontrollimine
145	Kasutuselt kõrvaldamine ja vastavusdeklaratsioon
146	Paigaldamine

TERE TULEMAST!

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

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

1. OHUTUSTEAVE

1.1. ÜLDISED HOIATUSED

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

1.1.1. Kasutuspiirangud

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

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

1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt

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

1.2. PAIGALDAMINE

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

1.3. ELEKTRIOIATUSED

- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab lahtlüliti, mis tagab kõigi pooluste täieliku lahtiühendamise toiteallikast III kategooria liigpinge tingimustes. Ühenduse katkestamise vahendid peavad vastama kirjutatud 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

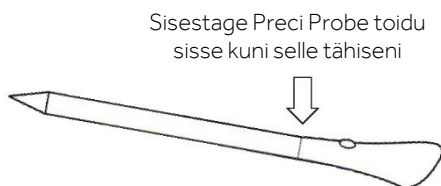
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud 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.
- Aurupuhasit ei tohi kasutada.

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

1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur (saadaval olenevalt mudelist)

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

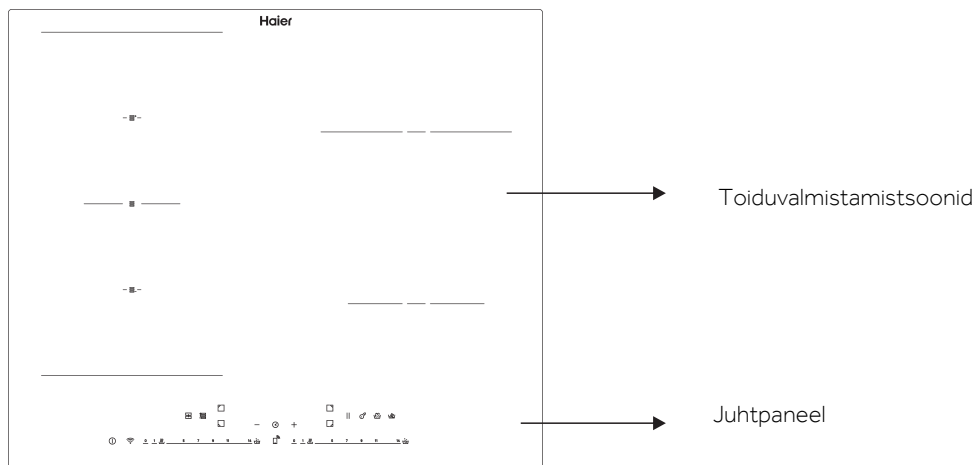
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Preci Probe'i metallvarras tuleb toidu sisse SISESTADA TÄIELIKULT kuni selle MUSTA keraamilise SERVANI.



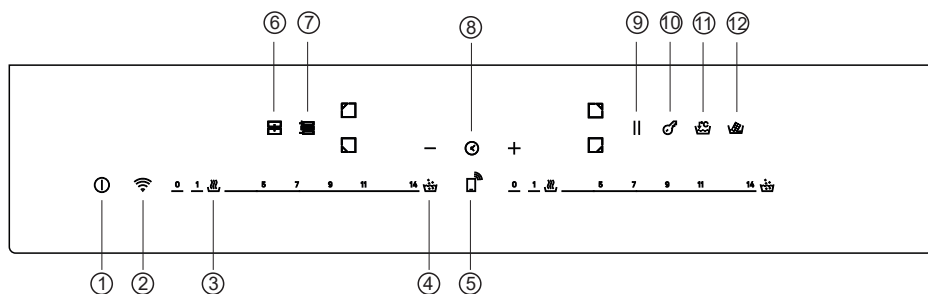
- Ärge kasutage Preci Probe andurit mikrolaineahjus.
- Preci Probe andurit saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe anduri kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.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

4. Keetmine

5. Kaugjuhtimine

6. Täistsoon

7. Varycook *

8. Taimer /minutilugeja

9. Peata

10. Lapselukk

11. Hautamine

12. Sulatamine

* Saadaval olenevalt mudelist

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

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

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

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 juhtpaneelil nuppe + ja -.
- Taimeri näidikule ilmub „P8“, mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

- Toitehalduse taseme muutmiseks vajutage nuppe + või -.
- Võimsustasemeid on 8, „P1“ kuni „P8“. Taimeri indikaator näitab ühte järgmistest:

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

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

Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

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

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

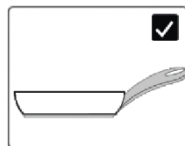
3.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

3.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

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

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



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

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

Magnetitest

Induktsioonküpsetamine kasutab soojust 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.

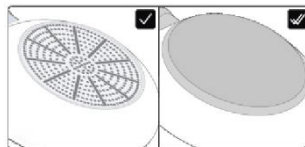
Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika, savinõud.

3.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

Kõik induktsioonsümboliga köögitarvikud on üldiselt sobilikud.

Sõltuvalt põhja tüübist võib nende käitumine siiski erineda.

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

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

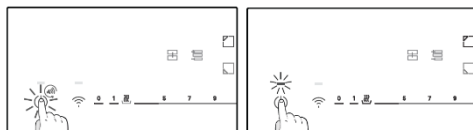
TÄHELEPANU: ärge pange potti toidu valmistamise või jahutamise ajal juhtpaneelile või selle lähedusse.

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

① Pliidiplaadi SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

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

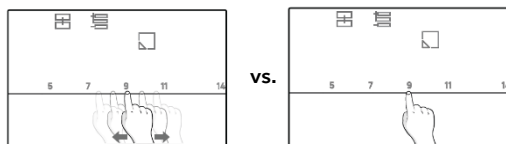


88 VALIGE KÜPSETUSTSOON JA SEADISTAGE TOIDE

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

Võimsust saab seadistada järgmiselt.

Libistage sõrmega üle liuguri.
Vajutage otse õigelt taset.



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

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

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

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

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

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

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab see, et:

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

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

|| PEATA

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

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

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

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

TAIMER

Taimerit saab seadistada kahel erineval viisil.

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

Taimer loeb aega kuni 60 minutit.

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

Kui aeg täis saab, hakkab pliid pliiksuma, kuni vajutatakse mõnda teist nuppu.

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

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

Aja möödudes pliiksub küpsetusplaat üks kord.

KLAHVILUKK

Pliidi saab lukustada, vajutades  et vältida järelvalveta kasutamist, ja ekraanile ilmub L. Kui seade on lukustatud, on kõik nupud välja lülitatud, välja arvatud toitenupp.

Funktsiooni aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks vajutage ja hoidke  mõnda aega all.

Pliidiplaadi SISSE/VÄLJA lülitamisel jääb see funktsioon aktiivseks, kuni see inaktiveeritakse, vajutades mõnda aega ikoonile .

ERIFUNKTSIOONID

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

Otsene juurdepääs:

Neid funktsioone saab aktiveerida pärast tsooni valimist:



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



SULATAMINE

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

Juurdepääs liuguriga:



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



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

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

TÄISTSOON

Täis tsoon on küpsetusala, mis on kombinatsioon rohkematest küpsetustsoonidest luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Täistsooni, kui see on aktiveeritud, juhitakse eaeins ujal tühagea, 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 vastavalt jaotisele "3.3.3. Mõõtmel ja paigutus"

VARYCOOK"i TSOON (Saadaval olenevalt mudelist)

Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemetel 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.

Selle funktsiooniga töötamise minimaalse poti läbimõõdu kohta vaadake keskmist asendit ristkülikukujulisel alal, mis on näidatud tabelis "3.3.3. Mõõtmel ja paigutus".

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel.

Alumised näidikud on välja lülitatud. Deaktiveerimiseks vajutage pikalt tsooni valijat.

4.2. RAKENDUSEGA hOn ÜHENDAMINE

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

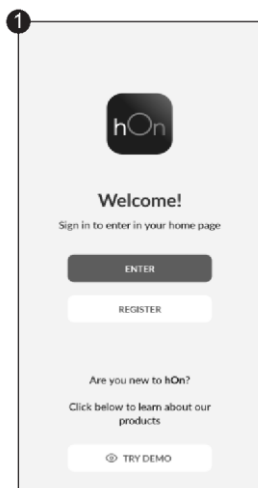
MÄRKUS

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

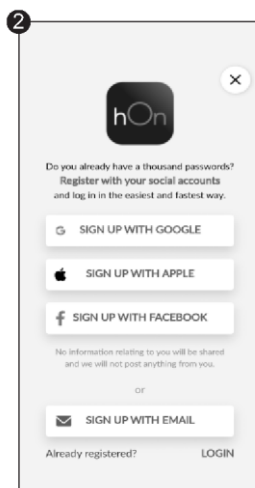
Laadige nutitelefonile alla hOn rakendus.



Uue kasutaja registreerimine

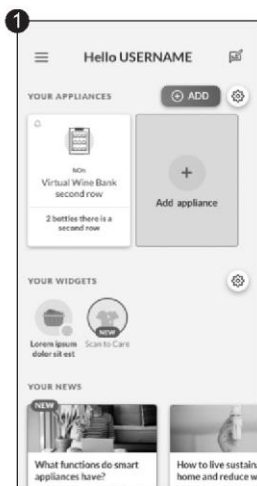


Klõpsake nupul „Registreeri“

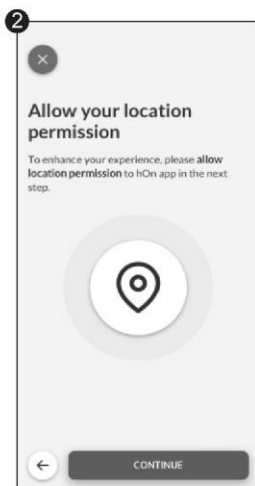


Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

Kiirühendamine



Valige „Lisa seade“.

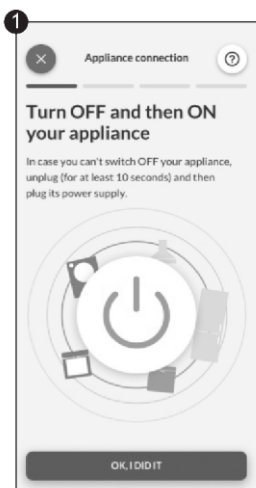


Andke asukohaluba.

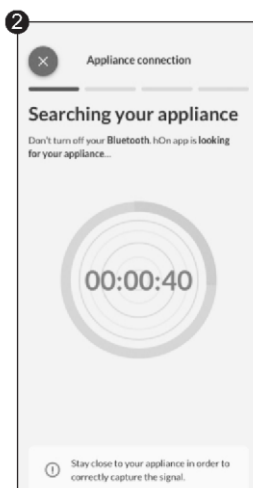


Valige seadmekategooriast oma pliit

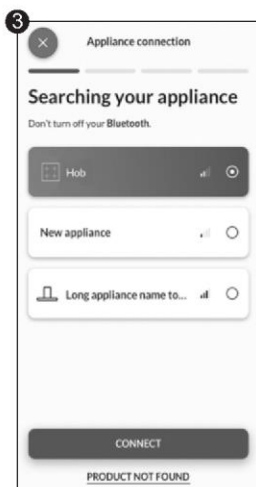
Kiirühendamine



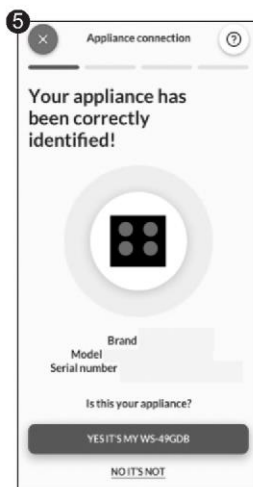
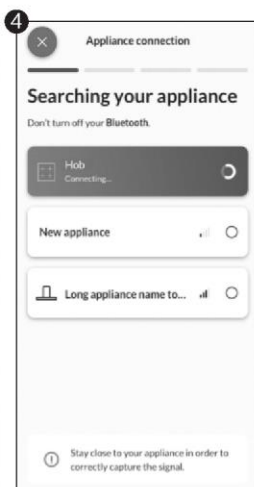
Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima.



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



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

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

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

Retsepti alustamiseks vajutage nuppu „My Chef“.

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

*Toiduvalmistamise tulemused võivad kasutatud kööginõude tõttu erineda.

Teise registreerimise protseduur:

1. Pärast esmakordset registreerimist on vaja pliidiil WiFi sisselogimisandmed lähtestada, sest pliit on juba teatud maaadiga WiFi-võrku ühendatud

2. Nende lähtestamiseks lülitage pliit sisse

3. Vajutage WiFi-nuppu, kuni kuulete piiksu ja näete, et WiFi LED-tuli vilgub

4. Pärast seda on tungivalt soovitatav pliidiplaat välja lülitada ilma mobiilirakendust kasutamata

5. Lõpuks alustage uuesti, nagu oleks see esimene liitumine, lülitades pliidi sisse ja jätkates mobiilirakenduse abil tavalist liitumisprotseduuri

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

PRECİ PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID

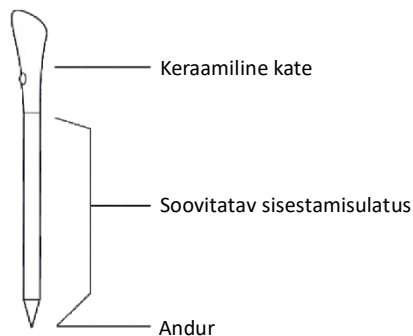
Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400 ÷ 2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 -(4dBm)

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



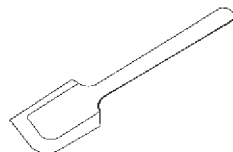
ENNE KASUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT

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

KULP

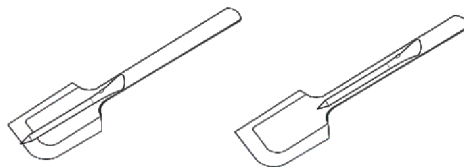
Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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



Asend 1

Asend 2



4.4. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

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

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

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

Sous Vide

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

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

Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja 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 vitamiinisalduse, parandades selle maitset ja struktuuri, mis on kompaktsem ja meeldivam.

Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. VÕIMSUSTABEL

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

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

5.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

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

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVIKUTUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

6.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

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

a) RASVANE PIND

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

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

b) SUHKRUNE PIND

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

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

c) TĀRKLISERIKAS PIND

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

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

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

d) LĀIKIV METALNE VĀRVIMUUTUS

Kasutage āādika-vee lahust ja puhastage klaaspiind lapiga.

7. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

7.1. VEAOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et induktsioonpliit on ühendatud toiteallikaga. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Probleemi püsimisel kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtelemendid, vaadates jaotist „Kuidas toode toimib“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtelementidel võib olla veejääke või te ei pruugi nuppudele õiget survet avaldada.	Veenduge, et puutetundlik juhtimisala on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel õiget survet.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatu abrasiiivseid 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 vaikselt 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 tuvistada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvistada, 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 helisignaali ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimer ekraanil ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles veatähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliit vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
Ekraanile ilmub hoiatus d0.	Kahe nupu samaaegne vajutamine, veetilgad või tolm klaasil.	Veenduge, et samal ajal ei vajutataks ühtegi nuppu, ja puhastage pliit vee või tolm eemaldamiseks.

7.1.1. TÕRKEKOODID

TÕRKEKOOD	KUVAMISREEGEL	TEGEVUSED
E0		
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E1		
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E2		Helistage ASA-le
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E3		Helistage ASA-le
		Helistage ASA-le
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E4	Vasak	Parem
E5		Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E6	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E7	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E8	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E9		Helistage ASA-le
	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 spetsiaalse-tesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõtte.

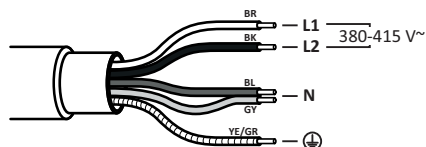
Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

9. PAIGALDAMINE

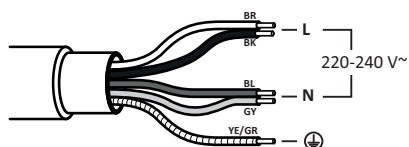
Elektripaigaldis

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.

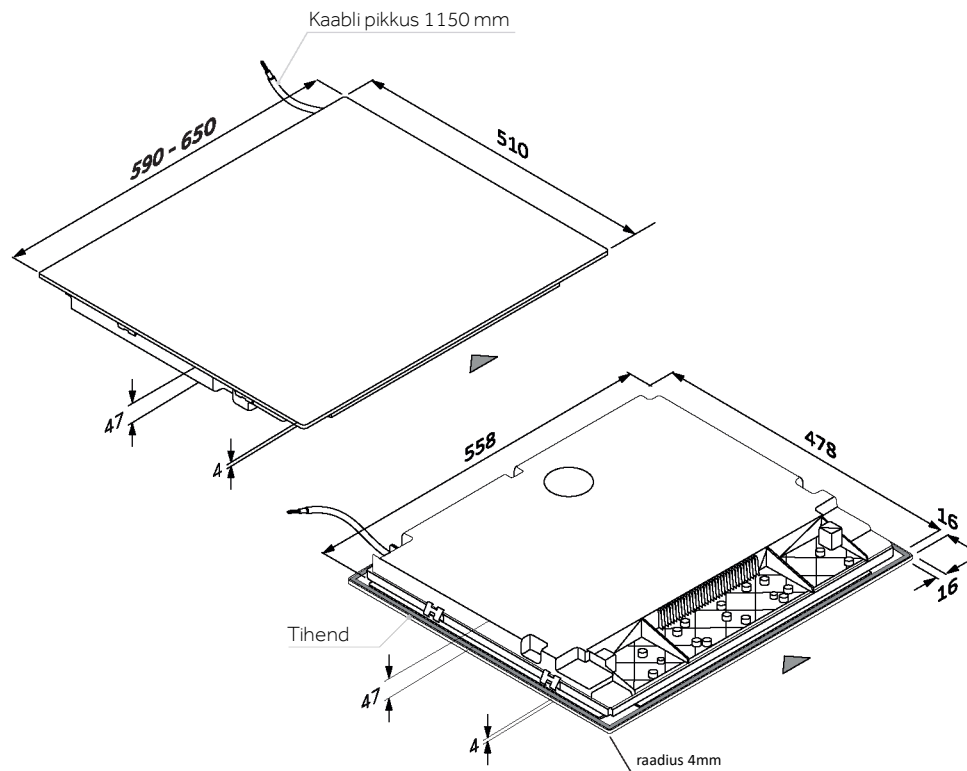
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz

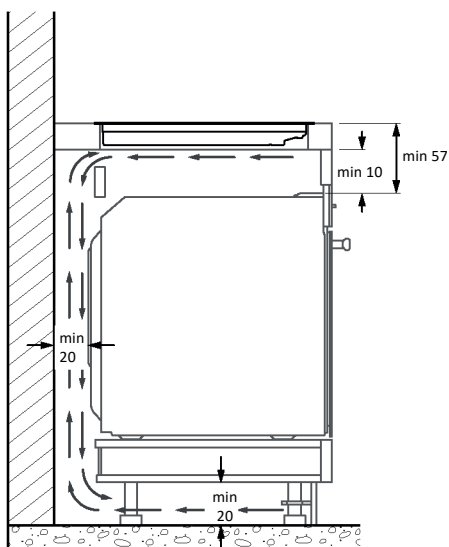
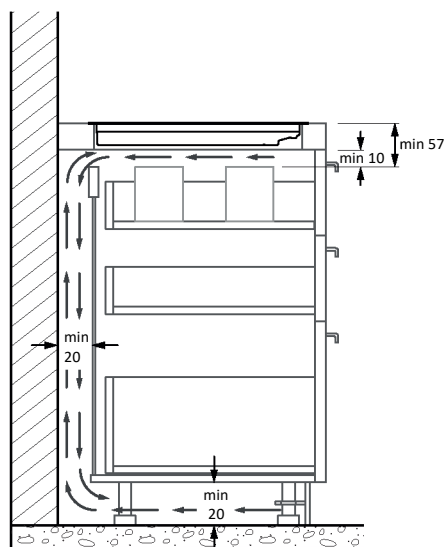
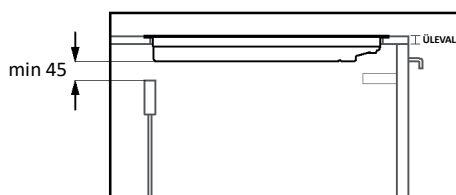
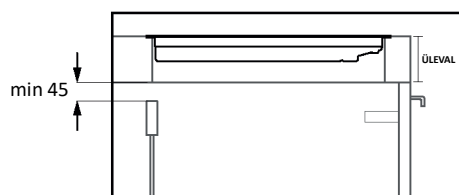


PLIIT 60-65 cm



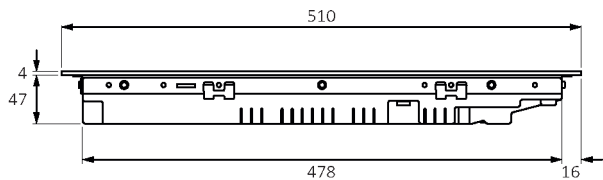


SEKTSIOONID - LAIUS 60 ja 65

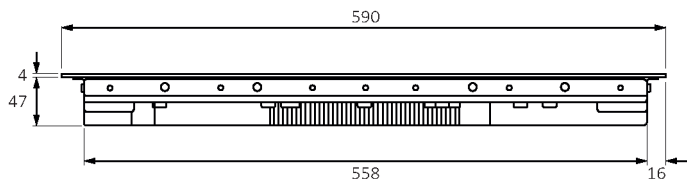


* Seadme nõuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nõuetele vastav õhuvool vastavalt paigaldusjuhiste.

PLIIT 60 cm

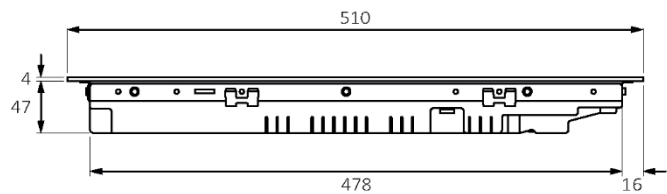


Külgvaade

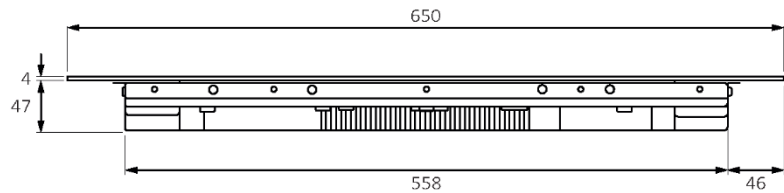


Eestvaade

PLIIT 65 cm

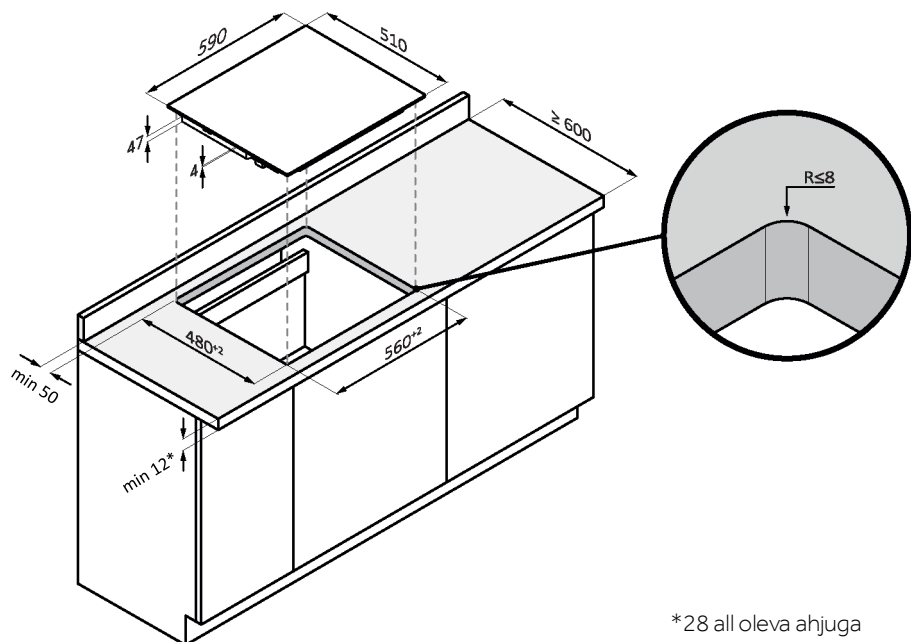


Külgvaade

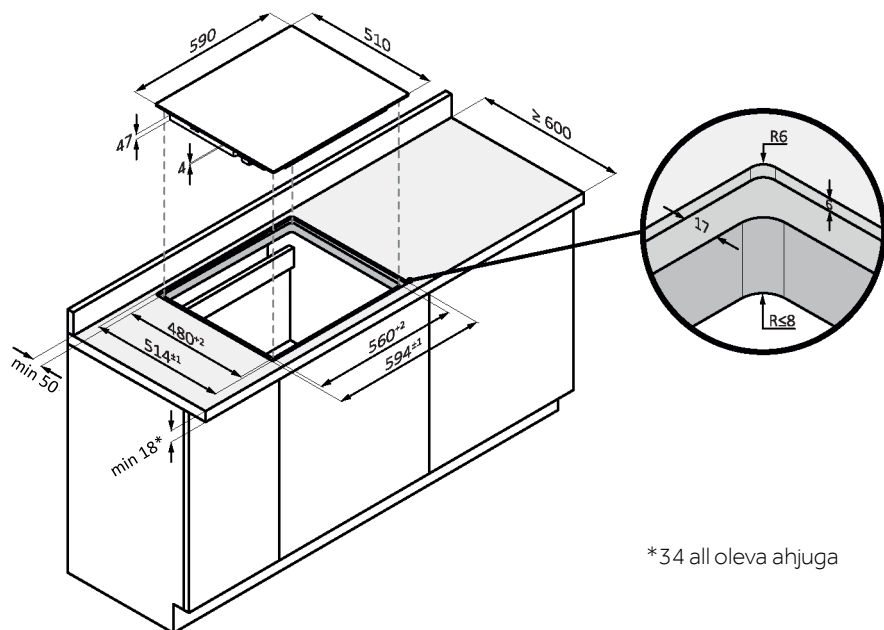


Eestvaade

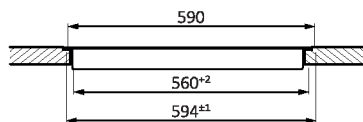
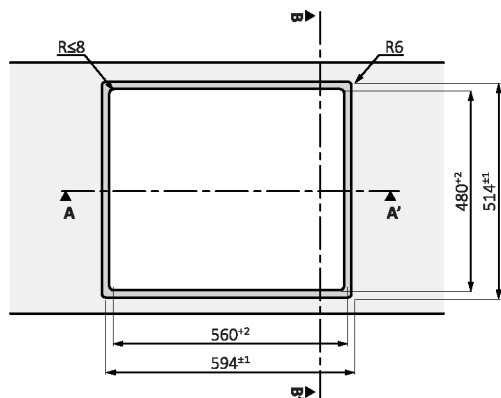
STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60



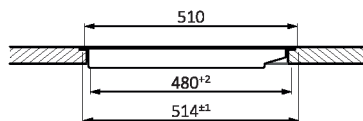
ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÖDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)

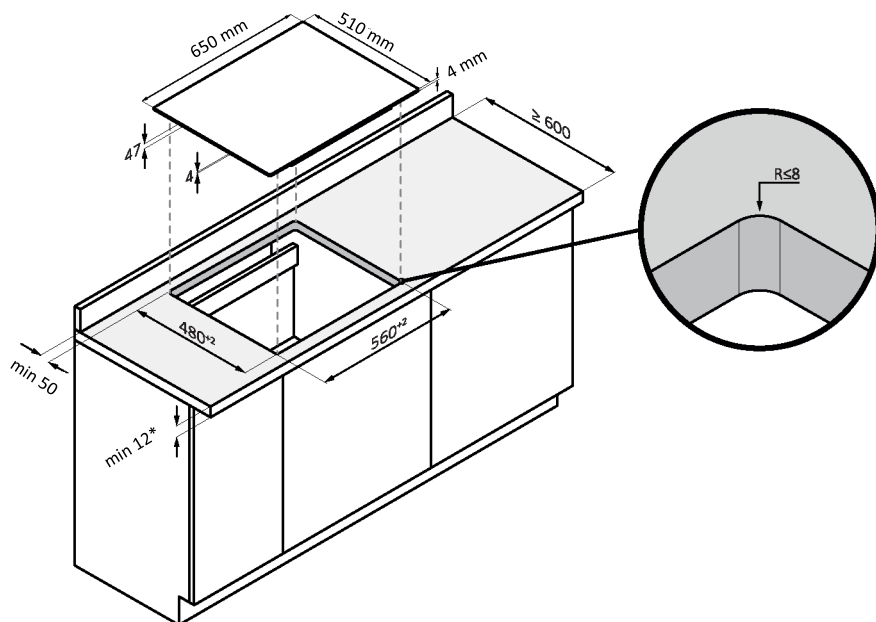


Jaotis AA'



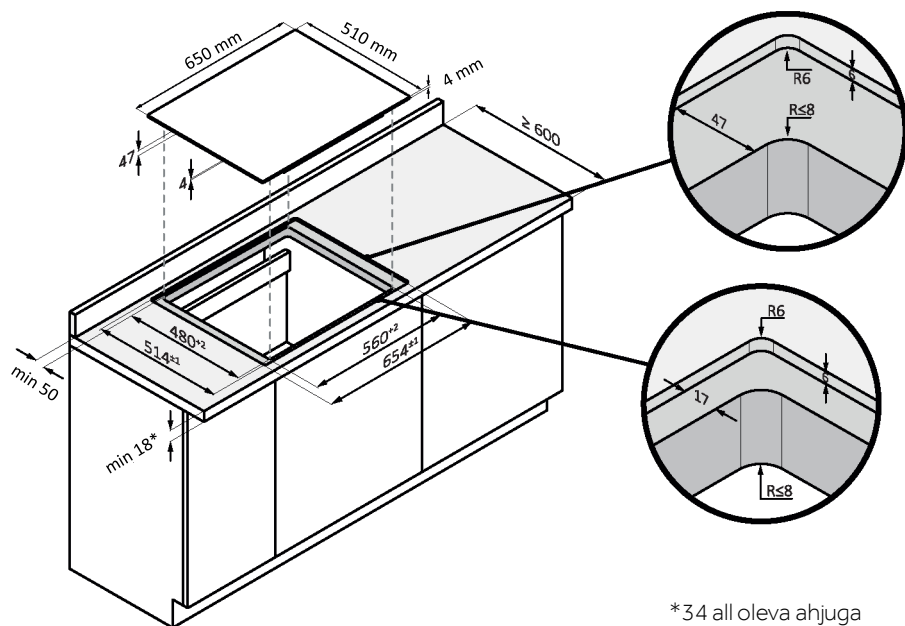
Jaotis BB'

STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÖDUD 65 ÜLAOSA

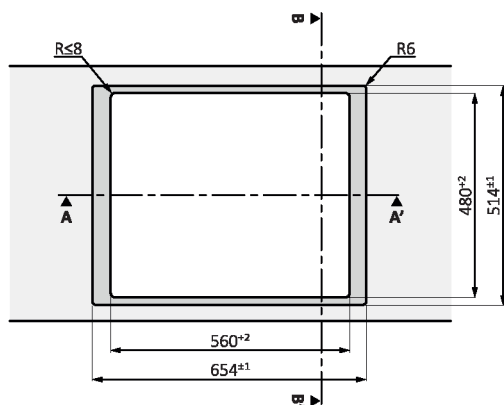


*28 all oleva ahjuga

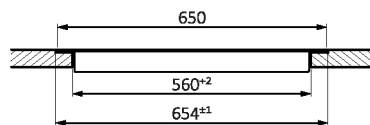
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



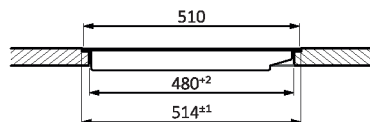
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



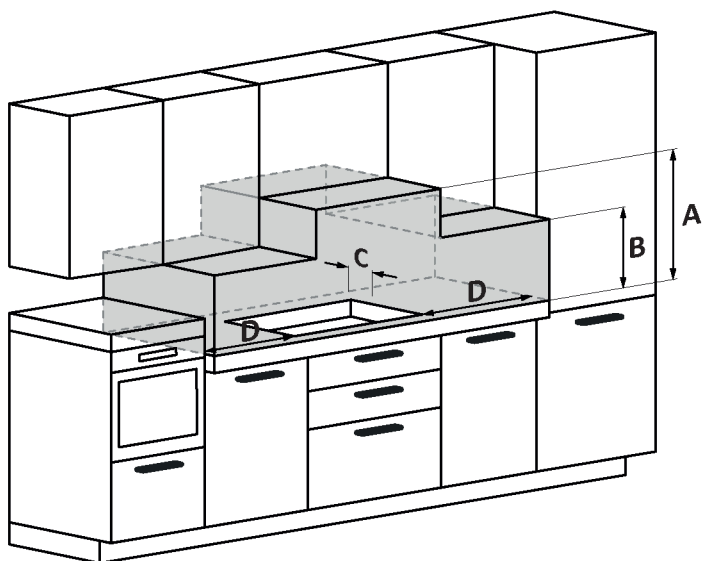
pealtvaade



Jaotis AA'



Jaotis BB'



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

154	Saugos informacija
159	Gaminio pristatymas
160	Prieš pradedant
163	Gaminio veikimas
171	Maisto ruošos gairės
172	Priežiūra ir valymas
173	Gedimų rodymas ir tikrinimas
175	Šalinimas ir atitikties deklaracija
176	Įrengimas

SVEIKI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA

1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

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

1.1.1. Naudojimo apribojimai

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

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

1.1.2. Naudokite pagal paskirtį

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

1.2. ĮRENGIMAS

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

1.3. ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

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

1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

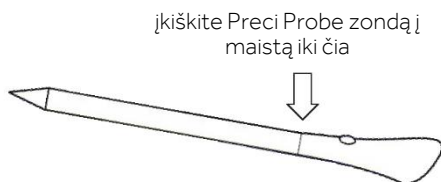
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruošą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir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

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

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

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

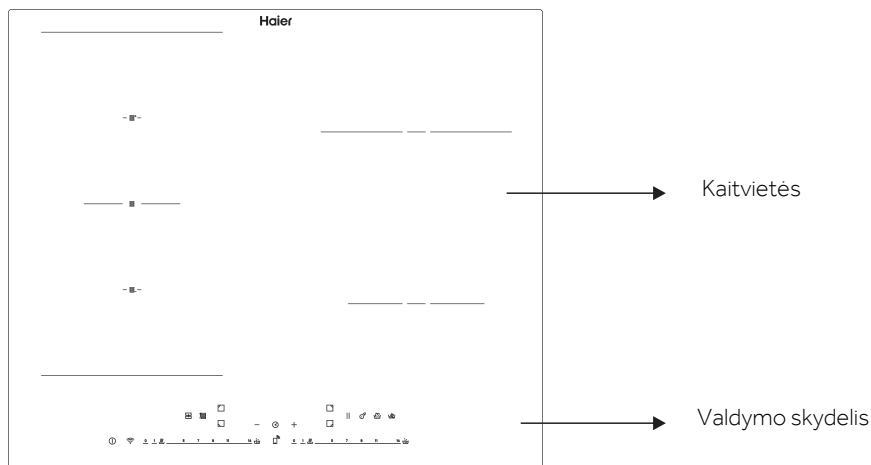
- **NELIESKITE** Preci Probe zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, Preci Probe zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.
- Gaminant maistą, Preci Probe zondo metalinį strypą reikia tinkamai IKI GALO ĮKIŠTI į maistą, kad atsiremtų į JUODĄ keraminį KRAŠTĄ.



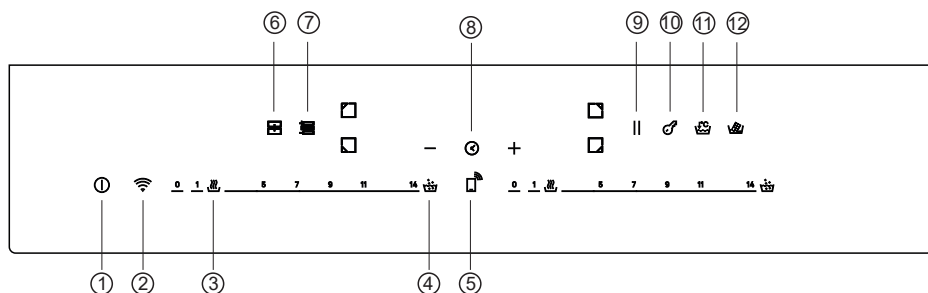
- Nenaudokite jutiklio Preci Probe mikrobangų krosnelėje.
- Jutiklį Preci Probe galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už jokių jutiklio Preci Probe pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Prieš naudodami jutiklį Preci Probe 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 Preci Probe temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas bus sustabdytas, o jutiklį Preci Probe reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad nebūtų pažeistas zondas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO VAIZDAS IŠ VIRŠAUS



2.2. VALDYMO SKYDELIS



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

* Galimas priklausomai nuo modelio

3. PRIEŠ PRADEDANT

3.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

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

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

Saugus išjungimas: dėl saugumo priežasčių kiekvienai kaitvietai nustatytas maksimalus veikimo laikas, kuris priklauso nuo nustatyto didžiausio galingumo lygio.

3.2. GALIOS VALDYMAS

Kai gamins 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 vienu metu paspauskite valdymo skydelio mygtukus + 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, paspauskite + arba -.
- 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 atmetas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

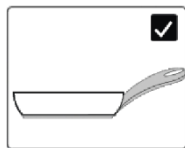
3.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

3.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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

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



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

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

Magneto testas

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

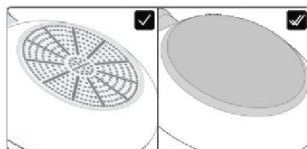
Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika, moliniai indai.

3.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai

Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini.

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

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



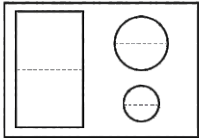
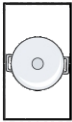
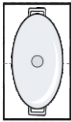
3.3.3. Matmenys ir išdėstymas

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

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

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

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

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

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

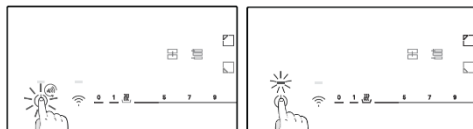
DĖMESIO. Maisto ruošimo ar kaitvietės atvėsimo metu nedėkite maisto ruošos indo ant / šalia valdymo skydelio.

4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

① KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

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



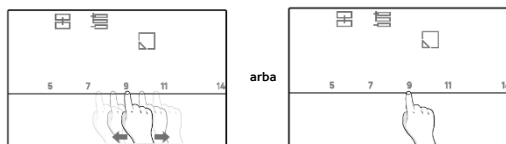
88 PASIRINKITE KAITVIETĘ IR NUSTATYKITE GALIĄ

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

Kaitvietę galima pasirinkti paspaudus jos indikatorių.

Galią galima nustatyti:

pirštu pastumiant slankiklį;
paspaudus tiesiai ant reikiamo lygio.



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

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

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

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

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

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

Jei ekrane rodoma , tai reiškia, kad:

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

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

PRISTABDYMAS

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

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

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

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

LAIKMATIS

Laikmatį galima nustatyti dviem skirtingais būdais:

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

Laikmatis skaičiuojamas iki 60 min.

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

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

Pasibaigus laikui, viryklė vieną kartą pypteli.

KLAVIŠŲ UŽRAKTAS

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

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

Įjungiant / išjungiant kaitlentę, ši funkcija išlieka aktyvi, kol ji išjungžiama paspaudus  ir trumpai palaikius.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

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

Tiesioginė prieiga:

Šios funkcijos gali būti aktyvintos pasirinkus kaitvietę:

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

LYDYMAS

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

Slankikliu įjungiamos funkcijos:

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

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

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

VISA ZONA

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

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

Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį .

Maisto ruošos indai dedami taip, kaip parodyta „3.3.3. Matmenys ir išdėstymas“.

„VARYCOOK“ ZONA (Galimas priklausomai nuo modelio)

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

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

Norėdami sužinoti, kokio mažiausio skersmens maisto ruošos indas tinka naudojant šią funkciją, žr. vidurinę padėties stačiakampėje srityje, parodytoje lentelėje „3.3.3. Matmenys ir išdėstymas“.

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.

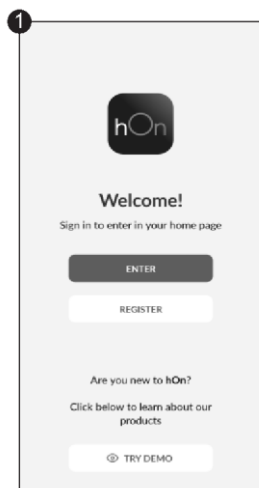
PASTABA

- Kai kaitlentė įjungiamą, pradeda mirksėti „WiFi“ piktograma. Per šį laikotarpį galima užregistruoti gaminį.
- Įsitikinkite, kad namų „Wi-Fi“ tinklas įjungtas.
- Žingsnis po žingsnio gausite nurodymus apie savo prietaisą ir mobiliąjį įrenginį.
- Kaitlentės prijungimas gali užtrukti iki 10 minučių.
- Programėlėje rasite daugiau patarimų ir trikčių šalinimo būdų.

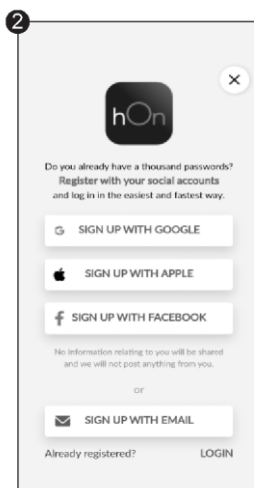
Atsisiųskite „hOn“ programėlę į išmanųjį telefoną.



Naujo naudotojo registracija

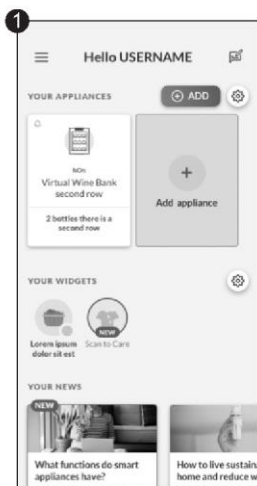


Spustelėkite „Užsiregistruoti“

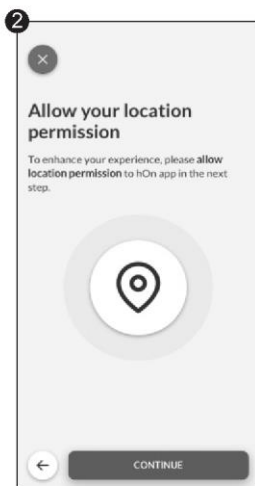


Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą

Sparčiojo susiejimo registracija



Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.

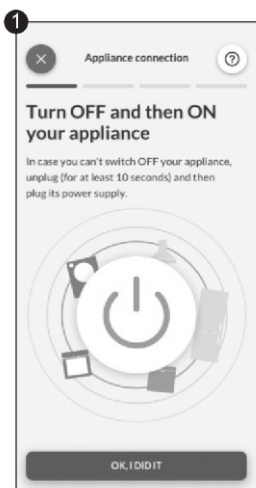


Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą

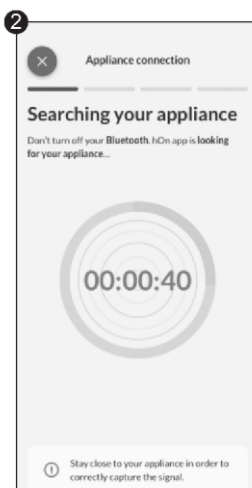


Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę

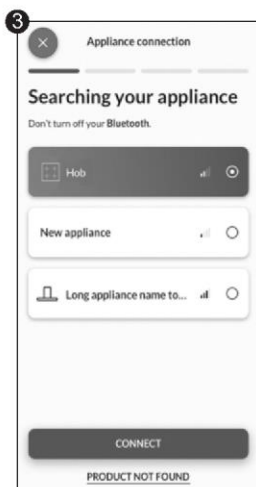
Sparčiojo susiejimo registracija



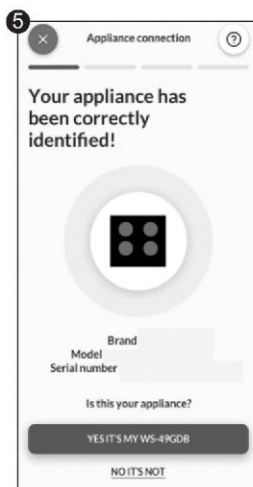
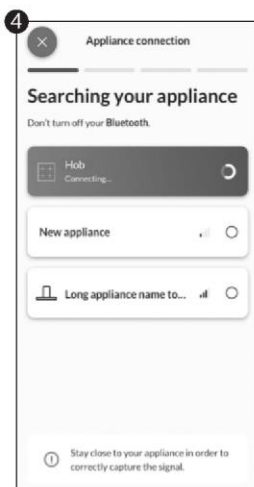
Ijunkite prietaisą;
jei jis jau įjungtas,
išjunkite ir vėl įjunkite



Įjungus „hOn“
programėlę pradės
ieškoti jūsų buitinio
prietaiso



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



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

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

Kai kaitlentė gaus komandą iš programėlės, kaitlentė 2 kartus pytelės 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.

Antrosios registracijos procedūra:

1. Po pirmosios registracijos, kadangi kaitlentė jau buvo prijungta prie „WiFi“ tinklo su tam tikrais kredencialais, juos reikia nustatyti iš naujo

2. Norėdami juos iš naujo nustatyti, įjunkite kaitlentę

3. Spauskite „WiFi“ mygtuką, kol išgirsite pytelėjimą ir pamatysite, kad mirksi „WiFi“ šviesos diodas

4. Po to primygtinai rekomenduojame kaitlentę išjungti, neatliekant jokių veiksmų iš mobiliosios programėlės

5. Galiausiai pradėkite iš naujo, tarsi registruotumėte pirmą kartą: įjunkite kaitlentę ir tęskite įprastą registracijos procedūrą mobiliuoju programėleje

BELAIŽIO 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 BELAIŽIO RYŠIO PARAMETRAI:

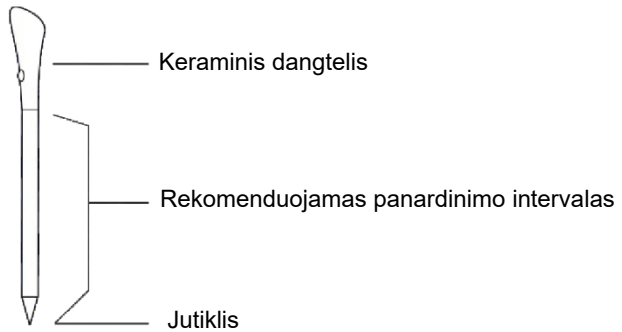
Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400 ÷ 2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 -(4 dBm)

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“ indukcinė kaitlentė 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.



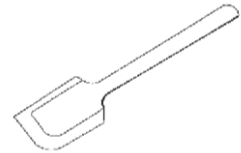
ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIŠ NAUDODAMI:

- 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.

MENTELĖ

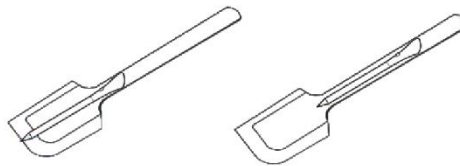
Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zonu.

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



1 padėtis

2 padėtis



4.4. MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

„Preci Probe“ zondas kaip termometras

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

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

Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“

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

Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)

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

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

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

Kepimas

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

Lėtas virimas

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

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

Virimas garuose

Naudodami virimo garuose funkciją, galite ruošti maistą, pvz., daržoves, mėsą ar žuvį, puoduose su garintuvu 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 įgaliojimų techninės priežiūros centrą.

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. GALIOS LENTELĖ

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

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

5.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

6.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

a) RIEBALAI

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

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

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

7. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

7.1. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Neįmanoma įjungti indukcinės kaitlentės.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimo valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Kaip atrakinti valdiklius, žiūrėkite skyriuje „Kaip gaminyse veikia“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereikia, 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 indukciniai maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvieteii arba nepastatyta į centrą.	Naudokite indukciniai 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 rodyneje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Ekrane pasirodo įspėjimas d0.	Vienu metu paspaudus du mygtukus, ant stiklo esant vandens lašams arba dulkėms.	Įsitikinkite, kad tuo pačiu metu nespaudžiami jokie mygtukai, ir nuvalykite kaitlentę, kad neliktų vandens ar dulkių.

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		Skambinti ASA
E3	Priekis, kairė		Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
E4	Kairė	Dešinė	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			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			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Skambinti ASA

*ASA – aptarnavimo centras

8. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

8.1 TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Rekomendacijos geriausiems rezultatams:

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

Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais.

Jei įmanoma, ruošdami maistą laikykite puodus uždengtus.

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

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

Padėkite puodą viryklės kaitvietės centre.

8.2 ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

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



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

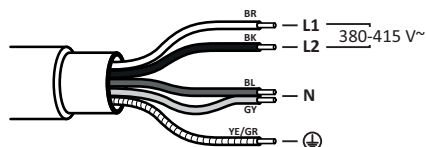
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė. Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos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

9. ĮRENGIMAS

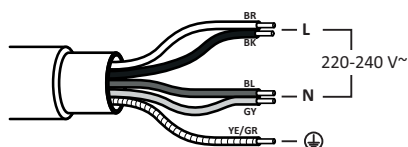
Elektros instaliacija

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

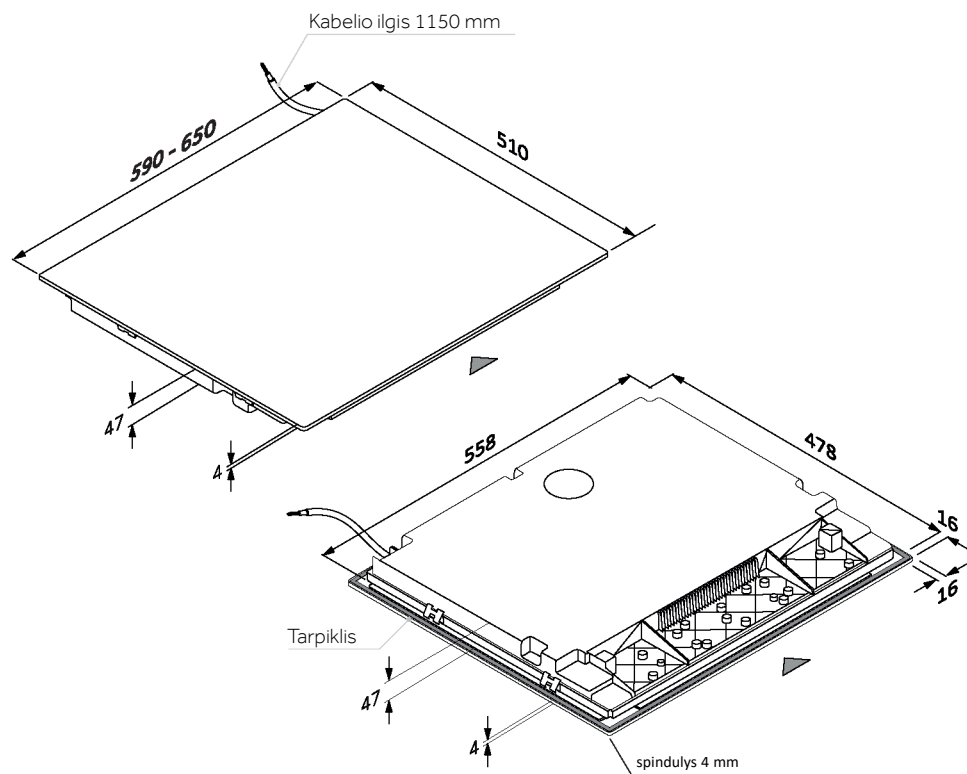
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



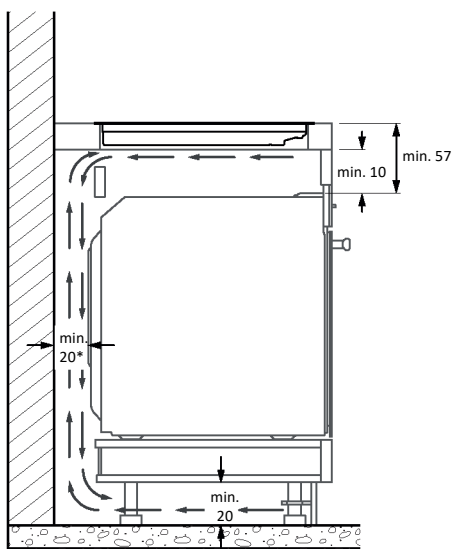
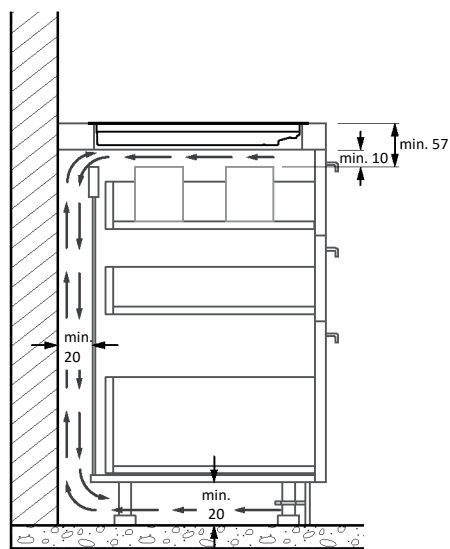
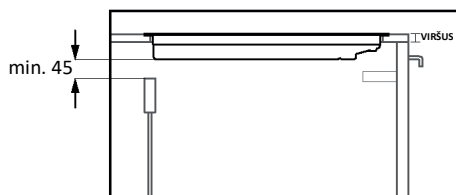
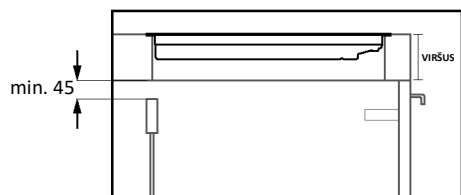
KAITLENTĖ, 60-65 cm



Įrankiai

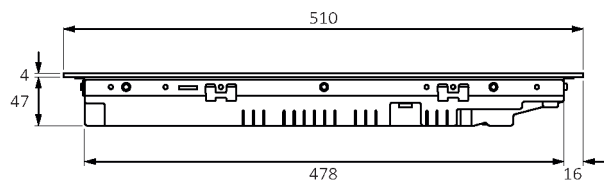


PJŪVIAI – PLOTIS 60 ir 65

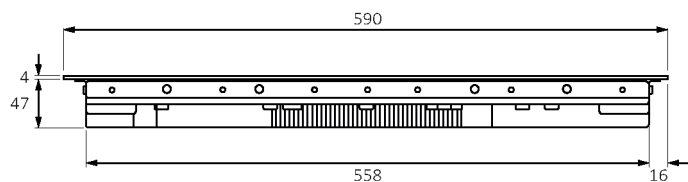


*Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijoje nurodytą oro srautą po virykle.

KAITLENTĒ, 60 cm

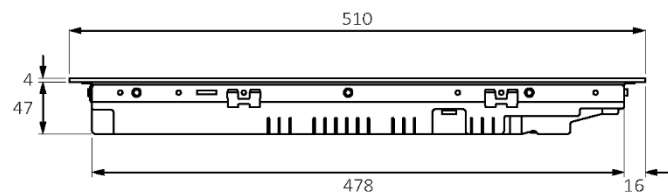


Vaizdas iš šono

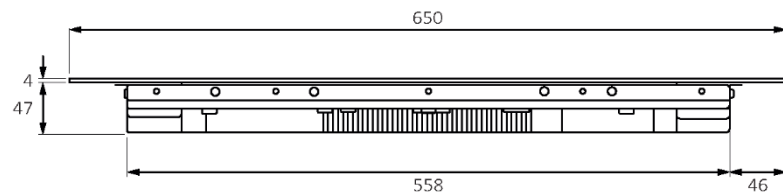


Vaizdas iš priekio

KAITLENTĒ, 65 cm

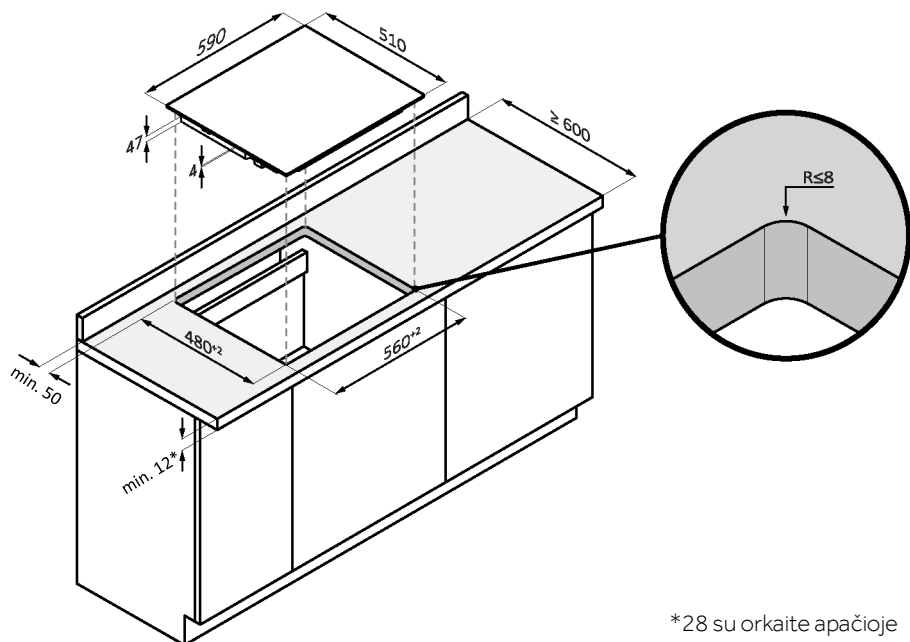


Vaizdas iš šono

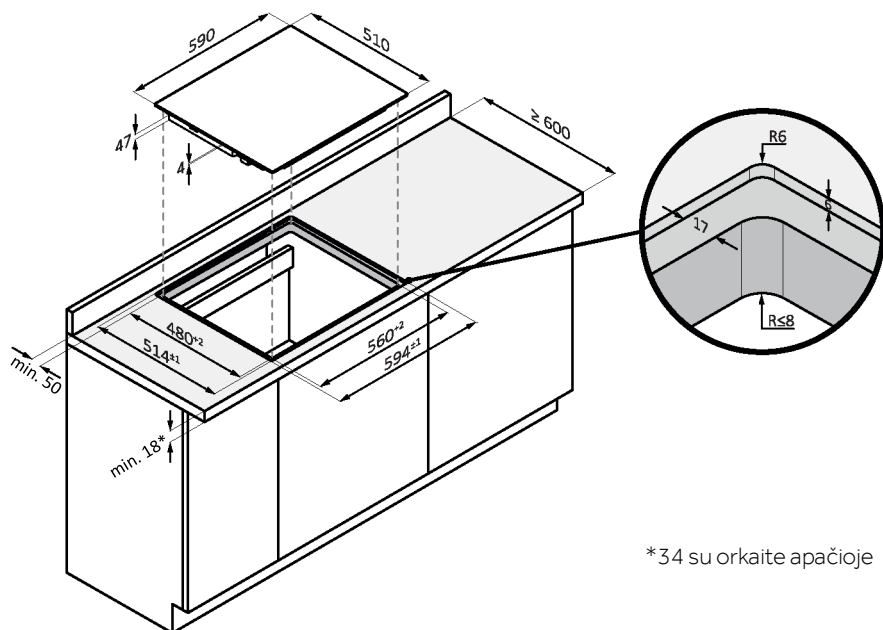


Vaizdas iš priekio

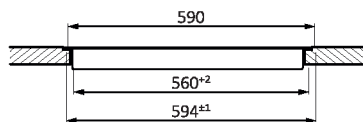
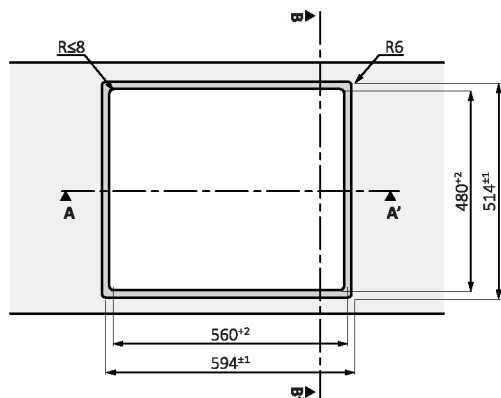
STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60



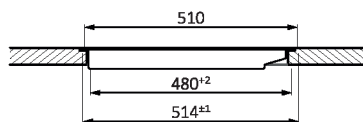
ILEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



ILEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)

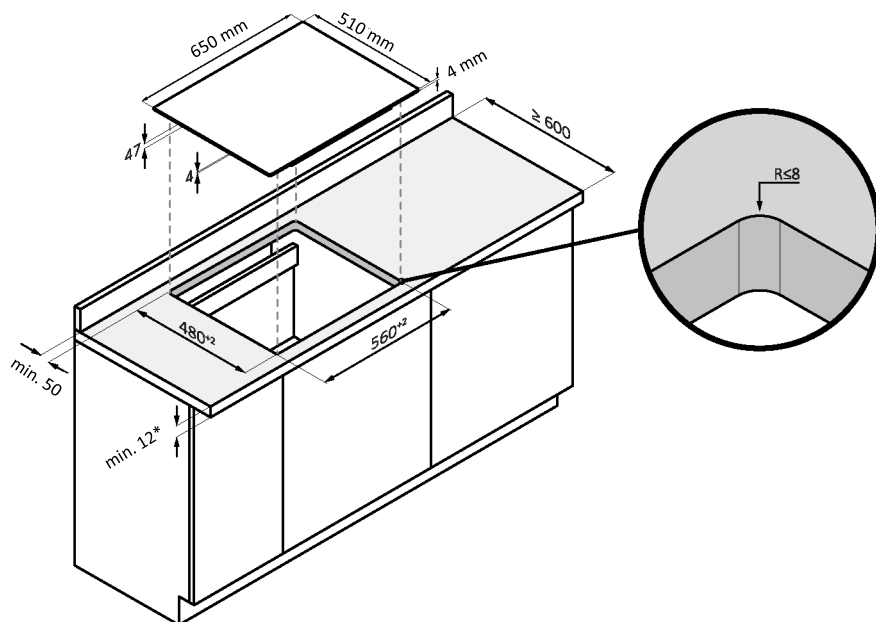


Pjūvis AA'



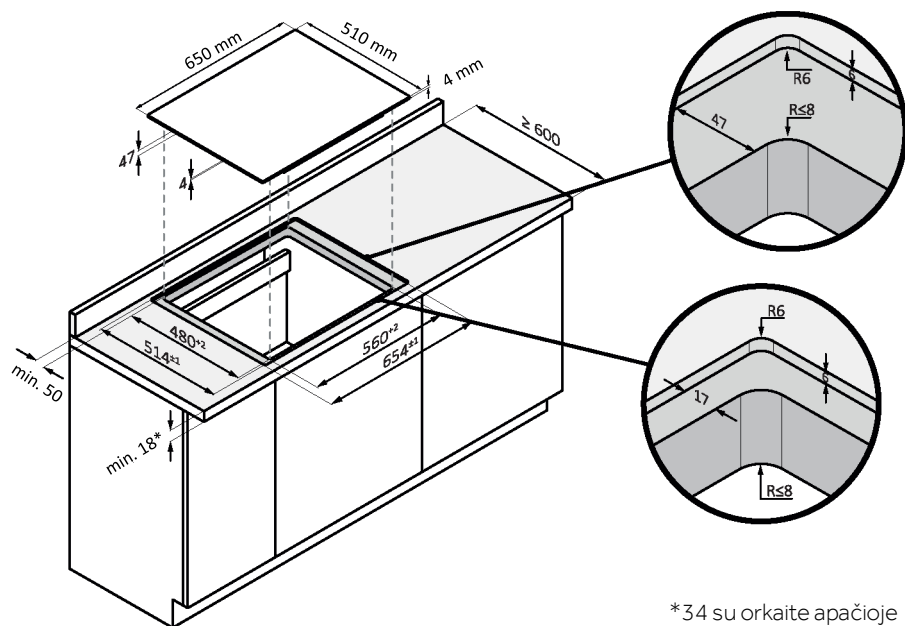
Pjūvis BB'

STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 65 TOP

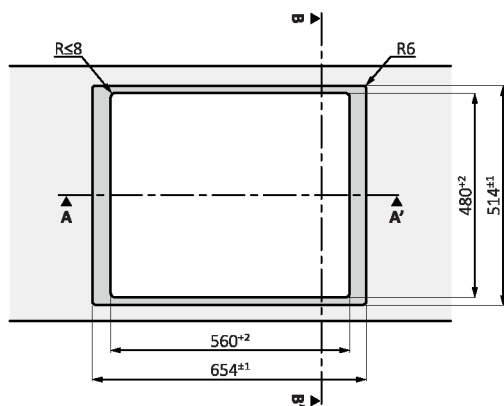


*28 su orkaite apačioje

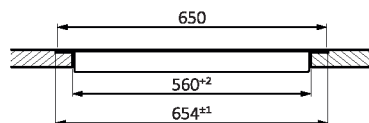
ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



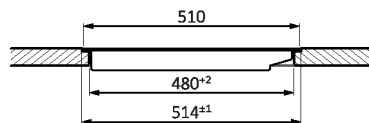
ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



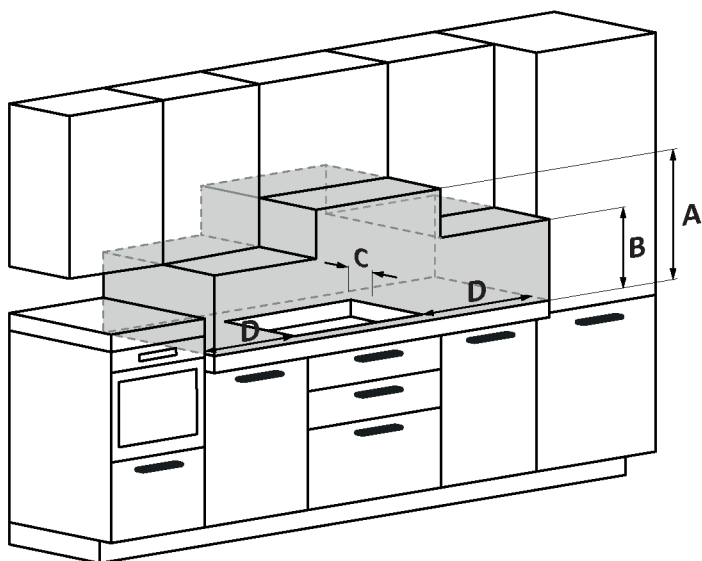
vaizdas iš viršaus



Pjūvis AA'



Pjūvis BB'



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

Kopsavilkums

184	Drošības informācija
189	Iepazīšanās ar produktu
190	Pirms sākt
193	Produkta darbība
201	Ēdiena gatavošanas vadlīnijas
202	Kopšana un tīrīšana
203	Displeja atteice un pārbaude
205	Utilizācija un atbilstības deklarācija
206	Uztādīšana

LAIPNI LŪDZAM

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

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz 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 pārliedzītos, vai elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus. Šī padoma neievērošanas iespējama rezultāts ir letāla trauma.

1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

1.2. UZSTĀDĪŠANA

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

1.3. ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

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

1.4. LIETOŠANA UN APKOPE

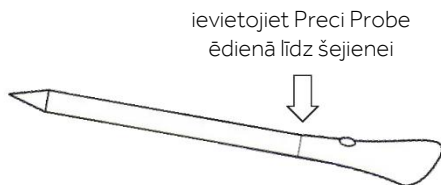
- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai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

- Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.
- Ja drošības pārsegs ir atvilīts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr 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 tehnikam.
- 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.

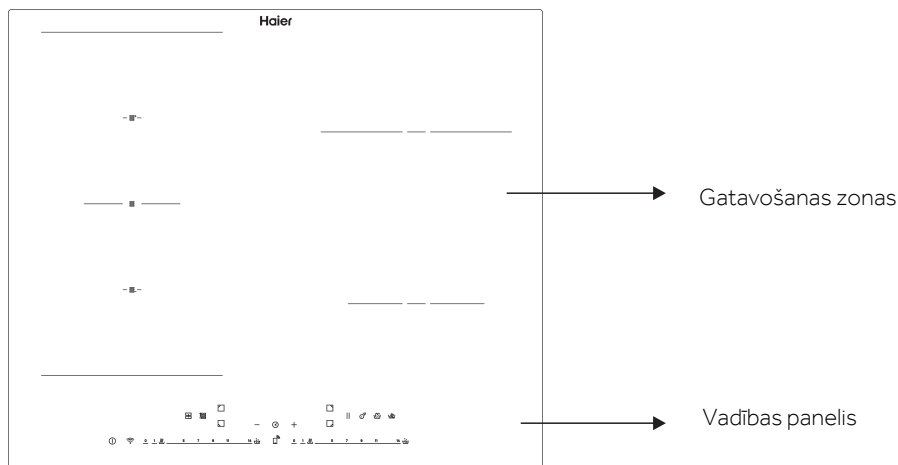
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



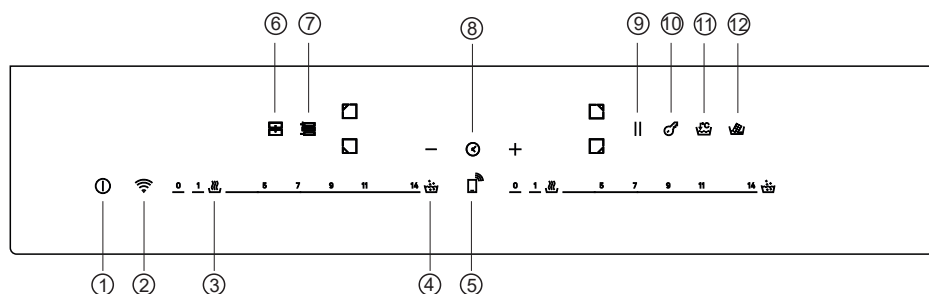
- Sensoru Preci Probe nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Preci Probe var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Preci Probe bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.
- Pirms lietošanas notīriet sensoru Preci Probe.
- 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 Preci Probe temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Preci Probe pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai nesabojātu zondi.

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA SKATS NO AUGŠAS



2.2. VADĪBAS PANELIS



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

* Pieejama atkarībā no modeļa

3. PIRMS SĀKT

3.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

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

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

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 un pēc tam vadības panelī vienlaicīgi nospiediet + un -.
- Taimera indikators rāda "P8", kas nozīmē jaudas 8. līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,4 kW.

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

- Nospiediet + vai -, lai mainītu jaudas pārvaldības līmeni.
- Ir 8 jaudas līmeņi no "P1" līdz "P8". Taimera indikators rāda vienu no tiem:

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

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

Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

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

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

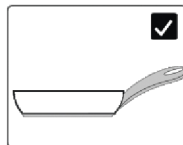
3.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

3.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

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

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



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

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

Magnēta tests

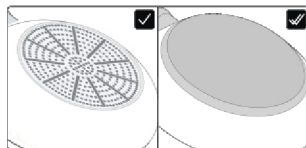
Ēdiena gatavošanā ar indukciju siltuma ģenerēšanai izmanto magnētismu, tāpēc katliem ir jāsaturs dzelzs. Ja jums jau ir ēdiena gatavošanas trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Katli ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista magnētiski.

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

3.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

Visi virtuves piederumi ar indukcijas simbolu ir vispārēji pieņemti. Tomēr to darbība var atšķirties atkarībā no apakšas veida.

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

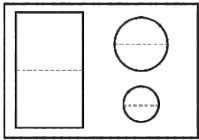
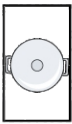
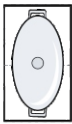


3.3.3. Izmēri un izvietojums

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

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

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

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

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

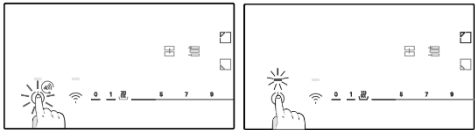
UZMANĪBU: nelieciet katlu uz/pie vadības paneļa gatavošanas vai atdzišanas laikā.

4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

① PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

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



88 ATLASIET GATAVOŠANAS ZONU UN IESTATĪET JAUDU

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

Jaudu var iestatīt:

bīdot pirkstu uz slīdņa;
nospiežot tieši uz pareizajā līmenī.



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

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

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

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

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

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

Ja displejā ir redzams , tas nozīmē, ka:

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

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

|| PAUZE

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

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

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

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

TAIMERIS

Taimeri var iestatīt divos dažādos veidos:

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

Taimera skaitītāšana līdz 60 min.

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

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

Kad laiks ir pagājis, plīts virsma vienreiz nopīkst.

TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

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

Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet  un brīdi paturiet.

Ieslēdzot/izslēdzot plīts virsmu, šī funkcija paliek aktīva, līdz tā tiek deaktivizēta, uz brīdi nospiežot .

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

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

Tieša piekļuve:

šīs funkcijas var aktivizēt pēc zonas izvēles:

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

 **KAUSĒŠANA**

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

Pieejamība ar slīdni:

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

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

PIEZĪME: ar katru funkciju saistīto gatavošanu var noregulēt jebkurā brīdī, izvēloties 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 "3.3.3. Izmēri un izvietojums".



VARYCOOK ZONA (Pieejama atkarībā no modeļa)

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 uzzinātu minimālo katla diametru, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet vidējo pozīciju taisnstūra laukumā, kas ir redzams tabulā "3.3.3. Izmēri un izvietojums".

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

4.2. SAVIENOŠANA AR hOn LIETOTNI

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

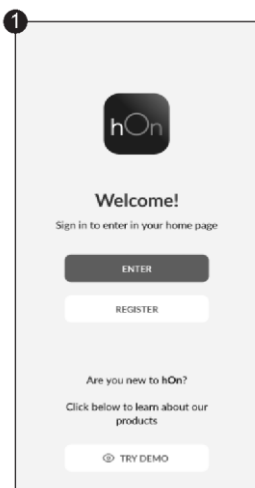
PIEZĪME

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

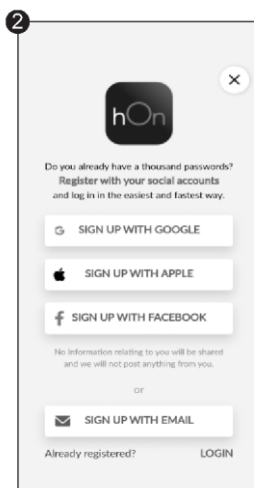
Lejupielādējiet lietotni hOn savā viedtālrunī.



Jauna lietotāja reģistrācija

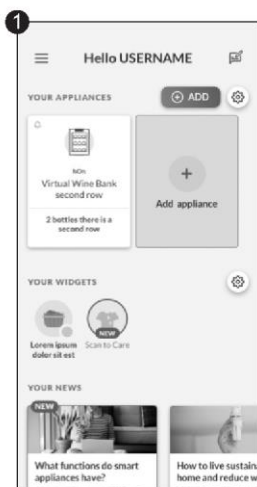


Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"

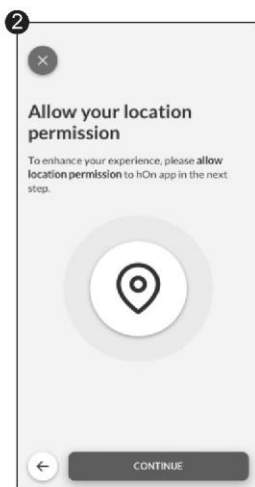


Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

Ātrā pārreģistrācija



Atlasiet "Pievienot ierīci"

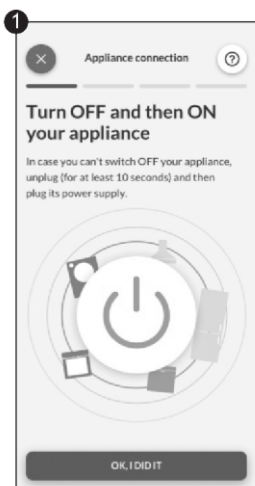


Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai

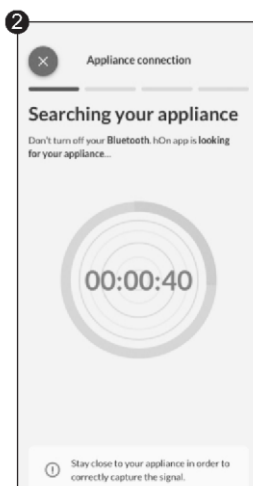


Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma

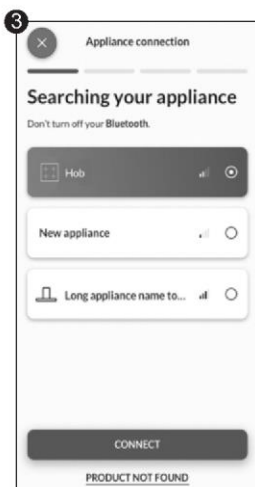
Ātrā pāra reģistrācija



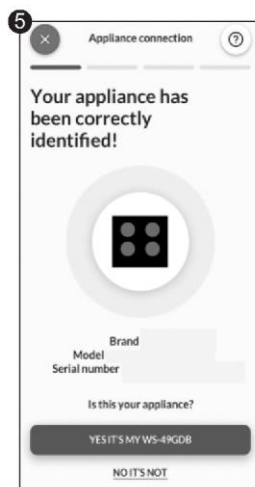
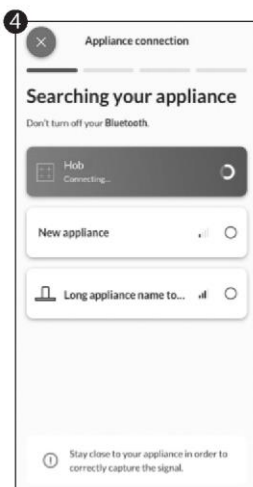
Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet



Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci



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



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

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

* Gatavošanas rezultāti var atšķirties izmantoto trauku dēļ.

Otrās reģistrācijas procedūra:

1. Tā kā plīts virsma jau ir savienota ar noteiktiem Wi-Fi tīkla akreditācijas datiem, pēc pirmās reģistrācijas ir jāveic atiestatīšana
2. Lai tos atiestatītu, ieslēdziet plīts virsmu
3. Spiediet Wi-Fi pogu, līdz dzirdat signālu un redzat mirgojam Wi-Fi gaismas diodi
4. Pēc tam ļoti ieteicams izslēgt plīts virsmu, neveicot nekādas darbības no mobilās lietotnes
5. Visbeidzot atkal sāciet darbu tā, it kā tā būtu pirmā reģistrācija, ieslēdzot plīts virsmu, turpinot ar mobilo lietotni un izmantojot parasto reģistrācijas procedūru

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:

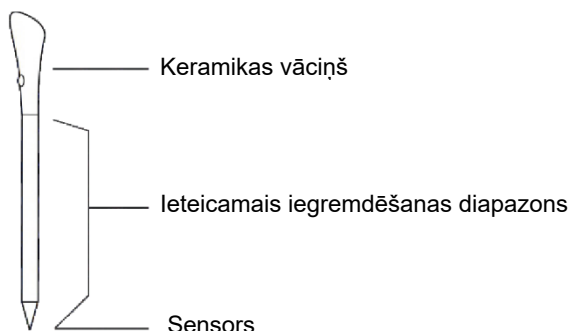
Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2400 ÷ 2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. PIEDERUMI

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE intelīgētais 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 šēfpavāriem parāda reāllaika statusu ēdiena iekšpusē, lai izvairītos no nepietiekamas vai pārmērīgas gatavošanas nelaimēm un ik reizi nodrošinātu nevainojamu rezultātu. Tas savienojas tieši ar produktu. Detalizētu informāciju un ēdiena statusu reāllaikā var nolasīt no tālruņa, nodrošinot vislabāko rezultātu tepat pie rokas. Vairāk par savienošanu pāri un padomu izmantošanu, lūdzu, skatiet tālāk sniegtajos norādījumos.



UZLĀDĒJIET PRECI PROBE PIRMS LIETOŠANAS:

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

KAUSS

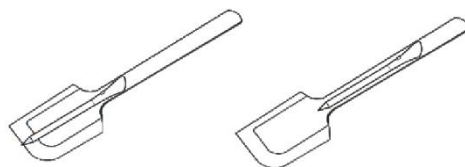
Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausi ar zondi.

- Notīriet kausu pirms pirmās lietošanas.
- Nelietojiet kausu uz atklātas liesmas.
- Negrieziet kausu.
- Nenovietojiet kausu tiešā saskarē ar karstām pieejamajām plīts virsmas daļām.
- Pieļaujamā temperatūra +220 °C



1. pozīcija

2. pozīcija



4.4. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

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

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

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funckija “Cook with me”

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

Sous Vide

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

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

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

Grils

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

Vārīšana uz lēnas uguns

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

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

Tvaicēšana

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

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. JAUDAS TABULA

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

* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

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

5.2. GATAVOŠANAS TABULA

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

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildināt ierīces kalpošanas laiku.

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

6.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

a) TĀUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šļakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

b) CUKUROTĪ NETĪRUMI

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

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

c) CIETES NETĪRUMI

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

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

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

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

7. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

7.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Indukcijas plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai indukcijas plīts ir savienota ar elektropadevi. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja problēma joprojām pastāv, 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 raujpām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļas "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle" un "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst, un displejā parādās "U".	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
Displejā tiek parādīts d0 brīdinājums.	Vienlaicīgi nospiežot divas pogas, uz stikla parādās ūdens pilieni vai putekļi.	Nodrošiniet, lai vienlaicīgi netiek nospiesta neviena poga, un notīriet plīts virsmu, lai uz tās nebūtu ūdens vai putekļu paliekas.

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		Piezvaniet ASA
E3			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E4	Pa kreisi	Pa labi	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			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			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA

* ASA = servisa centrs

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1 VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

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

izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu pamatni;

ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;

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

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

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

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

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;

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

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

8.2 ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

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

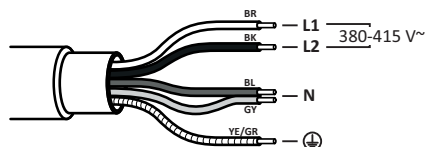


9. UZSTĀDĪŠANA

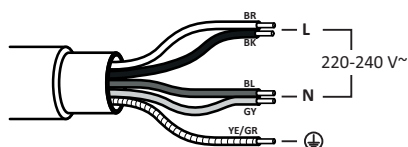
Elektroinstalācija

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

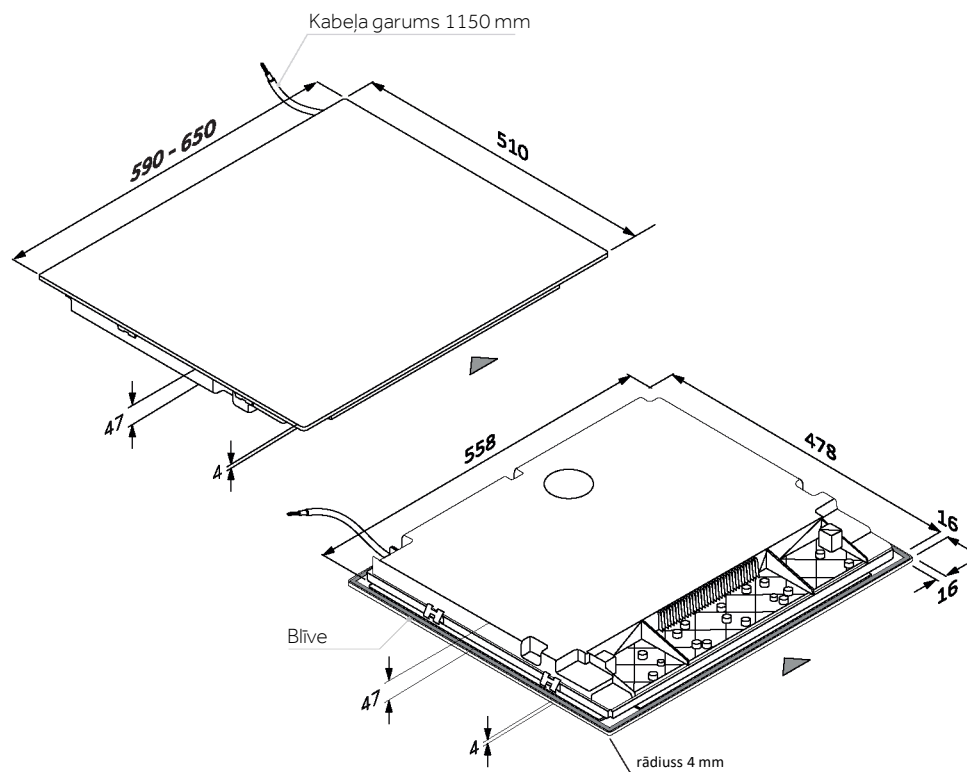
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



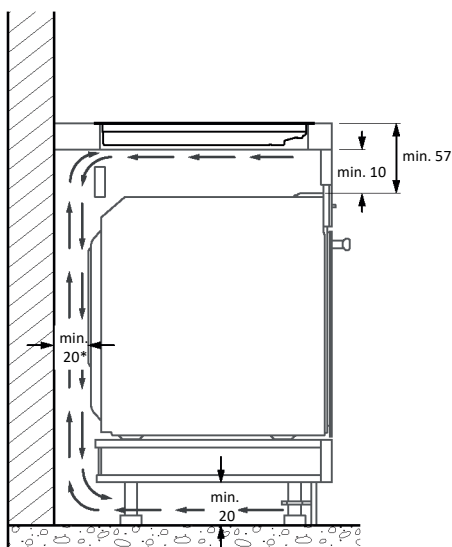
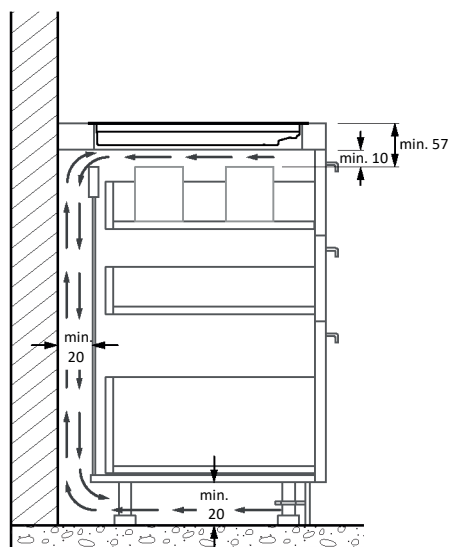
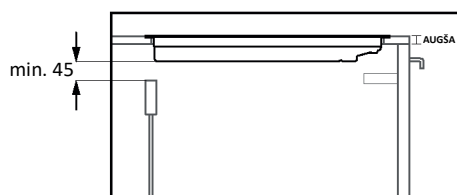
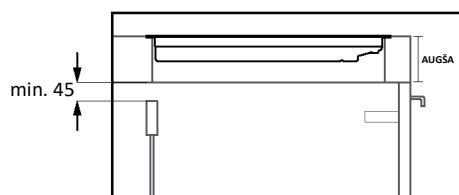
PLĪTS VIRSMA 60-65 cm



Instrumenti

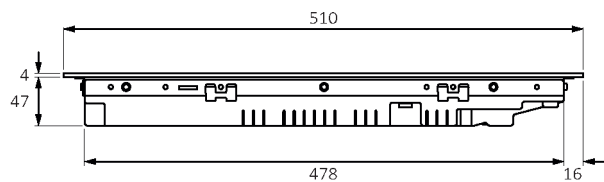


SADAĻAS — PLATUMS 60 un 65

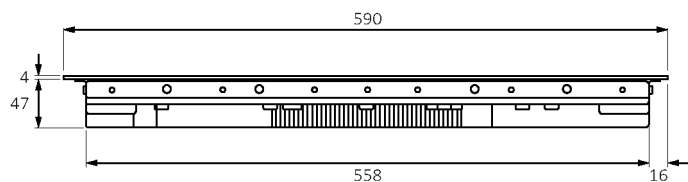


* Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.

PLĪTS VIRSMA 60 cm

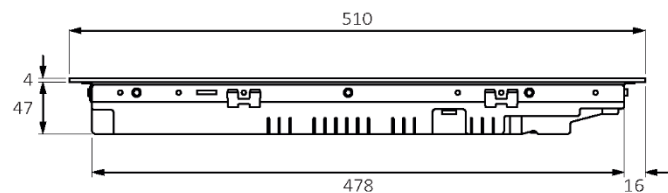


Skats no sāniem

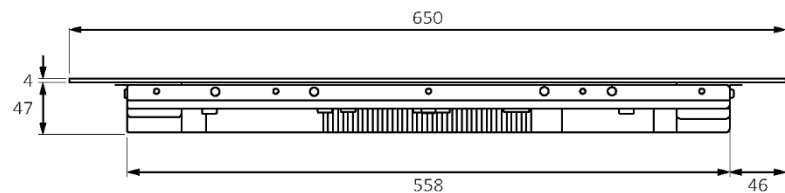


Frontālais skats

PLĪTS VIRSMA 65 cm

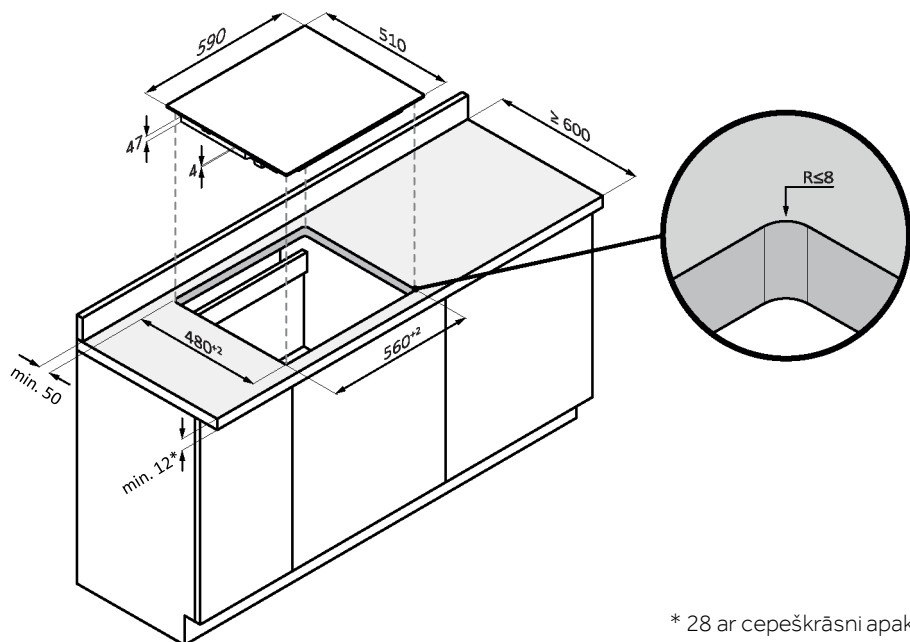


Skats no sāniem



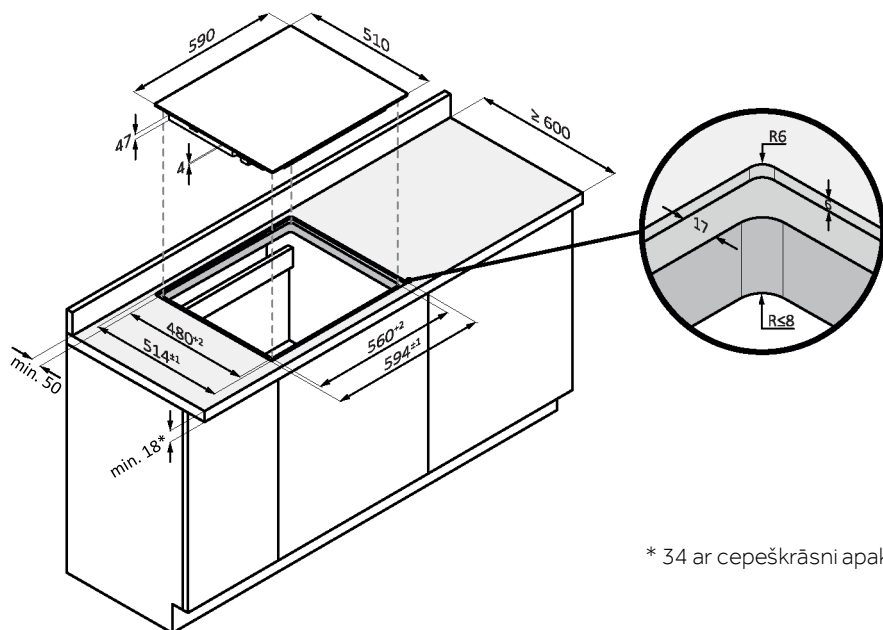
Frontālais skats

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60



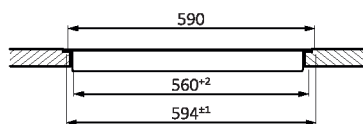
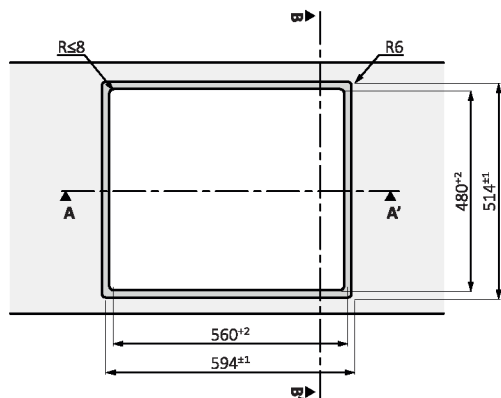
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

VIENLĪMĒNA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)

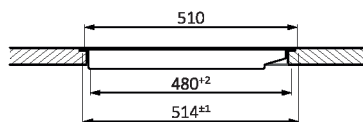


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

VIENLĪMENA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)

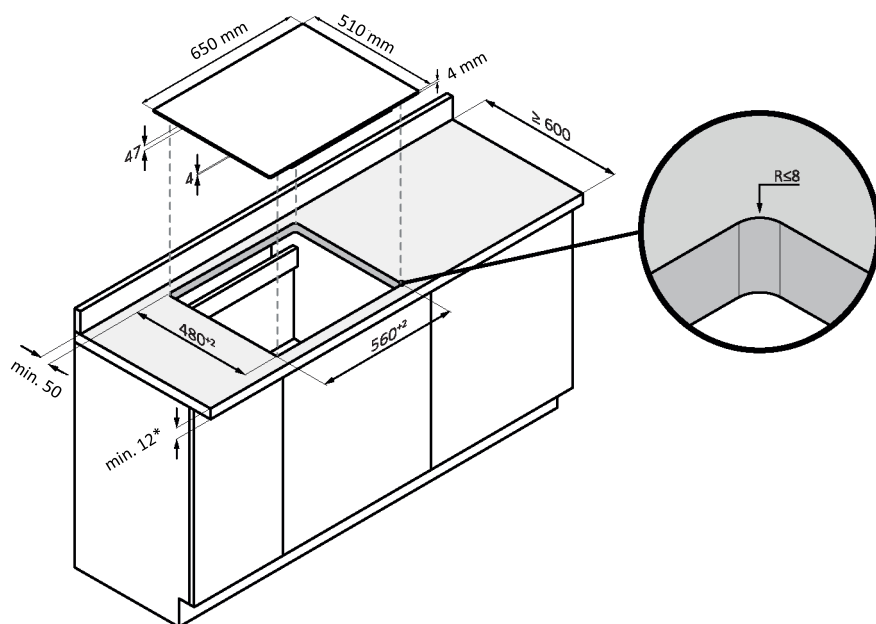


Sadaļa AA'



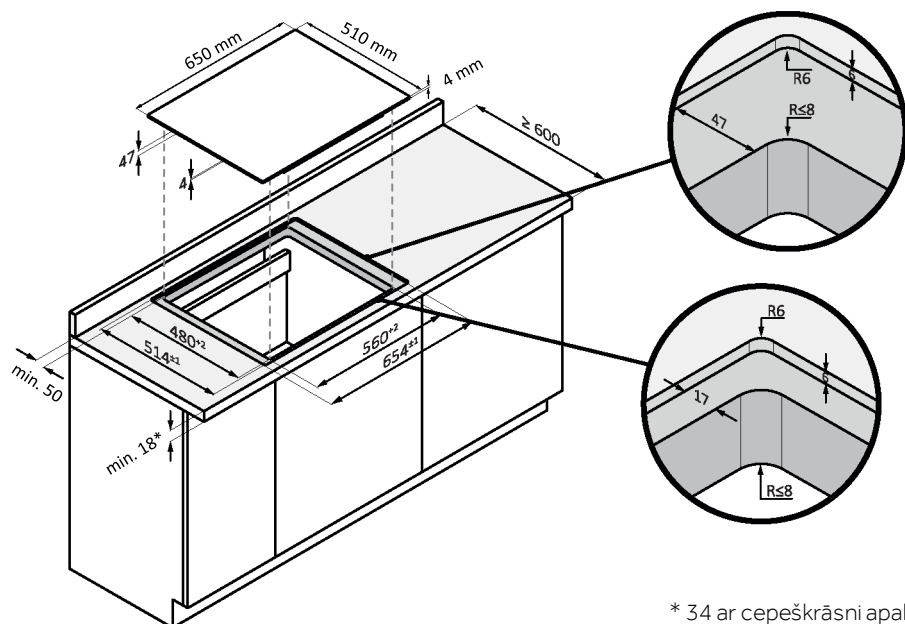
Sadaļa BB'

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 65 AUGŠAI



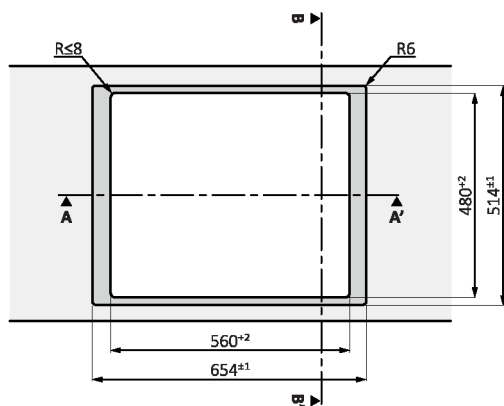
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

PADZIĻINĀTA LĪMENA MĒRĪJUMI AR 65 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)

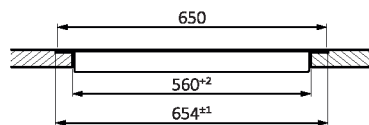


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

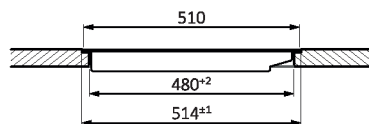
PADZIĻINĀTA LĪMENA MĒRĪJUMI AR 65 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)



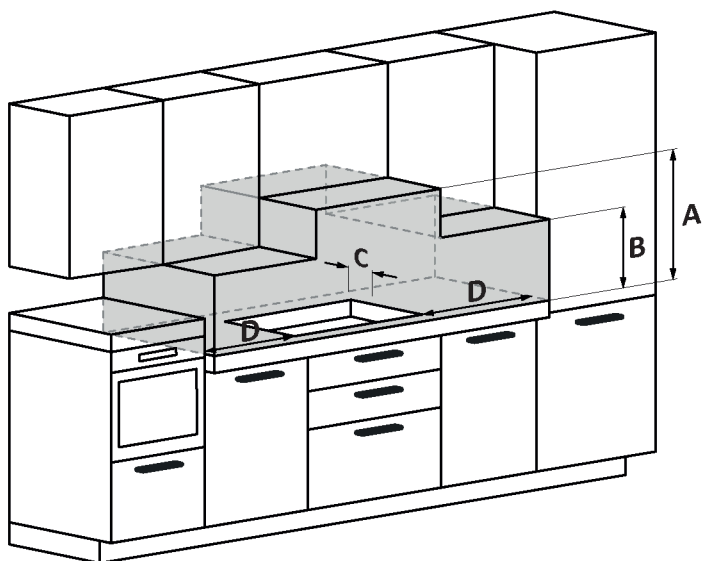
skats no augšas



Sadaļa AA'



Sadaļa BB'



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

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

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

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

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

214	Informacije u vezi sigurnosti
219	Uvodno o proizvodu
220	Prije pokretanja
223	Upotreba proizvoda
231	Smjernice za pripremanje hrane
232	Održavanje i čišćenje
233	Prikaz kvara i provjera
234	Zaštita okoliša i zbrinjavanje
235	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.

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 obavezan.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbjegli opasnost koja može rezultirati ozljedama ili rezovima.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

1.3. UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

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

1.4. UPOTREBA I ODRŽAVANJE

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

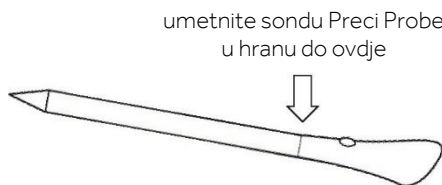
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne pohranjujte predmete na površine za kuhanje.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan 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 opekлина.

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.

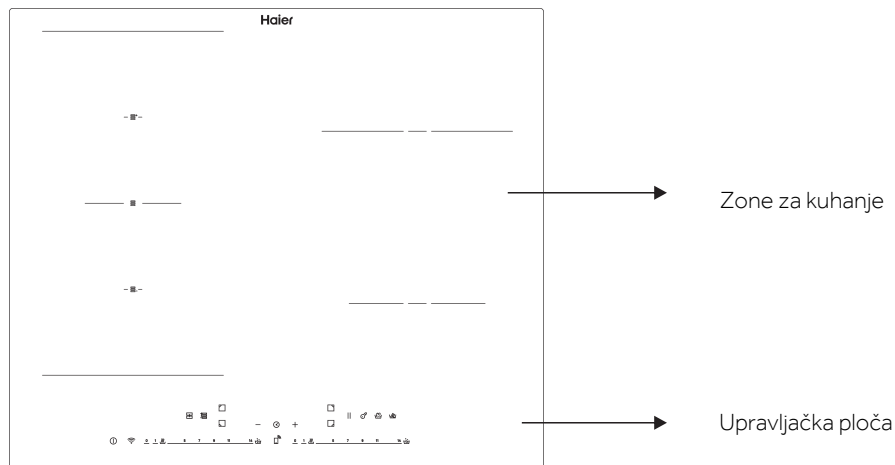
- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.
- GURNITE CIJELU metalnu šipku sonde Preci Probe u hranu tijekom kuhanja do njezinog CRNOG keramičkog RUBA.



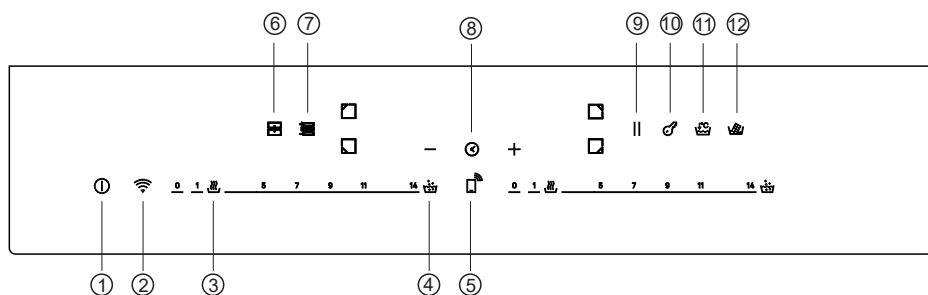
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe 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



* Dostupnost ovisi o modelu

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.

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.

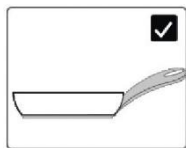
3.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

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.

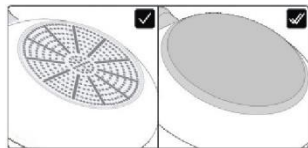
Ispitivanje magneta

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

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

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.

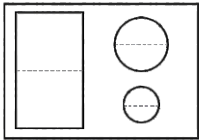
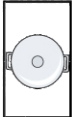
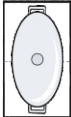
3.3.3. Mjere i položaj

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

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

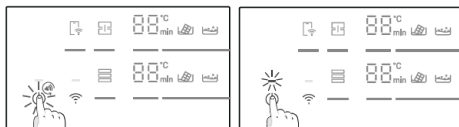
PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu upravljačke ploče tijekom kuhanja ili hlađenja.

4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

① UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

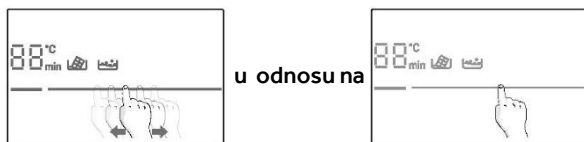
Pritisnite i zadržite neko vrijeme za uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje. Odgovarajući zvuk ukazuje na status uređaja.



88 ODABERITE ZONU ZA KUHANJE I POSTAVITE SNAGU

Ploča za kuhanje može automatski otkriti posudu nakon postavljanja na zonu za kuhanje. 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. Brojeve vrijednosti prikazuju postavljenu razinu snage: svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage koje se kreću od 1 (min.) do 14 (maks). Svaka razina ima automatsko isključivanje koje može varirati od 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 razinu snage, ploča za kuhanje se isključuje.

Ako se na zaslonu prikaže , to znači sljedeće:

- posuda se ne nalazi u odabranoj zoni za kuhanje;
- posuda nije pravilno postavljena / uopće nije postavljena na ploču za kuhanje;
- posuda nije prikladna za indukciju;
- Mjere posude manje su od minimalnog propisanog promjera posude u odabranoj zoni;
- 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

Vremenski programator može se podesiti na dva različita načina:

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

Brojanje vremenskog programatora do 60 min.

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

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

Prije uređivanja vrijednosti vremenskog programatora odaberite željenu zonu za kuhanje.

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

ZAKLJUČAVANJE TIPKI

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

Potom se na zaslonu prikazuje L.

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

Za aktiviranje/deaktiviranje funkcije pritisnite i zadržite  neko vrijeme.

Prilikom UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA ploče za kuhanje, ova funkcija ostaje aktivna sve dok se ne deaktivira pritiskom na  na neko vrijeme.

POSEBNE FUNKCIJE

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

Izravan pristup:

Ove se funkcije mogu aktivirati nakon odabira zone:

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

TOPLJENJE:

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

Dostupno pomoću klizača:

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

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

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

CIJELA ZONA

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

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

Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone.

Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "3.3.3. Mjere i položaj".

ZONA VARYCOOK (Dostupnost ovisi o modelu)

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

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

Minimalni promjer lonca koji odgovara ovoj funkciji potražite u srednjem položaju u pravokutnom području prikazanom u tablici u "3.3.3. Mjere i položaj".

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

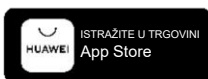
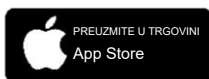
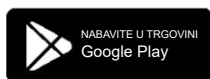
4.2. POVEZIVANJE S APLIKACIJOM hOn

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

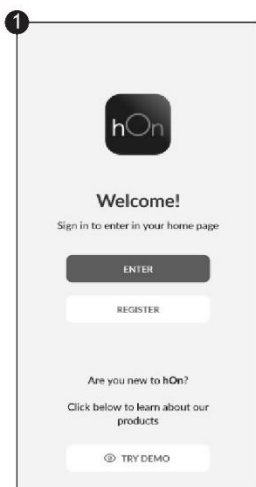
NAPOMENA

- Nakon uključivanja ploče za kuhanje, ikona WiFi početak će treptati. U tom razdoblju može se registrirati proizvod.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje ploče za kuhanje može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

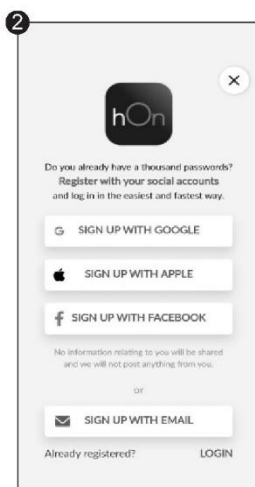
Preuzmite aplikaciju hOn na pametni telefon.



Registracija novog korisnika

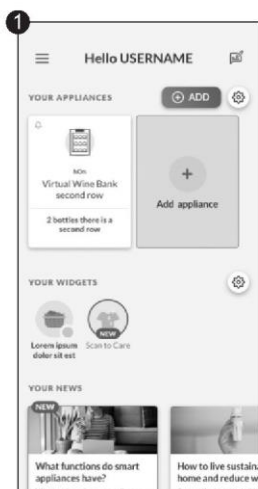


Kliknite na „Registriraj se”

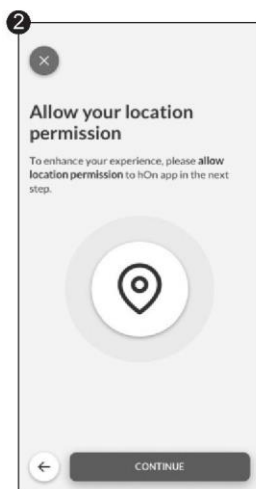


Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

Brza registracija za uparivanje



Odaberite „Dodaj uređaj”



Dopustite dozvolu za pristup lokaciji

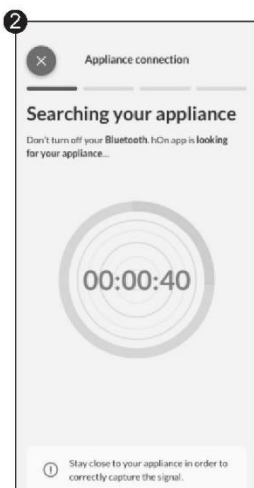


Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja

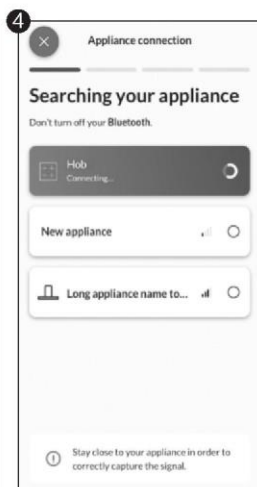
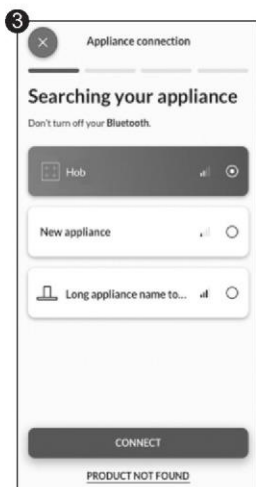
Brza registracija za uparivanje



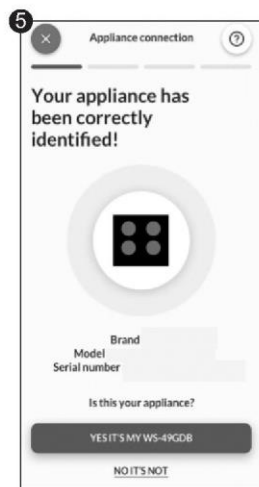
Uključite uređaj;
ako je već uključen,
isključite ga i ponovno
uključite



Nakon uključivanja,
aplikacija hOn počeo
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.

Postupak za drugo upisivanje:

1. Nakon prvog upisa, budući da je ploča već povezana s određenim podacima za prijavu na WiFi mrežu, potrebno je resetirati ih.
2. Da biste ih resetirali, uključite ploču.
3. Pritisnite WiFi gumb dok ne čujete zvučni signal i ne vidite WiFi LED kako treperi.
4. Nakon toga, snažno se preporučuje isključiti ploču, bez ikakvih radnji iz mobilne aplikacije.
5. Na kraju, započnite ponovo kao da je prvi upis, uključujući ploču i nastavljajući putem mobilne aplikacije s uobičajenim postupkom upisa.

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)

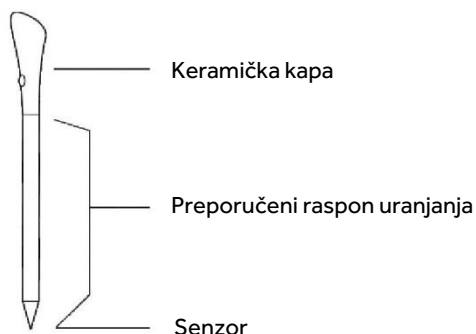
4.3. DODACI

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 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. Pojediniosti 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.

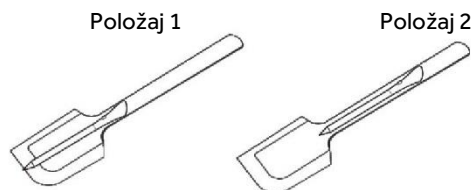
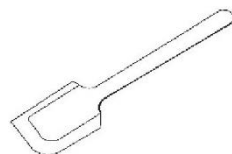
UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

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

Sous Vide

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

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

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

Roštilj

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

Pirjanje

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

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

Kuhanje na pari

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

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu.

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, prijedite na razinu 1 kako biste održavali tekuće stanje.

5.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Zagrijavanje		Kuhanje
		Faza zagrijavanja	Razina snage	Razina snage
Tjestenina i riža	Tjestenina	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 11
	Puding od riže	Zagrijavanje mlijeka	13 - 15	6 - 8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 8
	Rižoto	Prženje uz miješanje i pečenje	13 - 15	6 - 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz miješanje i pečenje	10 - 13	6 - 11
	Odrezak na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 - 13	10 - 13
	Kobasice i hamburger	Zagrijavanje roštilja	10 - 11	10 - 13
	Komadi 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 - 6
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 induksijska ploča spojena na napajanje. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako je problem i dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke označavanjem odjeljka „Kako proizvod radi“.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda na tipka ima ostataka vode ili ne primjenjujete pravilan pritisak na dno.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da jagodicom prsta pritisćete tipke.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljke „Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje“ i „Održavanje i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom induksijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od induksijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu induksijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja induksijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje induksijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrijavaju, a na zaslonu je prikazana oznaka „U“.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za induksijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za induksijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kod pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje induksijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.
Na ekranu se pojavljuje upozorenje d0.	Pritiskanje dvaju tipki u isto vrijeme, kapljice vode ili prašina na staklu.	Pobrinite se da nijedno dugme nije pritisnuto u isto vrijeme i očistite ploču kako biste uklonili ostatke vode ili prašine.

7.1.2. KODOVI POGREŠAKA

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

*ASA = servisni centar

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

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

8.2. 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.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

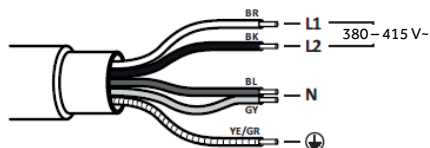
Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Stanje pripravnosti	0,5 kW	20 min

9. UGRADNJA

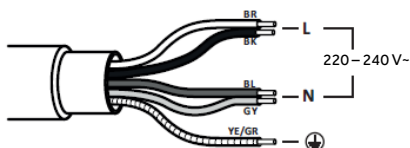
Električna instalacija

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

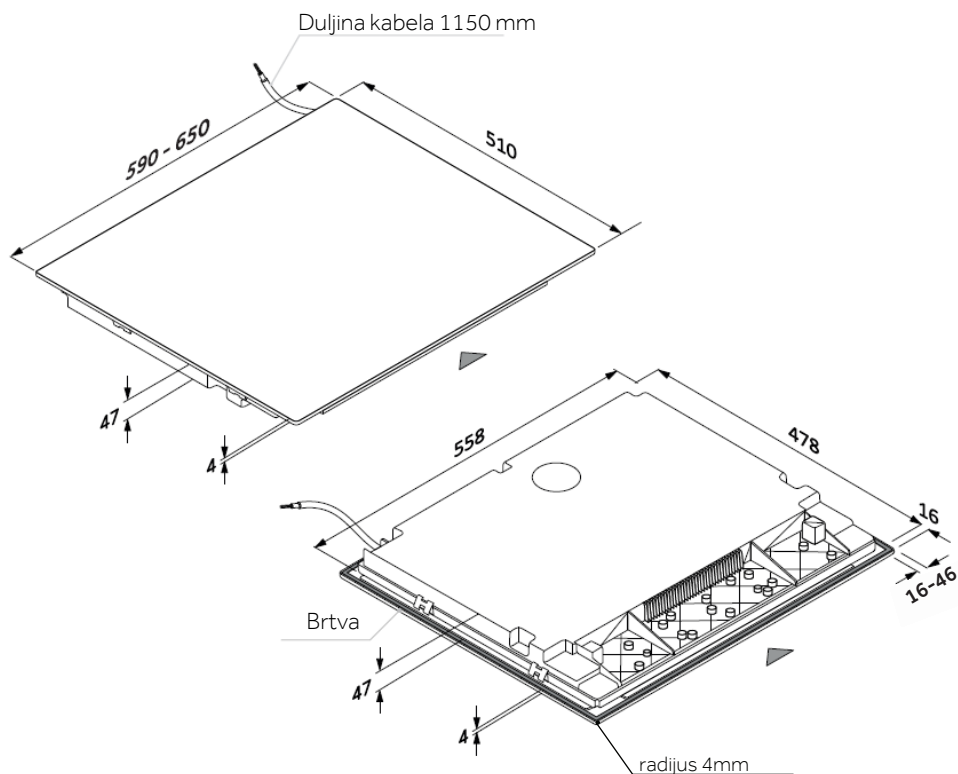
220 – 240 V / 380 – 415 V 2 N~

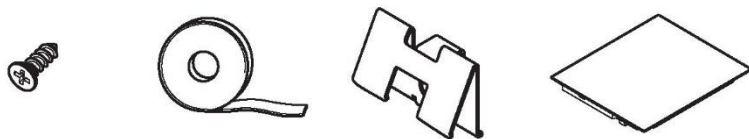


220 – 240 V

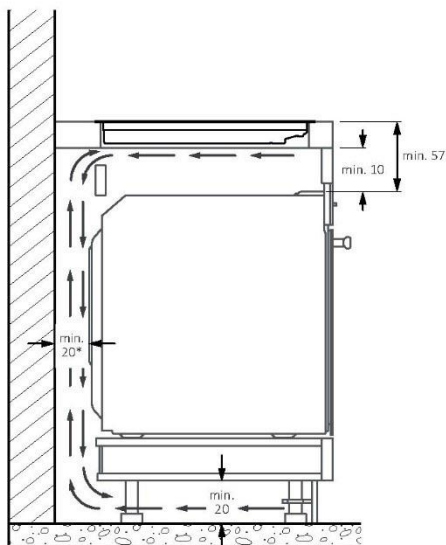
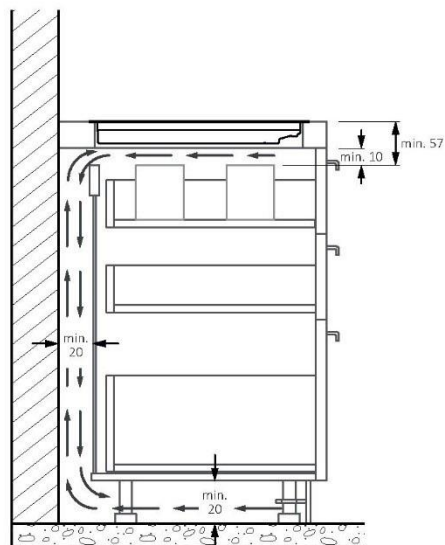
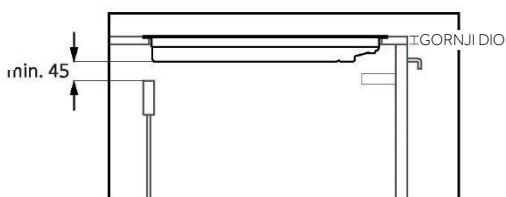
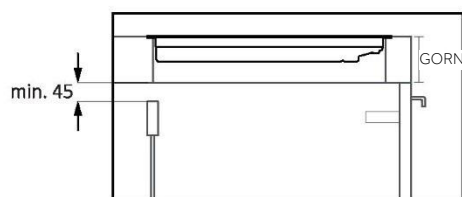


PLOČA ZA KUHANJE 60 – 65 cm



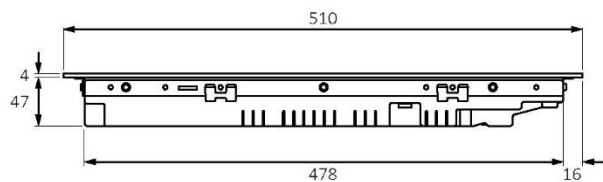


ODJELJCI - ŠIRINA 60 i 65

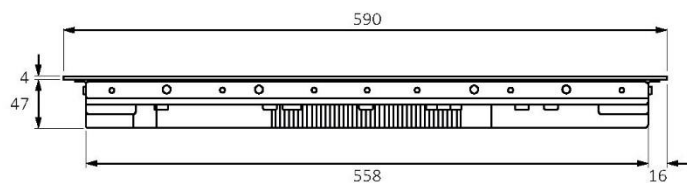


* Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.

PLOČA ZA KUHANJE 60 cm

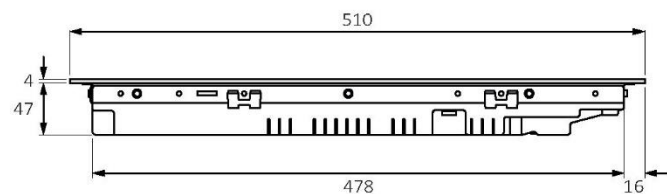


Bočni pogled

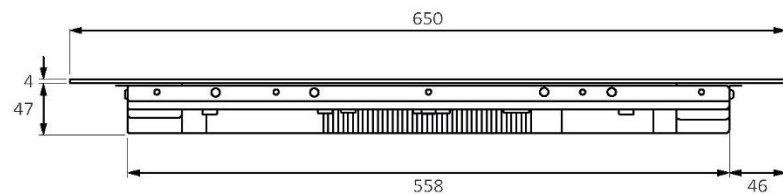


Pogled sprijeda

PLOČA ZA KUHANJE 65 cm

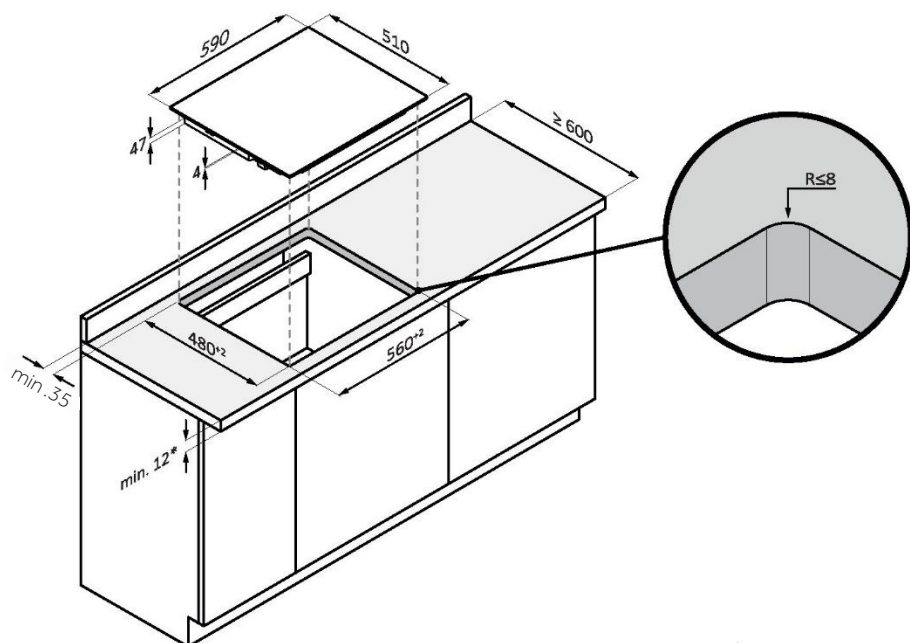


Bočni pogled



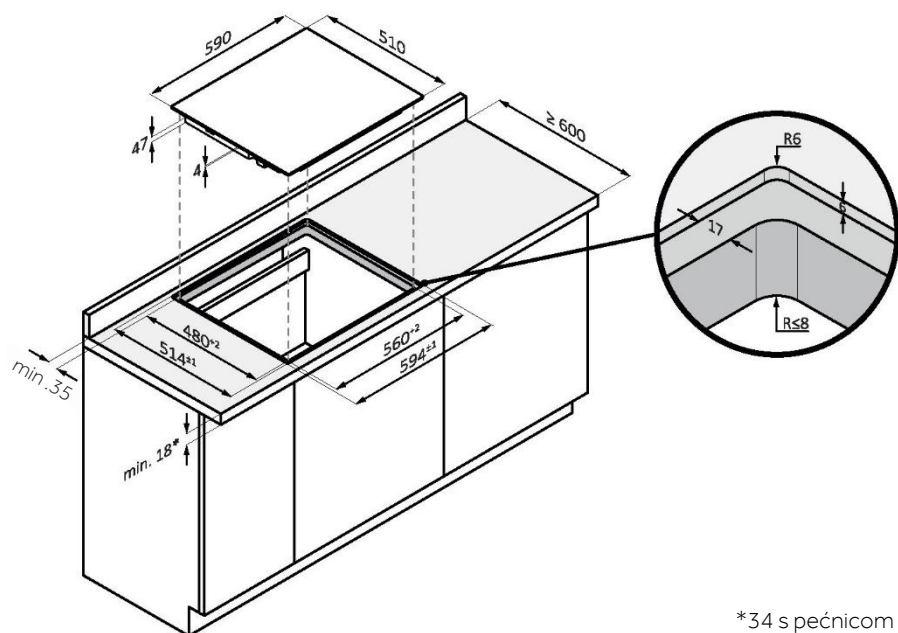
Pogled sprijeda

MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60



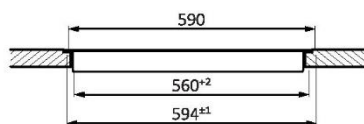
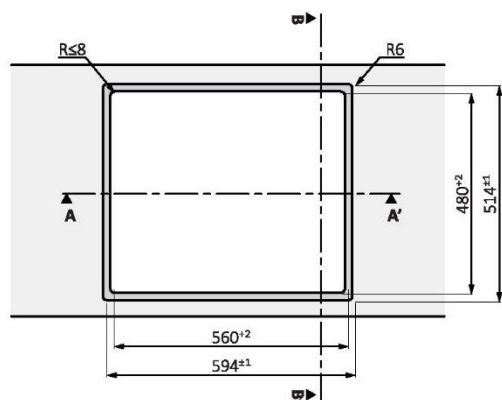
*28 s pečnicom ispod

MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

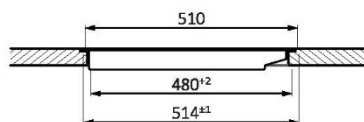


*34 s pečnicom ispod

MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

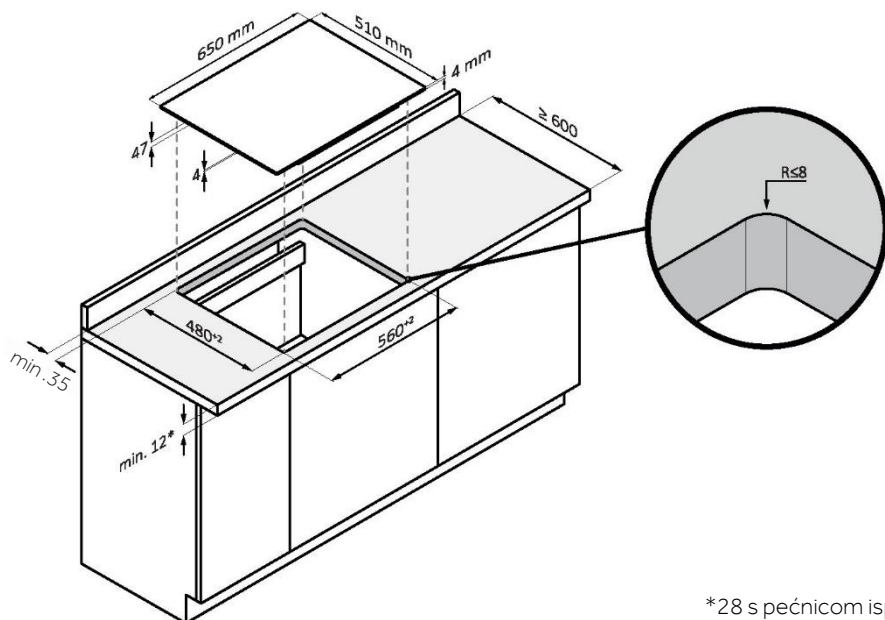


Odjeljak AA'



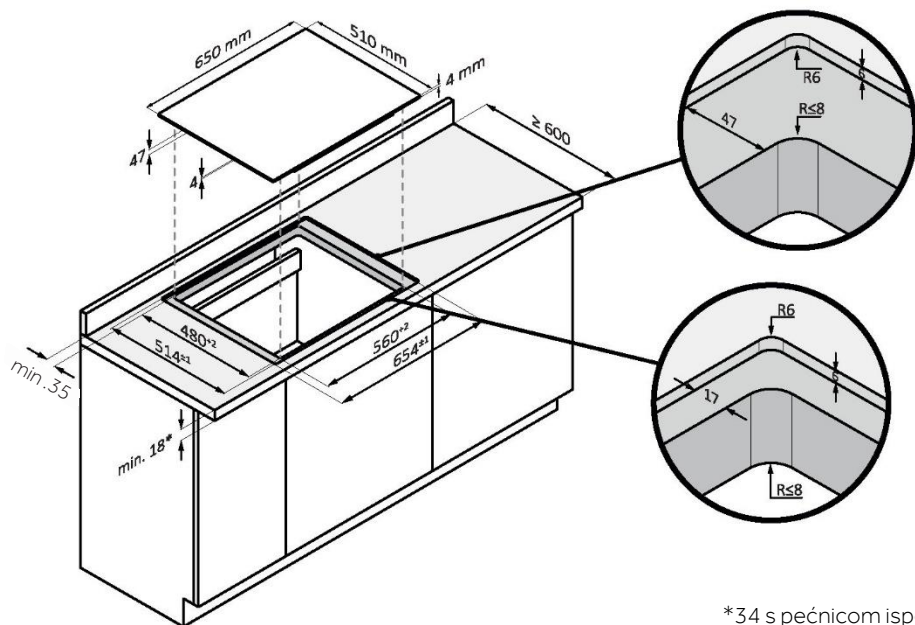
Odjeljak BB'

STANDARDNE UGRAĐENE MJERE 65 GORE



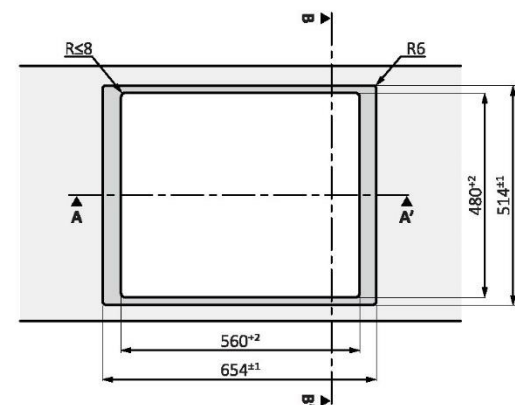
*28 s pećnicom ispod

MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

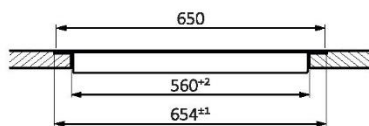


*34 s pečnicom ispod

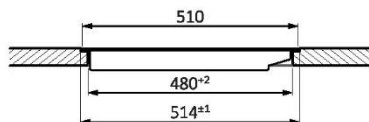
MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)



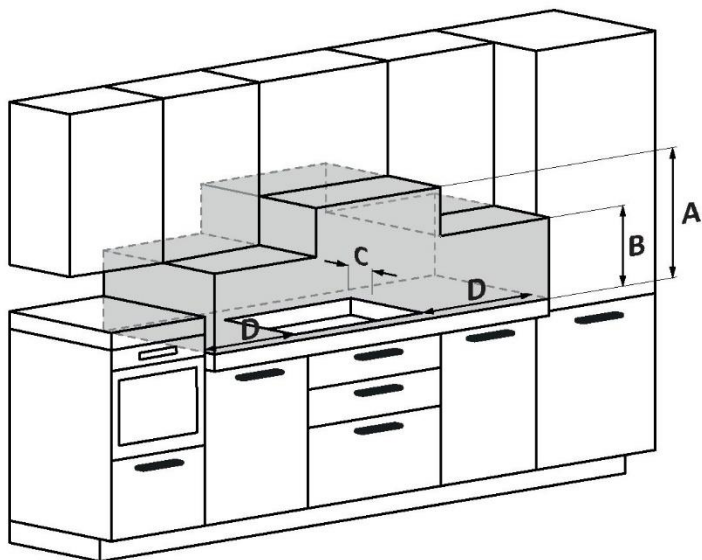
pogled odozgo



Odjeljak AA'



Odjeljak BB'



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

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

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

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

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

Povzetek

244	Varnostne informacije
249	Predstavitev izdelka
250	Pred začetkom
253	Delovanje izdelka
261	Napotki za kuhanje
262	Vzdrževanje in čiščenje
263	Prikaz in odpravljanje napak
265	Odstranjevanje in izjava o skladnosti
266	Namestitev

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.

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 plamen 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,
 - kmetije;
 - 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.

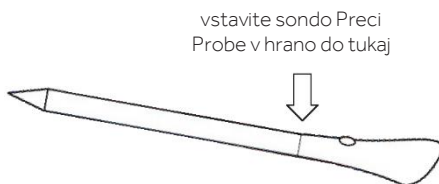
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok. V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.
- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno 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 zamenjajte 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.

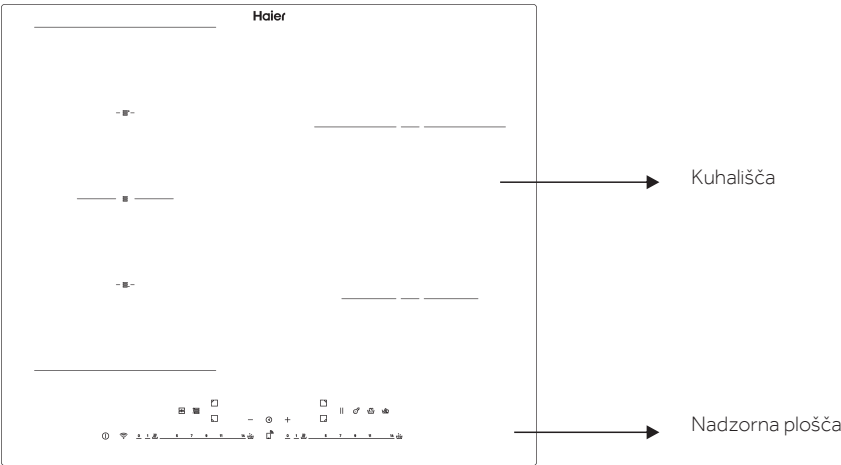
- TAKOJ PO KUHANJU SE sonde Preci Probe NE DOTIKAJTE Z GOLIMI ROKAMI. Med odstranjevanjem sonde Preci Probe iz hrane po kuhanju vedno nosite rokavice za pečice.
- Kovinsko palico sonde Preci Probe je treba med kuhanjem POVSEM VSTAVITI v hrano do ČRNEGA keramičnega ROBA.



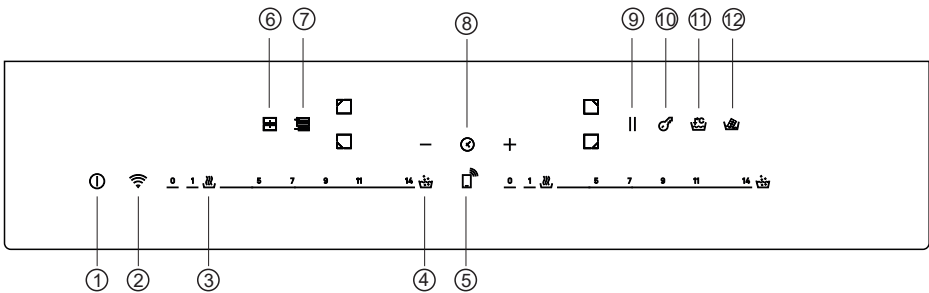
- Senzorja Heat Feel ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Senzor Heat Feel lahko očistite in operete, vendar ga ne potopite v vodo za dalj časa.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo s strani oseb, starih 12 let in mlajših.
- Dobavitelj ne odgovarja za poškodbe senzorja Heat Feel, ki nastanejo zaradi 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. WIFI
- 3. Ohranjajte toplo
- 4. Vrenje

- 5. Daljinski upravljalnik
- 6. Polna cona
- 7. Varycook *
- 8. Časovnik/minutni opomnik

- 9. Premor
- 10. Otroška ključavnica
- 11. Dušenje
- 12. Taljenje

* Na voljo odvisno od modela

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.

Varnostni izklop: Iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavljenе najvišje moči.

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:

- Vklomite 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

Potrditvev in zapuščanje funkcije upravljanja moči

Za potrditev izklopite kuhhalno 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.

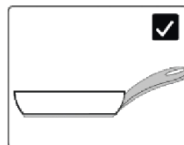
3.3. IZBIRA USTREZNE KUHINJSKE POSODE

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 kuhhalne 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.

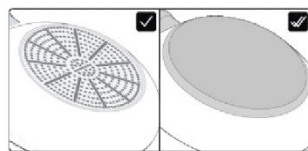
Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

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.

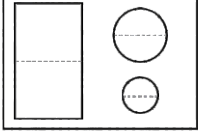
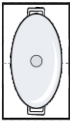


3.3.3. Dimenzije in postavitvev

Vedno uporabite kuhališče, ki se najboljše 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.

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

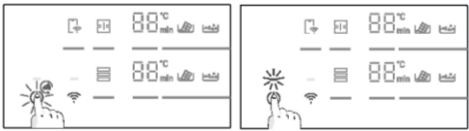
POZOR: lonca med kuhanjem ali ohlajanjem ne postavljajte na nadzorno ploščo ali v njeno bližino.

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.

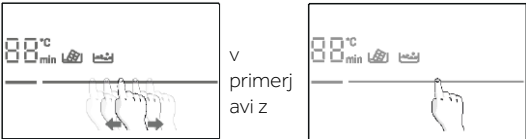


88 IZBIRA KUHALIŠČA IN NASTAVITEV MOČI

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 kuhhalno 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.

II PREMOR

Kuhanje na vseh kuhalnih ploščah lahko s pritiskom na ustrezno tipko začasno ustavite, namesto da bi jih izklopili.

Za aktiviranje te funkcije pritisnite **II**. Na indikatorjih vseh kuhališč se bo prikazalo **II** in kuhanje se bo ustavilo. Za izklop pritisnite **II** 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 kuhhalno ploščo v nujnih primerih vedno izklopate 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.

🔒 ZAKLEPANJE TIPK

Kuhhalno 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:

Štedilnik ima 3 posebne funkcije, nameščene na drsniku, ki ustrezajo 3 nivojem moči.

Direktni dostop:

Te funkcije je mogoče aktivirati po izbiri območja.

🍫 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.

Dostopen s pomočjo drsnika:

🔥 OHRANITE TOPLO: funkcija, ki se uporablja za ohranjanje hrane tople po kuhanju.

👑 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 kuhhalno 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 (Na voljo odvisno od modela)

Ta funkcija se uporablja za prednastavitev fiksnih stopenj moči na treh različnih območjih glede na položaj lonca: visoko (I.14), srednje (I.10), nizko (I.2).

- Če je lonec na sprednji strani območja Varycook, je stopnja moči nastavljena na I.2;
- Če je lonec na sredini območja Varycook, je stopnja moči nastavljena na I.10;
- Če je lonec na zadnji strani območja Varycook, je raven moči nastavljena na I.14.

Za minimalno meritev za zaznavanje posode na srednjem območju se posvetujte z razporeditvijo, prikazano v tabeli v "3.3.3. Dimenzije in postavitev".

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.

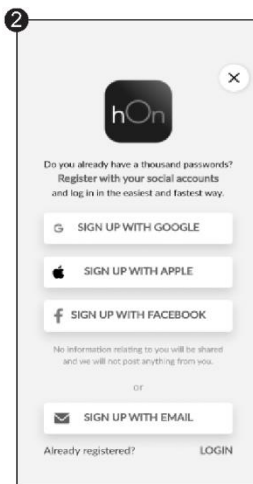
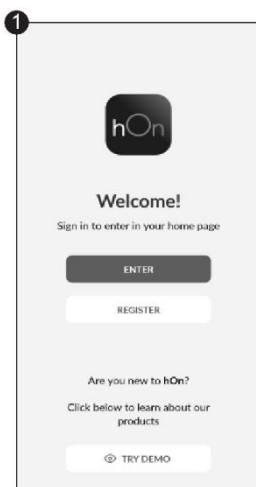
OPOMBA

- 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 kuhhalno ploščo lahko traja največ 10 minut.
- Za nadaljnja navodila in odpravljanje težav glejte aplikacijo.

Prenesite aplikacijo hOn v pametni telefon.



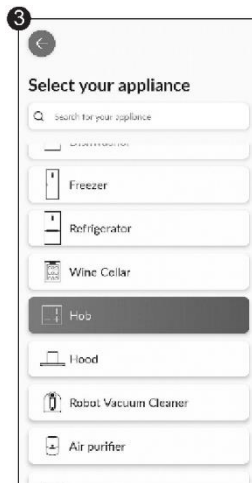
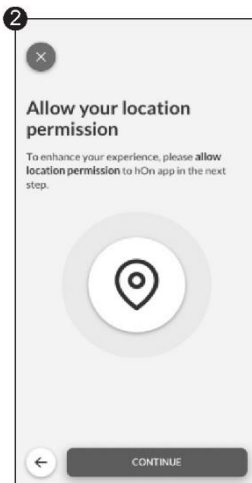
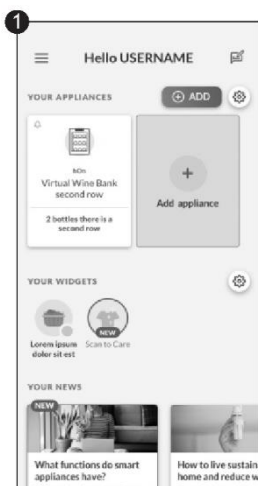
Registracija novega uporabnika



Kliknite »Registracija«.

Registrirate se lahko z računi
družbenih omrežij ali pa
s svojim osebnim e-poštnim
naslovom.

Vpis s hitro seznanitvijo

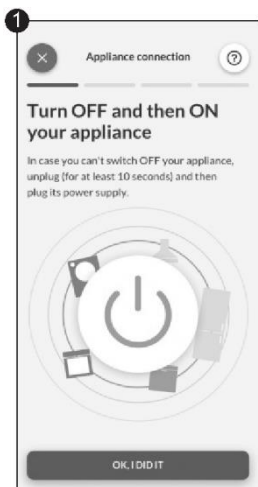


Izberite »Dodaj aparat«.

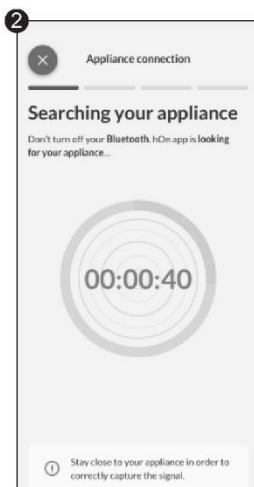
Dajte dovoljenje
za lokacijo.

Izberite kuhalno ploščo
v kategorijah aparatov.

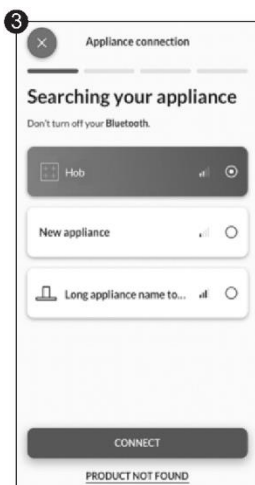
Vpis s hitro seznanitvijo



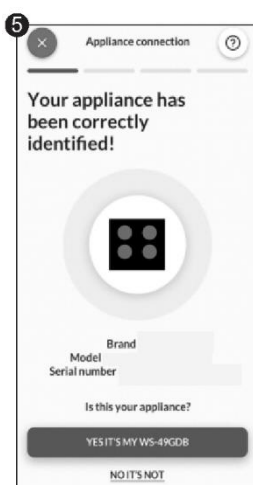
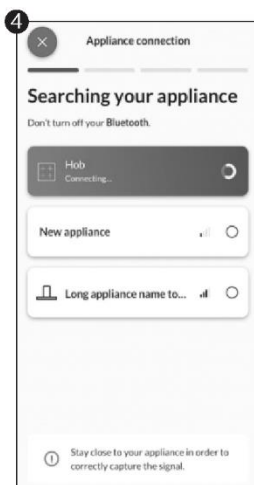
Vklopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite.



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 iz menija z recepti v aplikaciji hOn ali menija s posebnimi programi. 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.

Postopek za drugo vpisovanje

1. Po prvem vpisu, ker je štedilnik že povezan z določenimi poverjenjama na WiFi omrežje, jih je potrebno ponastaviti.
2. Da jih ponastavite, vklopite štedilnik.
3. Pritisnite gumb WiFi, dokler ne slišite piskanja in ne vidite, da WiFi LED sveti utripajoče.
4. Po tem je močno priporočljivo, da izklopite štedilnik, brez kakršnekoli uporabe mobilne aplikacije.
5. Končno, začnite znova, kot bi bilo pri prvem vpisu, vklopite štedilnik in nadaljujte preko mobilne aplikacije z običajno postopkom vpisovanja.

PARAMETRI BREŽŽIČNE POVEZAVE

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/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 BREŽŽIČNE POVEZAVE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180

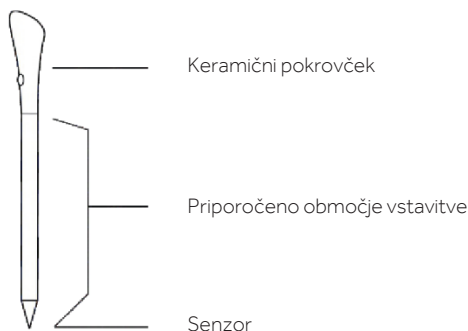
Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčni pasovi [MHZ]	2400÷2480
Največja moč [mW]	2,5 -(4dBm)

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 priložniku 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 doseg 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.

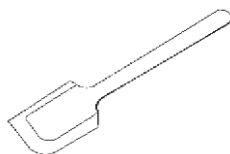
POVEZOVANJE SONDE PRECI PROBE Z INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

- 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

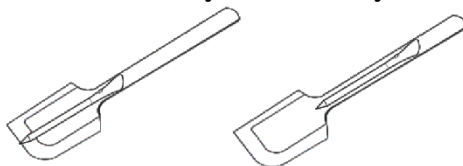
Med kuhanjem mešajte hrano z žlico s sondo.

- 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 tekočino. 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 kompaktnjša in prijetna.

Po potrebi se obrnite na pooblaščen 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
		faze 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 ODPRAVLJANJE 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 števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.
Na zaslonu se prikaže opozorilo d0.	Pritiskanje dveh gumbov hkrati, kapljice vode ali prah na steklu.	Poskrbite, da noben gumb ni pritisnjen hkrati in očistite štedilnik, da odstranite morebitne ostanke vode ali prahu.

7.1.2. 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			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Levo	Desno	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 termosta; 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 namestitve 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 namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite zahteve za namestitve 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, narisane 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 pooblaščen 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 »stara za novo«, če je kupljena oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.

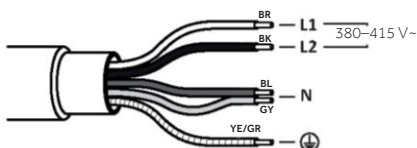
Stanje	Poraba energije	Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja
Stanje pripravljenosti	0,5 kW	20 min

9. VGRADNJA

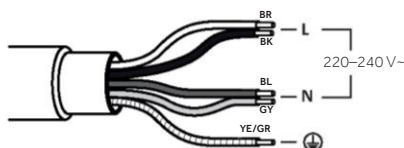
Električna napeljava

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.

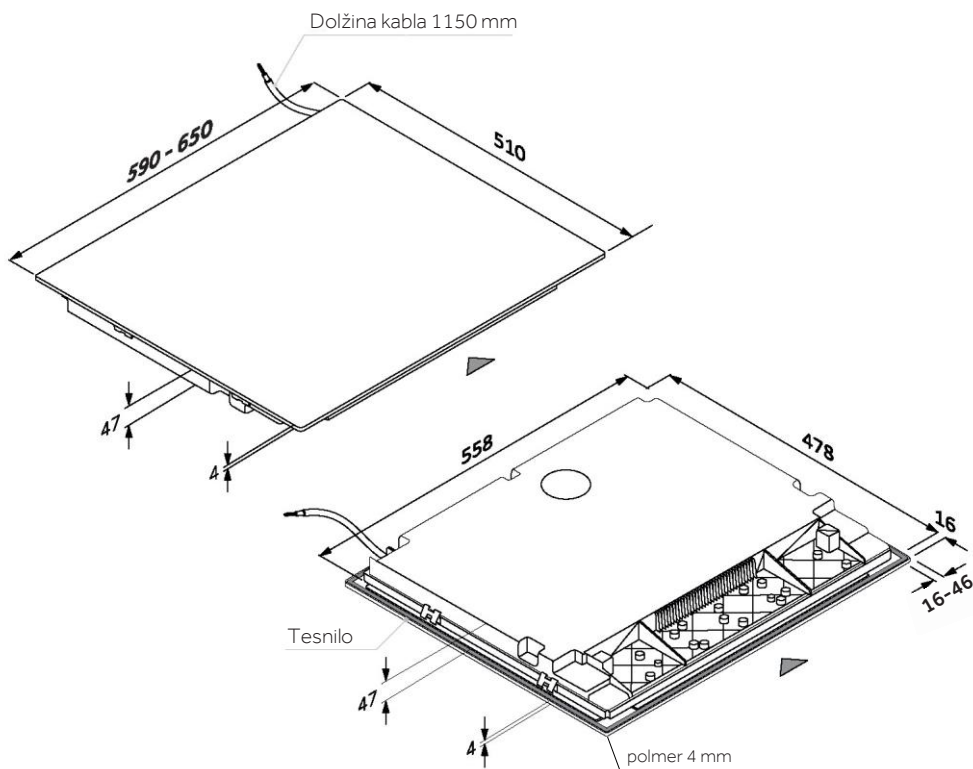
220–240 V/380–415 V 2N~



220–240 V

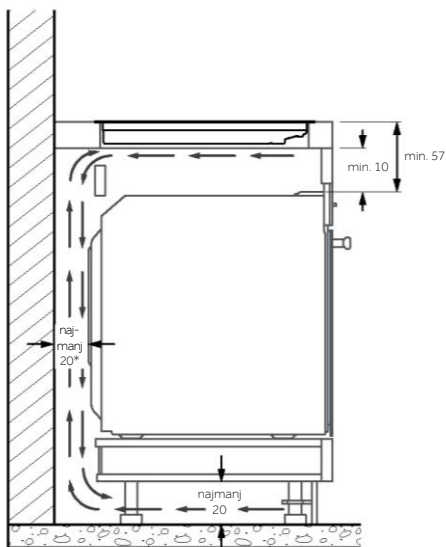
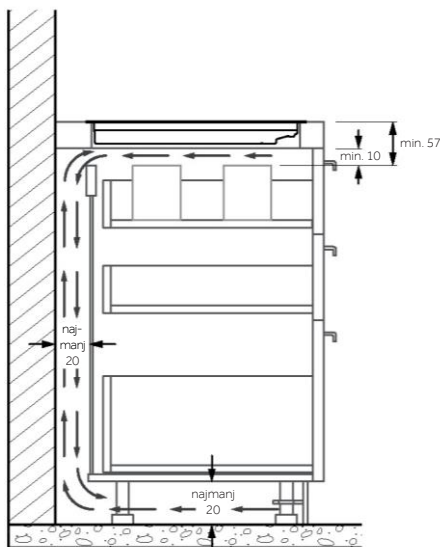
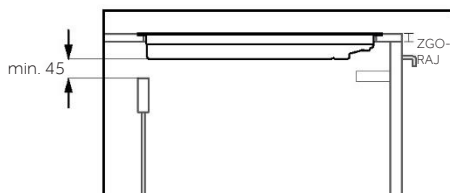
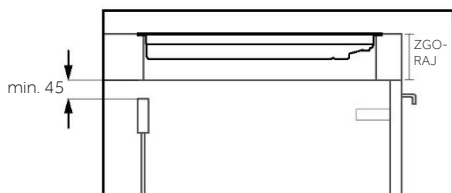


KUHALNA PLOŠČA 60-65 cm



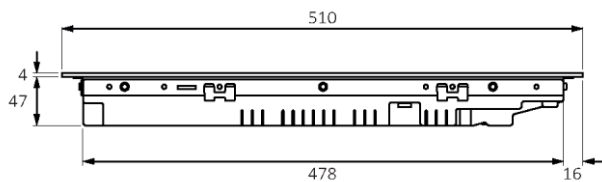


ODSEKI – ŠIRINA 60 in 65

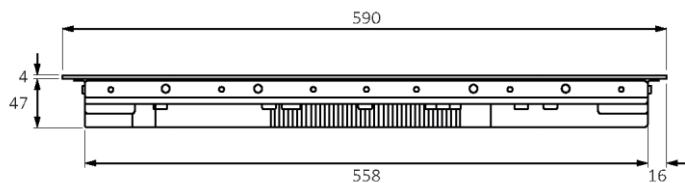


*Za pravilno delovanje aparata zagotovite ustrezen pretok zraka pod kuhalno ploščo v skladu s smernicami za vgradnjo.

KUHALIŠČE 60 cm

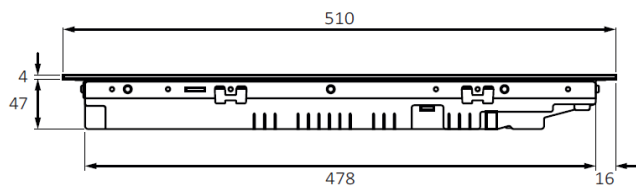


Pogled s strani

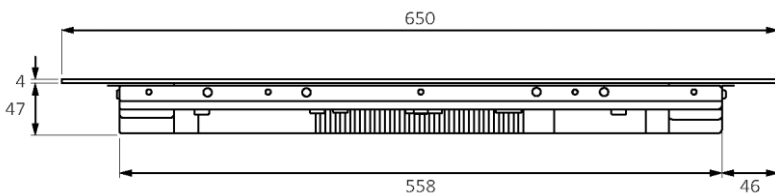


Pogled od spredaj

KUHALIŠČE 65 cm

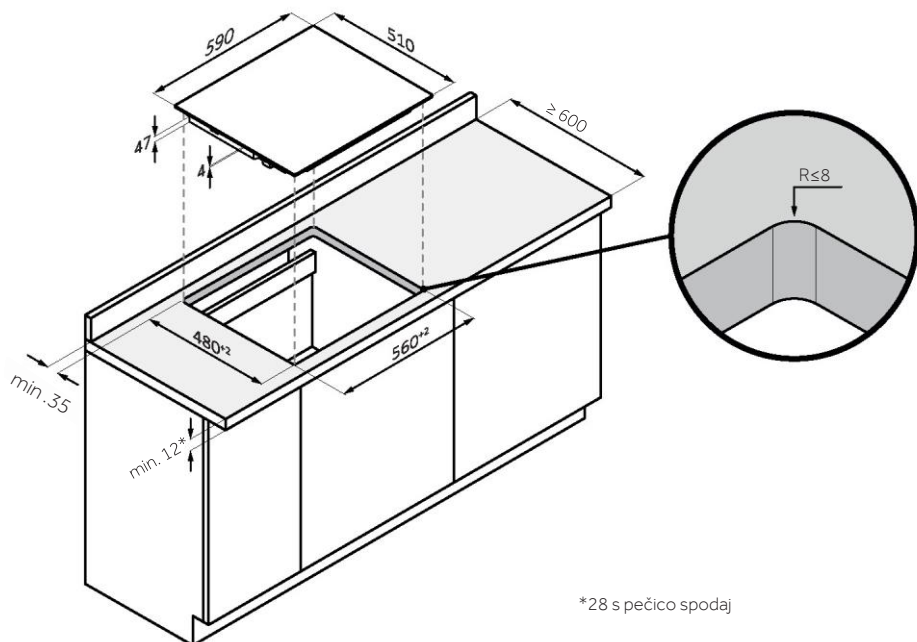


Pogled s strani

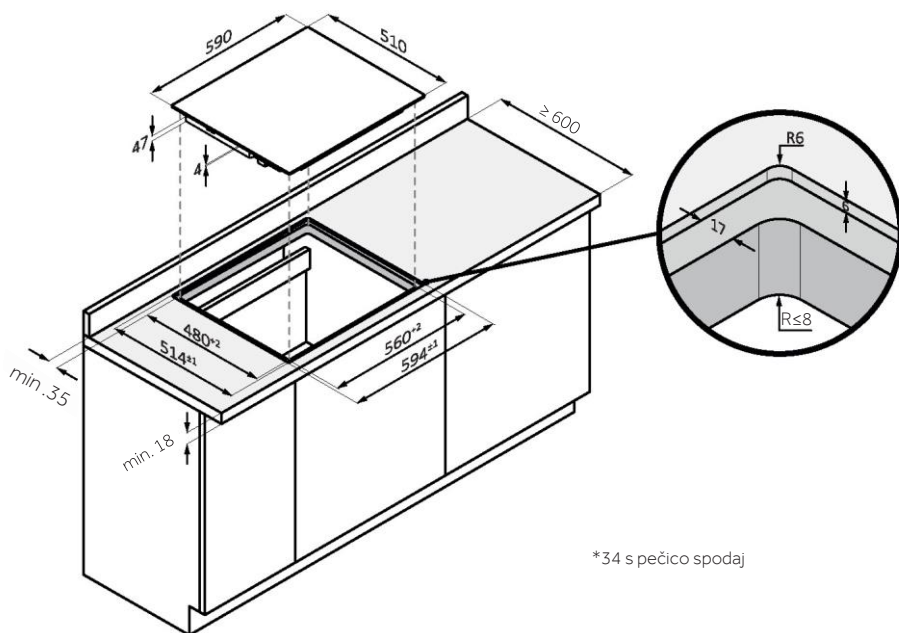


Pogled od spredaj

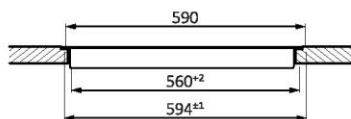
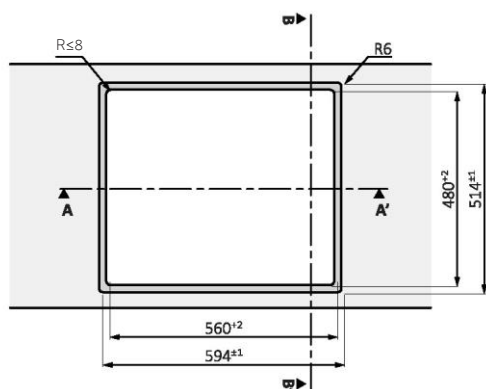
MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 60



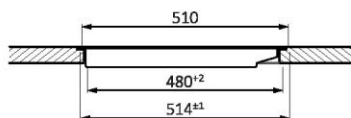
MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 60 (Ni primerno za modele z fazetiranim steklom)



MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 60 (Ni primerno za modele z fazetiranim steklom)

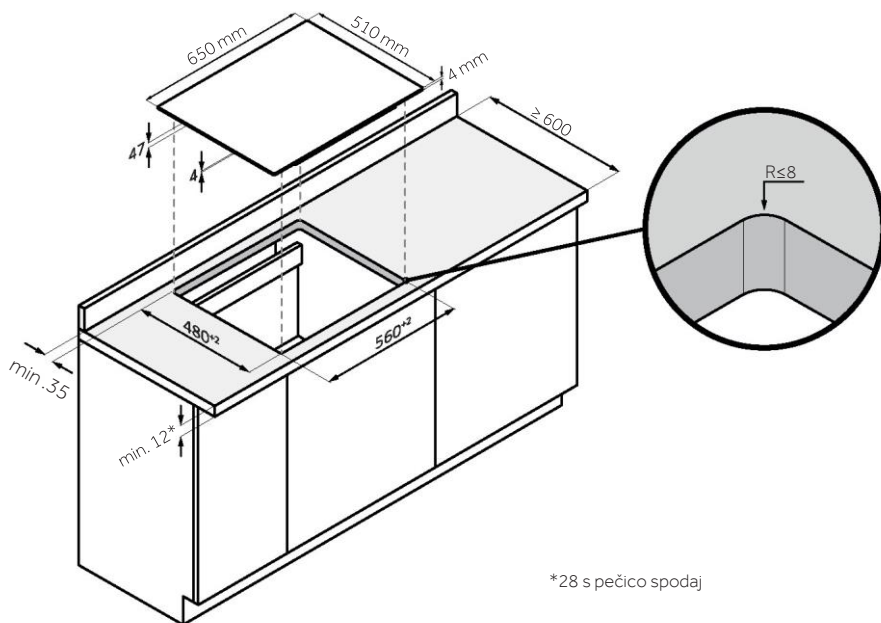


Odsek AA'



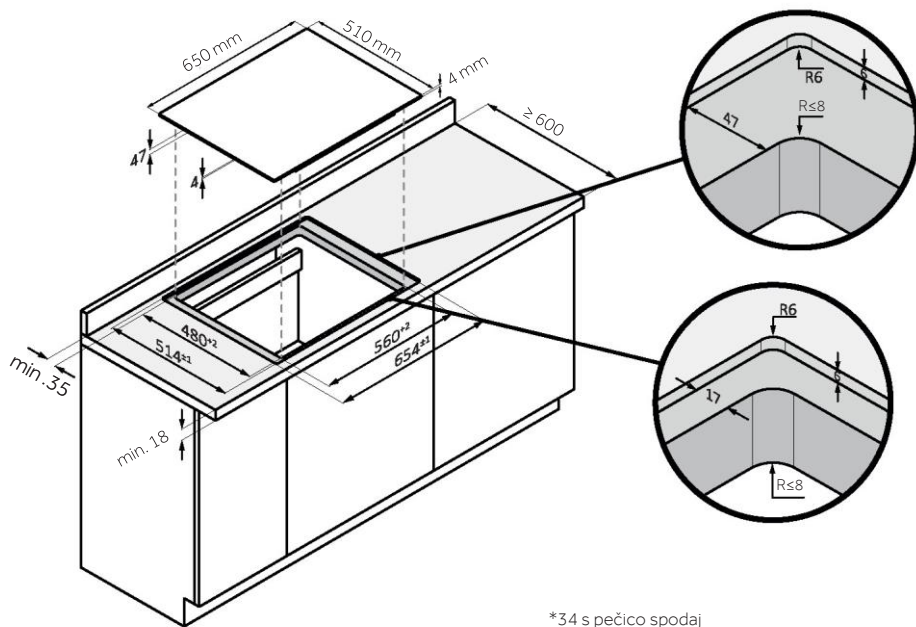
Odsek BB'

STANDARDNE VGRADNE MERITVE 65 ZGORNJE

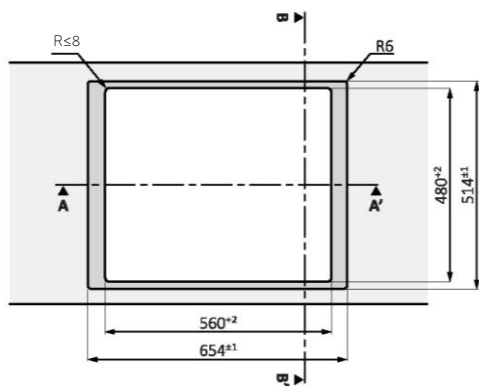


*28 s pečico spodaj

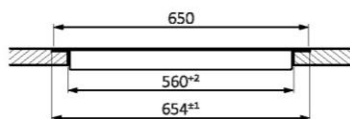
MERE PORAVNANE NIŠE 65 (Ni primerno za modele z fazetiranim steklom)



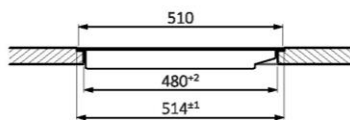
MERE PORAVNANE NIŠE 65 (Ni primerno za modele z fazetiranim steklom)



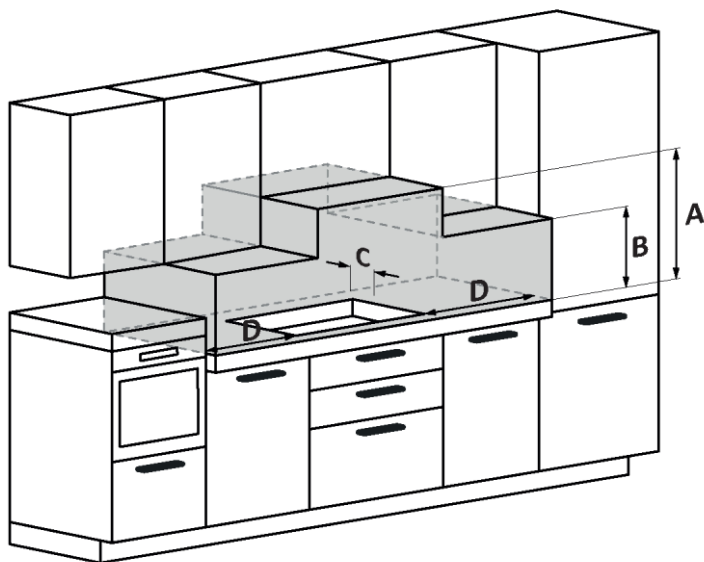
pogled od zgoraj



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 60 cm);
- D:** 55 mm od sosednjega pohištva (za kuhalno ploščo 65 cm).

Sadržaj

274	Bezbednosne informacije
279	Uvodne informacije o proizvodu
280	Pre početka
283	Rad proizvoda
291	Smernice za kuvanje
292	Nega i čišćenje
293	Prikaz kvara i provera
295	Odlaganje i deklaracija o usaglašenosti
296	Ugradnja

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Pre ugradnje ploče za kuvanje obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da se dodatna oprema ploče za kuvanje može razlikovati u zavisnosti od modela koji ste kupili.

BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

1.1. OPŠTA UPOZORENJA

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.

1.1.1 Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom aparata od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste obezbedili da se ne igraju sa uređajem.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima. Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje. U suprotnom, može doći do smrti.

1.1.2. Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom

- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su:
 - područja za kuhinjsko osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - kuće na farmama;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
 - okruženja tipa noćenja sa doručkom.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.

1.2. UGRADNJA

- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Isključite uređaj iz mrežnog napajanja električnom energijom pre izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbegli opasnost koja može dovesti do povreda ili posekotina.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.

1.3 ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj treba da bude povezan na kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključivanje iz napajanja za sve polove pod uslovima prenapona kategorije III. Sredstva za isključivanje moraju biti u skladu sa napisanim pravilima.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla svaka opasnost izazvana slučajnim resetovanjem termalnog prekidača, uređaj ne treba da se napaja spoljnim prekidačkim uređajem, kao što je tajmer, ili da se povezuje na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

1.4 UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara.
- OPREZ: Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.
- Parni čistač se ne sme koristiti.

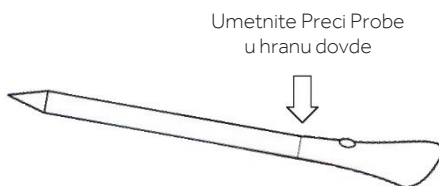
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne skladištite predmete na površinama za kuvanje.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece. U suprotnom, može doći do opekotina.
- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece. Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Nemojte koristiti adaptere za posude za kuvanje.
- UPOZORENJE: Kada se najmanje jedna zona za kuvanje ugasi, prisustvo preostale toplote naznačena je vizuelnim signalom na displeju odgovarajuće zone, pomoću simbola H. Kada je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuvanje jer postoji opasnost od opekotina.

1.5 UPOZORENJA Bežična temperaturna sonda

(dostupna u zavisnosti od modela)

Ovaj proizvod se koristi isključivo za ploče za kuvanje. Mora da se koristi prema uputstvima iz ovog Uputstva za upotrebu.

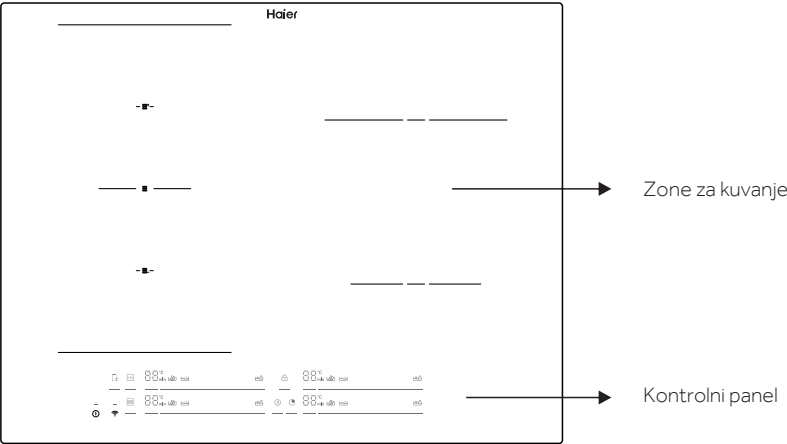
- NE DODIRUJTE PreciProbe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.
- Morate U POTPUNOSTI DA UMETNETE metalnu šipku Preci Probe u hranu do CRNE keramičke IVICE tokom kuvanja.



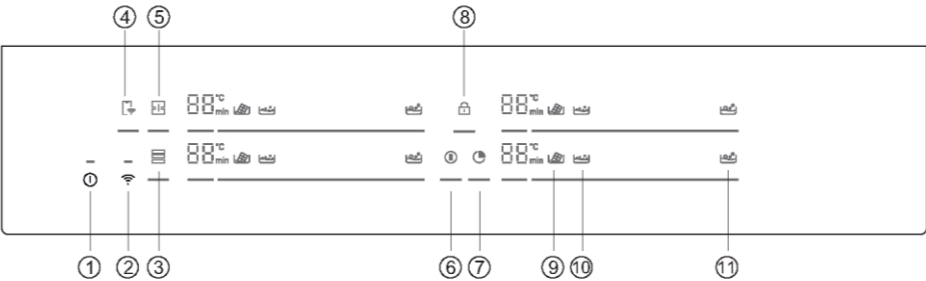
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrotalasnoj rerni.
- Senzor Heat Feel može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje senzora Heat Feel nastalog usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a senzor Heat Feel mora da se izvadi iz rerne što je pre moguće, uz upotrebu rukavica kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. POGLED ODOZGO NA PROIZVOD



2.2. KONTROLNI PANEL



- | | | |
|----------------|------------------------------|-------------------|
| 1. ON/OFF | 5. Daljinski upravljač | 9. Pauza |
| 2. WIFI | 6. Puna zona | 10. Brava za decu |
| 3. Zagrejte se | 7. Varicook * | 11. Krčkanje |
| 4. Vrenje | 8. Tajmer / Podsetnik minuta | 12. Topljenje |

* Dostupna u zavisnosti od modela

3. PRE POČETKA

3.1. OPŠTE INFORMACIJE

Pre nego što počnete, važno je da znate: sve funkcije ove ploče za kuvanje su projektovane tako da budu u skladu sa najstrožim bezbednosnim propisima.

Iz tog razloga:

- Neke funkcije će se aktivirati ili će se automatski deaktivirati u odsustvu posuda na gorioncima ili kada nisu pravilno postavljene.
- U drugim slučajevima, funkcije će se automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada je potrebno više od jednog koraka (npr. „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE“ bez „IZABERITE ZONU ZA KUVANJE“).
- U slučaju dugotrajne upotrebe, uređaj se možda neće odmah isključiti, čak i kada su sve zone za kuvanje isključene, jer je u fazi hlađenja: simbol H se pojavljuje na ekranu zone za kuvanje dok se ne ohladi.

Bezbedno aktiviranje: proizvod se aktivira uz prisustvo posuda na zoni za kuvanje. Proces zagrevanja se ne prekrece ili se prekida ako nema posuda ili ako se one uklone.

Bezbednosno isključivanje: Iz bezbednosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi od podešenog maksimalnog nivoa snage.

3.2. UPRAVLJANJE NAPAJANJEM

Kada se proizvod prvi put koristi, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu dostupnu snagu. Različita ograničenja snage mogu se izabrati u skladu sa glavnim sistemom napajanja u kući pomoću funkcije upravljanja napajanjem.

Kako podesiti upravljanje napajanjem

Moguće je podesiti maksimalnu potrošnju energije za indukcionu ploču odabirom različitih opsega snage. Indukcione ploče se mogu automatski ograničiti na rad na nižem nivou snage kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Ulazak u funkciju upravljanja snagom:

- Uključite ploču za kuvanje, zatim istovremeno pritisnite  i .
- Indikator tajmera će pokazati „P8“ što predstavlja nivo snage 8. Podrazumevani režim je 7,4 kW.

Prelazak na drugi nivo

- Listajte klizačem levo i desno da biste promenili nivo upravljanja snagom.
- Postoji 8 nivoa snage, od „P1“ do „P8“. Indikator tajmera prikazuje jedan 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 upravljanja snagom

Za potvrdu, isključite ploču za kuvanje. Nivo snage će automatski biti sačuvan. Izabrana vrednost se trajno čuva i ostaje čak i nakon isključenja glavnog napajanja.

Da biste promenili nivo snage, ponovite gore opisane operacije.

NAPOMENA: u zavisnosti od izbora upravljanja snagom, neki nivoi snage i funkcije zona za kuvanje mogu se automatski ograničiti tako da ne prelaze izabranu vrednost. Konkretno, u slučaju nivoa upravljanja snagom podešenim na manje od 4,5 kW, nije moguće izabrati funkciju Boost, Varycook i neke pripreme za kuvanje pomoću aplikacije.

Konkretno, poslednji izbor nivoa snage može se odbiti/podesiti u skladu sa raspoloživom količinom preostale snage iz prethodnog podešavanja.

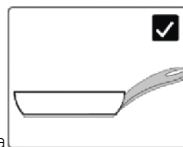
3.3. IZBOR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

3.3.1. Karakteristike posuđa

Koristite samo posuđe sa simbolom indukcije.

- Samo posuđe sa savršeno ravnim dnom. U suprotnom, može doći do sledećih situacija:

- Nema detekcije posuđa;
- Slabe performanse;
- Neželjena buka.



- Samo posuđe sa glatkom bazom, kako bi se izbeglo grebanje površine ploče za kuvanje;

NAPOMENA: izbegavajte što je više moguće pomeranje posude na staklenoj površini kako biste smanjili ogrebotine.

Test magneta

Indukciono kuvanje koristi magnetizam za generisanje toplote; stoga posuđe mora da sadrže gvožđe. Ako već imate posuđe, pomoću magneta možete da proverite da li materijal reaguje na magnet. Posuđe je pogodno ako ga magnet privlači.

Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika, glineno posuđe.

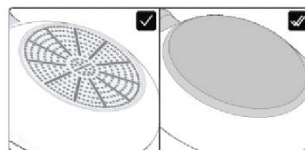
3.3.2. Posuđe višeg kvaliteta

Svo posuđe sa indukcionim simbolom je generalno prihvaćeno.

Međutim, u zavisnosti od vrste dna, ponašanje može da varira.

Konkretno, poslednji izbor nivoa snage može se odbiti/podesiti u skladu sa raspoloživom količinom preostale snage iz prethodnog podešavanja.

Kada koristite veliko posuđe sa manjim feromagnetnim elementom, samo se feromagnetni element zagreva. Shodno tome, toplota možda neće biti ravnomerno raspoređena.

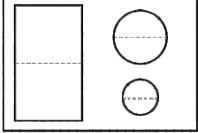
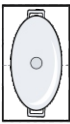


3.3.3. Dimenzije i položaj

Uvek koristite zonu za kuvanje koja najbolje odgovara prečniku dna posude. Postavite posudu tako da bude dobro centrirana u prostoru za kuvanje.

NAPOMENA: preporučuje se da ne koristite posude koje prelaze obim zone za kuvanje.

Za ispravan rad ploče za kuvanje potrebno je koristiti posude sa donjim prečnikom unutar opsega opisanog u sledećoj tabeli.

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

NAPOMENA: Kada koristite posuđe manje od minimalno potrebnog, nije ga moguće detektovati. Dok koristite posudu veću od maksimalno potrebne, mogu se pojaviti kvarovi ili niske performanse.

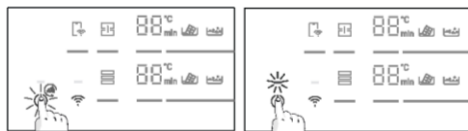
PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu kontrolnog panela tokom kuvanja ili hlađenja.

4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RAD

1 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili/isključili ploču za kuvanje, pritisnite i držite neko vreme. Namenski zvuk će pokazati status uređaja.



88 IZABERITE ZONU ZA KUVANJE I PODESITE SNAGU

Ploča za kuvanje može automatski da detektuje posudu kada se postavi na zonu za kuvanje paljenjem odgovarajućeg indikatora zone. U ovoj fazi neće biti aktiviranja nivoa snage.

Zona se može izabrati pritiskom na indikator zone.

Snaga se može podesiti:

Pomeranjem prsta po klizaču;

Pritiskom direktno na pravi nivo.



Korisnik može da promeni nivo snage tokom kuvanja, ponavljajući isti postupak.

Cifre će pokazati podešeni nivo snage: svaka zona za kuvanje ima različit broj nivoa snage koji ide od 1 (min) do 14 (maks). Svaki nivo ima automatsko isključivanje koje može da varira od 1h do 8h.

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

FUNKCIJA POJAČANJA: moguće izabrati i brzo zagrevanje pritiskom na klizač u skladu sa 15.

- Funkcija se može koristiti u bilo kojoj zoni za kuvanje;
- Nakon 10 minuta, funkcija pojačanja se automatski prebacuje na nivo 14.

PAŽNJA: nakon uključivanja ploče za kuvanje ili nakon završetka svog kuvanja, ako je bilo koji nivo snage podešen u roku od jednog minuta, ploča za kuvanje se isključuje:

Ako se na ekranu prikaže  to znači da:

- Posuda nije postavljena u odabranoj zoni za kuvanje;
- Posuda nije pravilno postavljena/uopšte nije postavljena na ploču za kuvanje;
- Posuda nije pogodna za indukciju;
- Dimenzije posude su manje od minimalnog prečnika posude koji se zahteva u odabranoj zoni (sl.12).
- Ako se odgovarajuća posuda ne postavi u roku od 1 minuta, zona za kuvanje se isključuje.

H: kada se ovaj simbol pojavi na mestu cifara, to znači da je zona za kuvanje još uvek vruća. Kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu, simbol nestaje.

II PAUZA

Sve ploče za kuvanje se mogu staviti na pauzu pritiskom na odgovarajući dugme umesto isključivanja.

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite **II**. Svi indikatori zone će prikazati **II** i kuvanje će se zaustaviti.

Da biste deaktivirali pritisnite **II** i prethodna podešavanja snage će biti vraćena.

UPOZORENJE: Kada uređaj uđe u režim pauze, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje. Na taj način se indukciona ploča za kuvanje uvek može isključiti pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje u hitnim slučajevima.

TAJMER

Da biste izabrali tajmer za jednu zonu, pritisnite  i izaberite zonu. Na displeju cifara pojavljuje se <min> i pomeranjem klizača levo i desno moguće je podesiti željeno vreme.

Kada vreme istekne, izabrana zona za kuvanje će se isključiti. Tajmer odbrojava 60 min.

Maksimalno četiri tajmera se mogu podesiti istovremeno, po jedan za svaku zonu.

ZAKLJUČAVANJE TASTERA

Ploča za kuvanje se može zaključati pritiskom na  da bi se sprečila upotreba bez nadzora.

Kada je uređaj zaključan, sve komande osim dugmeta za uključivanje/isključivanje su onemogućene.

Da biste aktivirali/deaktivirali funkciju, pritisnite i držite  neko vreme.

Ove funkcije se mogu aktivirati nakon izbora zone:

Šporet ima 3 posebne funkcije smeštene na klizaču koje odgovaraju 3 nivoa snage.

Direktan pristup:

Ove funkcije mogu biti aktivirane nakon odabira zone.

TOPLJENJE

Funkcija se uglavnom koristi za topljenje čokolade. Nakon nekoliko minuta, kada čokolada počne da se topi, pređite na nivo 1 kako bi ostala tečna bez prekoračenja idealne temperature.

DINSTANJE

Funkcija koja se koristi za kremove, sos ili generičku tečnost niske temperature.

Dostupno pomoću klizača:

 **DRŽITE TOPLO:** funkcija koja se koristi za održavanje hrane toplom nakon kuvarenja.

KLJUČANJE

Funkcija koja se koristi za prokuvavanje vode i održavanje ključanja.

NAPOMENA: bilo koje vreme kuvanja povezano sa svakom funkcijom može se podesiti odabirom različitih nivoa snage koji je blizu predloženog

PUNA ZONA

Puna zona je zona za kuvanje koja je kombinacija više zona za kuvanje ispred i pozadi, čime se stvara jedinstvena vertikalnu zonu. Puna zona, kada je aktivirana, kontroliše se samo jednim nivoom snage.

Da biste aktivirali funkciju, pritisnite . Samo gornje cifre će prikazivati povratne informacije. Donje cifre su isključene.

Da biste deaktivirali, dugo pritisnite birač zone .

Posude se postavljaja kao što je prikazano na slici na strani 12.



VARYCOOK ZONA (Dostupna u zavisnosti od modela)

Ova funkcija se koristi za prethodno podešavanje fiksnih nivoa snage u tri različite oblasti u skladu sa položajem posude: visok (I.14), srednji (I.10), nizak (I.2).

- Ako je posuda na prednjoj strani Varycook zone, nivo snage je podešen na I.2;
- Ako je posuda na sredini Varycook zone, nivo snage je podešen na I.10;
- Ako je posuda na zadnjoj strani Varycook zone, nivo snage je podešen na I.14.

Za minimalno merenje za detekciju lonca u srednjem području, pogledajte pozicioniranje prikazano u tabeli u "3.3.3. Dimenzije i postavka".

Da biste aktivirali funkciju, dugo pritisnite birač zone  Samo gornje cifre će prikazivati povratne informacije. Donje cifre su isključene.

Da biste deaktivirali, dugo pritisnite birač zone.

4.2. POVEZIVANJE SA hOn APLIKACIJOM

Vaš uređaj može da se poveže sa kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati pomoću aplikacije. Povežite uređaj kako biste bili sigurni da je ažuriran sa najnovijim softverom i funkcijama.

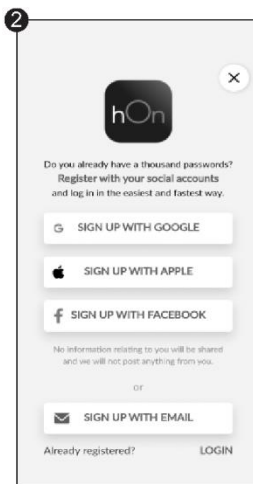
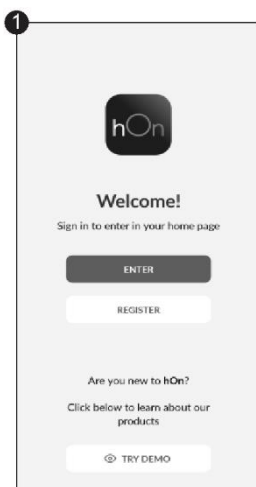
NAPOMENA

- Kada se ploča za kuvanje uključi, Wi-Fi ikone trepere 30 minuta. Tokom ovog perioda moguće je prijaviti proizvod.
- Proverite da li je kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Dobićete uputstva korak po korak i na uređaju i na mobilnom uređaju.
- Povezivanje ploče za kuvanje može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne smernice i rešavanje problema potražite u aplikaciji.

Preuzmite aplikaciju hOn na pametni telefon.



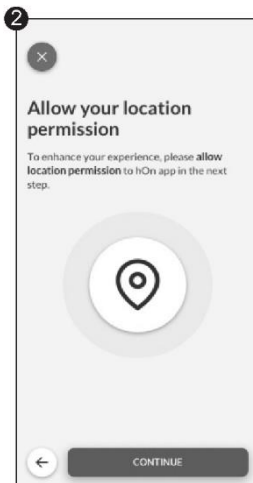
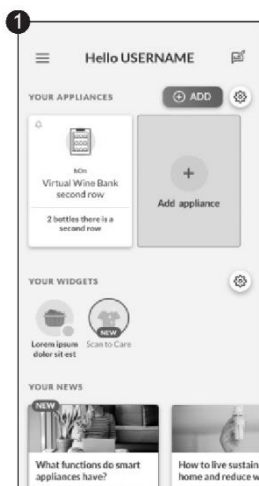
Registracija novog korisnika



Kliknite na „Registrujte se“

Registrujte se pomoću
naloga na društvenim
mrežama ili ličnom imejl
adresom

Prijavljivanje za brzo uparivanje



Izaberite „Dodaj uređaj“

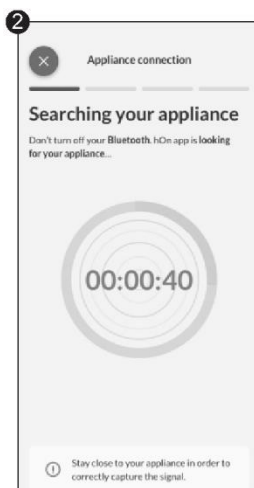
Dajte dozvolu za lokaciju

Izaberite ploču za kuvanje
iz kategorije uređaja

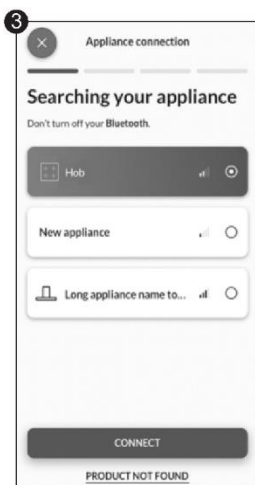
Prijavljivanje za brzo uparivanje



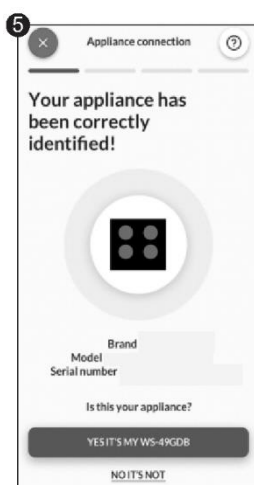
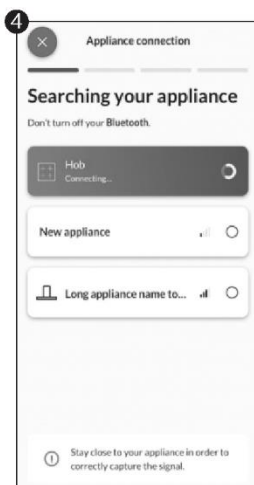
Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite



Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj



Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži” i sačekajte nekoliko sekundi



Vaša ploča za kuvanje će biti pronađena i možete prikazati i podesiti funkcije/recepte putem aplikacije hOn

Izaberite iz menija recepta aplikacije hOn ili menija specijalnih programa. Pratite uputstva korak po korak na aplikaciji i kada završite pošaljite parametre na ploču za kuvanje koja će kuvati za vas.

Kada ploča primi komandu iz aplikacije, oglašava se zvučni signal 2 puta i ploča treperi jednu sekundu kako bi označila da su uputstva primljena.

Da biste započeli recept, pritisnite dugme „My Chef“.

Ako želite da izađete iz funkcije „My Chef“ pritisnite 3 sekunde.

* Rezultati kuvanja mogu se razlikovati u zavisnosti od korišćenog posuđa.

Procedura za drugo upisivanje:

1. Nakon prvog upisa, pošto je šporet već povezan sa određenim podacima za prijavu na WiFi mrežu, potrebno je da ih resetujete.
2. Da biste ih resetovali, uključite šporet.
3. Pritisnite WiFi dugme dok ne čujete zvučni signal i ne vidite da WiFi LED trepće.
4. Nakon toga, snažno se preporučuje da isključite šporet, bez bilo kakvih radnji iz mobilne aplikacije.
5. Na kraju, započnite ponovo kao da je prvi upis, uključujući šporet i nastavljajući putem mobilne aplikacije sa uobičajenom procedurom upisa.

PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

Ovim putem, Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima (za tržište VB). Celokupan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com

PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA SONDE PRECI PROBE MODEL Et180:

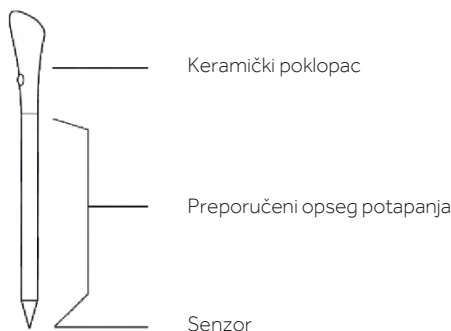
Tehnologija	Bluetooth
Standardna	Bluetooth v4.0 BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. DODATNA OPREMA

4.3.1. PRECI PROBE SONDA I KUTLAČA-Inteligentni bežični termometar za hranu (dostupan u zavisnosti od modela)

Hvala vam što ste kupili sondu Haier Preci Probe. Imajte na umu da radi samo sa Haier indukcionom pločom, a pre upotrebe pročitajte sledeća uputstva i bezbednosne napomene uključene u uputstvo za upotrebu.

Uvod: Preci Probe je bežični termometar za hranu koji kuvarima kod kuće pruža informacije o statusu unutar hrane u realnom vremenu kako bi izbegli nedovoljno kuvane ili prekovane neuspehe i osigurali savršen rezultat svaki put. Povezuje se direktno sa proizvodom. Detalji i status hrane u realnom vremenu mogu da se pročitaju na vašem telefonu, što vam daje najbolji rezultat na dodir prsta. Dodatne informacije o uparivanju i savetima za upotrebu potražite u uputstvima u nastavku.



NAPUNITE SONDU PRECI PROBE PRE UPOTREBE:

- Stavite Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac;
- Povežite punjač sa USB izvorom napajanja, kao što su USB adapter ili USB utičnica računara/notebook uređaja sa USB kablom. Punjač možda neće raditi ispravno sa eksternom baterijom zbog funkcije automatskog isključivanja;
- LED lampica punjača se uključuje i treperi tokom punjenja. Isključuje se kada se sonda Preci Probe potpuno napuni.

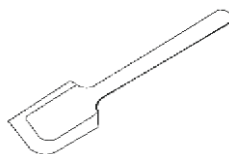
UPARITE PRECI PROBE SONDU SA INDUKCIONOM PLOČOM:

- Proverite da li je ploča za kuvanje uključena i da li je sonda Preci Probe potpuno napunjena;
- Idite na hOn aplikaciju preko prenosnog uređaja;
- Idite u odeljak „Recepti” i izaberite recept koji koristi Preci Probe;
- Kada pokrenete recept pritiskom na dugme „Cook with me [📶]” na uređaju, sonda Preci Probe će se automatski povezati;
- Aplikacija navodi sve dostupne sonde koje se mogu izabrati za recept;
- Na displeju ploče za kuvanje biće prikazan naziv izabrane Preci Probe sonde (npr. „1A”);
- Sada pratite uputstva iz aplikacije hOn;
- Ako je sonda ispod 20% napunjenosti kada koristite aplikaciju, ekran tajmera će pokazati „CH”.

KUTLAČA

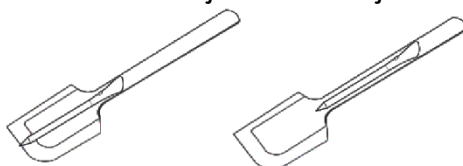
Koristite kutlaču sa sondom za mešanje hrane tokom kuvanja.

- Operite kutlaču pre prve upotrebe.
- Nemojte koristiti kutlaču na otvorenom plamenu.
- Ne secite kutlaču.
- Ne stavljajte kutlaču u direktan kontakt sa vrućim dostupnim delovima ploče za kuvanje.
- Tolerisana temperatura +220 °C



Položaj 1

Položaj 2



4.4. PRIPREME ZA KUVANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe kao termometar

U hOn aplikaciji podesite ciljnu temperaturu, ubacite sondu Preci Probe u hranu ili uz dodatnu opremu u tečnosti i preko aplikacije ćete videti kako se temperatura podiže sve dok ne dostigne ciljnu temperaturu. To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu za sve vrste hrane. Ne možete je koristiti kada radi funkcija „Pomoć pri kuvanju“.

Pomoć pri kuvanju: Funkcija „Cook with me“

Odaberite neki od recepata ili posebnih programa u aplikaciji hOn, pratite uputstvo za pripremu korak po korak i zatim će ploča za kuvanje automatski da podesi parametre za odabrani metod kuvanja.

Sous Vide

Vrsta kuvanja u kojoj se hrana stavlja u vakumsku kesu i kuva potopljena u vodi na niskoj temperaturi. Hrana pripremljena na ovaj način je sočnija i nežnija i održava nenarušena nutritivna svojstva, zbog čega je hrana zdravija i ukusnija.

Idite na aplikaciju hOn, izaberite kategoriju hrane, izaberite ovu vrstu kuvanja, ubacite posudu sa hranom u lonac sa vodom i indukciona ploča će podesiti tačnu temperaturu kuvanja kako bi se dobili savršeni rezultati.

Roštilj

Izaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, izaberite ovu vrstu kuvanja i indukciona ploča će automatski zagrejati roštilj na odgovarajuću temperaturu u unapred određenom vremenskom periodu.

Dinstanje

Funkcija dinstanja je idealna za kuvanje soseva, paprikaša, pirjanih jela i svih priprema sa prosečno dugim vremenom kuvanja.

Automatska funkcija koju možete da nađete u aplikaciji hOn lagano će dovesti hranu do temperature laganog ključanja i održavati je tokom celog kuvanja.

Kuvanje na pari

Pomoću funkcije kuvanja na pari možete da kuvate hranu na pari, kao što je povrće, meso ili riba u posudama koje su opremljene korpama za paru. Kuvanje na pari je brže od ključanja. Pošto se hrana ne potapa u tečnost, raspršuje manje hranljivih sastojaka u hrani i čuva sadržaj vitamina, čime se poboljšavaju ukus i struktura koja će biti kompaktnija i prijatnija.

Ako je potrebno, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. TABELE SNAGE

NIVO SNAGE	VRSTA KUVANJA	PREPORUČENA UPOTREBA
BOOSTER 14/15	Brzo zagrevanje, pojačivač	Idealno za prženje uz mešanje, prženje, kuanje supe, ključanje vode
11-13	Prženje, grilovanje, nastavak ključanja	Idealno za početak kuvanja, prženje, kuanje testenina, prženje u dubokom ulju, grilovanje
5-10	Krčkanje, kuanje	Idealno za prethodno zagrevanje za krčkanje, održavanje blagog ključanja, kuanje, dugo i neprekidno prženje (pirinač, pečenje, palačinke*)
3-4	Dinstanje održavanje toplote, sporo kuanje	Idealno za recepte za sporo kuanje, nežne kremaste sosove i tečnost
1-2	Topljenje, očuvanje tečnosti, odmrzavanje	Nežno zagrevanje za male količine hrane, sporo zagrevanje, topljenje i čuvanje čokolade tečnom**
ISKLJUČENO	-	-

*Neprekidno prženje palačinki na nivou 5-6.

**Nivo topljenja 2, kada počne da se topi, pređite na nivo 1 da biste zadržali tečnost.

5.2. TABELA KUVANJA

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Predgrevanje		Kuvanje
		Faze grejanja	Nivo snage	Nivo snage
Testenina, pirinač	Testenina	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 11
	Sutlijaš	Zagrevanje mleka	13 – 15	6 – 8
	Kuvani pirinač	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 8
	Rižoto	Prženje uz mešanje i pečenje	13 – 15	6 – 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz mešanje i pečenje	10 – 13	6 – 11
	Biftek na žaru	Predgrevanje roštilja	10 – 13	10 – 13
	Kobasice i hamburger	Predgrevanje roštilja	10 – 11	10 – 13
	Komadi piletine	Predgrevanje posude	10 – 11	6 – 10
	Pohovani biftek	Predgrevanje posude	6 – 11	10 – 13
Riba	Grilovana riba	Predgrevanje roštilja	10 – 13	8 – 10
	Fileti ribe	Prženje uz mešanje	10 – 13	8 – 10
	Škampi i kozice	Prženje uz mešanje	10 – 13	10 – 13
Povrće i mahunarke	Sveži krompir za prženje	Zagrevanje ulja*	14	11 – 14
	Zamrznuti krompir za prženje	Zagrevanje ulja*	14	11 – 14
	Grilovano povrće	Predgrevanje roštilja	6 – 11	10 – 13
	Paprika, tikvice i patlidžan	Predgrevanje posude	6 – 11	10 – 13
Jaja i proizvodi od jaja	Tvrdo kuvana jaja	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 8
	Pržena jaja	Prženje uz mešanje	10 – 13	8 – 10
	Palačinke	Predgrevanje posude	6 – 11	5 – 7
Sosovi, kremovi i dezerti	Paradajz sos	Zgrevanje sosova	4 – 6	2 – 4
	Topljeni sir	Topljenje	6 – 11	2 – 5
	Krem i fil	Grejna krema	4 – 6	2 – 4
	Topljena čokolada	Topljenje	1 – 2	1
	Maslac	Topljenje	1 – 3	1 – 3

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja.

- Očistite ploču za kuvanje nakon svake upotrebe;
- Uvek koristite posuđe sa čistom osnovom;
- Ogrebotine na površini nemaju uticaja na način rada;
- Koristite specijalno sredstvo za čišćenje pogodno za površinu ploče za kuvanje;
- Koristite poseban strugač za staklo.

6.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

Pre postupka čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene. Uvek se pridržavajte preporučenih uputstava za čišćenje i izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava koji mogu oštetiti površinu ploče za kuvanje.

a) MASNA PRLJAVŠTINA

Ova procedura se preporučuje za ove vrste scenarija; prskanje uzrokovano prženjem ili grilovanjem mesa.

- Ostavite ploču da se ohladi.
- Upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterdženta.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcione ploče za kuvanje.

b) PRLJAVŠTINA OD ŠEĆERA

Ova procedura se preporučuje za namirnice koje zbog visokog sadržaja šećera treba odmah ukloniti kako bi se sprečilo oštećenje površine ploče za kuvanje (sirupi, džemovi ili kompoti).

- Kada je ploča još uvek topla, upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Ako je potrebno, preporučujemo da koristite strugač pod ostrim uglom kako biste uklonili sve preostale naslage.
- Očistite površinu za kuvanje rastvorom deterdženta i osušite je kuhinjskim papirom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcione ploče za kuvanje.

c) PRLJAVŠTINA OD SKROBA

Ovaj postupak čišćenja se preporučuje za sledeće vrste namirnica: testenine, pirinač i krompir.

- Upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Pustite ploču da se ohladi.
- Vlažnom krpom navlažite naslage skroba. Pustite da odstoji nekoliko minuta.
- Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterdženta.
- Nakon čišćenja, obrišite ploču mekom krpom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcione ploče za kuvanje.

NAPOMENA: Ova uputstva primenite i za: prstenove od vode, prstenove kamenca, masne mrlje.

d) SJAJNA METALNA DISKOLORACIJA

Koristite rastvor vode sa sirćetom i očistite staklenu površinu krpom.

7. PRIKAZ KVAROVA I PROVERA

7.1. REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Proverite da li je indukciona ploča priključena na napajanje. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako se problem nastavi, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte komande tako što ćete proveriti odeljak „Kako radi proizvod“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda ima ostataka vode na upravljačkim elementima ili možda ne primenjujete dovoljan pritisak na dugmad.	Proverite da li je područje dodira upravljačkih elemenata suvo i koristite odgovarajući pritisak kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljke „Izbor odgovarajućeg posuđa“ i „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka „U“ na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
Na ekranu se pojavljuje upozorenje d0.	Pritisnite dva dugmeta u isto vreme, kapljice vode ili prašina na staklu.	Uverite se da nijedno dugme nije pritisnuto u isto vreme i očistite šporet da uklonite ostatke vode ili prašine.

7.1.2. KODOVI GREŠAKA

KOD GREŠKE	PRAVILO PRIKAZA		RADNJE
E0			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E1			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E2			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
E3			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E4			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Levo	Desno	Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite signal i frekvenciju mrežne faze, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite mrežni kabl i termostatski diferencijal, ako je u redu pozovite ASA
E5			Sačekajte da se ohladi, očistite i/ili uklonite strana tela
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Pozovite ASA
E8	Cz4	Cz1	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
	Prednji levi deo		Pozovite ASA

*ASA = Servisni centar

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Preporuke za najbolje rezultate;
Koristite posude i lonce čiji je donji prečnik jednak prečniku zone za kuvanje;
Koristite samo lonce i posude sa ravnim dnom;
Kada je to moguće, držite poklopac na posudama tokom kuvanja;
Kuvajte povrće, krompir itd. sa minimalnom količinom vode kako biste smanjili vreme kuvanja;
Koristite ekspres lonac, jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
Postavite lonac u sredinu zone za kuvanje koja je istaknuta na ploči za kuvanje.

8.2. UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (OEEO). OEEO sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji se mogu ponovo koristiti).



Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE otpad ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE otpad ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE otpad treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Režim pripravnosti	0,5 kW	20 min

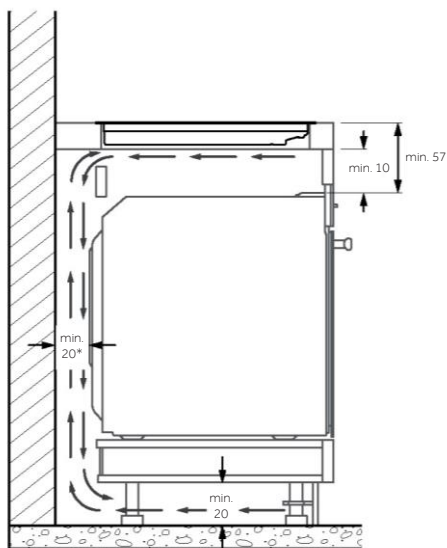
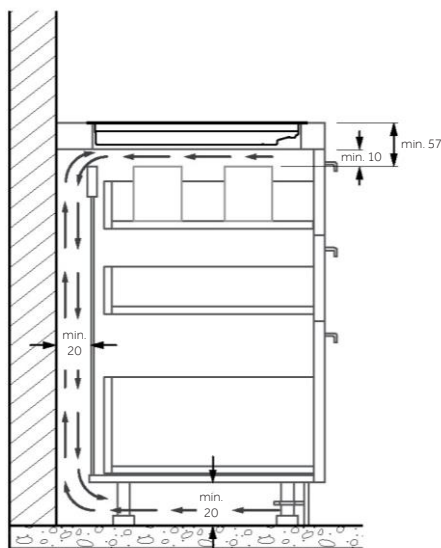
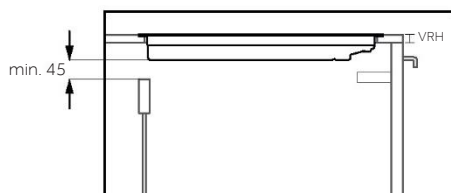
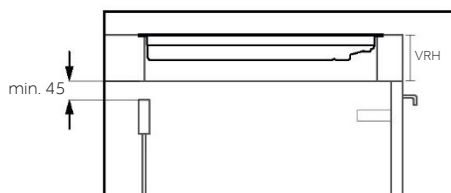
Električne instalacije

[illegible]

Alat

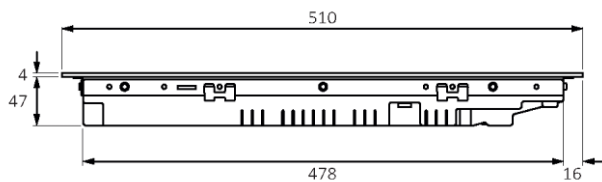


DEONICE - ŠIRINA 60 i 65

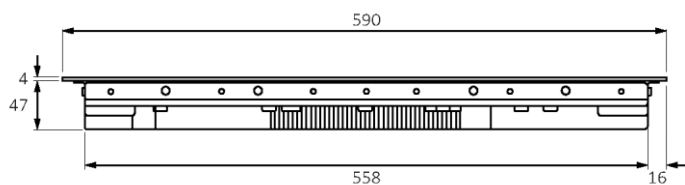


*Za pravilan rad uređaja, obezbedite pravilan protok vazduha ispod ploče za kuvanje u skladu sa smernicama za ugradnju.

PLOČA ZA KUVANJE 60 cm

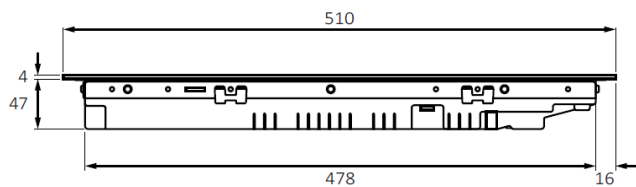


Bočni pogled

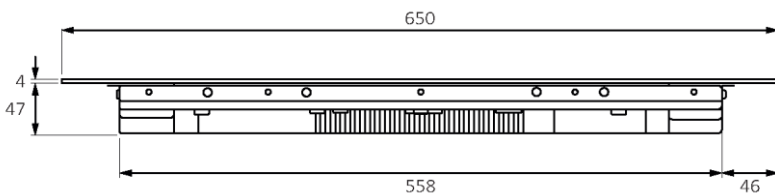


Prednji pogled

PLOČA ZA KUVANJE 65 cm

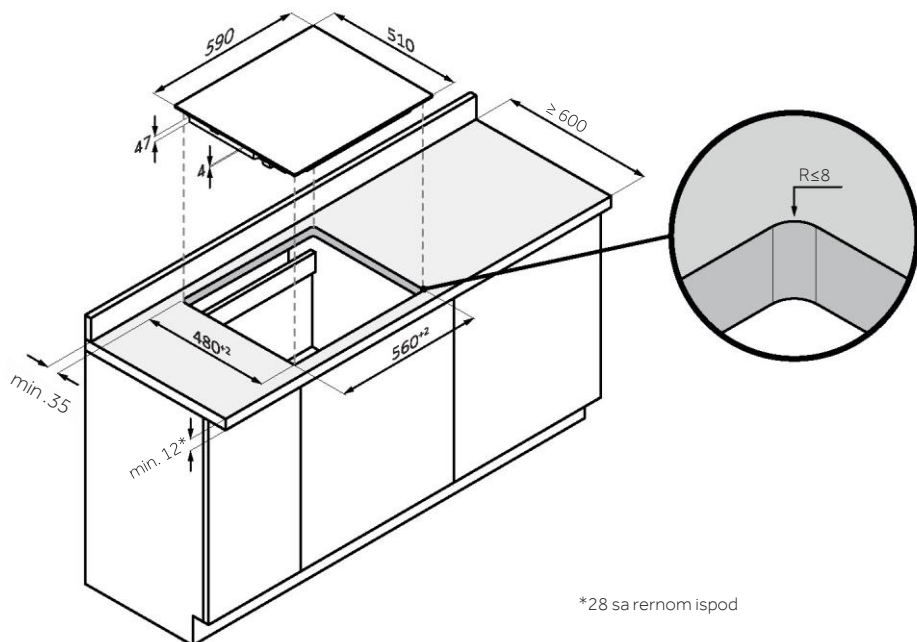


Bočni pogled

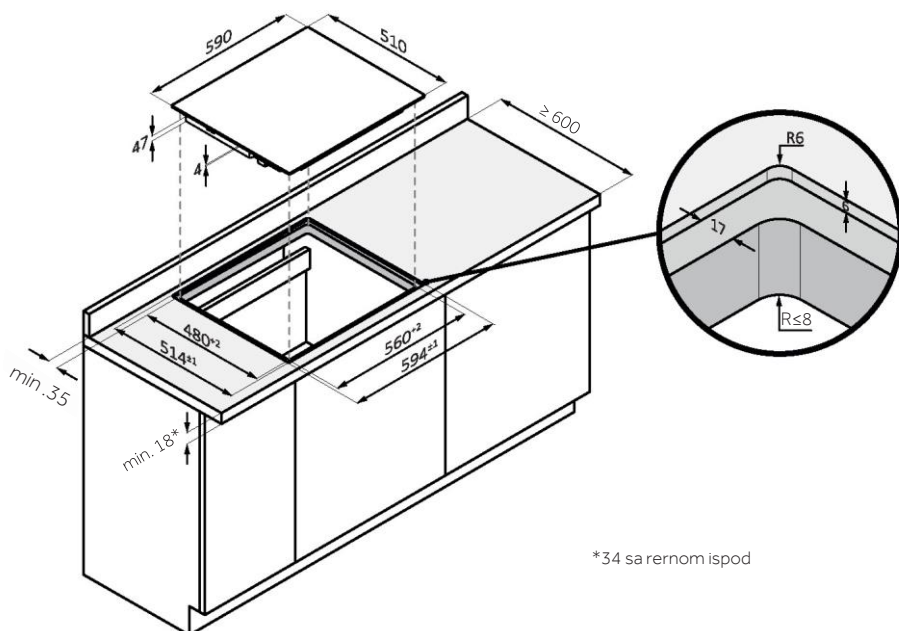


Prednji pogled

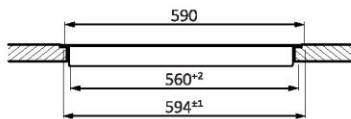
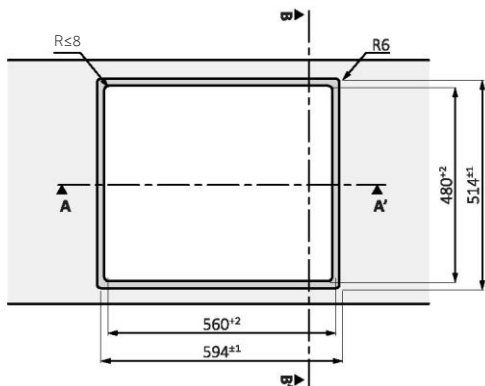
MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60



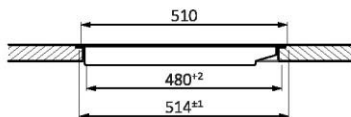
MERE ZA UGRADNJU U RAVI SA PODLOGOM 60 (Nije primenljivo za modele sa fasetiranim staklom)



MERE ZA UGRADNJU U RAVI SA PODLOGOM 60 (Nije primenjivo za modele sa fasetiranim staklom)

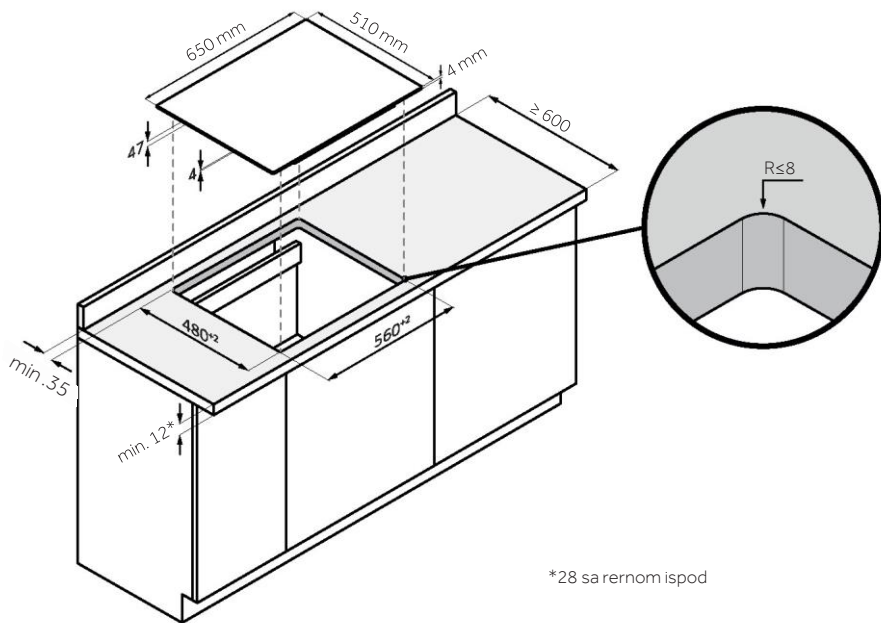


Odeljak AA'

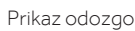


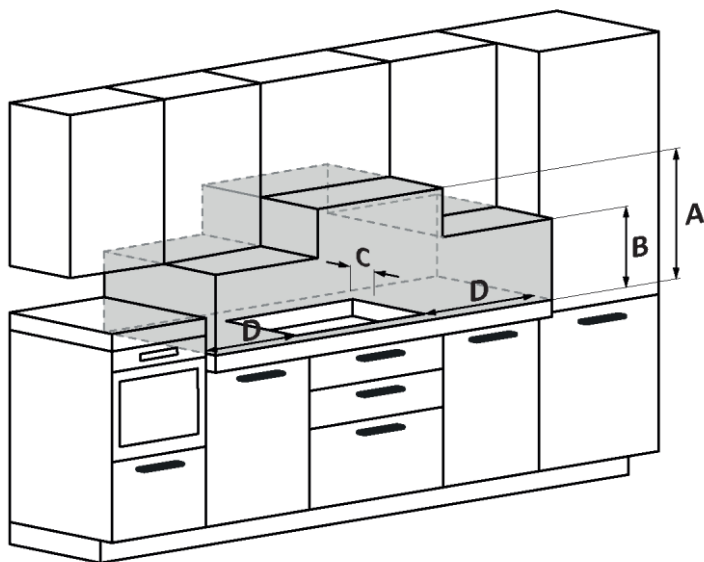
Odeljak BB'

STANDARDNE VGRADNE MERE 65 GORNJE



*28 sa rernom ispod





A: Preporučujemo rastojanje od najmanje 650 mm, ali poželjno je da pogledate uputstvo za upotrebu aspiratora;

B: Razmotriti obezbeđivanje funkcionalnog prostora za rukovanje kuhinjskim alatom i bilo kojom parom i kondenzacijom nastalom tokom pripreme hrane;

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

D: 35 mm od susednog nameštaja (za ploču od 60 cm);

D: 55 mm od susednog nameštaja (za ploču od 65 cm).

- 304 Информация за безопасност
 - 309 Представяне на продукт
 - 310 Преди да започнете
 - 313 Работа с продукта
 - 321 Насоки за готвене
 - 322 Грижа и почистване
 - 323 Показване на повреда и проверка
 - 325 Опазване на околната среда и изхвърляне
 - 326 Монтаж
-

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки. Преди да монтирате готварския плот, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на готварския плот може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

1.1.1 Ограничения на употребата

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако се наблюдават или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Децата не бива да използват уреда за игра.
- Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност. Въпреки това, хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти, преди да използват този уред, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле. Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

1.1.2 Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Този уред е предназначен да бъде използван за битови нужди и подобни приложения, като:
 - кухненски боксове за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански къщи;
 - от клиенти на хотели, мотели и други подобни обекти;
 - други заведения за настаняване и изхранване.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.

1.2 МОНТИРАНЕ

- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквато и да е работа или поддръжка по него, за да избегнете опасност, която би могла да доведе до нараняване или порязване.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.

1.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването за всички полюси при условия на свръхнапрежение категория III. Средствата за изключване трябва да са в съответствие с писмените правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се избегне опасност, причинена от случайно нулиране на топлинното прекъсващо устройство, уредът не бива да се захранва от външно превключващо устройство, като таймер, или да се свързва към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.4 УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещават. Трябва да се внимава да не се докосват награвателни елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещат.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.

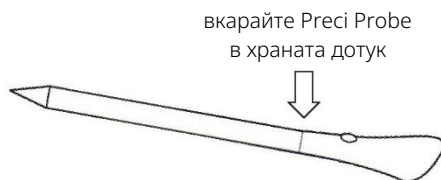
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца. Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.
- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца. Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизиращи се предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като могат да се повлияят от неговото електромагнитно поле.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия готварски плот.
- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия готварски плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Не използвайте адаптери за готварски съдове.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато една или повече зони за готвене се изключат, наличието на остатъчна топлина се показва чрез визуален сигнал на дисплея на съответната зона чрез символа „Н“. Когато този символ е активен, внимавайте да не докосвате готварския плот, защото има риск от изгаряне.

1.5 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: Безжична температурна сонда

(налична в зависимост от модела)

Този продукт е предназначен единствено за готварски плотове. Трябва да се използва само както е описано в това ръководство за потребителя.

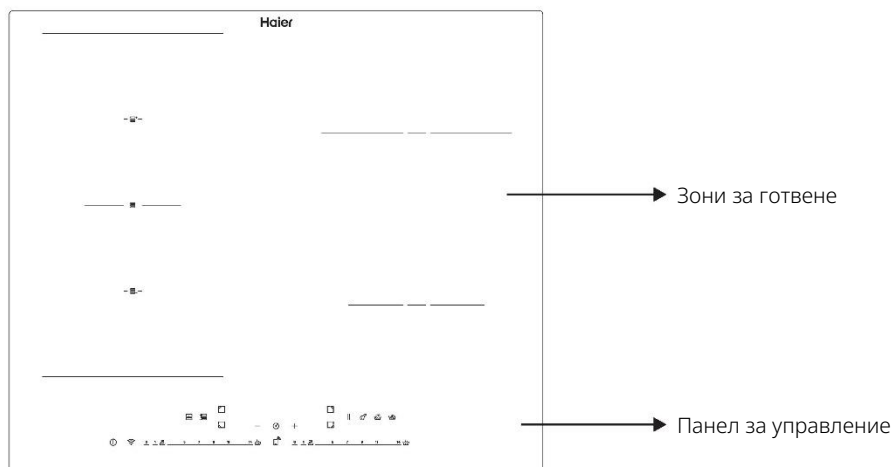
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ Preci Probe С ГОЛИ РЪЦЕ НЕПОСРЕДСТВЕНО СЛЕД ГОТВЕНЕ. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да извадите Preci Probe от храната след готвене.
- По време на готвене Preci Probe трябва да е ВКАРАНА ИЗЦЯЛО в храната до ЧЕРНИЯ керамичен РЪБ.



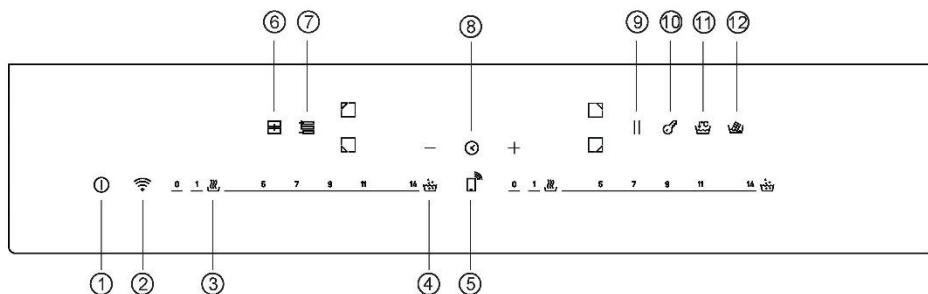
- Не използвайте Preci Probe в микровълнова фурна.
- Preci Probe може да се почиства и да се мие, но не бива да се потапя във вода за дълго време.
- Този продукт не е предназначен за употреба от лица под или на 12 години.
- Доставчикът не носи отговорност за щети, нанесени на Preci Probe, поради неправилна употреба на устройството.
- Почиствайте Preci Probe преди употреба.
- Сондата може да работи в следния температурен диапазон: Максимална вътрешна температура на металната част от 10°C до 100°C. Керамичната част може да достигне 350°C.
- Ако температурата на Preci Probe надвиши 100°C, готвенето ще бъде прекратено и Preci Probe трябва да се извади от фурната възможно най-бързо, като се използват ръкавици, за да се предотврати повреда на сондата.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1 ГОРЕН ИЗГЛЕД НА ПРОДУКТА



2.2 ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



* налична в зависимост от модела

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1 ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Преди да започнете, е важно да знаете: всички функции на този готварски плот са проектирани да отговарят на най-строгите разпоредби за безопасност.

Поради тази причина:

- Някои функции ще бъдат активирани или ще бъдат автоматично деактивирани при липса на съдове върху горелките или когато те не са правилно позиционирани.
- В други случаи функциите ще бъдат автоматично деактивирани след няколко секунди, когато изискват повече от една стъпка (напр. „Включване на готварския плот“ без „Избор на зона за готвене“).
- В случай на продължителна употреба уредът може да не се изключи веднага дори когато всички зони за готвене са изключени, защото е във фаза на охлаждане; символът „Н“ се появява на дисплея на зоната за готвене, докато се охлади.

Безопасно активиране: Продуктът се активира при наличие на съдове върху зоната за готвене. Процесът на нагриване не започва или се прекъсва, ако няма съдове или ако те бъдат премахнати.

Детектор за съдове: След включване на готварския плот продуктът автоматично разпознава наличието на съдове върху зоните за готвене дори преди да ги активирате.

Безопасно изключване: От съображения за безопасност всяка зона за готвене има максимално време на работа, което зависи от зададеното максимално ниво на мощност.

3.2 УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Когато продуктът се използва за първи път, готварският плот се настройва на максимална мощност. Различни граници на мощност могат да бъдат избрани според основната хранваща система в дома чрез използване на функцията за управление на мощността.

Как да настроите управлението на мощността

Възможно е да се зададе максимално ниво на абсорбиране на мощността за индукционния плот, като се избират различни диапазони на мощност.

Индукционните плотове могат да се ограничават автоматично, за да работят на по-ниска мощност, за да се избегне рискът от претоварване.

За да влезете във функцията за управление на хранването:

- Включете готварския плот, след което натиснете едновременно + и - на панела за управление.
- Индикаторът на таймера ще покаже „P8“, което означава ниво на мощност 8. Режимът по подразбиране е на 7,4 kW.

За да преминете към друго ниво

- Натиснете + или -, за да промените нивото на управление на мощността.
- Има 8 нива на мощност, от „P1“ до „P8“. Индикаторът на таймера ще покаже едно от тях:

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

Потвърждение и изход от функцията за управление на захранването

За потвърждение изключете готварския плот. Нивото на мощност ще бъде запазено автоматично. Избраната стойност се съхранява постоянно и остава дори след изключване на основното захранване.

За да промените нивото на мощност, повторете операциите, описани по-горе.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от избора на управление на мощността някои нива на мощност и някои функции на зоните за готвене могат да бъдат автоматично ограничени, за да не надвишават избраната стойност. По-специално, в случай на ниво на управление на мощността, зададено под 4,5 kW, функцията Boost, функцията Varycook и някои подготовки за готвене с приложението не могат да бъдат избрани.

По-специално, последното избрано ниво на мощност може да бъде отказано/коригирано в съответствие с наличното количество остатъчна мощност от предишната настройка.

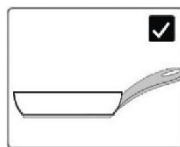
3.3 ИЗБОР НА ПОДХОДЯЩ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

3.3.1 Характеристики на съдовете за готвене

Използвайте само съдове със символа за индукция.

- Само съдове с идеално равно дъно. В противен случай могат да възникнат следните ситуации:

- съдът да не бъде засечен;
- слаба производителност;
- нежелан шум.



- Само съдове с гладко дъно, за да избегнете надраскване на повърхността на готварския плот;

ЗАБЕЛЕЖКА: Избягвайте, доколкото е възможно, действия с местене на съдовете по стъклената повърхност, за да сведете до минимум надраскванията.

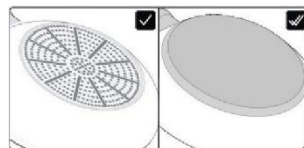
Тест с магнит

Индукционното готвене използва магнетизъм за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да са със съдържание на желязо. Ако вече имате съд за готвене, можете да проверите дали материалът е магнитен с помощта на магнит. Съдовете са подходящи, ако са магнитно привлечени от магнита.

Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика, фаянс.

3.3.2 По-висококачествени съдове за готвене

Всички готварски съдове със символа за индукция по принцип са подходящи. В зависимост от вида на дъното обаче функцията може да варира. Когато използвате голям съд за готвене с по-малък елемент от феромагнитен материал, само феромагнитният материал се нагрява. Следователно топлината може да не е равномерно разпределена.

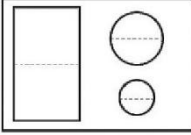


3.3.3 Размери и разположение

Винаги използвайте зоната за готвене, която най-добре съответства на диаметъра на дъното на съда. Поставете съда, като се уверите, че е добре центриран в зоната за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчително е да не използвате съдове, които надхвърлят периметъра на зоната за готвене.

За правилната работа на готварския плот е необходимо да използвате съдове с диаметър на дъното в диапазона, описан в следващата таблица.

						
	мин.	120 мм	220 мм	160 мм	140 мм	90 мм
	макс.	220 мм	220 мм	200 x 380 мм	210 мм	150 мм

ЗАБЕЛЕЖКА: При използване на съд за готвене, по-малък от необходимия минимален диаметър, той не може да бъде засечен. При използване на такъв, по-голям от изисквания максимален диаметър, може да възникнат неизправности или слаба производителност.

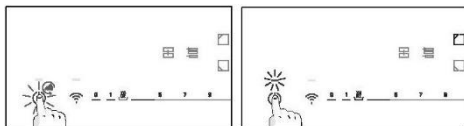
ВНИМАНИЕ: Не поставяйте съда върху/близо до панела за управление по време на готвене или охлаждане.

4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1 КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

① ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите/изключите готварския плот, натиснете и задръжте за известно време. Специален звук ще покаже състоянието на уреда.



88 ИЗБЕРЕТЕ ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ И ЗАДАЙТЕ МОЩНОСТТА

Готварският плот може автоматично да засече съда, след като бъде поставен върху зоната за готвене, като светне индикаторът на съответната зона. На този етап няма да има активиране на нивото на мощността.

Зоната може да бъде избрана чрез натискане на индикатора за зона.

Мощността може да се зададе:

чрез плъзгане на пръста върху плъзгача;
чрез натискане директно на правилното ниво.



Потребителят може да променя нивото на мощност по време на готвене чрез повтаряне на същия процес.

Цифрите ще показват зададеното ниво на мощност: всяка зона за готвене има различен брой нива на мощност, които варират от 1 (мин.) до 14 (макс.). Всяко ниво има автоматично изключване, което може да варира от 1 до 8 часа.

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Време (ч)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

ФУНКЦИЯ BOOST: Също така е възможно да изберете бързо нагряване чрез натискане на плъзгача в съответствие с 15.

- Функцията може да се използва във всяка зона за готвене.
- След 10 минути функцията Boost автоматично превключва на ниво 14.

ВНИМАНИЕ: След включване на готварския плот или след приключване на готвенето, ако тогава се зададе ниво на мощност в рамките на една минута, готварският плот се изключва.

Ако дисплеят показва $\text{E} \text{ } \text{E}$, това означава, че:

- съдът не е поставен в избраната зона за готвене;
- съдът не е поставен правилно/въобще не е поставен върху готварския плот;
- съдът не е подходящ за индукция;
- размерите на съда са по-малки от минималния диаметър на съда, необходим за избраната зона (стр. 12);
- Ако в рамките на 1 минута не бъде поставен подходящ съд, зоната за готвене се изключва.

H: Щом този символ се появи на цифровия дисплей, означава, че зоната за готвене е все още гореща. Когато повърхността се охлади до безопасна температура, символите изчезват.

|| ПАУЗА

Всички плотове могат да бъдат поставени на пауза чрез натискане на съответния бутон, вместо да бъдат изключени.

За да активирате тази функция, натиснете ||. Всички индикатори на зоните ще покажат || и готвенето спира.

За да деактивирате, натиснете || и предишните настройки на мощността ще бъдат възстановени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато влезете в режим на пауза, всички контроли с изключение на контрола за ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани. По този начин индукционният плот винаги може да бъде изключен с контрола за ВКЛ./ИЗКЛ. в случай на спешен случай

⌂ ТАЙМЕР

Таймерът може да бъде зададен по два различни начина:

- Хронометър: Когато времето е зададено, зоната за готвене няма да се изключи.
- Режим за спиране на готвенето: След като времето бъде зададено, избраната зона за готвене ще бъде изключена.

Таймерът отброява до 60 минути.

Хронометър: Изберете директно бутон за таймера (без да избирате зона). Стартира общ таймер за обратно отброяване. Когато времето изтече, готварският плот непрекъснато издава звуков сигнал, докато не бъде натиснат някой друг бутон.

Режим за спиране на готвенето: За да изберете таймер за една зона, изберете съответната зона и натиснете ⌂. Близко до цифровия дисплей на избраната зона се появява точка и чрез докосване на символите +/- задайте желаното време. Едновременно могат да бъдат зададени максимум четири таймера, по един за всяка зона.

Преди да редактирате стойността на таймера, винаги избирайте желаната зона за готвене.

Когато времето изтече, готварският плот издава звуков сигнал веднъж.

🔒 ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ЕКРАНА

Готварският плот може да се заключи чрез натискане на 🔒 с цел предотвратяване на употреба без надзор и на дисплея се появява „L“.

Когато уредът е заключен, всички контроли с изключение на бутона за ВКЛ./ИЗКЛ. се деактивират. За да активирате/деактивирате функцията, натиснете и задръжте 🔒 за известно време.

При ВКЛ./ИЗКЛ. на готварския плот тази функция остава активна, докато не бъде деактивирана чрез натискане на 🔒 за известно време.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

Готварският плот има 3 специални функции, разположени на плъзгача, които отговарят на 3 нива на мощност.

Директен достъп:

Тези функции могат да бъдат активирани след избор на зона:

🔥 КЪКРЕНЕ: Функция, използвана за кремове, сосове или обикновена течност с ниска температура.

🍫 ТОПЕНЕ:

Функция, използвана основно за топене на шоколад. След няколко минути, когато шоколадът започне да се топи, преминете към ниво 1, за да го запазите течен, без да превишавате идеалната температура.

Достъпни чрез плъзгача:

🔥 ЗАТОПЛЯНЕ: Функция, използвана за поддържане на топлината на храната след готвене.

🍵 КИПЕНЕ: Функция, използвана за кипване на вода и поддържане на кипене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всяко време за готвене, свързано с всяка функция, може да се регулира чрез избиране на различни нива на мощност, близки до предложеното

ПЪЛНА ЗОНА

Пълната зона е зона за готвене, която е комбинация от повече зони за готвене в предни и задни позиции чрез създаване на уникална вертикална зона. Пълната зона, когато е активирана, се управлява само с едно ниво на мощност.

За да активирате функцията, натиснете . Само горните цифри ще показват обратна връзка. Долните цифри са изключени.

За да деактивирате, натиснете продължително селектора за зони.

Съдовете се поставят, както е посочено в „3.3.3. Размери и разположение“.

ЗОНА VARYCOOK (налична в зависимост от модела)

Тази функция се използва за предварително задаване на фиксирани нива на мощност в три различни области според позицията на съда: висока (I.14), средна (I.10), ниска (I.1).

- ако съдът е в предната част на зоната Varycook, нивото на мощност е зададено на I.1;
- ако съдът е в средата на зоната Varycook, нивото на мощност е зададено на I.10;
- ако съдът е в задната част на зоната Varycook, нивото на мощност е зададено на I.14.

За минималните размери за засичане на плот в средната зона вижте позиционирането, показано в таблицата в „3.3.3. Размери и разположение“.

За да активирате функцията, натиснете продължително селектора за зони . Само горните цифри ще показват обратна връзка. Долните цифри са изключени. За да деактивирате, натиснете продължително селектора за зони.

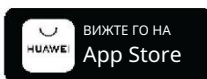
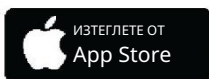
4.2 СВЪРЖЕТЕ СЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО hOn

Вашият уред може да бъде свързан към вашата домашна безжична мрежа и да се управлява дистанционно с помощта на приложението. Свържете вашия уред, за да сте сигурни, че е актуализиран с най-новите софтуер и функции.

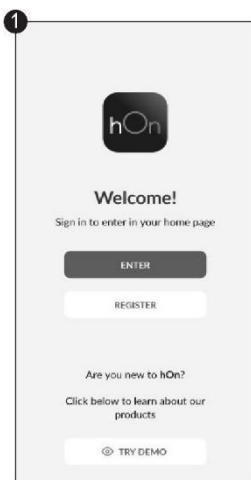
ЗАБЕЛЕЖКА

- След като готварският плот е включен, иконата за WiFi започва да мига. През това време е възможно да регистрирате продукта.
- Уверете се, че домашната ви Wi-Fi мрежа е включена.
- Ще ви бъдат дадени насоки стъпка по стъпка както на вашия уред, така и на мобилно устройство.
- Свързването на готварския плот може да отнеме до 10 минути.
- За допълнителни насоки и отстраняване на неизправности, моля, вижте приложението.

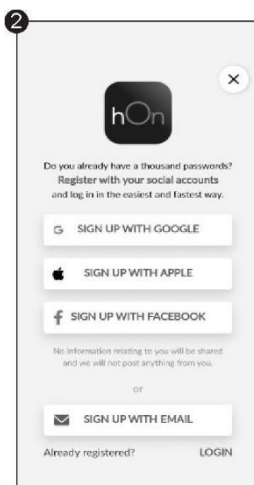
Изтеглете приложението hOn на вашия смартфон.



Регистрация на нов потребител

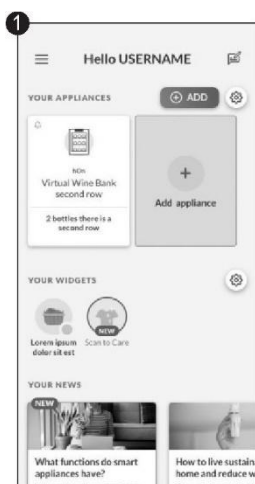


Щракнете върху
„Регистрация“

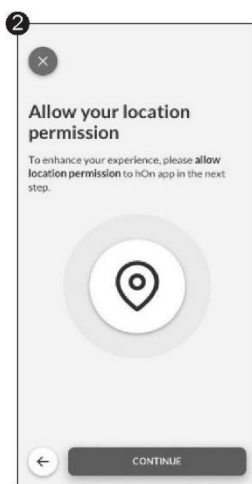


Можете да се регистрирате
чрез акаунт от социалните
мрежи или да се регистрирате
с личния си имейл

Записване за бързо вдвояване



Изберете „Добавяне
на уред“



Разрешете достъпа до
местоположението си

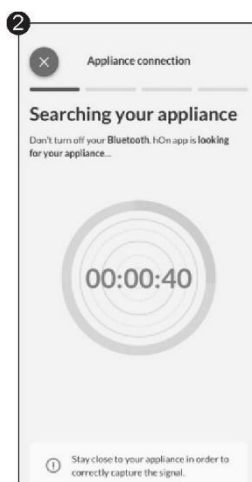


Изберете готварски плот
от категорията на уреда

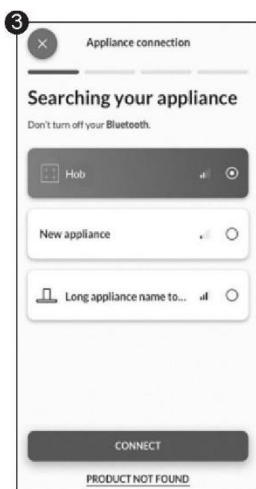
Записване за бързо сдвояване



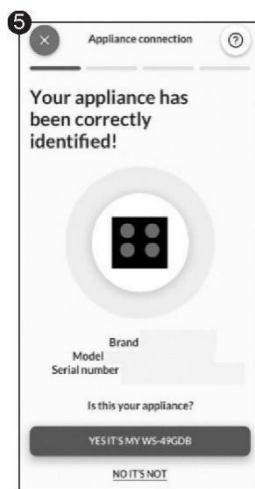
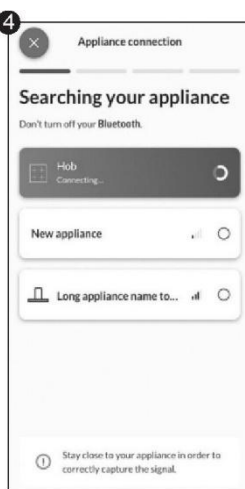
Включете уреда си.
Ако вече е включен,
изключете го и го
включете отново



След като се включи,
приложението hOn ще
започне да търси вашия
домашен уред



Изберете своя домашен уред,
натиснете „свързване“
и изчакайте няколко секунди



Вашият готварски плот ще бъде
намерен и можете да показвате
и задавате функции/рецепти
чрез hOn

Изберете от менюто с рецепти или менюто със специални програми на приложението hOn. Следвайте стъпка по стъпка указанията на приложението и когато приключите, изпратете параметрите на плота, който ще готви за вас.

Когато плотът получи командата от приложението, той ще издаде звуков сигнал 2 пъти и ще мига за една секунда, за да покаже, че инструкциите са получени.

За да стартирате рецептата, натиснете бутона „My Chef“.

Ако искате да излезете от функцията „My Chef“, натиснете в продължение на 3 сек.

*Резултатите от готвенето може да варират в зависимост от използваните готварски съдове.

Процедура за второ записване:

1. След първото записване, тъй като готварският плот вече е свързан с определени идентификационни данни към WiFi мрежата, е необходимо да ги нулирате
2. За да ги нулирате, включете готварския плот
3. Натиснете бутона за WiFi, докато чуе звуков сигнал и видите светодиода за WiFi да мига
4. След това е силно препоръчително да изключите готварския плот без никаква операция от мобилното приложение
5. Накрая започнете отново, тъй като това беше първото записване, включете готварския плот и продължете от мобилното приложение с обичайната процедура за записване

БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	Wi-Fi	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v 4.2, BR/EDR, BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401 ÷ 2483	2402 ÷ 2480
Максимална мощност [mW]	100	10

С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания (за пазара на Великобритания). Пълният текст на декларацията за съответствие е наличен на следния интернет адрес: www.candy-group.com

PRECİ PROBE МОДЕЛ Et180 БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ:

Технология	Bluetooth
Стандарт	Bluetooth v4.0 BLE
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400 ÷ 2480
Максимална мощност [mW]	2,5 – (4 dBm)

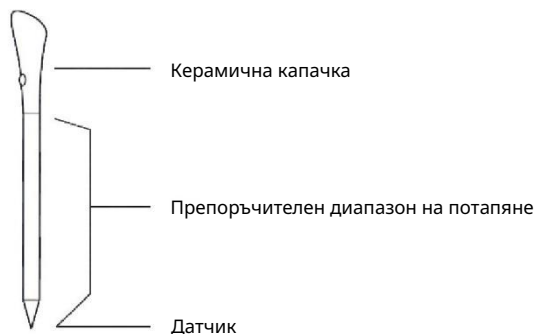
4.3 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

4.3.1 PRECİ PROBE и ШПАТУЛАТА – интелигентен безжичен термометър за храна

(наличен в зависимост от модела)

Благодарим ви, че закупихте Preci Probe. Моля, обърнете внимание, че работи само с индукционен плот Haier и преди да го използвате, моля, прочетете следните инструкции и бележки за безопасност, включени в ръководството за потребителя.

Въведение: Preci Probe е безжичен термометър за храна, който дава на домашните кулинари информация за вътрешността на храната в реално време, за да се избегнат недопечени или препечени бедствия и да се гарантира перфектен резултат всеки път. Свързва се директно към продукта. Подробностите и състоянието на храната в реално време могат да бъдат следени от вашия телефон, което ви дава най-добрия резултат на една ръка разстояние. За допълнителна информация относно вдвояването и съвети за употреба, моля, вижте инструкциите по-долу.



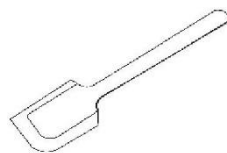
ЗАРЕДЕТЕ PRECI PROBE ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Поставете Preci Probe в зарядното устройство и затворете капака.
- Свържете зарядното устройство към USB източник на захранване, като USB адаптер или USB гнездо на компютър/ноутбук, с USB кабела. Зарядното устройство може да не работи правилно с външни батерии поради функцията си за автоматично изключване.
- LED лампичката на зарядното ще се включи и ще мига по време на зареждането. Тя ще се изключи, когато Preci Probe се зареди напълно.

ШПАТУЛАТА

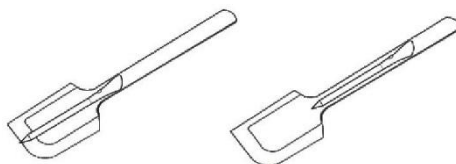
Използвайте шпатулата с термометър, за да разбърквате храната по време на готвене.

- Почистете шпатулата преди първата употреба.
- Не използвайте шпатулата на открит пламък.
- Не режете шпатулата.
- Не поставяйте шпатулата в пряк контакт с горещите достъпни части на плота.
- Допустим температурен диапазон: 220°C



Позиция 1

Позиция 2



4.4 ПОДГОТОВКИ ЗА ГОТВЕНЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Preci Probe като термометър

В приложението hOn задайте целевата температура, която искате да достигнете, поставете Preci Probe в храната или с нейния аксесоар в течности и в приложението ще видите как температурата се повишава до достигане на целевата температура.

Това ще ви помогне да поддържате точна температура за всички видове храни. Не можете да го използвате, когато работи функцията за Асистирано готвене.

Асистирано готвене: Функция Cook with me

Изберете от приложението hOn рецепти или специални програми, следвайте стъпка по стъпка подготовката и след това плотът автоматично ще зададе параметрите за избрания метод на готвене.

Sous Vide

Вид готвене, при което храната се поставя във вакуумиран плик и се готви на водна баня на ниска температура.

Така приготвената храна ще бъде по-сочна и крехка и ще запази хранителните си свойства непроменени, което ще я направи по-здравословна и по-вкусна.

Отидете в приложението hOn, изберете категория храна, изберете този тип готвене, поставете плика с храната в съда с вода и индукционният плот ще настрои правилната температура на готвене за перфектен резултат.

Грил

Изберете категорията храна от приложението hOn, изберете този тип готвене и индукционният плот автоматично ще настрои грила до правилната температура за предварително определено време.

Къкрене

Функцията за къкрене е идеална за готвене на сосове, яхнии, задушени ястия и всяко приготвяне на ястие със средно дълго време за готвене.

Автоматичната функция, която ще намерите в приложението hOn, нежно ще загрее храната до температура на леко варене, като я поддържа през цялото време на готвене.

Готвене на пара

С функцията за готвене на пара можете да готвите на пара храна като зеленчуци, месо или риба в съдове, оборудвани с кошница за готвене на пара. Готвенето на пара е по-бързо от варенето, а понеже храната не е потопена в течност, по-малко хранителни вещества се губят и се запазва нейното съдържание на витамини, подобряващо нейния вкус и структура, която ще бъде по-компактна и приятна.

Ако е необходимо, свържете се с оторизирания обслужващ център

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1 ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТТА

НИВО НА МОЩНОСТ	ТИП ГОТВЕНЕ	ПРЕПОРЪЧАНА УПОТРЕБА
14/15 BOOSTER	Бързо нагряване, Booster	Идеално за пържене с разбъркване, запържване, варене на супа, кипване на вода
11 – 13	Пържене, печене на грил, поддържане на кипенето	Идеално за започване на готвене, сотиране, приготвяне на паста, дълбоко пържене, грил
5 – 10	Задушаване, готвене	Идеално за предварително загряване за задушаване, поддържане на леко кипене, готвене, дълго и продължително пържене (ориз, печено, палачинки*)
3 – 4	Варене, затопляне, бавно готвене	Идеално за рецепти за бавно готвене, леко къкрене за кремообразни сосове и течности
1 – 2	Топене, поддържане на течното състояние, размразяване	Деликатно затопляне за малки количества храна, бавно затопляне, топене и поддържане на течното състояние на шоколада**
ИЗКЛ.	-	-

*Непрекъснато пържене на палачинка на ниво 5 – 6.

**Ниво на топене 2, когато започне да се топи, преминете към ниво 1, за да се поддържа течното състояние.

5.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

КАТЕГОРИЯ ХРАНА	РЕЦЕПТА	Предварително загряване		Програма
		Фаза на нагряване	Ниво на мощност	Ниво на мощност
Паста и ориз	Паста	Затопляне на вода	14 – 15	6 – 11
	Оризов пудинг	Затопляне на мляко	13 – 15	6 – 8
	Варен ориз	Затопляне на вода	14 – 15	6 – 8
	Ризото	Пържене с разбъркване и печене	13 – 15	6 – 8
Месо	Печено месо	Пържене с разбъркване и печене	10 – 13	6 – 11
	Пържола на грил	Предварително загряване на грил	10 – 13	10 – 13
	Колбаси и бургери	Предварително загряване на грил	10 – 11	10 – 13
	Парчета пилешко месо	Предварително загряване на съда	10 – 11	6 – 10
	Панирана пържола	Предварително загряване на съда	6 – 11	10 – 13
Риба	Риба на грил	Предварително загряване на грил	10 – 13	8 – 10
	Рибно филе	Пържене с разбъркване	10 – 13	8 – 10
	Скариди и едри скариди	Пържене с разбъркване	10 – 13	10 – 13
Зеленчуци и бобови растения	Пресни пържени картофи	Затопляне на мазнината*	14	11 – 14
	Замразени картофи за пържене	Затопляне на мазнината*	14	11 – 14
	Гриловани зеленчуци	Предварително загряване на грил	6 – 11	10 – 13
	Чушки, тиквички и патладжани	Предварително загряване на съда	6 – 11	10 – 13
Яйца и яйчни продукти	Твърдо сварени яйца	Затопляне на вода	14 – 15	6 – 8
	Пържени яйца	Пържене с разбъркване	10 – 13	8 – 10
	Палачинки	Предварително загряване на съда	6 – 11	5 – 7
Сосове, кремовете и десерти	Доматени сосове	Затопляне на сосове	4 – 6	2 – 4
	Топено сирене	Топене	6 – 11	2 – 5
	Сметана и яйчен крем	Затопляне на сметана	4 – 6	2 – 4
	Разтопен шоколад	Топене	1 – 2	1
	Масло	Топене	1 – 3	1 – 3

6. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

6.1 ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда.

- Почиствайте готварския плот след всяка употреба.
- Винаги използвайте съдове за готвене с чисто дъно.
- Драскотините по повърхността не оказват влияние върху начина на работа.
- Използвайте специален почистващ препарат, подходящ за повърхността на готварския плот.
- Използвайте специална стъргалка за стъклото.

6.2 ПОЧИСТВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Преди да продължите с почистването, уверете се, че зоните за готвене са изключени. Не забравяйте да следвате препоръчаните инструкции за почистване и да избягвате използването на абразивни продукти, които могат да повредят повърхността на готварския плот.

a) ЗАМЪРСЯВАНЕ ОТ МАЗНИНА

Тази процедура се препоръчва за такива случаи; пръски, причинени от пържене или гриловане на месо.

- Оставете готварския плот да изстине.
- Попийте излишната течност около съда с кухненска хартия, след което отстранете съда.
- Почистете повърхността за готвене с кърпа и препарат.
- Ако е необходимо, почистете готварския плот втори път с гореща вода и препарат за почистване на стъкла за индукционни плотове.

b) ЗАМЪРСЯВАНЕ ОТ ЗАХАР

Тази процедура се препоръчва за храни, които поради високото си съдържание на захар трябва да бъдат отстранени незабавно, за да се предотврати повреда на повърхността на готварския плот (сиропи, конфитюри или консерви).

- Докато готварският плот е все още топъл, попейте излишната течност около съда с кухненска хартия, след което отстранете съда.
- Ако е необходимо, препоръчваме да използвате стъргалка под остър ъгъл, за да отстраните всички останали остатъци.
- Почистете повърхността за готвене с препарат и я подсушете с кухненска хартия.
- Ако е необходимо, почистете готварския плот втори път с гореща вода и препарат за почистване на стъкла за индукционни плотове.

c) ЗАМЪРСЯВАНЕ ОТ НИШЕСТЕ

Тази процедура за почистване се препоръчва за следните видове храни: паста, ориз и картофи.

- Попийте излишната течност около съда с кухненска хартия, след което отстранете съда.
- Оставете готварския плот да изстине.
- Използвайте влажна кърпа, за да навлажнете всички остатъци от нишесте. Оставете така да престои няколко минути.
- Почистете повърхността за готвене с кърпа и препарат.
- След почистване избършете готварския плот с мека кърпа.
- Ако е необходимо, почистете готварския плот втори път с гореща вода и препарат за почистване на стъкла за индукционни плотове.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, следвайте тези инструкции и при: кръгли петна, оставени от вода, кръгли петна, оставени от варовик, мазни петна.

d) БЛЕСТЯЩА МЕТАЛНА ЗАГУБА НА ЦВЕТА

Използвайте разтвор на вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

7. ПОКАЗВАНЕ НА ПОВРЕДА И ПРОВЕРКА

7.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Индукционният плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към захранването. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите, като направите справка с раздела „Как работи продуктът“.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Възможно е да има остатъци от вода по контролите или може да не прилагате правилния натиск върху бутоните.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте подходящия натиск, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове. Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте разделите „Избор на подходящ съд за готвене“ и „Грижи и почистване“.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчаш шум, когато се използва с висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стенния ключ, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагорещават и на дисплея се появява „U“.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите на грешката, изключете захранването на индукционния плот от стенния ключ и се свържете с квалифициран техник.

На дисплея се появява предупреждение „d0“.	Натискане на два бутона едновременно, капки вода или прах по стъклото.	Уверете се, че няма едновременно натиснати бутони и почистете готварския плот, за да отстраните остатъците от вода или прах.
--	--	--

7.1.2 КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

КОД ЗА ГРЕШКА	ПРАВИЛО ЗА ПОКАЗВАНЕ		ДЕЙСТВИЯ
E0			Обадете се на ASA
	Отпред	вляво	
E1			Обадете се на ASA
	Отпред	вляво	
E2			Обадете се на ASA
	Отпред	вляво	Обадете се на ASA
E3			Обадете се на ASA
			Обадете се на ASA
	Отпред		Обадете се на ASA
	вляво		
E4			Обадете се на ASA
			Обадете се на ASA
			Обадете се на ASA
	ляво	дясно	Обадете се на ASA
			Обадете се на ASA
			Проверете сигнала на основната фаза и честотата, ако всичко е наред, обадете се на ASA
			Проверете захранващия кабел и диференциалния термостат, ако всичко е наред, обадете се на ASA
E5			Изчакайте да изстине, почистете и/или отстранете чуждите тела
	Отпред	вляво	Обадете се на ASA
E6	Cz4	Cz1	Обадете се на ASA
	Cz3	Cz2	Проверете изискванията за монтиране, като направите справка с ръководството за потребителя, ако всичко е наред, обадете се на ASA
E7	Cz4	Cz1	Обадете се на ASA
			Обадете се на ASA
	Cz3	Cz2	Обадете се на ASA
E8	Cz4	Cz1	Проверете изискванията за монтиране, като направите справка с ръководството за потребителя, ако всичко е наред, обадете се на ASA
			Проверете изискванията за монтиране, като направите справка с ръководството за потребителя, ако всичко е наред, обадете се на ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Обадете се на ASA
	Отпред	вляво	Обадете се на ASA

*ASA = Обслужващ център

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1 ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Препоръки за най-добри резултати:
Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
Когато е възможно, оставете капака на съдовете по време на готвене.
Гответе зеленчуци, картофи и др. с минимално количество вода, за да намалите времето за готвене.
Използвайте тенджерата под налягане, тъй като тя допълнително намалява потреблението на енергия и времето за готвене.
Поставете съда в центъра на зоната за готвене, очертана на готварския плот.

8.2 УПРАВЛЕНИЕ НА ОТПАДЪЦИ И ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).



Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Всеки гражданин може да изиграе важна роля, за да се гарантира, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

В много страни може да се предлагат услуги за взимане от дома за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията.

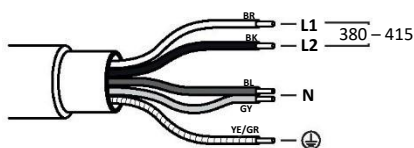
Състояние	Консумация на енергия	Период, след който оборудването автоматично достига състоянието
Режим на готовност	0,5 kW	20 min

9. МОНТАЖ

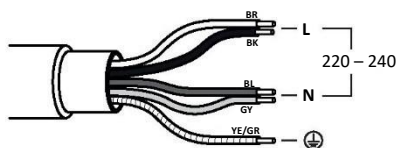
Електрически монтаж

Захранващ кабел: Уредът е оборудван със захранващ кабел, който трябва да бъде свързан към електрическата мрежа в дома. Идентифицирайте различните опции за свързване въз основа на типа захранване в дома от съответната диаграма. Табелката с данни също така показва допустимото напрежение за свързване за този уред и съответното му потребление на енергия.

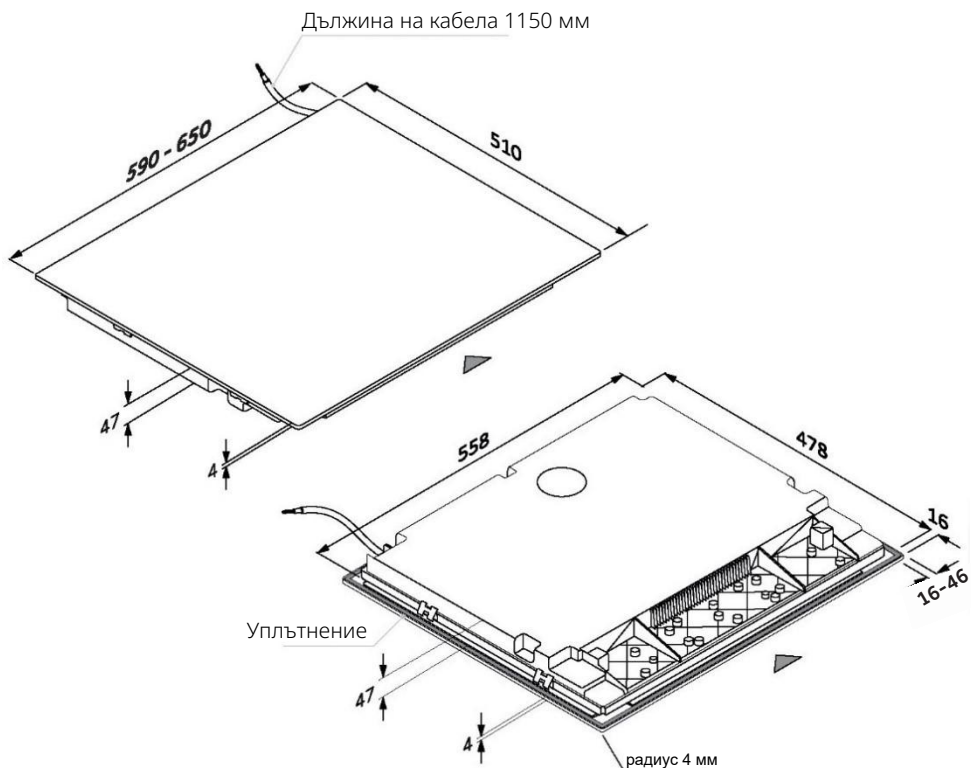
380 – 415 V ~ 2 N 50/60 Hz



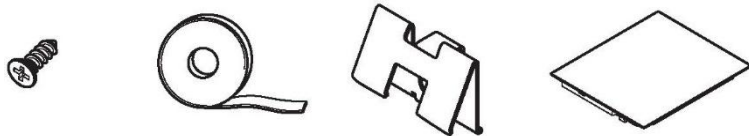
220 – 240 V ~ 50/60 Hz



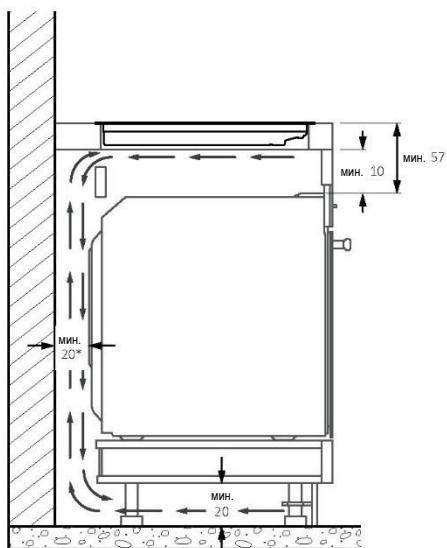
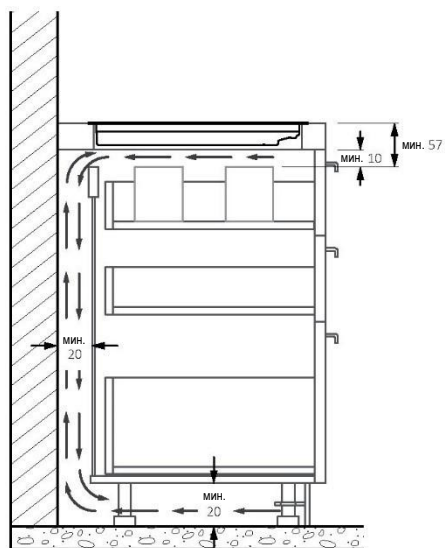
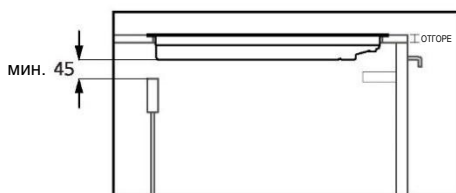
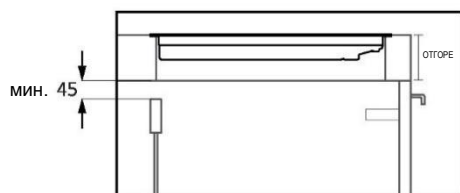
ГОТВАРСКИ ПЛОТ 60 – 65 см



Инструменти

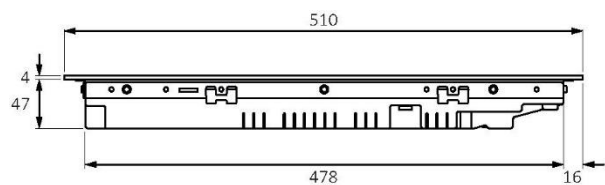


ЧАСТИ – ШИРИНА 60 и 65

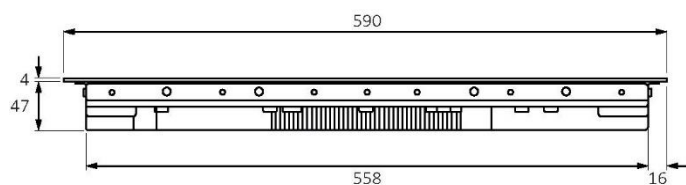


*За правилна работа на уреда осигурете правилен въздушен поток под готварския плот в съответствие с указанията за инсталиране.

ГОТВАРСКИ ПЛОТ 60 см

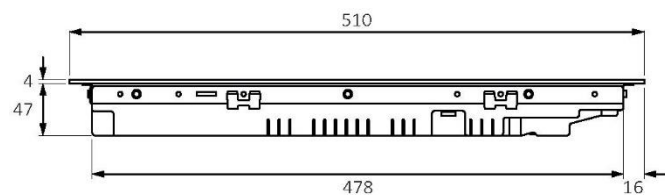


Изглед от страни

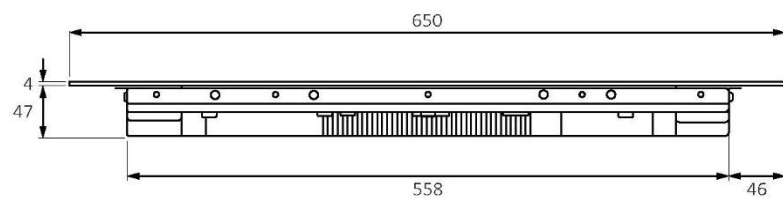


Изглед отпред

ГОТВАРСКИ ПЛОТ 65 см

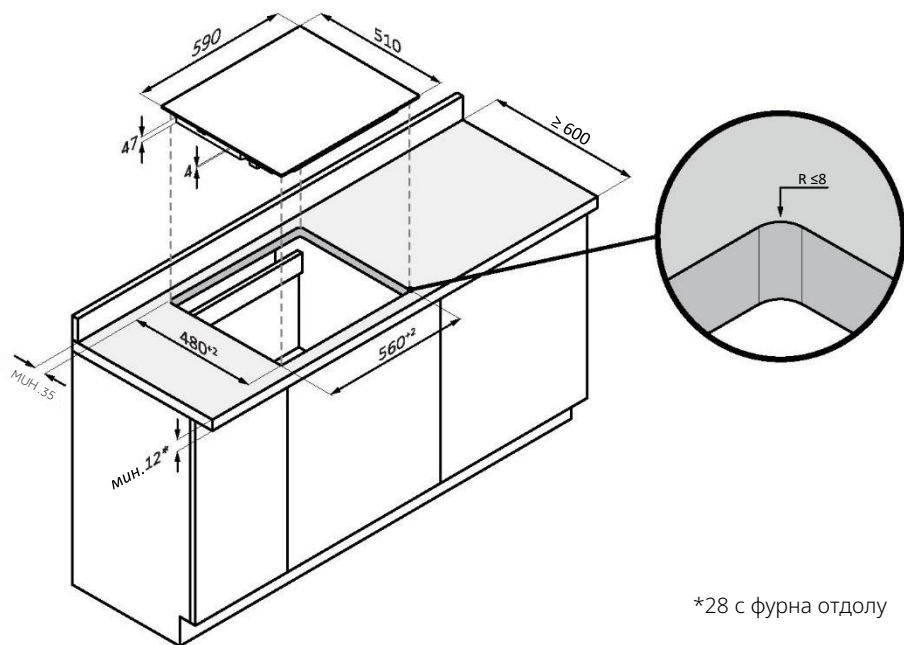


Изглед от страни



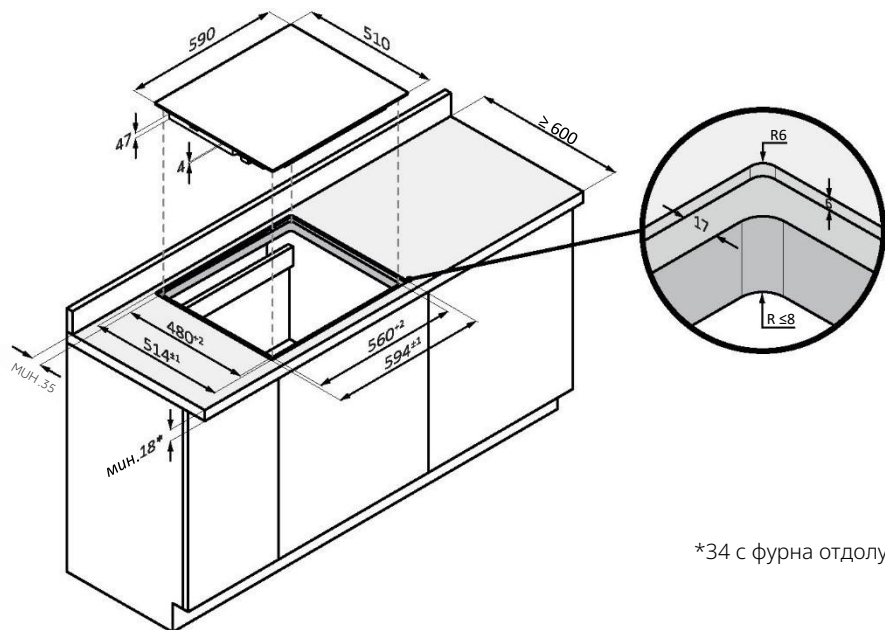
Изглед отпред

СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 60



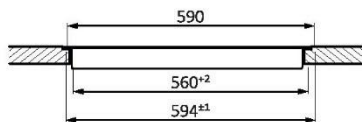
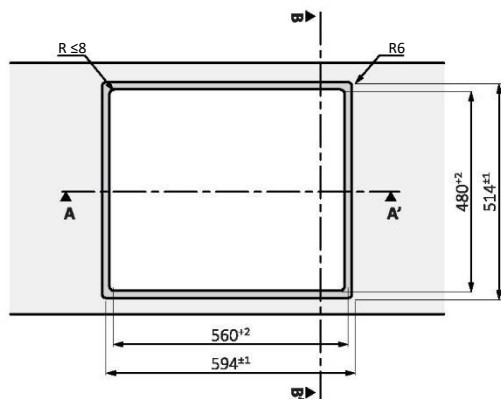
РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ ПРИ ИЗРАВНЕН МОНТАЖ 60

(Не е приложимо за модели със скосено стъкло)

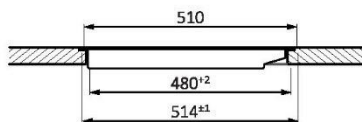


РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ ПРИ ИЗРАВНЕН МОНТАЖ 60

(Не е приложимо за модели със скосено стъкло)

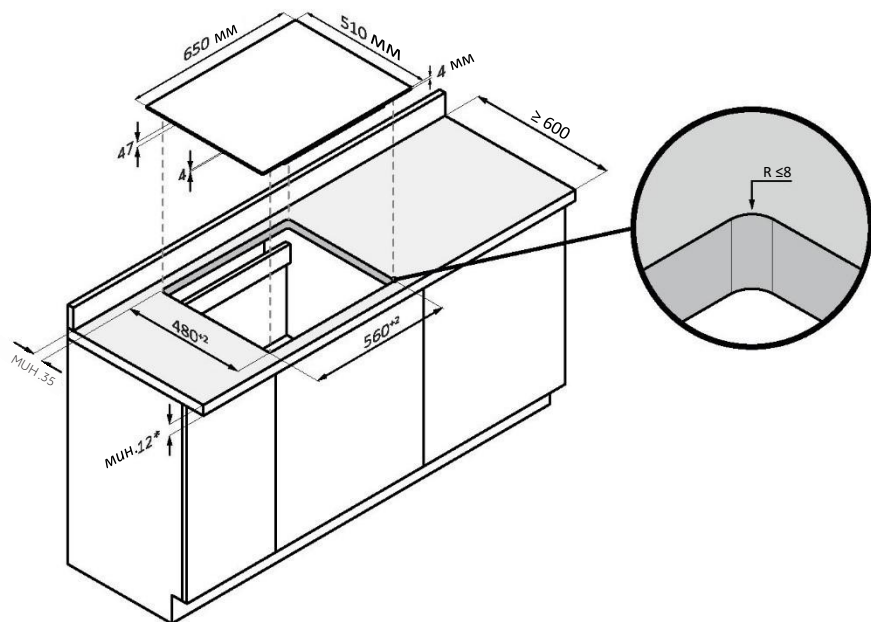


Раздел AA'



Раздел BB'

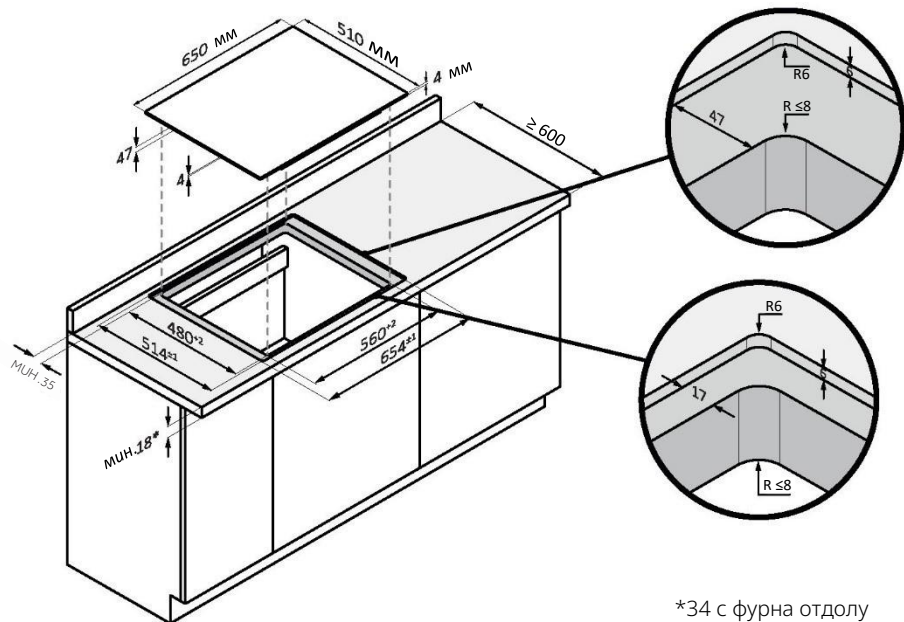
СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 65 ОТГОРЕ



*28 с фурна отдолу

РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ ПРИ ИЗРАВНЕН МОНТАЖ 65

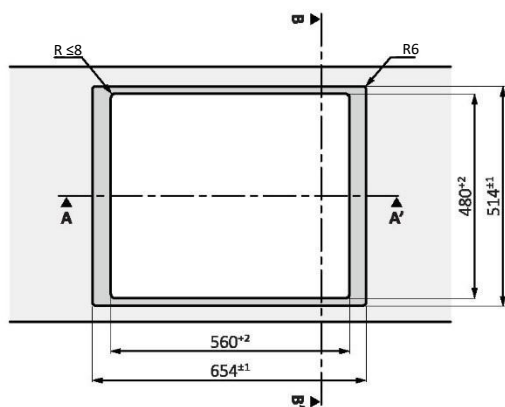
(Не е приложимо за модели със скосено стъкло)



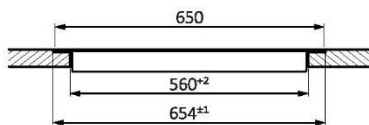
*34 с фурна отдолу

РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ ПРИ ИЗРАВНЕН МОНТАЖ 65

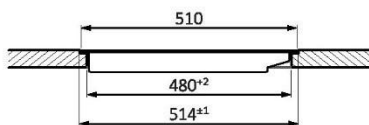
(Не е приложимо за модели със скосено стъкло)



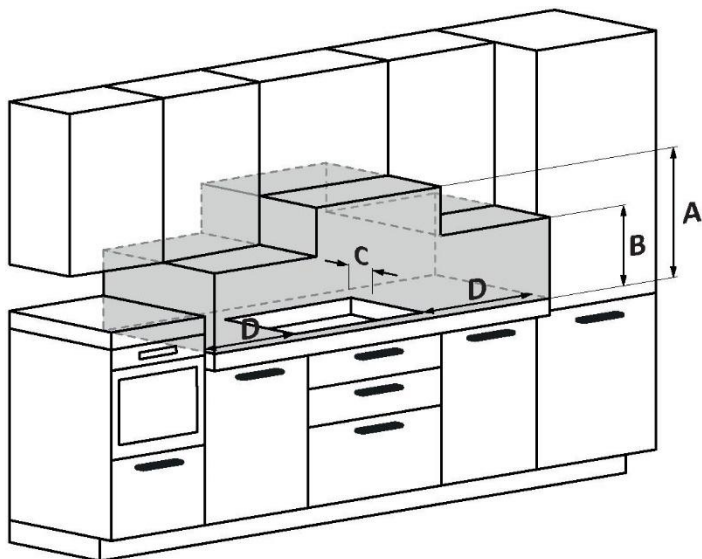
изглед отгоре



Раздел AA'



Раздел BB'



A: Препоръчваме разстояние от най-малко 650 мм, но е за предпочитане да се консултирате с ръководството за употреба на аспиратора.

B: Помислете за осигуряване на функционално пространство за боравене с кухненски инструменти и евентуална пара и конденз, произведени по време на приготвянето на храната.

C: 35 мм от отвора за вграждане до стената/панела на стената.

D: 35 мм от съседни мебели (за готварски плот 60 см).

D: 55 мм от съседни мебели (за готварски плот 65 см).

Rezumat

334	Informații de siguranță
339	Introducere privind produsul
340	Înainte de a începe
343	Utilizarea produsului
351	Recomandări pentru gătit
352	Îngrijire și curățare
353	Eroare de ecran și inspecție
355	Protecția mediului și eliminarea
356	Instalare

BUN VENIT

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

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

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

1.1 AVERTISMENTE GENERALE

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

1.1.1 Limitări de utilizare

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

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță 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

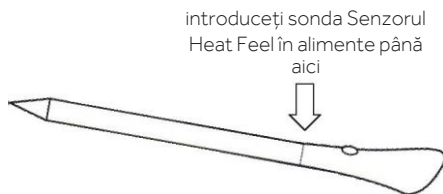
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat 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 mânerul tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul 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 tigele 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.

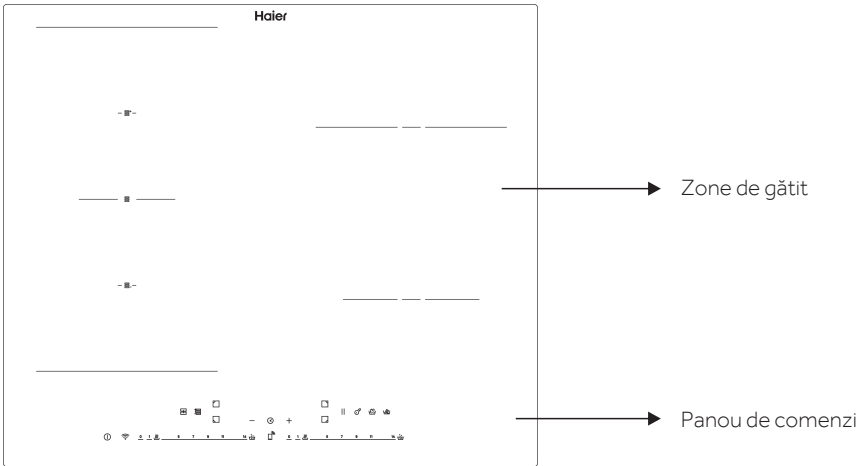
- NU ATINGEȚI Sonda Senzorul Heat Feel CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Senzorul Heat Feel din alimente după gătire.
- În timpul gătitului, este necesară INSERTIA COMPLETĂ a barei metalice a sondei Senzorul Heat Feel în mod corespunzător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



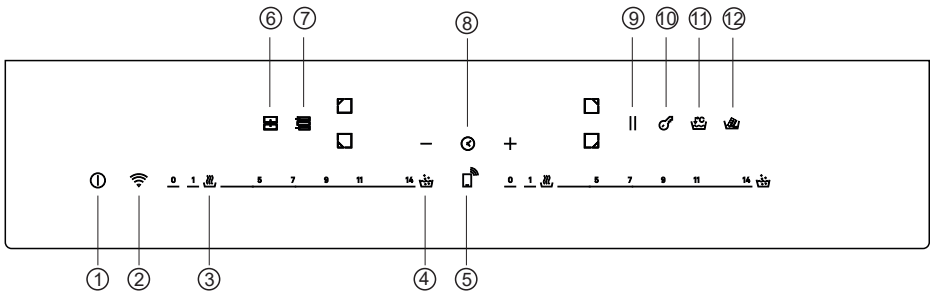
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului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

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. VEDERE DE SUS A PRODUSULUI



2.2. PANOU DE COMENZI



* Disponibilă în funcție de model

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII GENERALE

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

Din acest motiv:

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

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

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

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

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 supraîncălzire.

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

- Porniți plita, apoi apăsați în același timp + și - pe panoul de comenzi.
- 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

- Apăsați + sau - 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.

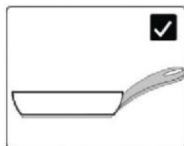
3.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

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.

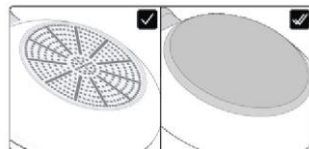
Testul magnetului

Gătirea 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.



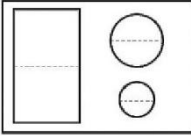
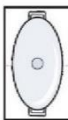
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

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.

						
	МИН.	120 мм	220 мм	160 мм	140 мм	90 мм
	МАКС.	220 мм	220 мм	200 x 380 мм	210 мм	150 мм

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

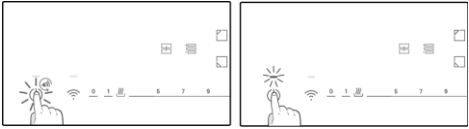
ATENȚIE: nu așezați vasul pe/în apropierea panoului de control în timpul gătitului sau al răcirii.

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

❶ PORNIREA/OPRIREA PLITEI

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



❷ SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT ȘI SETAȚI PUTEREA

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

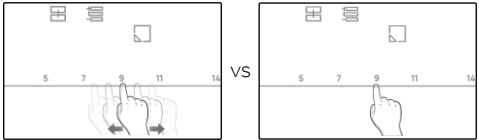
Zona poate fi selectată prin apăsarea indicatorului de zonă.

Puterea poate fi setată:

Glisarea degetului pe cursor;

apăsarea directă pe nivelul

din dreapta.



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

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

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

Cronometrul poate fi setat în două moduri diferite:

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

Numărătoarea cronometrului până la 60 min.

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

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

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

Când timpul se scurge, plita emite un semnal sonor.

🔒 BLOCARE TASTE

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

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

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

Când porniți/opriți plita, această funcție rămâne activă până când este dezactivată prin apăsarea timp îndelungat a **🔒**.

FUNCȚII SPECIALE

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

Acces direct:

Aceste funcții pot fi activate după selectarea zonei:

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

🍫 TOPIRE:

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

Accesibilă prin intermediul glisorului:

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

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

NOTĂ: orice timp de gătit 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 secțiunea „3.3.3. Dimensiune și plasare”.

ZONA VARYCOOK (Disponibilă în funcție de model)

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 diametrul minim al vasului care lucrează cu această funcție, consultați poziția de mijloc din zona dreptunghiulară prezentată în tabelul din secțiunea „3.3.3. Dimensiune și plasare”.

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

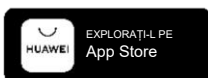
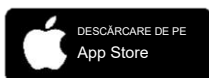
4.2. Conectați-vă la hOn APP

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.

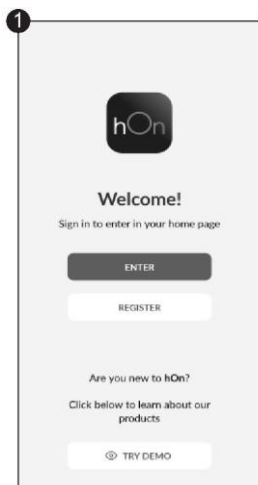
NOTĂ

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

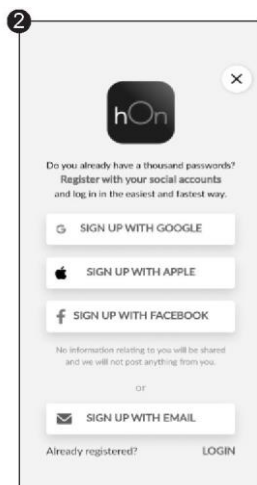
Descărcați aplicația hOn pe smartphone.



Înregistrarea unui nou utilizator

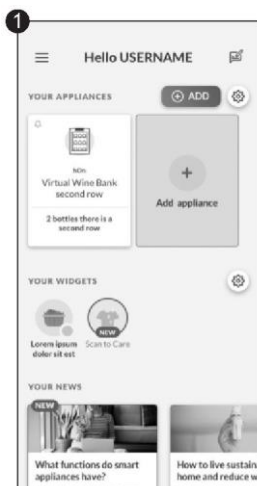


Faceți clic pe „Înregistrare”

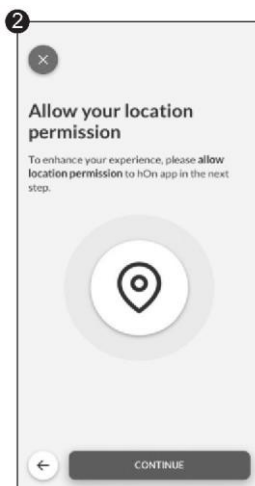


Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal

Înregistrarea rapidă a asocierilor



Selecțați „Adăugare aparat”



Acordați permisiunea pentru informații privind locația

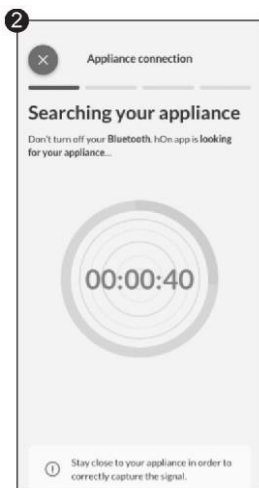


Selecțați „Plită” din categoria de aparate

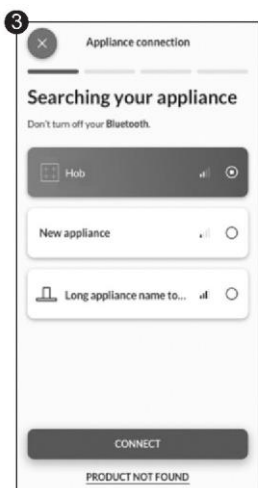
Înregistrarea rapidă a asocierilor



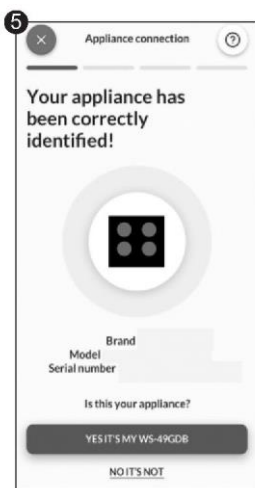
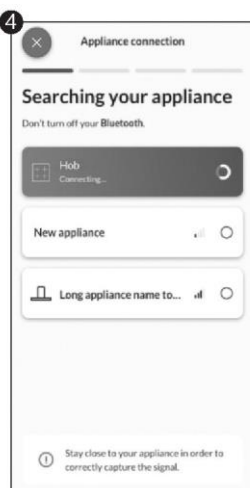
Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou



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. Urmăriți 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.

Procedura pentru a doua înscriere:

1. După prima înscriere, deoarece plita a fost deja conectată cu anumite acreditări la rețeaua WiFi, este necesară resetarea acestora
2. Pentru a le reseta, porniți plita
3. Apăsați butonul WiFi până când auziți un semnal sonor și vedeți că LED-ul WiFi clipește intermitent
4. După aceea, se recomandă cu insistență să opriți plita, fără nicio operațiune din aplicația mobilă
5. În cele din urmă, porniți din nou ca și cum ar fi prima înscriere, pornind dispozitivul și continuând prin aplicația mobilă cu procedura obișnuită de înscriere

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 SENZORUL HEAT FEEL MODEL Et180:

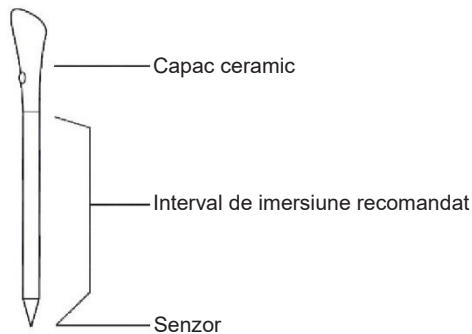
Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHZ]	2400+2480
Putere maximă [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. ACCESORII

4.3.1. SENZORUL HEAT FEEL & LADLE-Termometru inteligent fără fir pentru alimente (disponibil în funcție de model)

Vă mulțumim că ați achiziționat sonda Senzorul Heat Feel Hoover. 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 Senzorul Heat Feel este un termometru wireless pentru alimente care indică bucătarilor de acasă starea din interiorul alimentelor în timp real, pentru a evita neplăcerile cauzate de gătitul insuficient sau excesiv 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.



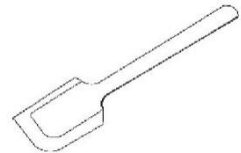
ÎNCĂRCAȚI SONDA SENZORUL HEAT FEEL ÎNAINTE DE UTILIZARE:

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

POLONICUL

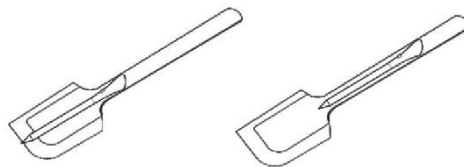
Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.

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



Poziția 1

Poziția 2



4.4. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Senzorul Heat Feel ca termometru

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți sonda Senzorul Heat Feel 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 frigge, a aduce supa la fierbere, a fierbe apă
11-13	Prăjire, grătar, păstrați la fier	Ideal pentru a începe să gătiți, să sotați, să gătiți paste, să prăjiți, să frigeți la grătar
5-10	Tocăniță, Gătit	Ideal pentru preîncălzirea tocăniței, menținerea unui fierbere blândă, gătit, prăjire lungă și continuă (orez, friptură, clătite*)
3-4	Fierbere la foc mic, Păstrați la cald, Gătire lentă	Ideal pentru rețete de gătit lent, sosuri cremoase și lichide care fierb ușor la foc mic
1-2	Topire, Păstrarea lichidului, Dezghețarea	Încălzire delicată pentru cantități mici de alimente, încălzirea lentă, topirea și păstrarea ciocolatei lichide**
OPRIT	–	–

*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.
**Nivelul de topire 2, când începe să se topească, treceți la nivelul 1 pentru a păstra lichidul.

5.2. MASĂ DE GĂTIT

CATEGORIA DE ALIMENTE	REȚETĂ	Preîncălzire		Gătire
		Faza de încălzire	Nivel de putere	Nivel de putere
Paste și orez	Paste	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 11
	Budincă de orez	Încălzirea laptelui	13 - 15	6 - 8
	Orez fier	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Prăjire și prăjire	13 - 15	6 - 8
Carne	Friptură de carne	Prăjire și prăjire	10 - 13	6 - 11
	Friptură la grătar	Preîncălziți grătarul	10 - 13	10 - 13
	Cârnați și hamburger	Preîncălziți grătarul	10 - 11	10 - 13
	Bucăți de pui	Preîncălziți tigaia	10 - 11	6 - 10
	Friptură pane	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13
Pește	Pește la grătar	Preîncălziți grătarul	10 - 13	8 - 10
	File de pește	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10
	Creveți și creveți	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	10 - 13
Zarzavaturi și legume	Cartofi proaspeți pentru prăjit	Încingerea uleiului*	14	11 - 14
	Cartofi congelați pentru prăjire	Încingerea uleiului*	14	11 - 14
	Legume pe grătar	Preîncălziți grătarul	6 - 11	10 - 13
	Ardei, dovleci 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 plite.

a) MURDĂRIE CU GRĂSIME

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

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

b) MURDĂRIE CU ZAHĂR

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

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

c) MURDĂRIE CU AMIDON

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

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

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

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ

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

7. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

7.1. DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apelați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă pe butoane.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați secțiunile „Alegerea ustensilelor de gătit potrivite” și „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de 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 priză 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 priză de perete și contactați un tehnician calificat.
Pe ecran apare avertismentul dO.	Apăsarea a două butoane în același timp, picături de apă sau praf pe sticlă.	Asigurați-vă că nu sunt apăsate butoane în același timp și curățați plita pentru a îndepărta orice reziduuri de apă sau praf.

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		Sunați la ASA
E3			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
	Stânga față		Sunați la ASA
E4	stânga	dreapta	Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Sunați la ASA
			Verificați semnalul de fază și frecvența rețelei, dacă este în regulă, apăsați la ASA
			Verificați cablul de rețea și termostatul diferențial, dacă este în regulă, sunați la ASA
E5			Așteptați răcirea, curățați și/sau îndepărtați corpurile străine
	Stânga față		Sunați la ASA
E6	Cz4	Cz1	Sunați la ASA
	Cz3	Cz2	Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
E7	Cz4	Cz1	Sunați la ASA
			Sunați la ASA
	Cz3	Cz2	Sunați la ASA
E8	Cz4	Cz1	Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
			Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Sunați la ASA
	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.

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

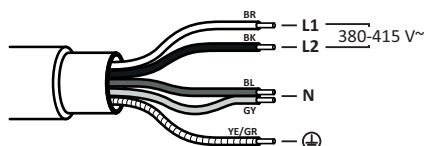
Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la condiția respectivă
Modul de așteptare	0,5 kW	20 min

9. INSTALARE

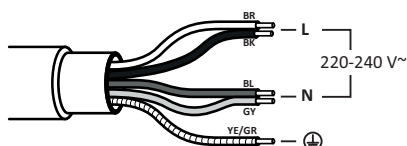
Instalație electrică

Cablul 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.

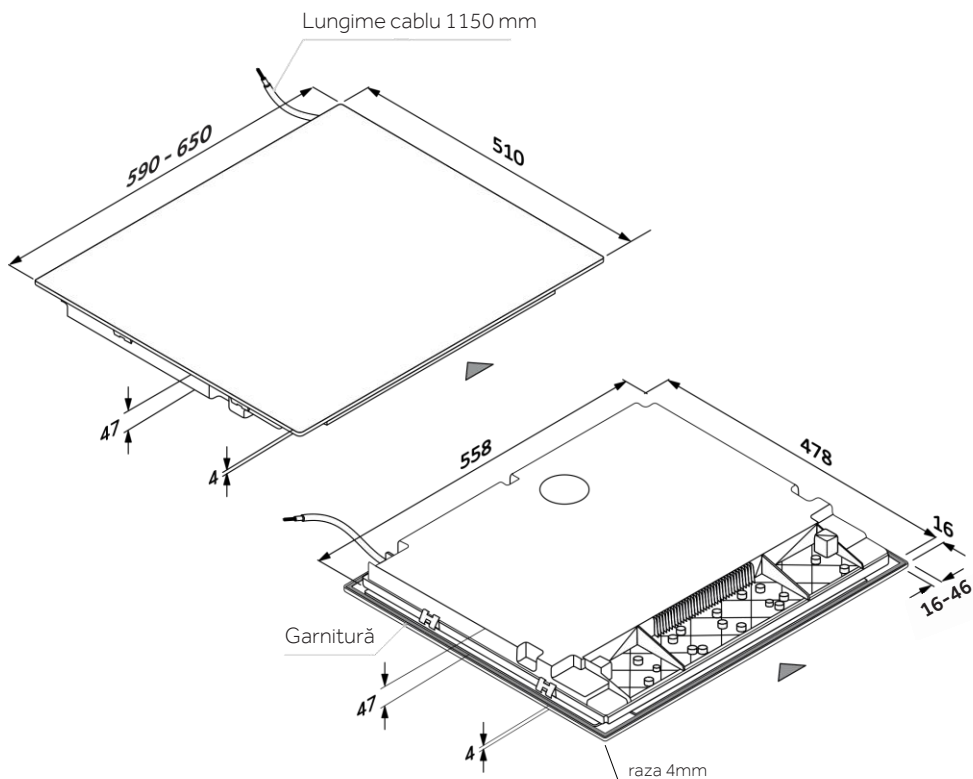
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



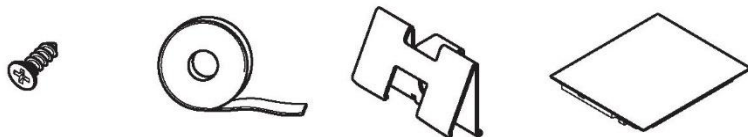
220-240V ~ 50/60 Hz



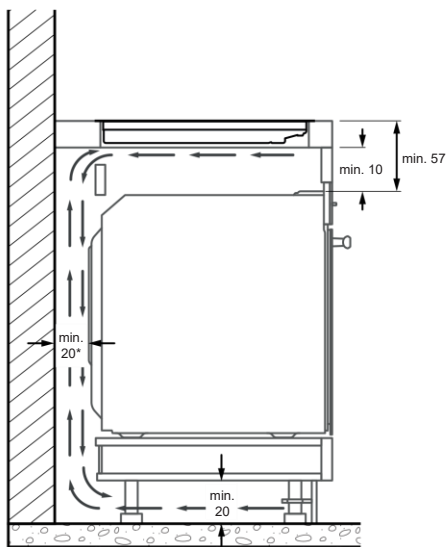
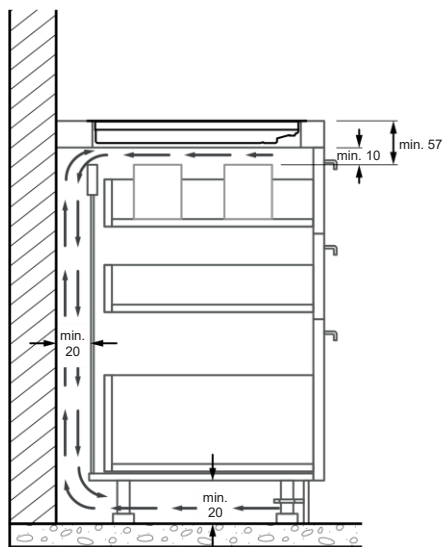
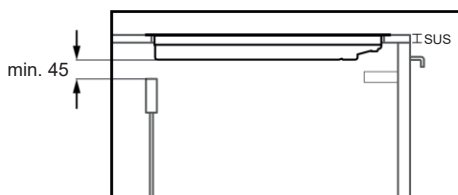
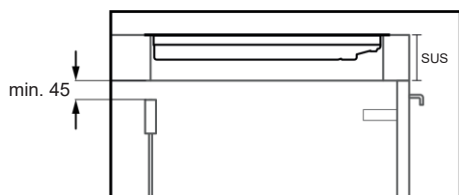
PLITĂ 60-65 cm



Unelte

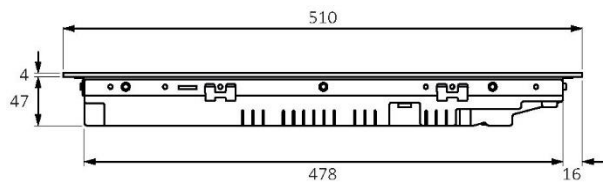


SECȚIUNI - LĂȚIMEA 60 și 65

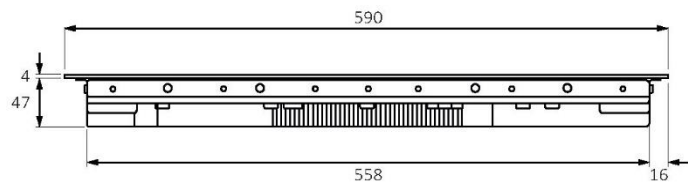


*Pentru funcționarea corectă a aparatului, asigurați-vă că există un flux de aer adecvat sub plita de gătit, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

PLITĂ 60 cm

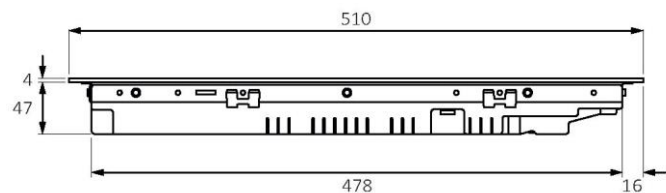


Vedere laterală

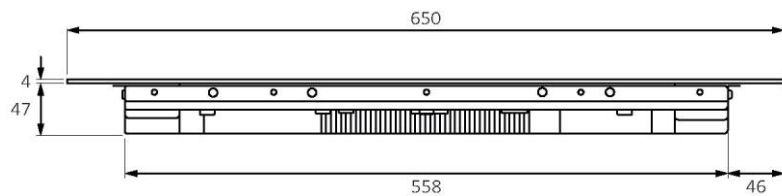


Vedere frontală

PLITĂ 65 cm

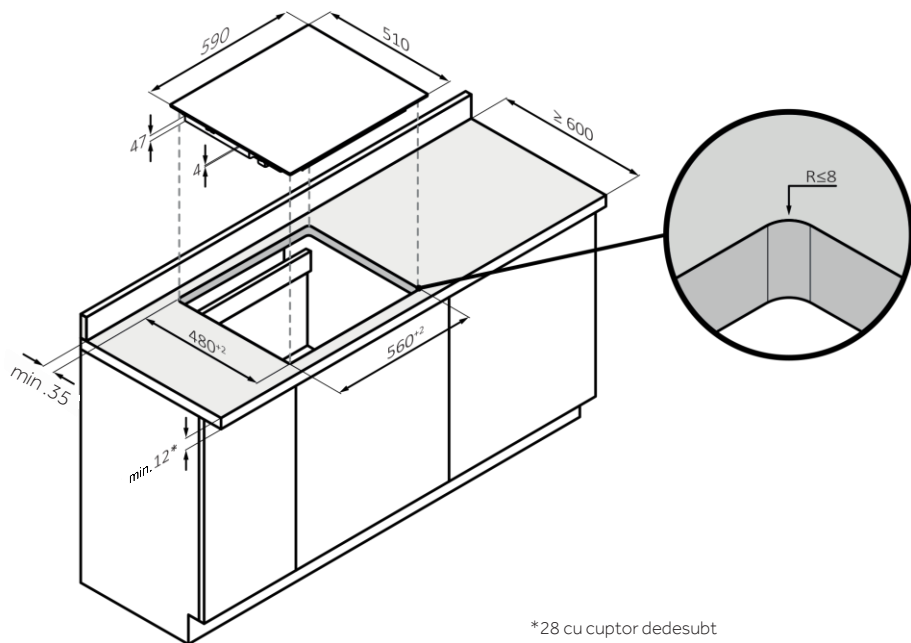


Vedere laterală

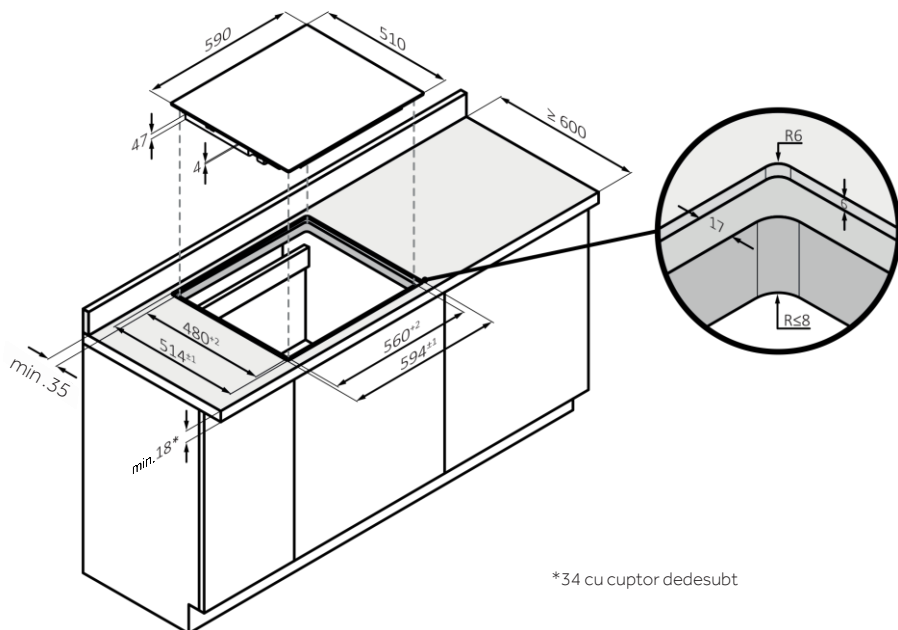


Vedere frontală

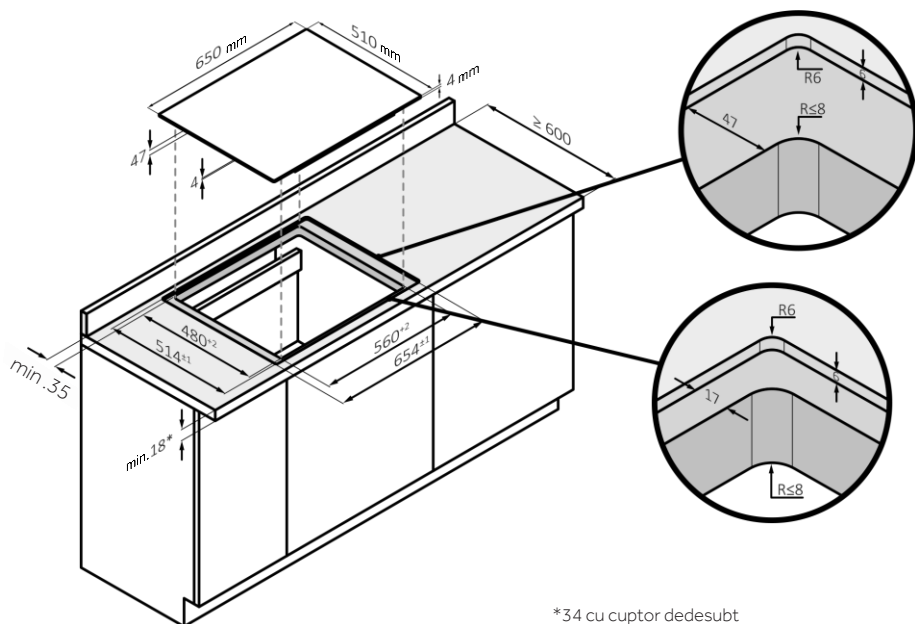
MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 60



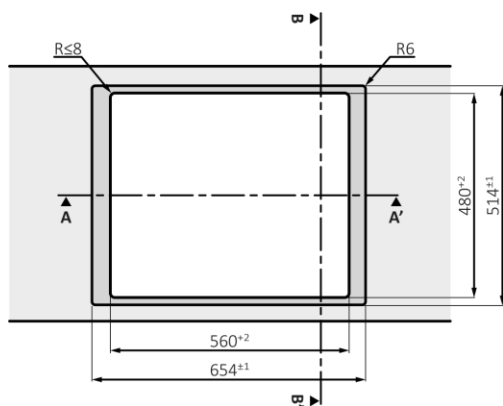
MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 60 (Nu se aplică pentru modelele cu geam țesit)



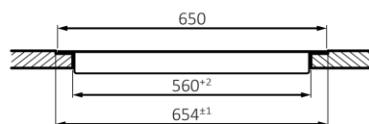
MĂSURĂTORI DE ÎNCASTRARE DE 65 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit)



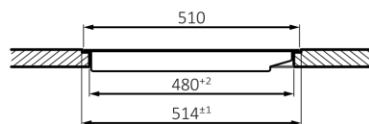
MĂSURĂTORI DE ÎNCASTRARE DE 65 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit)



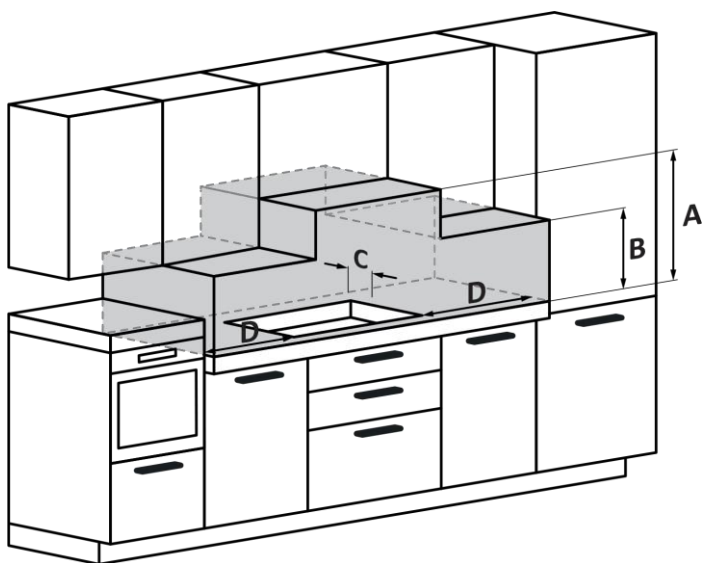
vedere de sus



Secțiunea AA'



Secțiunea BB'



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

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

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

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

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

Összegzés

- 364** Biztonsági információk
- 369** Termékre vonatkozó bevezető
- 370** Mielőtt elkezdené
- 373** A termék működése
- 381** Főzési irányelvek
- 382** Ápolás és tisztítás
- 383** Kijelzett hiba és vizsgálat
- 385** Környezetvédelem és ártalmatlanítás
- 386** 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 főzőlap-védőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

1.1.1 Használati korlátozások

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

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

1.1.2 A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja

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

1.2 TELEPÍTÉS

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

1.3 ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

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

1.4 HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

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

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

1.5 Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó

FIGYELMEZTETÉSEK (elérhetőség a modelltől függően)

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

- NE ÉRINTSE MEG a Heat Feel érzékelőt szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZ-VETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Heat Feel érzékelőszonda eltávolításához az ételből.
- Sütés közben a Heat Feel érzékelőt szonda fémrúdját TELJESEN BE kell helyezni az ételbe, a FEKETE kerámia SZÉLÉIG.

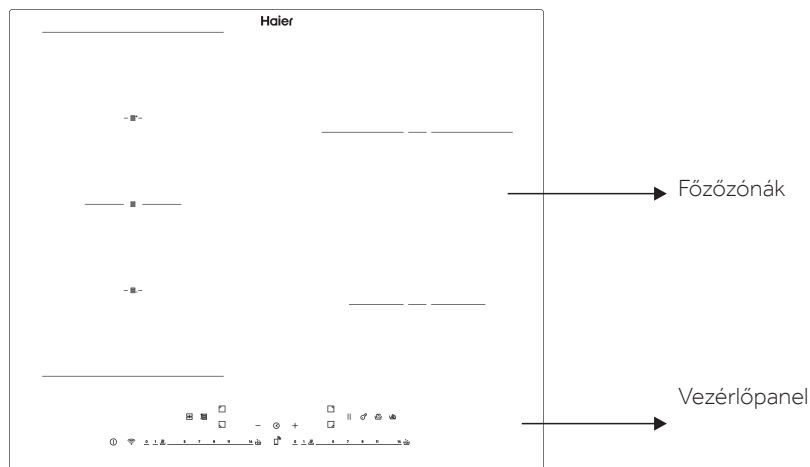
A Heat Feel érzékelőt szondát az ételbe egészen eddig be kell nyomni



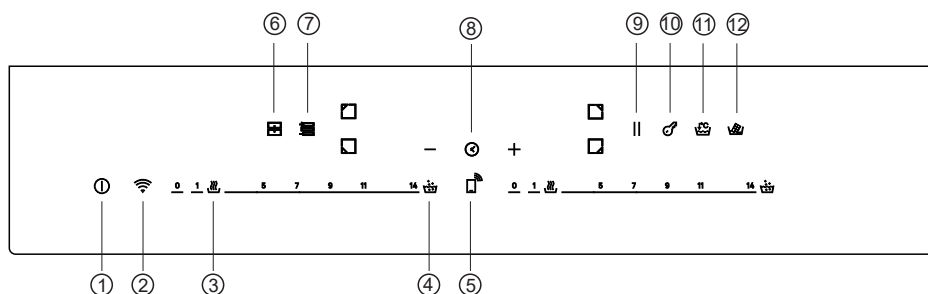
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen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

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. A TERMÉK FELÜLNÉZETE



2.2. VEZÉRLŐPANEL



- 1. BE/KI
- 2. WIFI
- 3. Melegen tartás
- 4. Forralás

- 5. Távvezérlés
- 6. Teljes zóna
- 7. Varycook *
- 8. Időzítő/Percjelző

- 9. Szünet
- 10. Gyermekekzár
- 11. Párolás
- 12. Olvadás

* Elérhetőség a modelttől függően

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

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

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

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

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

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

3.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

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

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

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

Teljesítménykezelési funkció elérése:

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

Másik szintre kapcsolás

- Nyomja meg a + vagy - gombot az energiagazdálkodási szint módosításához.
- 8 teljesítményszint van „P1” és „P8” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket:

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

MEGJEGYZÉS: Az energiagazdálkodási választástól függően a főzőzónák egyes szintjei 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.

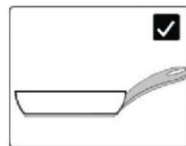
A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.

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.

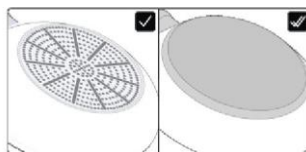
Mágnesesség teszt

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: szintisza 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.



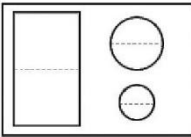
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

3.3.3. Méret és elhelyezés

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

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

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

						
	мин.	120 мм	220 мм	160 мм	140 мм	90 мм
	макс.	220 мм	220 мм	200 x 380 мм	210 мм	150 мм

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

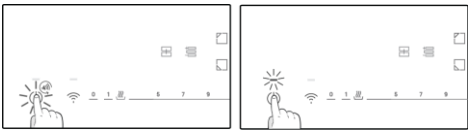
FIGYELEM: sütés vagy hűtés közben ne tegye az edényt a kezelőpanelre vagy annak közelébe.

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

1 A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

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



8 FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA ÉS TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

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

A teljesítmény beállítható:

Csúsztassa az ujját a csúszkán;
Nyomja meg közvetlenül a megfelelő szintet.



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

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

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

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

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

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

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

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

||SZÜNET

Az összes főzőlap szüneteltethető kikapcsolás helyett a megfelelő gomb megnyomásával.

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

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

IDŐZÍTŐ

Az időzítő kétféle módon állítható be:

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

Az időzítő 60 percig számol.

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

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

Az időzítő értékének szerkesztése előtt mindig válassza ki a kívánt főzőzónát.

Amikor az idő letelik, a főzőlap egyszeri sípolással szolgál.

BILLENTYŰZÁR

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

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

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

A főzőlap BE/KI állapotba kapcsolásakor ez a funkció mindaddig aktív marad, amíg ki nem kapcsolja a rövid megnyo  másával.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

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

Közvetlen hozzáférés:

Ezek a funkciók a zónaválasztás után kapcsolhatók be:

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

 **OLVASZTÁS:**

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

A csúszkával érhető el:

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

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

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

TELJES ZÓNA

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

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

A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót.

Az edényeket a „3.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni.

VARYCOOK ZÓNA (Elérhetőség a modelltől függően)

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.

Az ezzel a funkcióval működő minimális edényátmérő ügyében lásd a „3.3.3. Méret és elhelyezés” táblázatban található téglalap alakú terület középső részét.

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

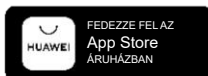
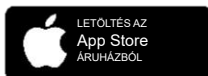
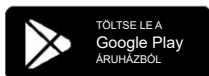
4.2. CSATLAKOZÁS A hOn ALKALMAZÁSHOZ

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

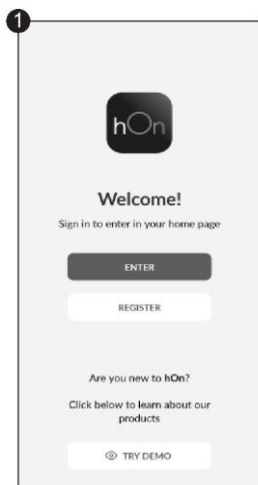
MEGJEGYZÉS

- A főzőlap bekapcsolása után a WiFi ikon villogásba kezd. Ebben az időszakban lehetőség nyílik 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 mobilszközről.
- A főzőlap csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

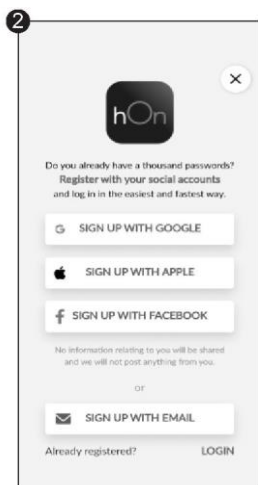
Töltse le a hOn alkalmazást okostelefonjára.



Új felhasználó regisztrálása

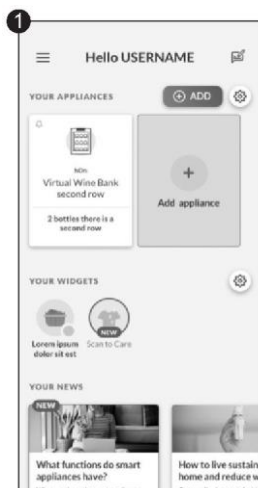


Kattintson a „Regisztráció” gombra

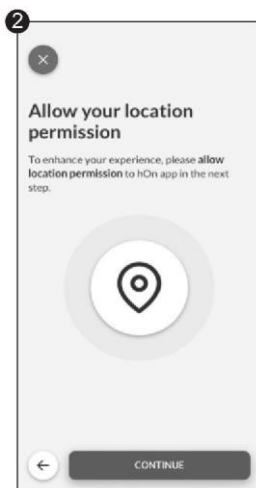


Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével

Gyors párosítás



Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget



Adjon helymeghatározási engedélyt

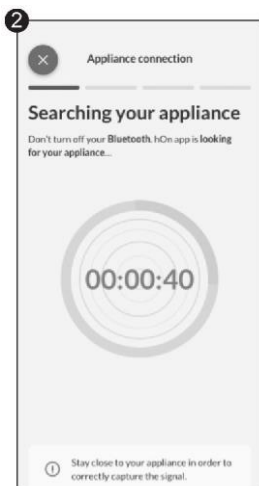


Válassza ki a főzőlapot a készülék kategóriájából

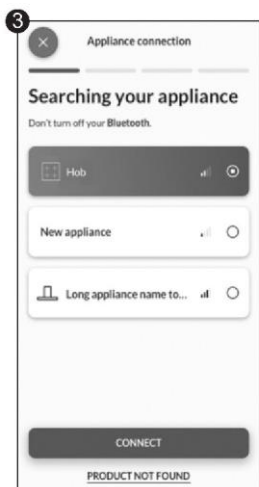
Gyors párosítás



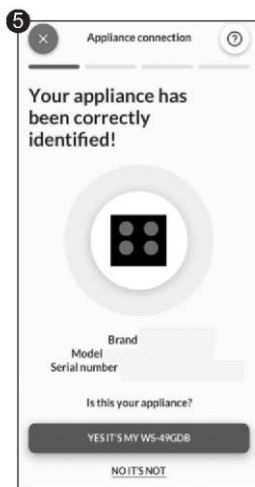
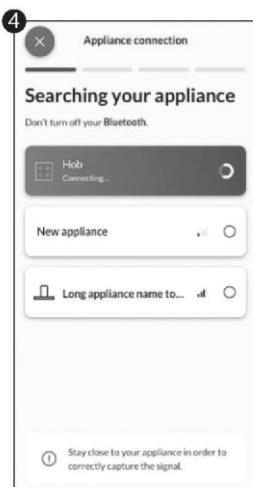
Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be



Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezd keresni otthoni készülékét



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



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

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok menüjéből. Kövesse lépésről lépésre az alkalmazásban olvasható utasításokat, és amikor végezett, 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.

A második regisztrálás menete:

1. Az első regisztrálás után, mivel a főzőlap bizonyos hitelesítő adatokkal már csatlakozott a WiFi hálózathoz, ezek visszaállítást igényelnek

2. Ezek visszaállításához kapcsolja be a főzőlapot

3. Nyomja meg a WiFi gombot, amíg sípoló hangot nem hall, és a WiFi jelzőfénye villogni nem kezd

4. Ezt követően határozottan javasoljuk a főzőlapot kikapcsolását anélkül, hogy a mobilalkalmazásból bármiféle műveletet végezne

5. Végül kezdje újra, mintha ez lenne az első regisztrálás, kapcsolja be a főzőlapot, és folytassa a mobilalkalmazással a szokásos regisztrációs eljárással

VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

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

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

ET180 HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK:

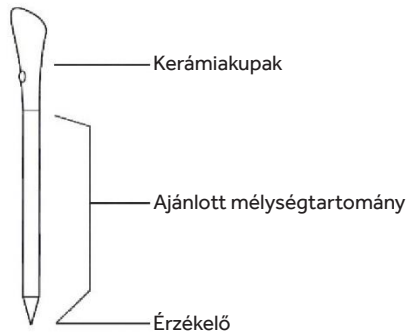
Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. TARTOZÉKOK

4.3.1. HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ & LADLE intelligens vezeték nélküli élelmiszer hőmérő (modelltől függően érhető el)

Köszönjük, hogy a Hoover Heat Feel érzékelőt szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Hoover indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

Bevezetés: A Heat Feel érzékelőt szonda egy vezeték nélküli ételhőmérő, amely valós idejű állapotinfor-mációval 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.



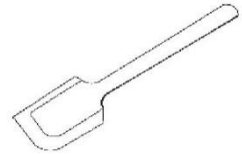
HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ SZONDÁT:

- Helyezze a Heat Feel érzékelőt 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 Senzor Heat Feel szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.

LAPÁT

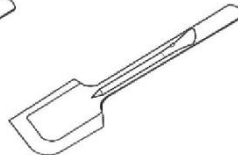
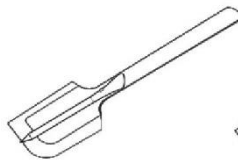
Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.

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



1-es pozíció

2-es pozíció



4.4. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Heat Feel érzékelőt hőmérőként

Állítsa be a hOn App alkalmazásban azt a célhőmérsékletet, amelyet el szeretne érni, helyezze be a Heat Feel érzékelőt 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 ételkészítés 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 válik.

Nyissa meg a hOn App alkalmazást, válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési típust, helyezze be az ételkészítési 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, pörköltök, párolt ételek és minden olyan étel elkészítéséhez, amely átlagosan hosszú főzési idővel rendelkezik.

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

Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez.

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

*Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

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

5.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

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

6.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás térszínházhoz, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

7. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

7.1. HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlőket az „A termék működése” rész szerint.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vízmaradványok találhatók a kezelőszerveken, vagy lehet, hogy nem a megfelelő nyomást alkalmazza a gombokon.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használjon megfelelő nyomóerőt.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” és az „Ápolás és tisztítás” részeket.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély 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 aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.
d0 figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn.	Két gomb egyidejű megnyomása történt, vagy vízcseppek vagy por található az üvegen.	Győződjön meg arról, hogy egyetlen gombot sem nyom meg egyszerre, valamint tisztítsa meg a főzőlapot a víz- vagy pormaradványok eltávolításához.

7.1.2. HIBAKÓDOK

HIBAKÓD	MEGJELENÍTÉSI SZABÁLY		MŰVELETEK
E0			ASA hívása
	Elülső bal		
E1			ASA hívása
	Elülső bal		
E2			ASA hívása
	Elülső bal		ASA hívása
E3			ASA hívása
			ASA hívása
	Elülső bal		ASA hívása
E4	bal	jobb	ASA hívása
			ASA hívása
			ASA hívása
			ASA hívása
			ASA hívása
			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			ASA hívása
	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 kuktaát, 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 hulladékaik tartalmazznak 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.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

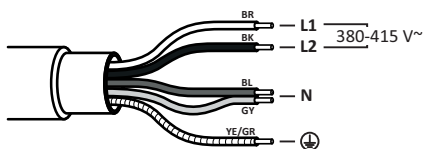
Állapot	Energiafogyasztás	Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül
Készenléti üzemmód	0,5 kW	20 min

9. TELEPÍTÉS

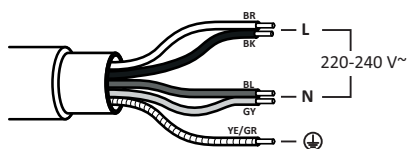
Elektromos bekötés

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

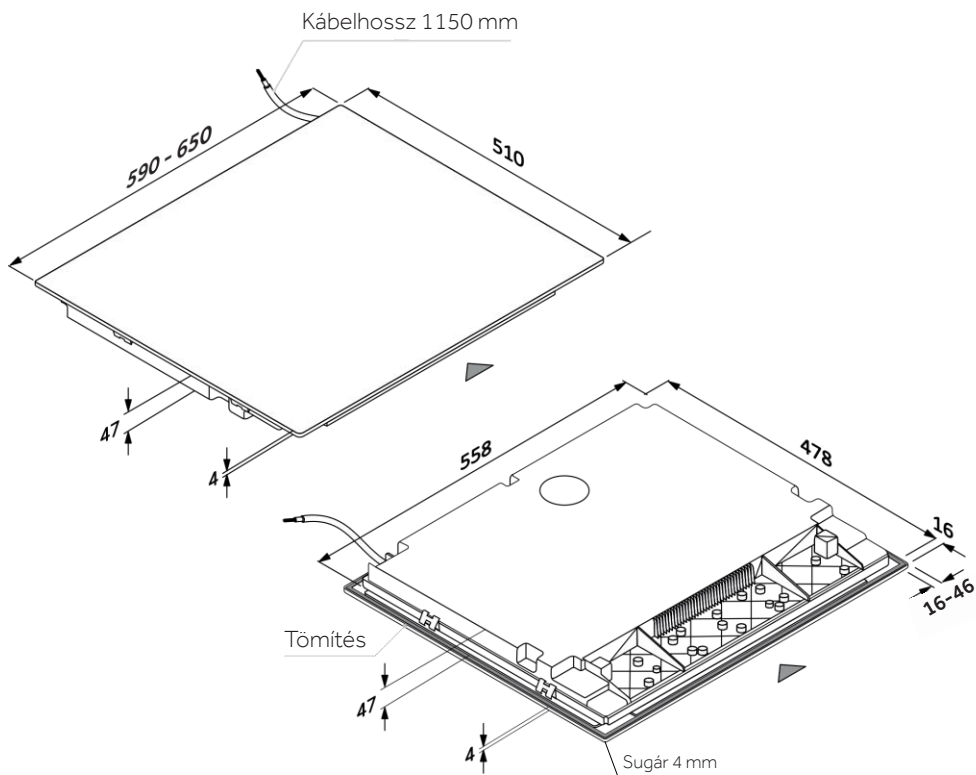
380-415V ~ 2N 50/60 Hz

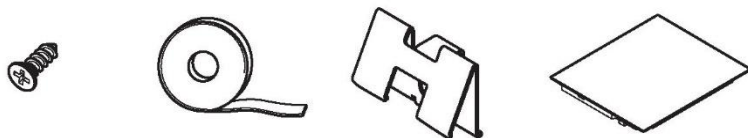


220-240V ~ 50/60 Hz

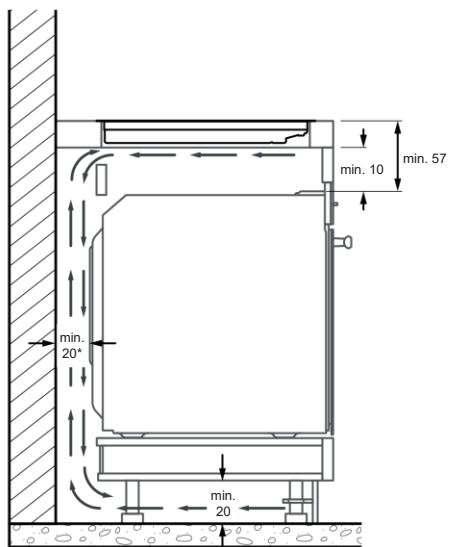
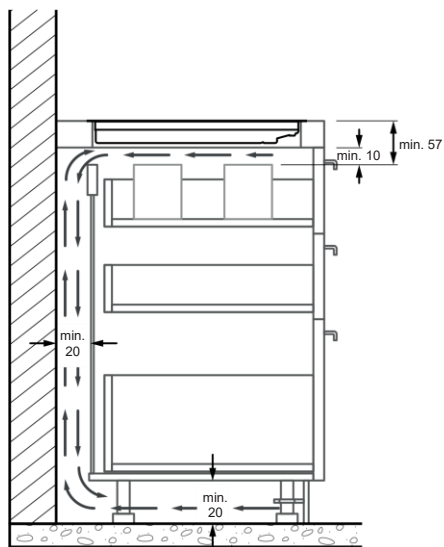
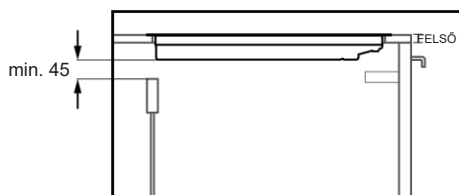
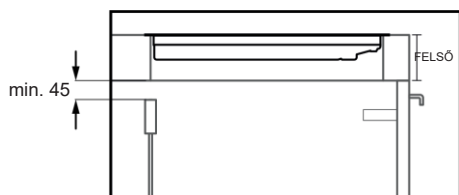


FŐZŐLAP 60-65 cm



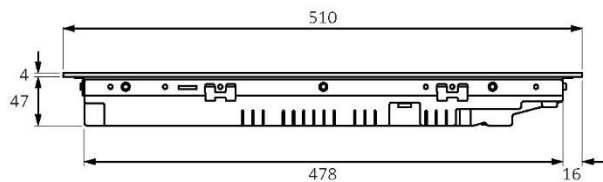


SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 60 és 65

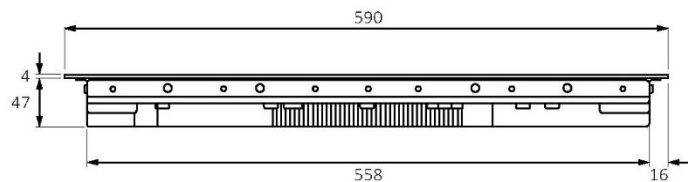


*A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően.

FŐZŐLAP 60 cm

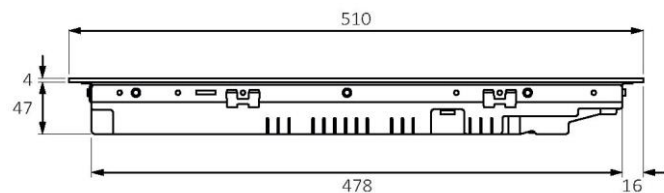


Oldalnézet

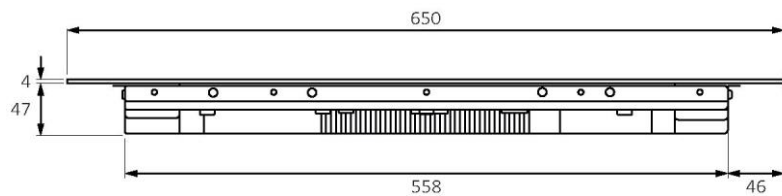


Elülső nézet

FŐZŐLAP 65 cm

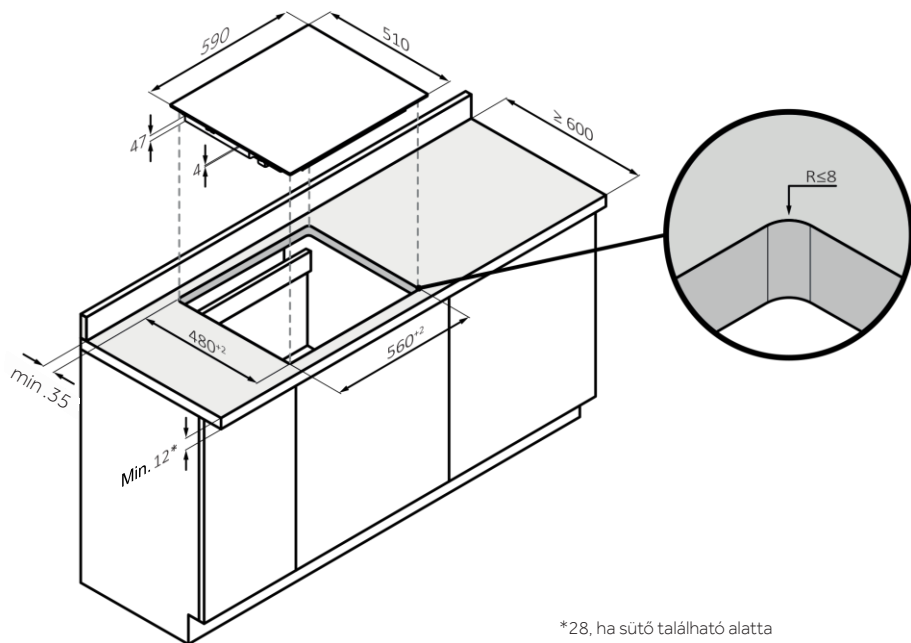


Oldalnézet

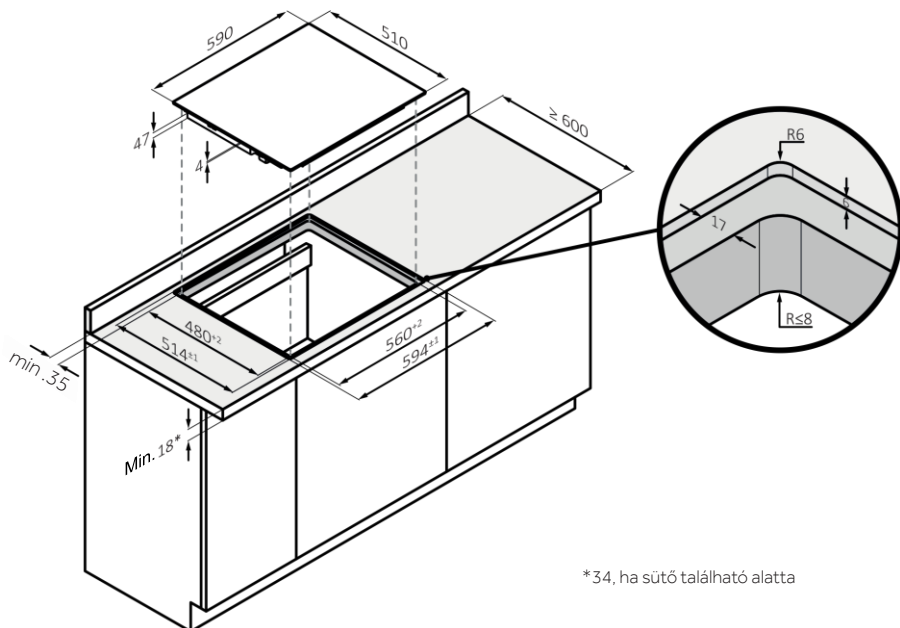


Elülső nézet

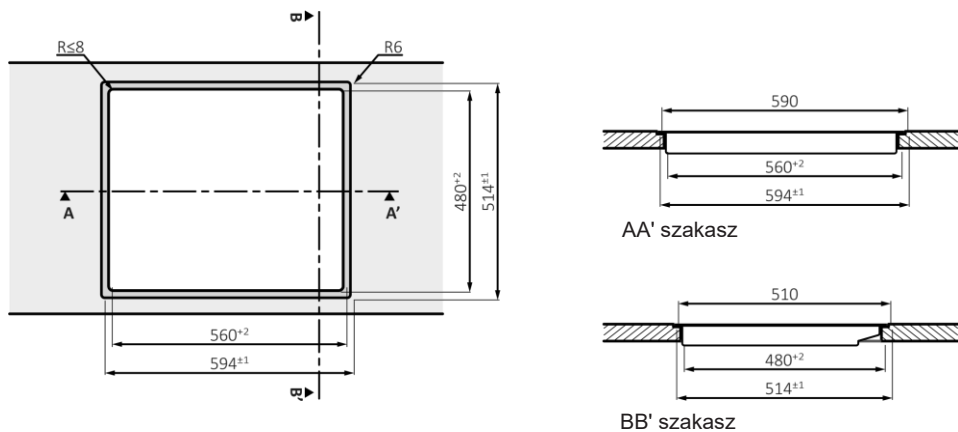
SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60



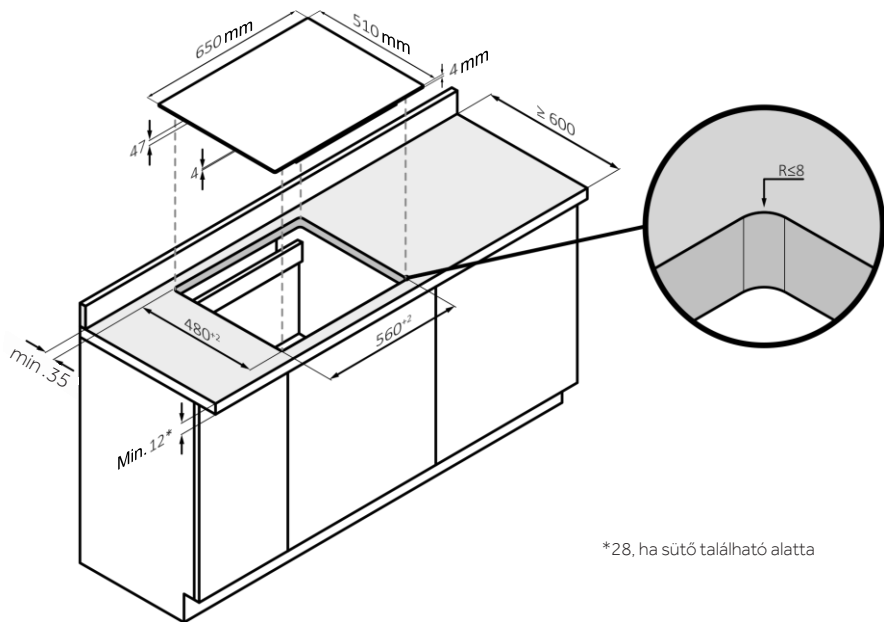
SZABVÁNY BEÉPÍTHETŐ MÉRETEK 65 FELSŐ (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)



SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)

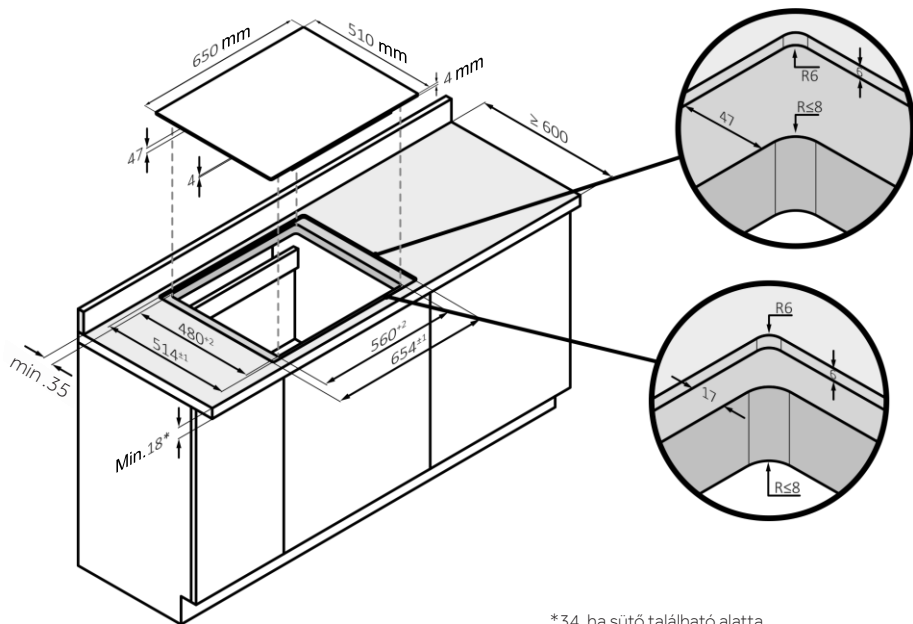


SZABVÁNYOS ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65, FELÜL



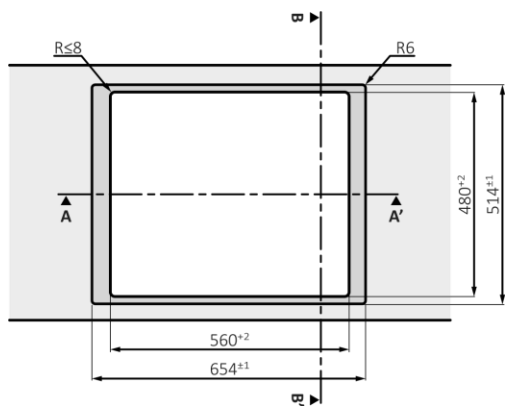
*28, ha sütő található alatta

SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)

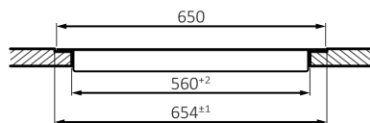


*34, ha sütő található alatta

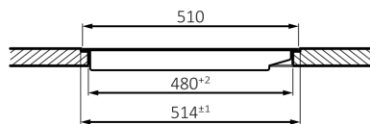
SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)



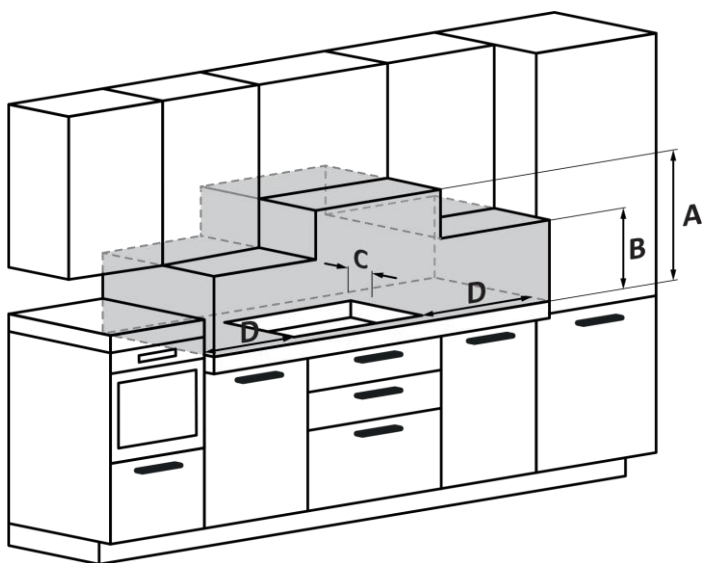
felső nézet



AA' szakasz



BB' szakasz



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

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

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

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

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

70056712