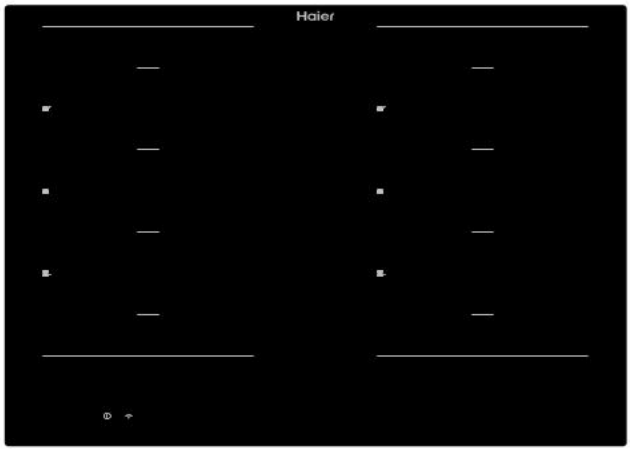
Haier

FULL USER MANUAL

(IT) MANUALE UTENTE COMPLETO **(FR)** MANUEL D'UTILISATION COMPLET **(DE)** VOLLSTÄNDIGE BEDIENUNGSANLEITUNG **(ES)** MANUAL DE USUARIO COMPLETO **(EL)** ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ **(NL)** VOLLEDIGE GEBRUIKERSHANDLEIDING **(PT)** MANUAL COMPLETO DO UTILIZADOR **(DA)** FULDSTÆNDIG BRUGERVEJLEDNING **(FIN)** KÄYTTÖOHJE KOKONAISUUDESSAAN **(NO)** FULLSTENDIG BRUKERHÅNDBOK **(SV)** FULLSTÄNDIG BRUKSANVISNING **(SL)** CELOTEN UPORABNIŠKI PRIROČNIK **(CS)**ÚPLNÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** KOMPLETNÝ NÁVOD NA POUŽITIE **(PL)** INSTRUKCJA OBSŁUGI **(ET)** TÄIELIK KASUTUSJUHEND **(LT)** VISAS NAUDOT OJO VADOVAS **(LV)** PILNA LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA **(HR)** POTPUNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)**KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)**MANUAL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV **(BG)**ПЪЛНО РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ **(CA)**MANUAL D'USUARI COMPLET **(UA)** ПОВНИЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА



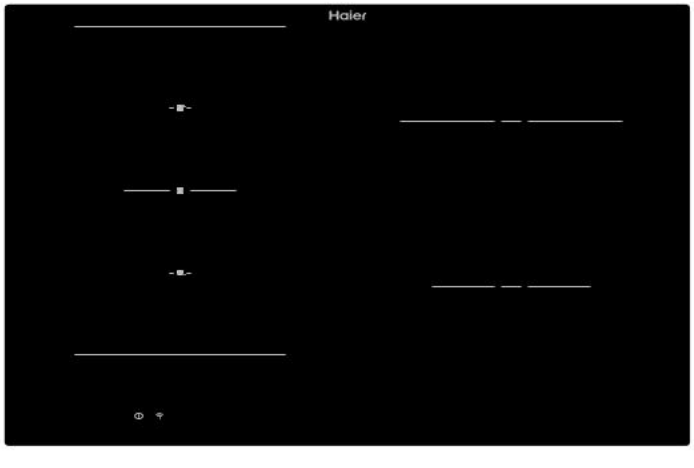
MODEL A

33803557- HAMT68IRB1S
33803385- HA2MTB58IWB1S
33803390- HA2MTCBP58IRB1S
33803405- HA2MTCB58IRB1S
33803406- HA2MTB58IRB1S



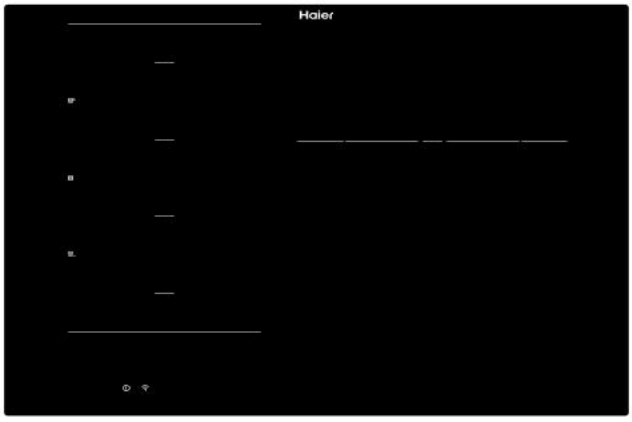
MODEL B

33803402- HAIFB53IRCS



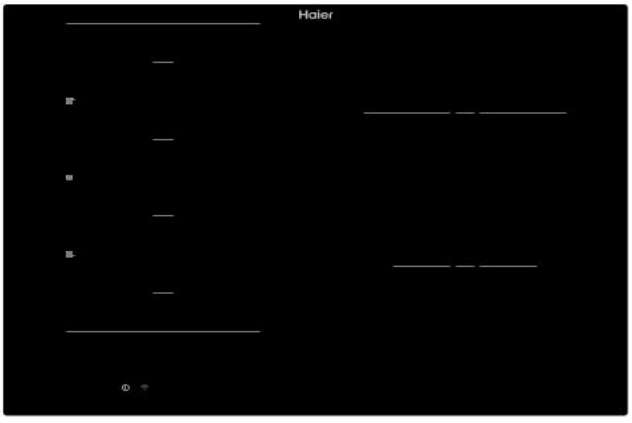
MODEL C

33803555- HAIF64IRB1S
33803401- HAIFB54IWCS
33803415- HAIFB54CIRS
33803416- HAIFB54IRCS



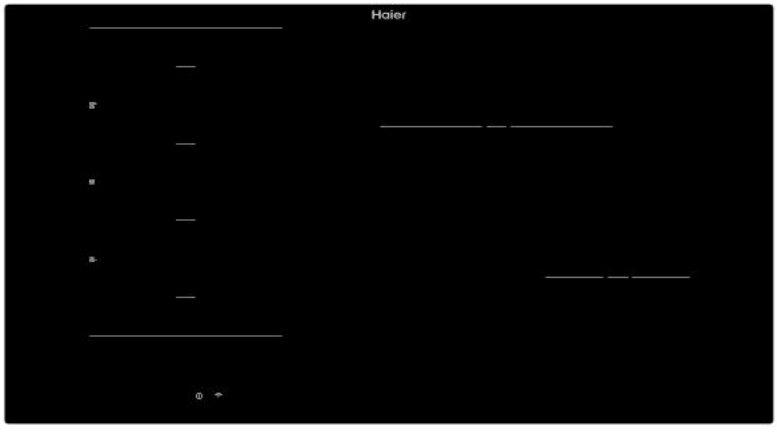
MODEL D

33803403- HAMTCB55IRB1S



MODEL E

33803407- HAMTCBP66IRCS
33803556- HAMT66IRCS
33803404- HAMTB56IWCS
33803409- HAMTCBP56IRB1S
33803410- HAMTCB56IRB1S
33803412- HAMTB56IRB1S
33803653- HAMTCB56IRCS
33803678- HAMTCB66MCS
33803752 - HAMTCB56IWCACS



MODEL F

33803388- HAMTCB86IRCS
33803389- HAMTB86IWCS
33803398- HAMTCBP86IRCS
33803399- HAMTB86IRCS
33803654- HAMTCB86IWCS
33803725 - HAMTCB86IRB1S
33803736 - HAMTB86IRCITS
33803751 - HAMTCB86IWCACS

Haier

USAGE MANUAL SAFETY GUIDE	EN	6 630
MANUALE D'USO GUIDA ALLA SICUREZZA	IT	30 639
MANUEL D'UTILISATION GUIDE DE SÉCURITÉ	FR	54 646
ANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG SICHERHEITSLEITFADEN	DE	78 653
MANUAL DE USO GUÍA DE SEGURIDAD	ES	102 660
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	EL	126 667
GEBRUIKSHANDLEIDING VEILIGHEIDSGIDS	NL	150 674
MANUAL DE UTILIZAÇÃO GUIA DE SEGURANÇA	PT	174 671
BRUGERMANUAL SIKKERHEDSVEJLEDNING	DA	198 688
KÄYTTÖOHJE TURVAOPAS	FIN	222 695
BRUKSANVISNING SIKKERHETSVEILEDNING	NO	246 702
BRUKSANVISNING SÄKERHETSGUIDE	SV	270 709
PRIROČNIK ZA UPORABO VARNOSTNI VODNIK	SL	294 716

Haier

NÁVOD K POUŽITÍ PRŮVODCE BEZPEČNOSTÍ	CS	318 723
NÁVOD NA OBSLUHU PRÍRUČKA BEZPEČNOSTI	SK	342 730
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PRZEWODNIK BEZPIECZEŃSTWA	PL	366 737
KASUTUSJUHEND OHUTUSJUHEND	ET	390 744
NAUDOJIMO VADOVAS SAUGOS VADOVAS	LT	414 751
LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA DROŠĪBAS CEĻVEDIS	LV	438 758
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU VODIČ ZA SIGURNOST	HR	462 765
UPUTSTVO ZA UPOTREBU VODIČ ZA BEZBEDNOST	SR	486 772
MANUAL DE UTILIZARE GHID DE SIGURANȚĂ	RO	510 779
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	HU	534 786
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НАРЪЧНИК ЗА БЕЗОПАСНОСТ	BG	558 793
MANUAL D'ÚS GUIA DE SEGURETAT	CA	582 802
ПОСІБНИК З ВИКОРИСТАННЯ ПОСІБНИК З БЕЗПЕКИ	UA	606 811

Summary

7 Before starting

10 Cooking guidelines

15 Care and cleaning

16 Failure display and inspection

19 Product introduction

20 Operation of product

WELCOME

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

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

1. BEFORE STARTING

1.1 GENERAL INFORMATION

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

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

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

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

1.2 POWER MANAGEMENT

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

How to set the power management

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

To enter Power Management Function:

Turn the hob on, then press ⏸ for 5 seconds.

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

To switch to another level

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

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

Confirmation and Exit Power Management Function

For confirmation, turn off the hob. The power level will be saved automatically. Selected value is permanently stored and remains even after power down of the main supply.
To change the power level repeat the operations described above.
NOTE: depending on the power management selection, some power levels and functions of the cooking zones could be automatically limited not to exceed the selected value. In particular, in case of a power management level set less than 4,5kw, Boost function, Varycook and some cooking preparations with the app, could notbe selected.

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

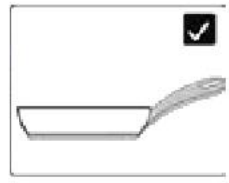
1.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

1.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

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

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



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

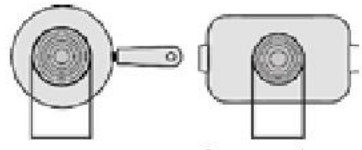
NOTE: avoid as much as possible moving pot operations on the glass surface just to minimize scratches.

Magnet test

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

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

1.3.2 Higher quality cookware



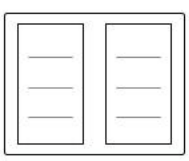
All cookware with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of the bottom, however, the behavior may vary. The pot diameter listed by manufacturers refers to the external measurement. The actual ferromagnetic surface at the bottom—essential for induction cooking—may be smaller, depending on the brand and type of pot. To verify its size, perform the magnet test described in the paragraph above.

Dimension & placement

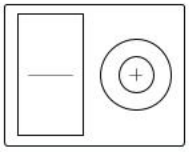
Always use the cooking zone that best matches the bottom diameter of the pan. Place the pot making sure it is well centered in the cooking area.

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

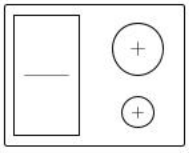
For the correct working of the hob, it's necessary to use pots with the bottom diameter inside the range described in the following table.



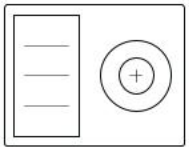
MODEL A					
	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



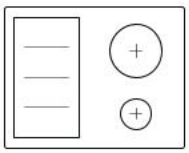
MODEL B						
	⌀ min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	⌀ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



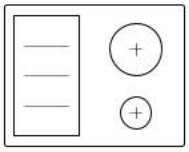
MODEL C						
	⌀ min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	⌀ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTE: by using a cookware smaller than the minimum required, it could not be detected. While using one bigger than the maximum required, malfunctions or low performances may occur.
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

2.COOKING GUIDELINES

2.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.
**Melting Level 2, when begins to melt, move to level 1 to keep liquid.

2.2. COOKING TABLE

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

2.3 COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer (Available depending on the model)

Set in the hOn App the target temperature you want to reach, insert the PreciProbe 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 of 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 and select the category of food, select this type of cooking, insert the bas with the food in the pot with water and the induction hob will set the correct cooking temperature for a perfect result.

Grill

Select the category of food from thehOn 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 predetermined time.

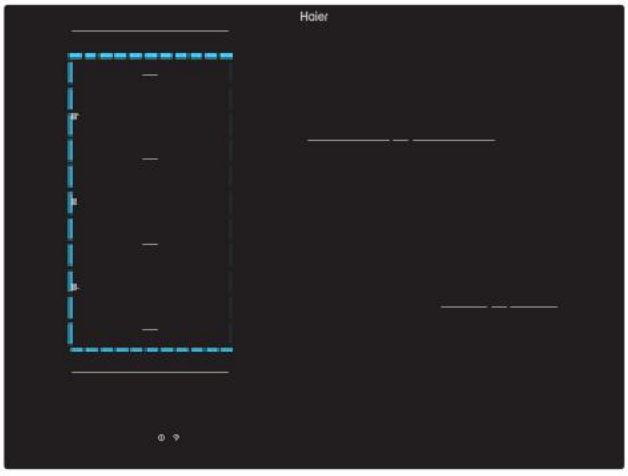
Steaming

With the steaming function you can stam 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 taste and structure which will be more compact and pleasant.

If necessary, contact the authorized service center.

2.4 BIONIC SENSOR

These sensors are available for improved cooking methods: Boiling, Grilling, Pan frying and Deep frying. All accessible in the Everyday Cooking section (hOn app) and the selected cooking zones.



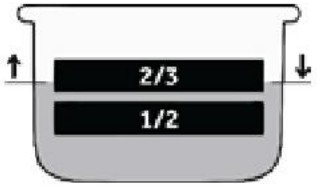
Directions for Use

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

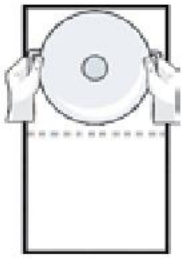
2.4.1 Boiling sensor

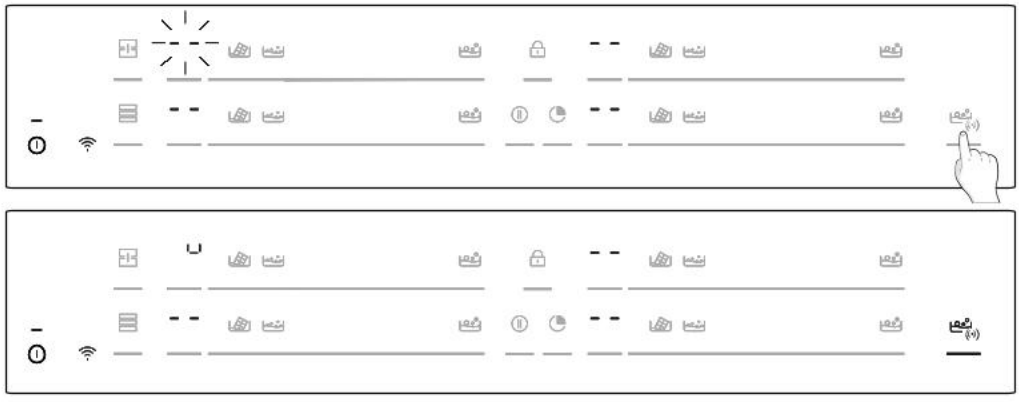
This function makes boiling effortless, eliminating the need for constant monitoring or manual adjustments. The boiling sensor oversees the cooking process and automatically reduces the power to a gentle simmer once the boiling point is reached.

- Fill the pot with cold water between ½ and 2/3 of pot capacity.



- Place the pot on the hob and select the cooking zone.
- Later press the Boiling sensor icon.





• When the boiling point is reached, the hob emits a single beep and automatically reduces the power to a maintenance level. This level can be adjusted manually.





2.4.2 Grilling, Pan-frying & Deep frying Sensor

• These functions are only accessible from Everyday Cooking section (hOn app)
• For Grilling and Pan-frying functions, it is recommended to use empty cookware before activating the function.
• For deep frying, it is recommended to fill the cookware with 1.5 liters of frying oil (around 5 cm frying oil depth) before activating the function. The frying oil must be at ambient temperature.

3. CARE & CLEANING

3.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

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

3.2. CLEANING THE HOB

Before proceeding with the cleaning, make sure that the cooking zones are turned off. Always remember to folow 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 a detergent solution.
- If necessary, clean the hob a second time using hot water and cleaner for induction hob glass.

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

c) STARCHY SOIL

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

4.FAILURE DISPLAY & INSPECTION

4.1TROUBLESHOOTING

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 induction hob cannot be turned on.	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 for cookware and does not indicate a fault.
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 have 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. 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.	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.
The Boiling function cannot be activated.	The cooking zone is still hot.	Verify whether the H symbol is visible. If it is, wait until the symbol disappears before proceeding.
Full zone / Varycook function keeps getting deactivated	1. Two or more pots are being used at the same time / in the same cooking zone. 2. You are sliding the pot too quickly between sections.	1. Remove all the pots except one. 2. Move the pot slowly.
Crackling or clicking noises	Design of your cookware, different metal layers may vibrate differently.	No action required. Lower power levels will produce less sound.
Buzzing sound	Induction technology, this occurs when cooking at high power levels.	No action required. Lower power levels will produce less sound.
Humming noise	The built-in fan is activated.	No action required. The fan will automatically stop once the hob is cooled down.
High-pitched whistling sound	Multiple cooking zones are operating at maximum power at the same time.	No action required. Lower power levels will produce less sound.
Loud whistling sound	The cookware is empty.	Fill the cookware with water or food.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Over-heating.	Turn off the hob and remove all the pans from the glass surface for 10 minutes. Please verify if :pans were empty while cooking; there is any obstruction on the below product area; if product was turned off due to power outage,even temporary;If the problem persists, call a qualified technician."

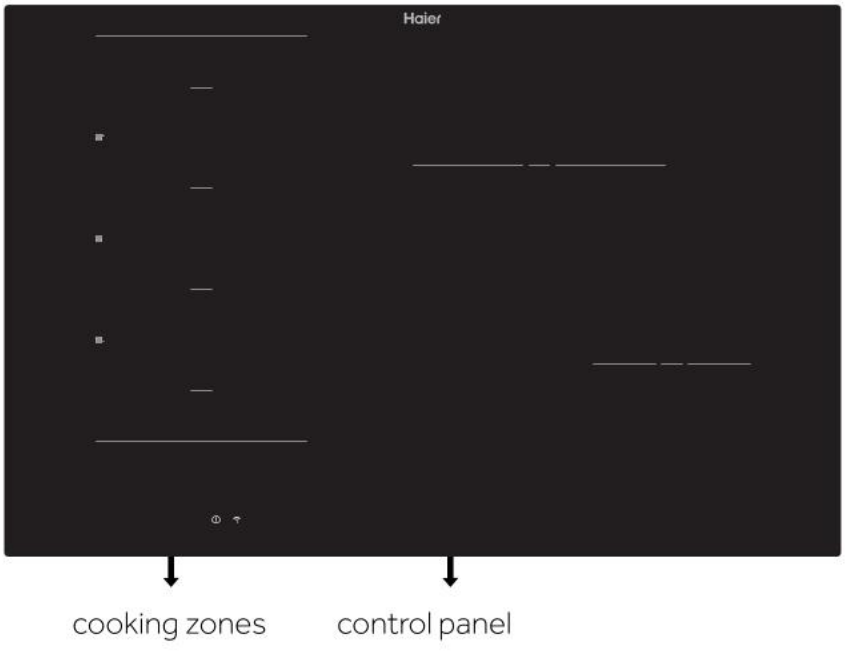
4.1.2 ERROR CODES

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

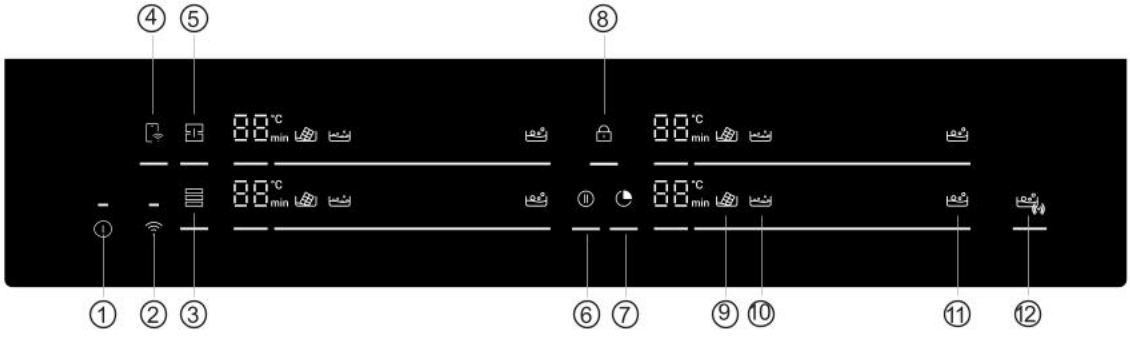
*ASA = Service Center

5. PRODUCT INTRODUCTION

5.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT



5.2. CONTROL PANEL



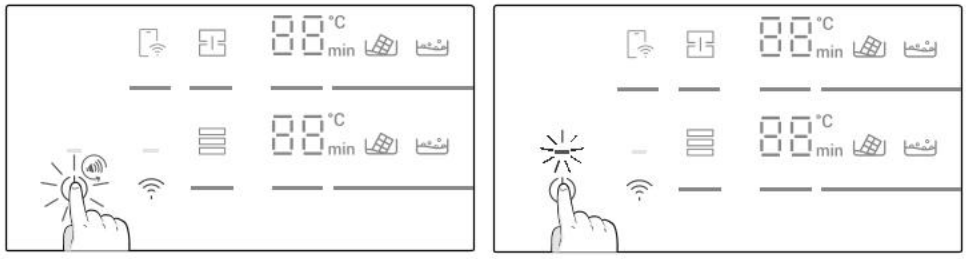
1. ON/OFF
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Remote control
5. Full Zone
6. Pause
7. Timer
8. Child lock
9. Melting
10. Simmering
11. Boiling
12. Boiling Sensor (*only if present)

NOTE: Images of the user interface shown in the following sections may differ slightly from those presented above; however, the overall functionality and usage of the product remain unchanged.

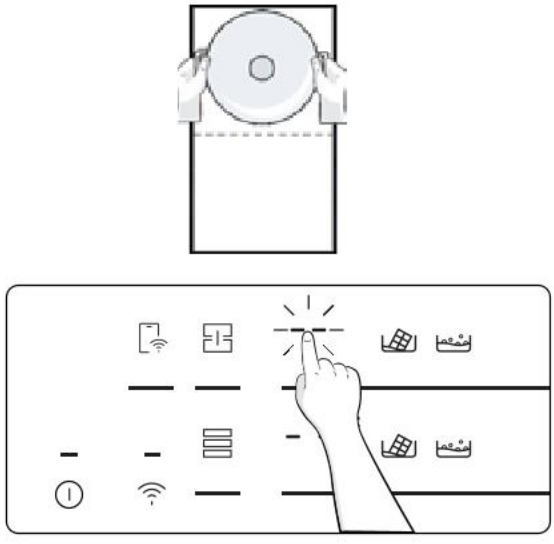
6. OPERATION OF PRODUCT

6.1 FIRST USE

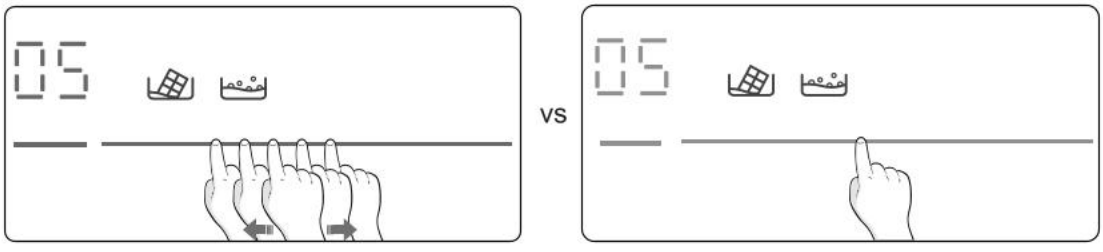
SWITCHING ON/OFF THE HOB



SELECT THE COOKING ZONE



SET THE POWER 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 15 (max). Each level has an automatic shutdown that could vary from 1h to 8h.

Power level time (hour)

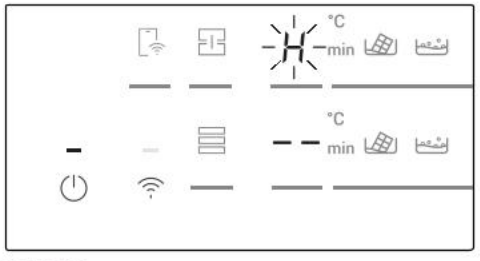
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting Simmering Boiling can be selected by scrolling on the slider in correspondence of the respective icons.

ATTENTION: after switching on the cooktop or after ending all cookings, if then no power level is set within one minute, the hob switches off.

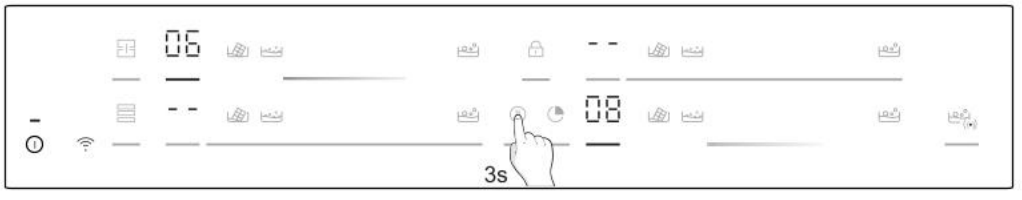
If the display shows this means that:
- The pot is not positioned in the selected cooking zone;
- The pan is not correctly positioned/not placed at all on the hob;
- Pot isn't suitable for the induction;
- Dimensions of the pot are smaller than minimum pot diameter requested in the selected zone
- If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

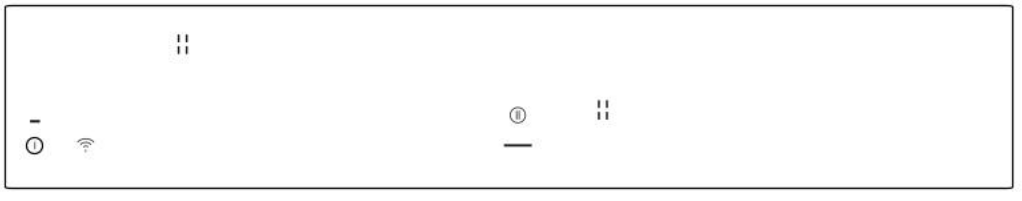
COOKING ZONE HEAT WARNING





PAUSE COOKING

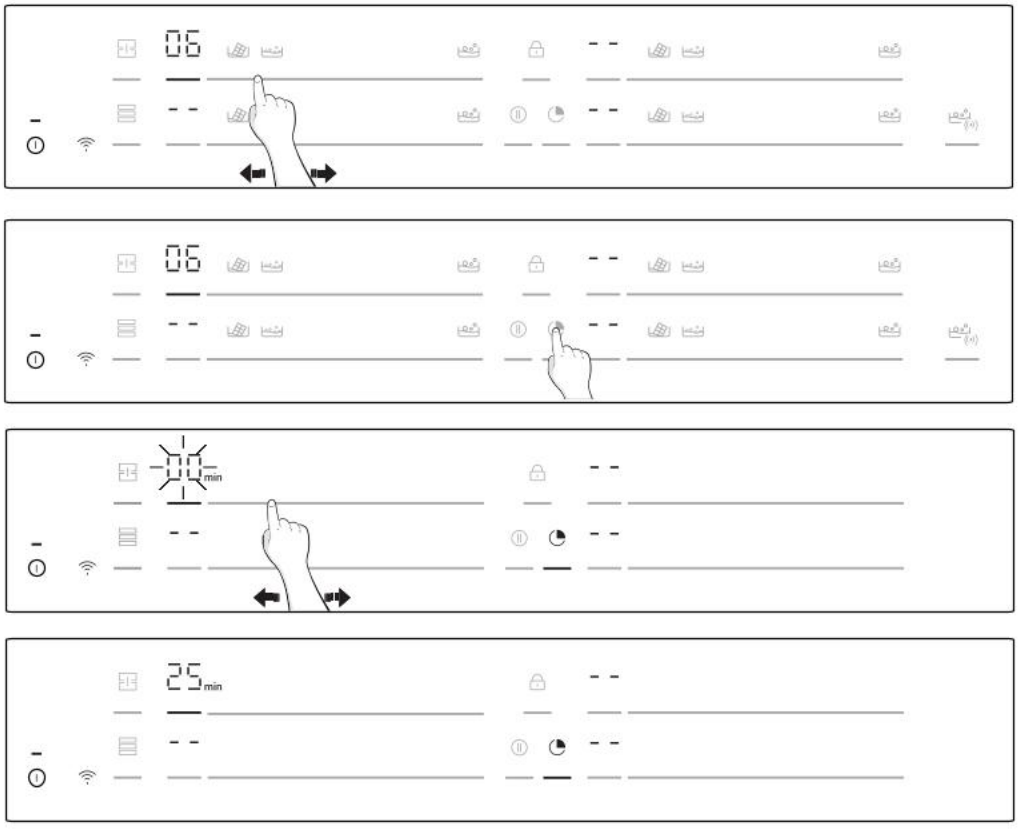




WARNING: When entering Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled. In this way the induction hob can always be turned off with the ON/OFF control in case of emergency.

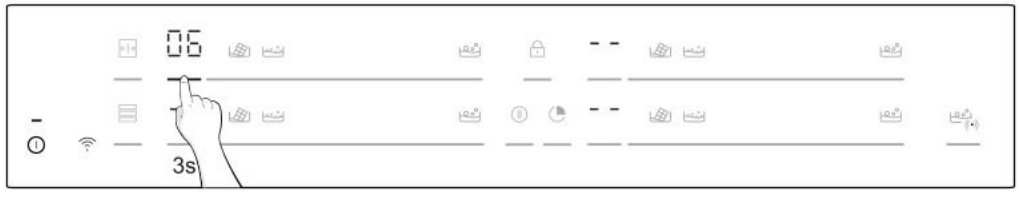
SET COOKING TIME

When the time elapses, the selected cooking zone will be switched off.

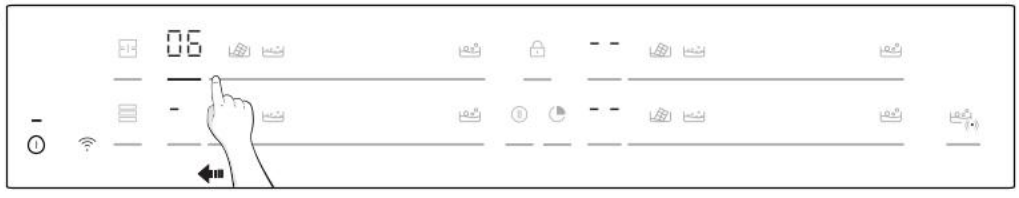


STOP COOKING

A

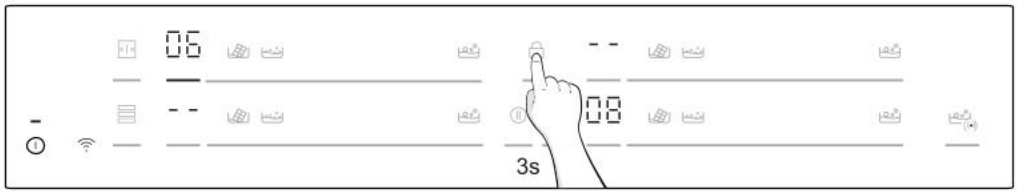


B

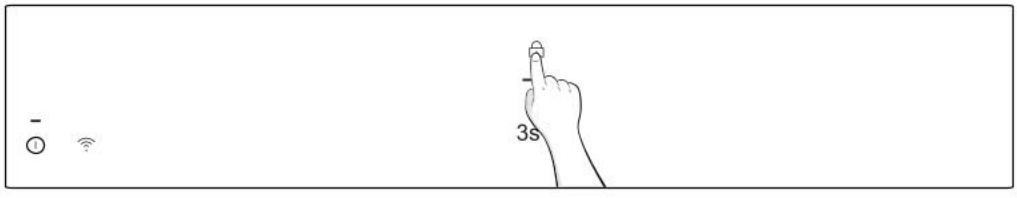


KEY LOCK

ON



OFF



NOTE: If the hob is switched off while Child Lock is active, the screen will stay locked when the hob is switched back on.

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

ON



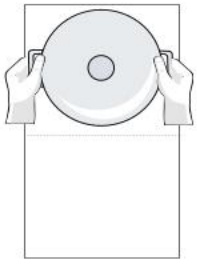
OFF





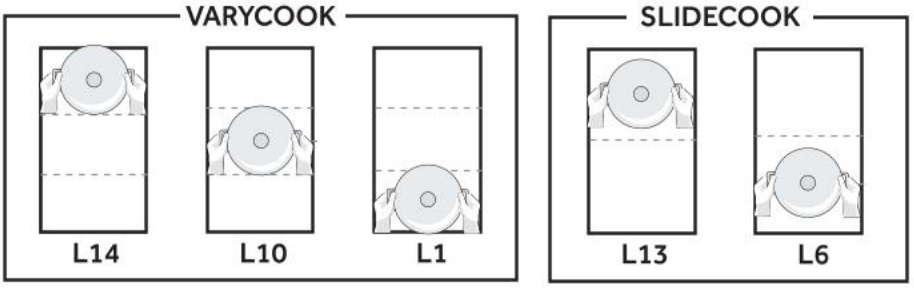
VARYCOOK ZONE / SLIDECOOK ZONE

This function is used to pre-set fixed power levels in different areas according with the position of the pot: VARYCOOK high (l.14), medium (l.10), low (l.1). SLIDECOOK high (l.13), low (l.6). For the minimum pot diameter working with this function, refer to the middle position in the rectangular area shown in the table in " Dimension & placement"."









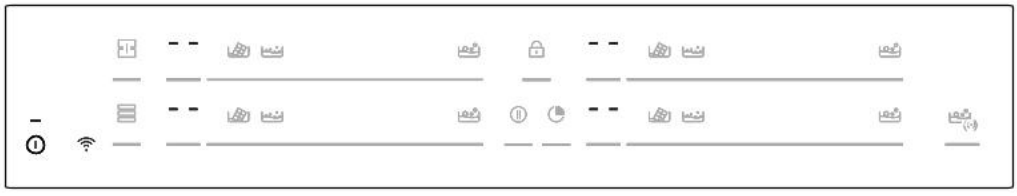
ON





OFF



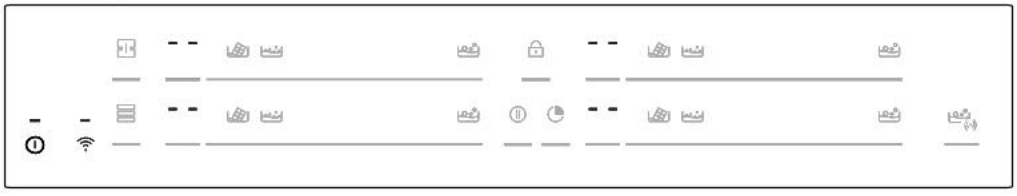


6.2 CONNECTIVITY

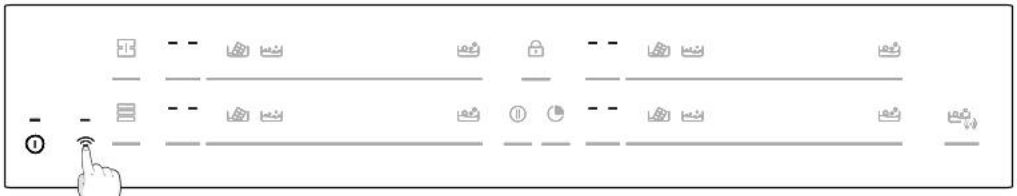
6.2.1. Wi-Fi SETTINGS

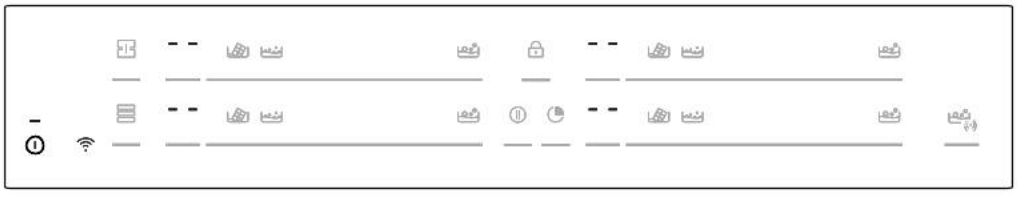
Wi-Fi ON





Wi-Fi OFF



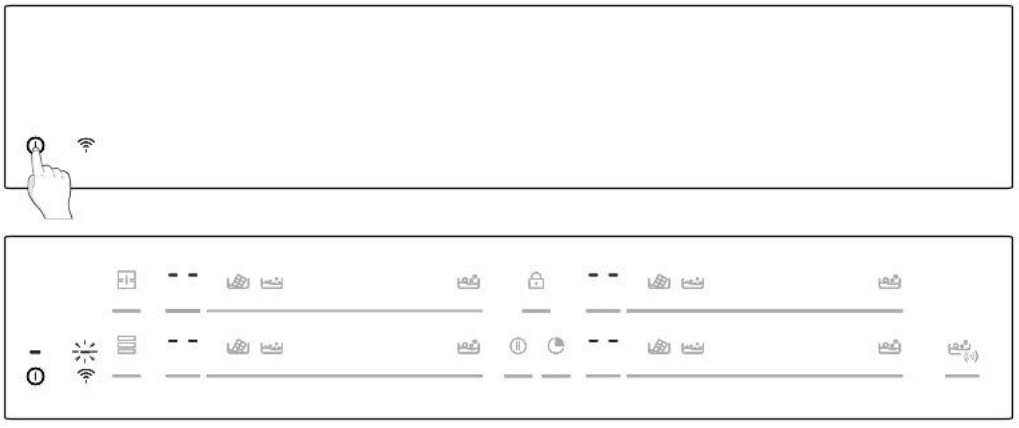


Wi-Fi RESET



6.2.2 CONNECT TO hOn APP

QUICK PAIR



Follow the steps on the App.

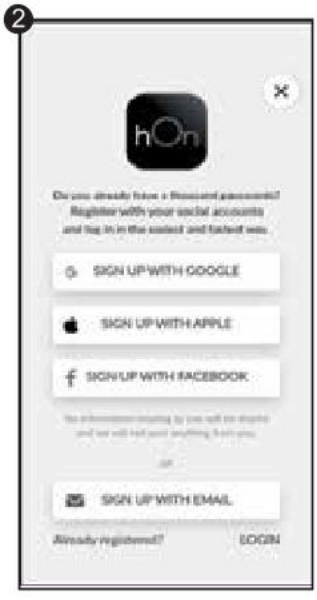
New User Registration

1



Click on "Register".

2



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

Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"



Allow your location permission



Select Hob from the appliance category



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

5



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

6



7



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



Sommario

31 Prima dell'utilizzo

34 Linee guida per la cottura

39 Manutenzione e pulizia

40 Visualizzazione dei guasti e ispezione

43 Introduzione al prodotto

44 Funzionamento del prodotto

BENVENUTO

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la vostra sicurezza e ottenere prestazioni ottimali, vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e a conservarlo per eventuali consultazioni future. Prima di installare il piano cottura, annotare il numero di serie, che potrebbe essere richiesto in caso di interventi di assistenza. Verificare l'eventuale presenza di danni dovuti al trasporto e, in caso di dubbi, consultare un tecnico qualificato prima dell'utilizzo. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

NOTA: Gli accessori del piano cottura possono variare in base al modello acquistato.

1. PRIMA DELL'UTILIZZO

1.1 INFORMAZIONI GENERALI

Prima di iniziare, è importante sapere che tutte le funzioni di questo piano cottura sono progettate per soddisfare i più rigorosi requisiti di sicurezza.

Per questo motivo:
- Alcune funzioni si attiveranno oppure verranno automaticamente disattivate in assenza di pentole sulle zone di cottura o quando queste non sono posizionate correttamente.
- In altri casi, le funzioni verranno automaticamente disattivate dopo alcuni secondi quando è richiesto più di un passaggio (ad es. "ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA" senza "SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA").
- In caso di utilizzo prolungato, l'apparecchio potrebbe non spegnersi immediatamente, anche con tutte le zone di cottura disattivate, poiché si trova in fase di raffreddamento; il simbolo H appare sul display della zona di cottura fino al completamento del raffreddamento.

Attivazione sicura: il prodotto si attiva con la presenza di pentole sulla zona di cottura. Il processo di riscaldamento non si avvia oppure viene interrotto in assenza di pentole o se queste vengono rimosse.
Spegnimento di sicurezza: per motivi di sicurezza, ogni zona di cottura è dotata di un tempo massimo di funzionamento, che dipende dal livello di potenza impostato.

"1.2 GESTIONE DELL'ENERGIA
Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, il piano cottura viene impostato alla massima potenza raggiungibile. Possono essere scelti diversi limiti di potenza in base al sistema principale di alimentazione domestica utilizzando la funzione di gestione dell'alimentazione.

Come impostare la gestione dell'energia
È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano cottura a induzione, scegliendo fino a Gamme di potenza diverse. I piani cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per funzionare a livelli di potenza inferiori,
per evitare il rischio di sovraccarico.

Per entrare nella Funzione di Gestione dell'Energia:
Accendi il fuoco, poi premi ⏸ per 5 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "P8", che indica livello di potenza 8. La modalità predefinita è a 7,4kW.

Passare a un altro livello

Premi+ o - per cambiare il livello di gestione dell'energia.
Ci sono 8 livelli di potere, da ""P1"" a ""P8"". L'indicatore del timer ne mostrerà uno

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

"Funzione di Conferma e Gestione dell'Energia di Uscita

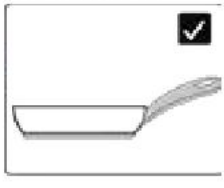
Per conferma, spegni il piano cottura. Il livello di potenza verrà salvato automaticamente. Il valore selezionato è Conservato permanentemente e rimane anche dopo lo spegnimento dell'alimentazione principale. Per modificare il livello di potenza ripeti le operazioni descritte sopra.
NOTA: a seconda della selezione di gestione dell'energia, alcuni livelli di potenza e funzioni del Le zone di cottura potrebbero essere automaticamente limitate per non superare il valore selezionato. In particolare, nel caso di un livello di gestione dell'energia impostato sotto 4,5kw, funzione Boost, Varycook e un po' di cottura Le preparazioni con l'app non sono state selezionate.

In particolare, l'ultima selezione del livello di potere può essere rifiutata/regolata in base alla quantità disponibile di energia residua dall'impostazione precedente."

1.3 SCELTA DELLE PENTOLE IDONEE

1.3.1 Caratteristiche delle pentole

Utilizzare esclusivamente pentole contrassegnate dal simbolo per induzione. Utilizzare solo pentole con fondo perfettamente piatto. In caso contrario, possono verificarsi le seguenti situazioni:



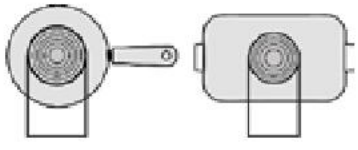
- Mancato rilevamento della pentola;
- Ridotte prestazioni;
- Rumori indesiderati.

Utilizzare esclusivamente pentole con base liscia, per evitare di graffiare la superficie del piano cottura.

NOTA: evitare, per quanto possibile, di spostare le pentole sulla superficie in vetro, al fine di ridurre il rischio di graffi.

Test con calamita

La cottura a induzione sfrutta il magnetismo per generare calore; le pentole devono quindi contenere ferro. Se si dispone già di pentole, è possibile verificarne l'idoneità controllando se il materiale è magnetico mediante una calamita.

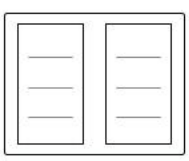


Le pentole sono adatte se vengono attratte dalla calamita.

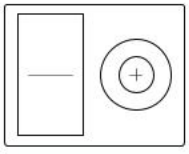
Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono idonee: acciaio inox puro, alluminio o rame privi di base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica, terracotta.

1.3.2 Pentole di qualità superiore

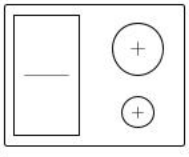
Tutte le pentole contrassegnate dal simbolo per induzione sono generalmente idonee. Tuttavia, il comportamento può variare in base al tipo di fondo. Il diametro della pentola indicato dal produttore si riferisce alla misura esterna. La superficie ferromagnetica effettiva sul fondo — essenziale per la cottura a induzione — può essere più piccola, a seconda della marca e del tipo di pentola. Per verificarne le dimensioni, eseguire il test con calamita descritto nel paragrafo precedente.



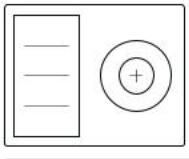
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



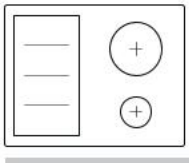
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



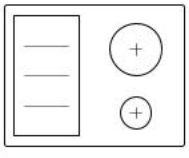
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTA: utilizzando una pentola con diametro inferiore al minimo richiesto, questa potrebbe non essere rilevata. Utilizzando invece una pentola con diametro superiore al massimo consentito, potrebbero verificarsi malfunzionamenti o prestazioni ridotte.
ATTENZIONE: non posizionare la pentola sul pannello di controllo o in prossimità di esso durante la cottura o la fase di raffreddamento.

2. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

2.1 TABELLA DELLA POTENZA

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

* Frittura continua di pancake a livello 5-6.
** Fusione a livello 2; quando inizia a sciogliersi, passare al livello 1 per mantenerlo liquido.

2.2 TABELLA DI COTTURA

Linee guida per la cottura manuale					COTTURA QUOTIDIANA E PROGRAMMI SPECIALI DISPONIBILI	COTTURA QUOTIDIANA, RICETTE E PROGRAMMI SPECIALI	RICETTE CULINARIE CON SENSORE DISPONIBILI
CATEGORIA DI ALIMENTI	RICETTA	Preriscaldare		Cottura	SUL PRODOTTO	PROGRAMMI DISPONIBILI	SULL'APP (*)
		Fase di riscaldamento	Livello di potenza	Livello di potenza	SULL'APP		
Pasta e riso	Pasta	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Budino di riso	Riscaldamento latte	13 - 15	6 - 8			
	Riso bollito	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Frittura al salto e arrosto	13 - 15	6 - 8			
Carne	Carne arrosto	Frittura al salto e arrosto	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Bistecca alla griglia	Preriscaldamento griglia	10 - 13	10 - 13			
	Salsicce e hamburger	Preriscaldamento griglia	10 - 11	10 - 13			
	Pollo in pezzi	Preriscaldamento padella	10 - 11	6 - 10			
	Bistecca impanata	Preriscaldamento padella	6 - 11	10 - 13			
Pesce	Pesce grigliato	Preriscaldamento griglia	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filetto di pesce	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10			
	Gamberetti e gamberi	Frittura al salto	10 - 13	10 - 13			
Verdure e legumi	Patate fritte	Riscaldamento olio*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Patate fritte congelate	Riscaldamento olio*	14	11 - 14			
	Verdure grigliate	Preriscaldamento griglia	6 - 11	10 - 13			
	Peperoni, zucchine e melanzane	Preriscaldamento padella	6 - 11	10 - 13			
Uova e prodotti a base di uova	Uova sode	Riscaldamento acqua	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Uova fritte	Frittura al salto	10 - 13	8 - 10			
	Pancake	Preriscaldamento padella	6 - 11	5 - 6			
Salse, creme e dessert	Sugo di pomodoro	Riscaldamento salse	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Formaggio fuso	Fusione	6 - 11	2 - 5			
	Creme e creme pasticcere	Riscaldamento creme	4 - 6	2 - 4			
	Cioccolato fuso	Fusione	1 - 2	1			
	Burro	Fusione	1 - 3	1 - 3			

2.3 PREPARAZIONI DI COTTURA CON L'APP

Preci Probe come termometro (Disponibile a seconda del modello)

Impostare nell'app hOn la temperatura obiettivo che si desidera raggiungere, inserire il PreciProbe all'interno dell'alimento oppure, con l'apposito accessorio, nei liquidi; sarà possibile visualizzare dall'app l'aumento della temperatura fino al raggiungimento del valore impostato.
Questo consente di mantenere con precisione la temperatura di qualsiasi tipo di alimento. Non è possibile utilizzarlo quando è attiva la funzione di Cottura Assistita.

Cottura Assistita: funzione "Cook with me"

Selezionare dall'app hOn una ricetta o un programma speciale, seguire passo dopo passo la preparazione; il piano cottura imposterà automaticamente i parametri per il metodo di cottura scelto.

Sous Vide

Metodo di cottura in cui l'alimento viene inserito in un sacchetto sottovuoto e cotto in un bagno d'acqua a bassa temperatura.
Gli alimenti preparati in questo modo risultano più succosi e teneri e conservano intatte le proprietà nutrizionali, risultando più sani e gustosi.
Accedere all'app hOn, selezionare la categoria di alimento, scegliere questo tipo di cottura, inserire il sacchetto con l'alimento nella pentola contenente acqua: il piano cottura a induzione imposterà automaticamente la temperatura corretta per ottenere un risultato ottimale.

Grill

Selezionare la categoria di alimento dall'app hOn, scegliere questo tipo di cottura: il piano cottura a induzione porterà automaticamente la griglia alla temperatura corretta in un tempo prestabilito.

Sobbollitura

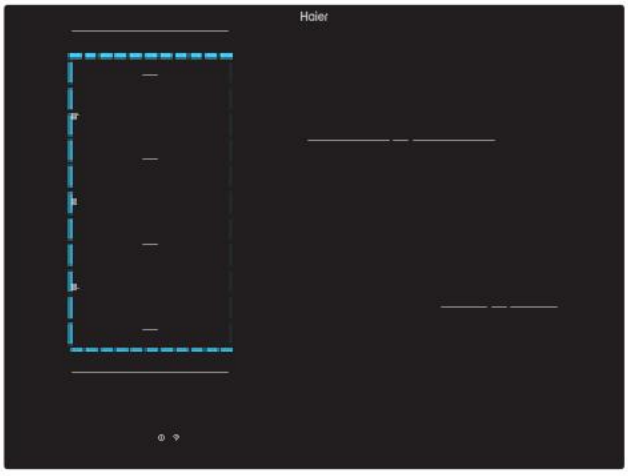
La funzione di sobbollitura è ideale per la preparazione di salse, stufati, brasati e tutte le preparazioni che richiedono tempi medio-lunghi predefiniti.

Cottura a vapore

Con la funzione di cottura a vapore è possibile cuocere alimenti come verdure, carne o pesce in pentole dotate di cestello per la cottura a vapore. La cottura a vapore è più rapida rispetto alla bollitura poiché gli alimenti non vengono immersi in un liquido; inoltre, si disperdono meno nutrienti e si preserva il contenuto vitaminico, migliorando gusto e consistenza, che risulterà più compatta e gradevole.
Se necessario, contattare il centro di assistenza autorizzato.

2.4 SENSORE BIONICO

Questi sensori sono disponibili per migliorare i metodi di cottura: bollitura, grigliatura, rosolatura in padella e frittura profonda. Tutti accessibili nella sezione Everyday Cooking (hOn app) e nelle zone di cottura selezionate.



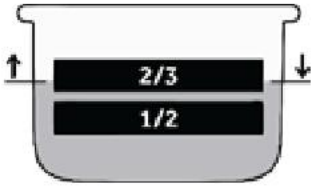
Istruzioni per l'uso

- Le prestazioni di cottura possono variare in base alla qualità delle pentole: fare riferimento al paragrafo Il diametro ottimizzato del fondo della pentola è di 18 cm.
- Le pentole devono essere posizionate al centro della zona di cottura e non devono essere spostate durante la fase iniziale di cottura (fase di preriscaldamento).
- La funzione deve essere avviata solo quando il piano cottura è freddo.
- L'utilizzo della funzione è limitato a una zona alla volta.

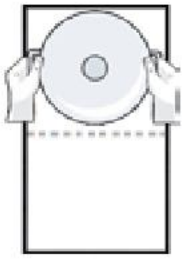
2.4.1 Sensore di ebollizione

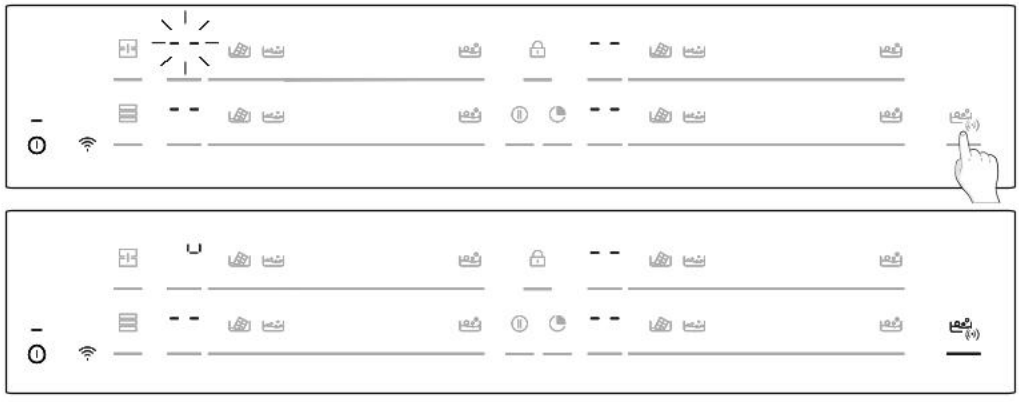
Questa funzione rende l'ebollizione semplice, eliminando la necessità di un monitoraggio continuo o di regolazioni manuali. Il sensore di ebollizione controlla il processo di cottura e riduce automaticamente la potenza a un livello di sobbollitura una volta raggiunto il punto di ebollizione.

- Riempire la pentola con acqua fredda tra 1/2 e 2/3 della capacità della pentola.



- Posizionare la pentola sul piano cottura e selezionare la zona di cottura.
- Successivamente premere l'icona del sensore di ebollizione.





• Al raggiungimento del punto di ebollizione, il piano cottura emette un breve segnale acustico e riduce automaticamente la potenza a un livello di mantenimento. Questo livello può essere regolato manualmente.





"2.4.2 Sensore per grigliare, friggere in padella e friggere in profondità

• Queste funzioni sono accessibili solo dalla sezione Cucina Quotidiana (app hOn)
• Per le funzioni di grigliatura e friggita in padella, si consiglia di usare pentole vuote prima di attivare la funzione.
• Per la frittura profonda, si consiglia di riempire le pentole con 1,5 litri di olio da friggitura (circa 5 cm di profondità dell'olio di fregiatura) prima di attivare la funzione. L'olio da friggita deve essere a temperatura ambiente."

3. MANUTENZIONE E PULIZIA

3.1 RACCOMANDAZIONI GENERALI

Una pulizia regolare può prolungare la durata dell'apparecchio.
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo;
- Utilizzare sempre pentole con fondo pulito;
- I graffi sulla superficie non influiscono sul funzionamento del piano cottura;
- Utilizzare un detergente specifico adatto alla superficie del piano cottura;
- Utilizzare un apposito raschietto per vetro.

3.2 PULIZIA DEL PIANO COTTURA

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

a) SPORCO DI GRASSO

Questa procedura è consigliata per i seguenti casi: schizzi causati dalla frittura o dalla grigliatura della carne.
- Lasciare raffreddare il piano cottura.
- Assorbire eventuali liquidi in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi rimuovere la pentola.
- Pulire la superficie di cottura con un panno e una soluzione detergente.
- Se necessario, pulire nuovamente il piano cottura utilizzando acqua calda e un detergente specifico per vetroceramica a induzione.

b) SPORCO ZUCCHERINO

Questa procedura è consigliata per alimenti che, a causa dell'elevato contenuto di zuccheri, devono essere rimossi tempestivamente per evitare danni alla superficie del piano cottura (sciroppi, marmellate o conserve).
- Quando il piano cottura è ancora caldo, assorbire eventuali liquidi in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi rimuovere la pentola.
- Se necessario, si consiglia di utilizzare un raschietto con un angolo acuto per rimuovere eventuali residui.
- Pulire la superficie di cottura con una soluzione detergente e asciugarla con carta da cucina.
- Se necessario, pulire nuovamente il piano cottura utilizzando acqua calda e un detergente specifico per vetroceramica a induzione.

c) SPORCO DA AMIDO

Questa procedura di pulizia è consigliata per i seguenti alimenti: pasta, riso e patate.
- Assorbire eventuali liquidi in eccesso attorno alla pentola con carta da cucina, quindi rimuovere la pentola.
- Lasciare raffreddare il piano cottura.
- Utilizzare un panno umido per inumidire eventuali residui di amido. Lasciare agire per alcuni minuti.
- Pulire la superficie di cottura con un panno e una soluzione detergente.
- Dopo la pulizia, asciugare il piano cottura con un panno morbido.
- Se necessario, pulire nuovamente il piano cottura utilizzando acqua calda e un detergente specifico per vetroceramica a induzione.

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

d) ALONI METALLICI LUCIDI

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

4. VISUALIZZAZIONE DEI GUASTI E ISPEZIONE

4.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura a induzione non può essere acceso.	Nessuna corrente.	Assicurati che il piano a induzione sia collegato all'alimentatore. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sblocca i comandi controllando la sezione Come funziona il prodotto.
I comandi touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci residuo d'acqua sui comandi, oppure potresti non applicare la giusta pressione sui pulsanti.	Assicurati che l'area di controllo touch sia asciutta e usa la giusta pressione quando tocchi i comandi.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole ruvide. Prodotti abrasivi o detergenti inadeguati in uso.	Usa pentole con basi piatte e lisce. Vedi Sezioni Scelta delle pentole giuste e Cura e pulizia.
Alcune padelle fanno crepitii o clic.	Questo potrebbe essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo differente).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il fornello a induzione emette un basso ronzio quando viene usato con un livello di temperatura elevato.	Questo è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o sparire completamente quando abbassi l'impostazione di calore.
Rumore della ventola proveniente dal tubo a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano idrizione è stata accesa per evitare che l'elettronica si surriscalda. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano assorbente.	Questo è normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere l'alimentazione del piano a induzione a muro mentre la ventola è accesa.
Le padelle non si riscaldano e la U appare nel display.	Il fornello a induzione non può rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata su di essa.	Usa pentole adatte alla cottura a induzione. Centrare la padella e assicurati che la base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
Il piano cottura o una zona di cottura si sono spente improvvisamente, si suona un tono e viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Si prega di annotare le lettere e i numeri di errore, spegnere l'alimentazione del fornello a induzione a muro e contattare un tecnico qualificato.

Avviso d0 appare sulla visualizzazione	Premendo due pulsanti contemporaneamente, gocce d'acqua o polvere sul vetro	Assicurati che non vengano premuti pulsanti contemporaneamente e pulisci il piano cottura per rimuovere eventuali residui di acqua o polvere.
La funzione di bollizione non può essere attivata.	La zona di cottura è ancora calda.	Verifica se il simbolo H è visibile. Se lo è, aspetta che il simbolo scompaia prima di procedere
La funzione Full Zone / Varycook viene continuamente disattivata	"1. Due o più pentole vengono utilizzate contemporaneamente / nella stessa zona di cottura. 2. Stai facendo scivolare il vaso troppo velocemente tra le sezioni."	"1. Rimuovere tutti i vasi tranne uno. 2. Muovi lentamente la pentola."
Rumore di crepitio o clic	Il design delle tue pentole, diversi strati metallici possono vibrare in modo differente.	Non è necessaria alcuna azione. Questo è normale per le pentole da cucina.
Suono ronzante	La tecnologia a induzione si verifica quando si cucina a livelli di potenza elevati.	Non è necessaria alcuna azione. Livelli di potenza più bassi produrranno meno rumore.
Rumore di ronzio	La ventola integrata è attivata.	Non è necessaria alcuna azione. La ventola si fermerà automaticamente una volta che il fornello si raffredda.
Suono acuto di fischio	Più zone di cottura funzionano contemporaneamente alla massima potenza.	Non è necessaria alcuna azione. Livelli di potenza più bassi produrranno meno rumore.
Forte fischio	Le pentole sono vuote.	Riempi le pentole con acqua o cibo.
Il piano cottura o una zona di cottura si sono spente improvvisamente, si suona un tono e viene visualizzato un codice di errore.	Surriscaldamento.	Spegni il piano e rimuovi tutte le padelle dalla superficie di vetro per 10 minuti. Per favore verifica se: le padelle erano vuote durante la cottura; vi sono eventuali ostruzioni nell'area del prodotto sottostante; se il prodotto veniva spento a causa di un'interruzione di corrente, anche temporanea; Se il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.

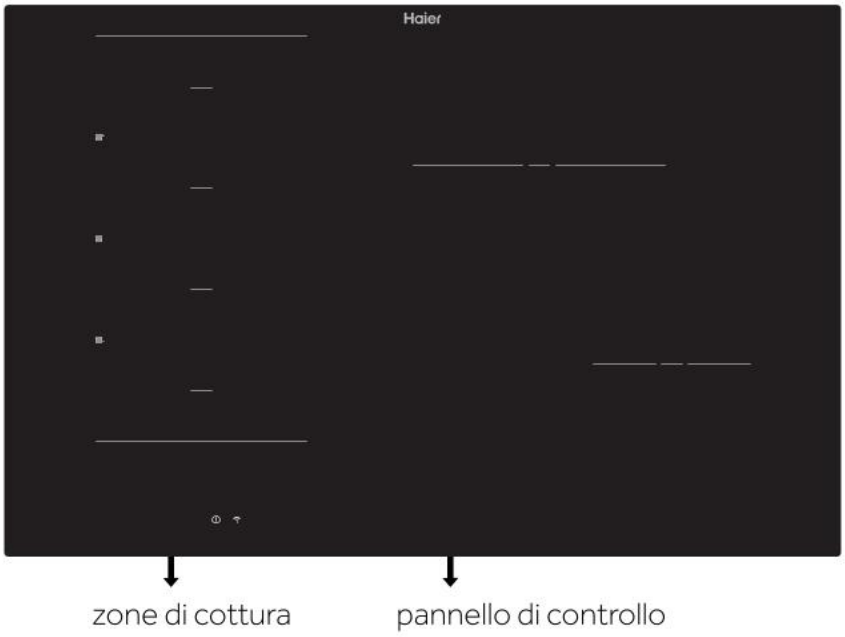
4.1.2 CODICI DI ERRORE

CODES D'ERREUR	MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE		AZIONI
E0			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E1			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E2			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E3			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		
E4	sinistra	destra	Controllare la tensione di rete tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
E5			Attendere il raffreddamento,pulire e/o rimuovere corpi estranei
	Anteriore sinistra		
E6	Arrière gauche	Arrière droit	Verificare i requisiti di installazione tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
	Anteriore sinistra	Avant droit	
E7	Arrière gauche	Arrière droit	Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra	Avant droit	
E8	Arrière gauche	Arrière droit	Verificare i requisiti di installazione tramite il manuale d'uso, se ok contattare l'ASA
	Anteriore sinistra	Avant droit	
E9			Contattare l'ASA
	Anteriore sinistra		

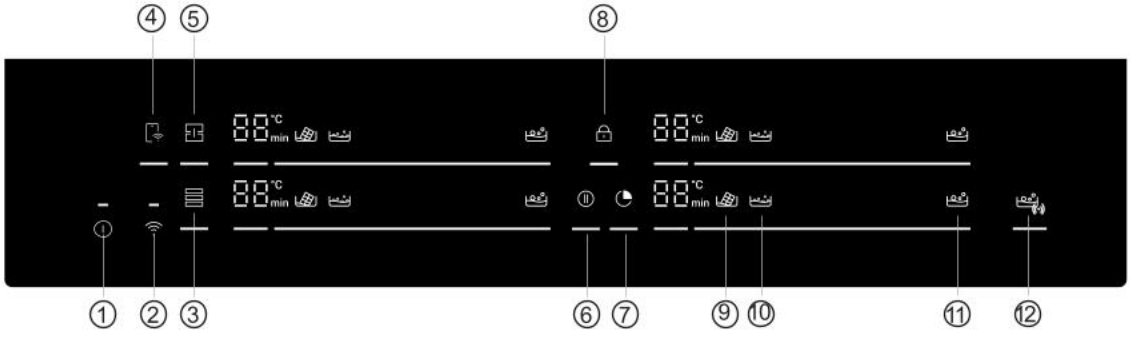
* ASA = Centro di assistenza

5. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

5.1 VISTA SUPERIORE DEL PRODOTTO



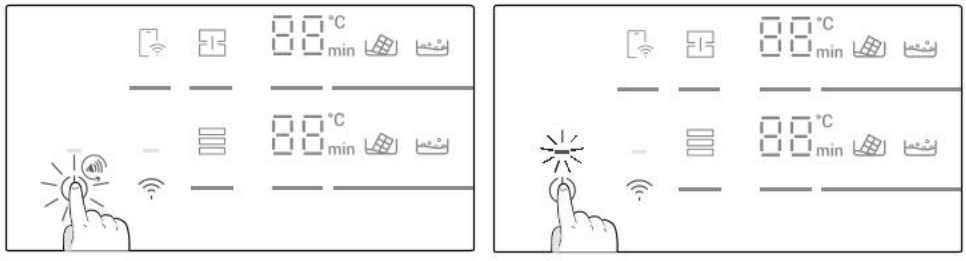
5.2. PANNELLO DI CONTROLLO



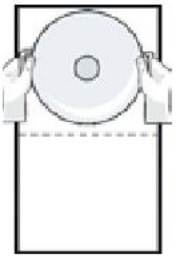
1. ACCESO/SPENTO
2. Wi-Fi
3. Varycook/ Slidecook
4. Telecomando
5. Zona piena
6. Pausa
7. Timer
8. Blocco dei bambini
9. Scioglimento
10. Sobbollire
11. Bollitura
12. Sensore di ebollizione (*solo se presente)

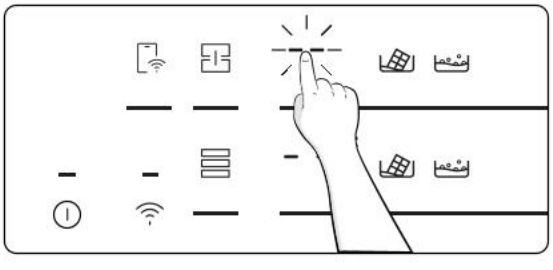
NOTA: Le immagini dell'interfaccia utente mostrate nelle sezioni seguenti possono differire leggermente da quelle
presentato sopra; tuttavia, la funzionalità complessiva e l'uso del prodotto rimangono invariati.

6. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO
6.1 PRIMO UTILIZZO
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FOGONE

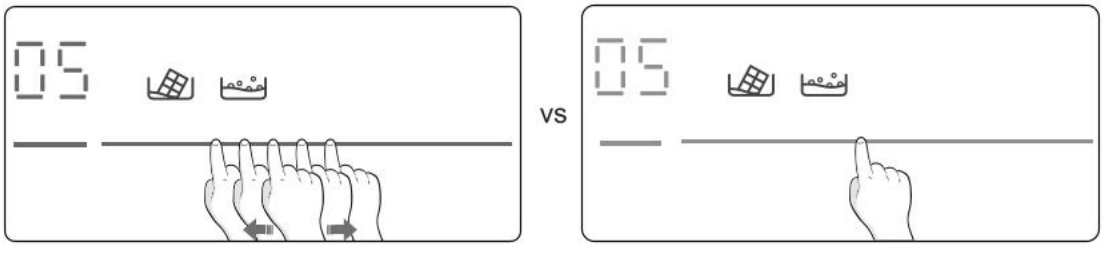


SELEZIONA LA ZONA DI COTTURA





IMPOSTA IL LIVELLO DI POTENZA



L'utente può cambiare il livello di potenza durante la cottura, ripetendo lo stesso processo. Le cifre
Mostra il set di livelli di potere: ogni zona di cottura ha un numero diverso di livelli di potere che va da 1 (min) a 15 (maximo). Ogni livello ha uno spegnimento automatico che può variare da 1h a 8h.

Tempo di livello di potenza [ora]

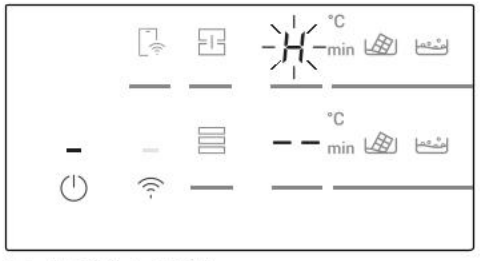
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Fusione , Sobbollizione , Bollitura può essere selezionata scorrendo sul cursore in corrispondenza delle rispettive icone.

ATTENZIONE: dopo aver acceso il piano cottura o aver interrotto tutte le cotture di cucina, se allora niente corrente Il livello viene impostato entro un minuto, il fogno si spegne.

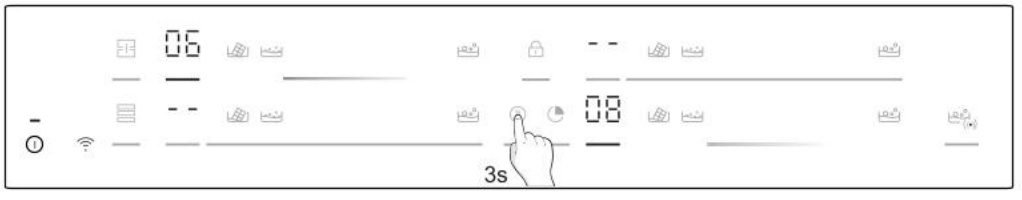
"Se il display mostra questo significa che:
- La pentola non è posizionata nella zona di cottura selezionata;
- La padella non è posizionata correttamente/non è affatto posizionata sul piano cottura;
- Il vaso non è adatto per l'induzione;
- Le dimensioni del vaso sono inferiori al diametro minimo richiesto nella zona selezionata.
- Se una pentola adatta non viene posizionata entro 1 minuto, la zona di cottura si spegne"

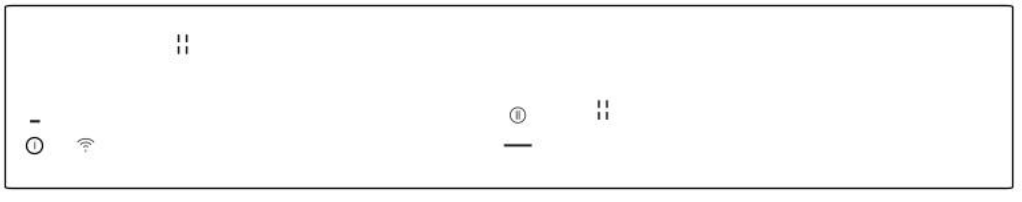
AVVISO DI CALORE NELLA ZONA DI COTTURA





PAUSA DELLA COTTURA

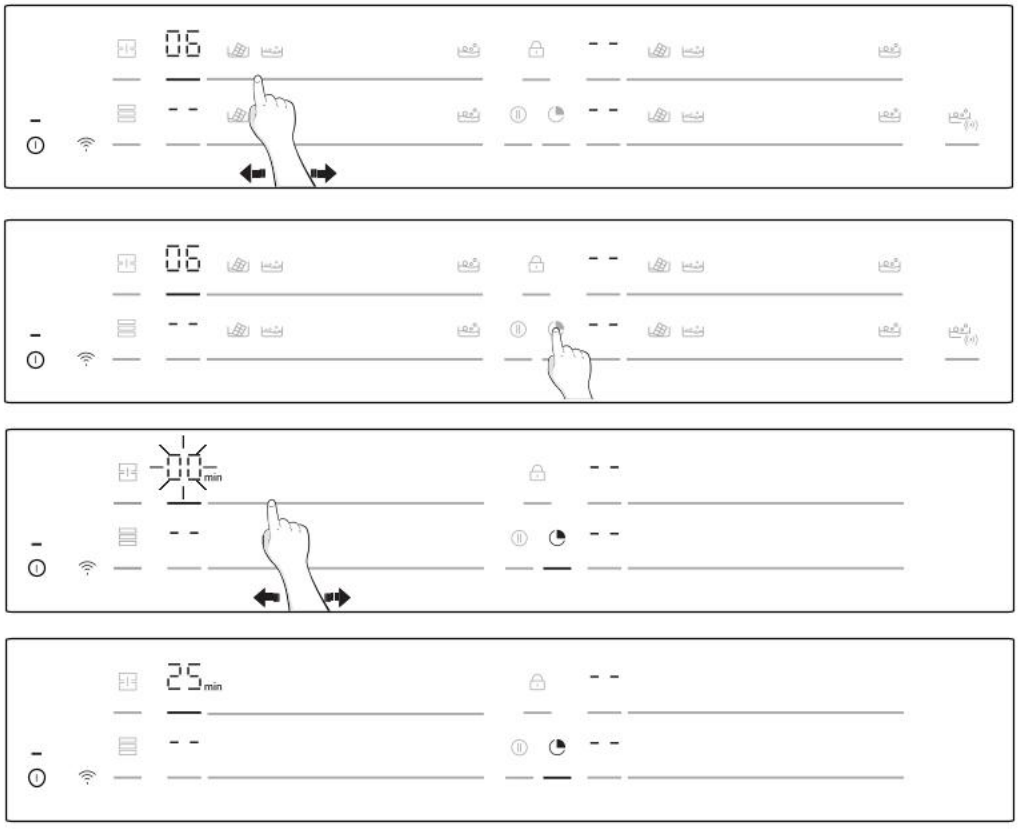




ATTENZIONE: Quando si entra in modalità Pausa, tutti i controlli tranne il comando ON/OFF sono disabilitati. In questo modo il piano a induzione può sempre essere spento con il comando ON/OFF in caso di emergenza.

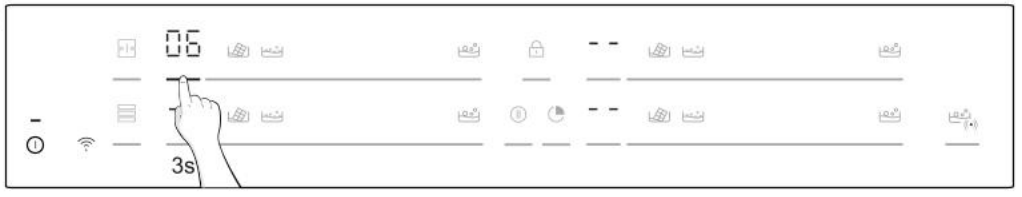
IMPOSTA IL TEMPO DI COTTURA

Quando il tempo trascorre, la zona di cottura selezionata verrà disattivata.



SMETTILA DI CUCINARE

A

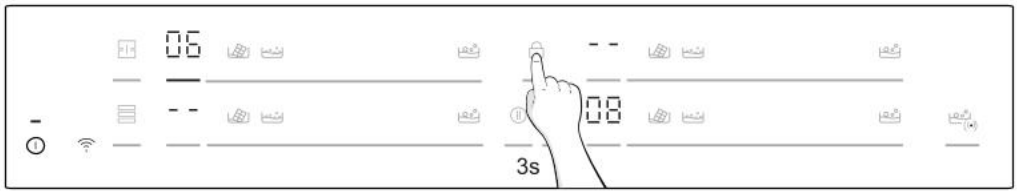


B

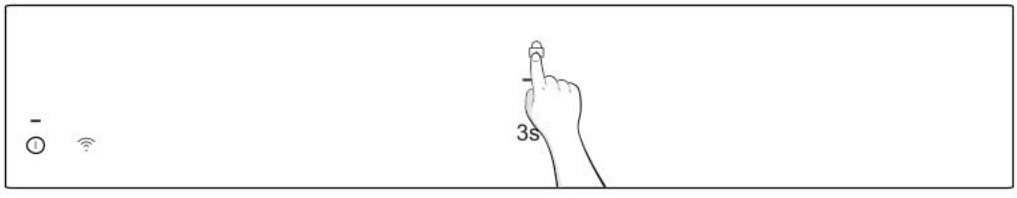


SERRATURA A CHIAVE

ON



OFF

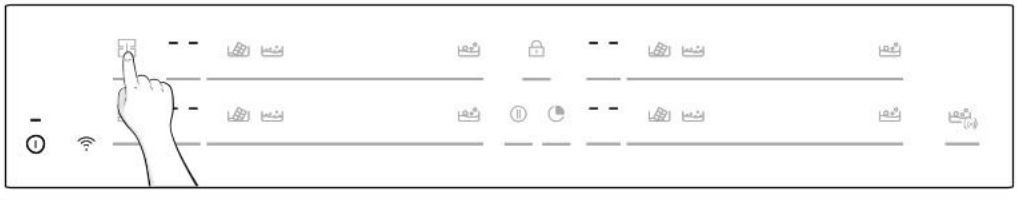


NOTA: Se il piano è spento mentre il Blocco Bambino è attivo, lo schermo rimarrà bloccato quando Il fogno viene riacceso.

FULL ZONE

La Full Zone è un'area di cottura che combina più zone di cottura nelle posizioni anteriore e posteriore, creando un'unica zona verticale. Le pentole devono essere posizionate come indicato in " Dimension & placement".

ON



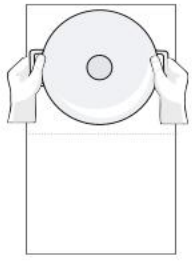
OFF





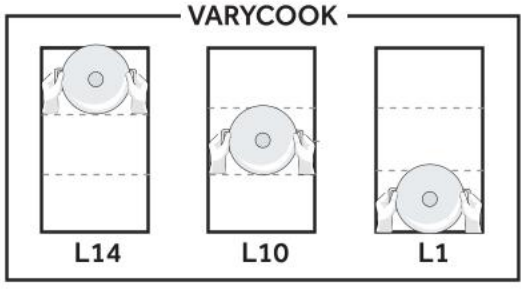
ZONA VARYCOOK / SLIDECOOK ZONE

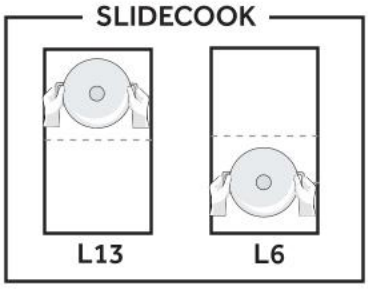
Questa funzione viene utilizzata per preimpostare livelli di potenza fissi in diverse aree in base alla posizione di la pentola: VARYCOOK alto (l.14), medio (l.10), basso (l.1). SLIDECOOK alto (l.13), basso (l.6). Per il diametro minimo della pentola che lavora con questa funzione, si veda alla posizione centrale nell'area rettangolare mostrata nella tabella in ""Dimension & placement""."











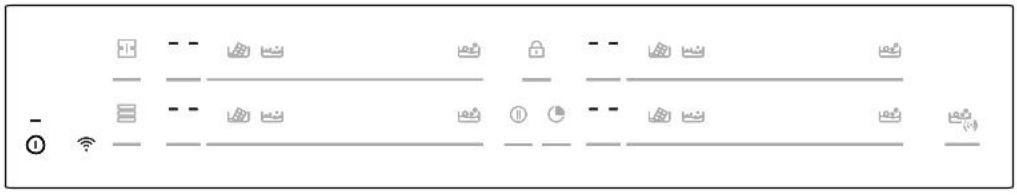
ON





OFF



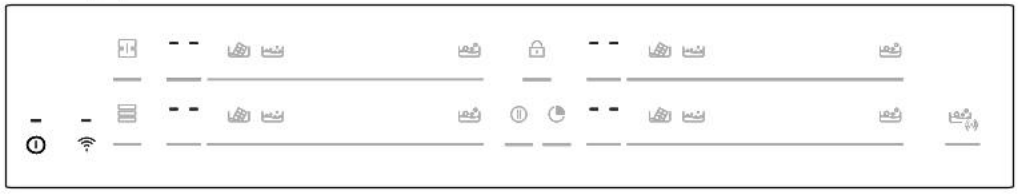


6.2 CONNETTIVITÀ

6.2.1 IMPOSTAZIONI WI-FI

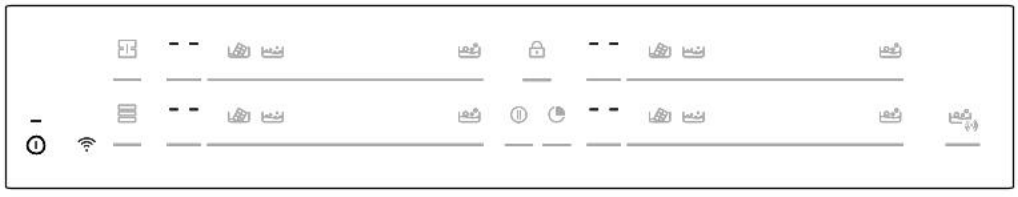
Wi-Fi ON



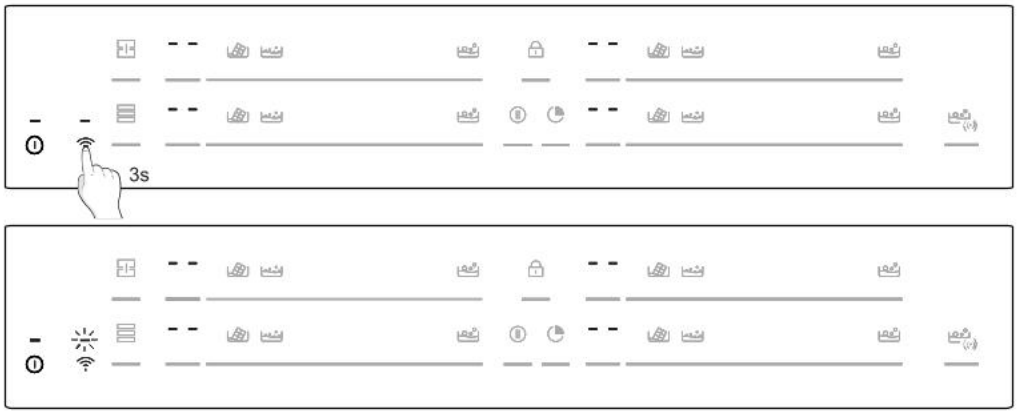


Wi-Fi OFF



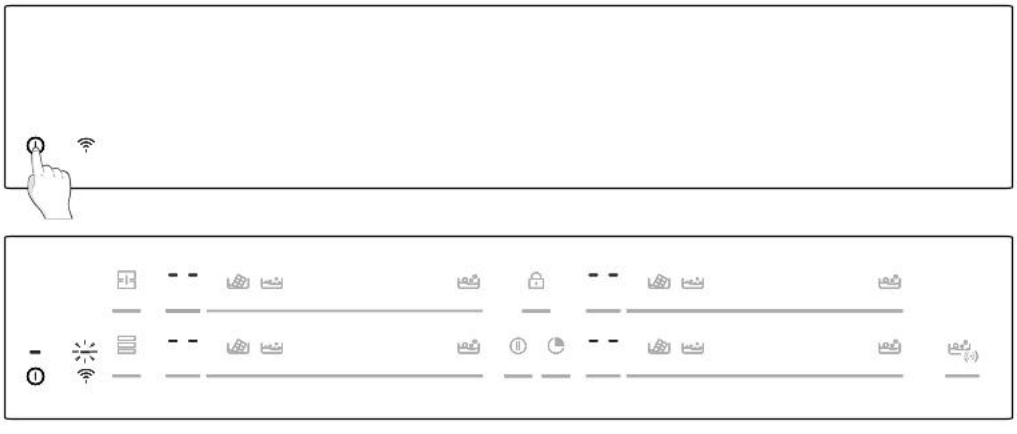


Wi-Fi RESET



6.2.2 CONNESSIONE ALL'APP hOn

ASSOCIAZIONE RAPIDA (QUICK PAIR)



Seguire i passaggi sull'App.

Registrazione nuovo utente

1



Fare clic su "Register".

2



È possibile registrarsi tramite account social oppure creare un account utilizzando il proprio indirizzo e-mail.

Configurazione Quick Pair



Selezionare "Add appliance"



Consentire l'accesso alla posizione



Selezionare Hob dalla categoria degli elettrodomestici



Accendere l'elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo

5

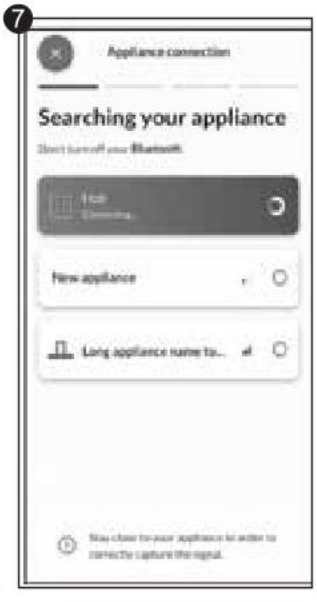


Dopo l'accensione, l'app hOn inizierà a cercare l'elettrodomestico

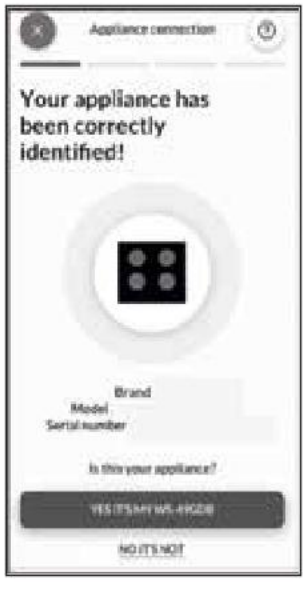
6



7



Selezionare l'elettrodomestico, toccare "connect" e attendere alcuni secondi.



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

Table des matières

55 Avant de commencer

58 Recommandations de cuisson

63 Entretien et nettoyage

64 Affichage des défaillances et contrôle

67 Ntroduction du produit

68 Fonctionnement du produit

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Afin de garantir votre sécurité et d'obtenir des performances optimales, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer la table de cuisson, notez le numéro de série, qui pourrait être requis en cas de réparation. Vérifiez l'absence de dommages liés au transport et, en cas de doute, consultez un technicien qualifié avant utilisation. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE: Les accessoires de la table de cuisson peuvent varier en fonction du modèle acheté.

1. AVANT DE COMMENCER

1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

Certaines fonctions s'activent ou se désactivent automatiquement en l'absence de récipients sur les foyers ou lorsqu'ils ne sont pas correctement positionnés.
Dans d'autres cas, les fonctions se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque plusieurs étapes sont requises (ex. « MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON » sans « SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON »).
En cas d'utilisation prolongée, l'appareil peut ne pas s'éteindre immédiatement, même si toutes les zones de cuisson sont désactivées, car il est en phase de refroidissement ; le symbole H apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson jusqu'à son refroidissement complet.

Activation sécurisée: le produit s'active en présence de récipients sur la zone de cuisson. Le processus de chauffage ne démarre pas ou est interrompu en l'absence de récipient ou si celui-ci est retiré.Spegnimento di sicurezza.
Arrêt de sécurité: pour des raisons de sécurité, chaque zone de cuisson dispose d'une durée de fonctionnement maximale, qui dépend du niveau de puissance réglé.

1.2 GESTION DE L'ÉNERGIE

Lorsque le produit est utilisé pour la première fois, la plaque est réglée à la puissance maximale accessible. Différentes limites de puissance peuvent être choisies en fonction du système d'alimentation principale domestique en utilisant la fonction de gestion de l'alimentation.

Comment régler la gestion de l'alimentation

I est possible de définir un niveau d'absorption maximal de puissance pour la plaque à induction, en choisissant jusqu'à. Différentes plages de puissance.

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

Pour accéder à la fonction de gestion de l'énergie :

Allumez la plaque, puis appuyez sur ⏻ pendant 5 secondes.
L'indicateur du minuteur affichera " P8 ", ce qui signifie niveau de puissance 8. Le mode par défaut est à 7,4 kW.

Passer à un autre niveau

Faites défiler le curseur vers la gauche et la droite pour changer le niveau de gestion de l'énergie. Il y a 8 niveaux de puissance, de " P1 " à "P8 ". L'indicateur de minuterie en affichera un.

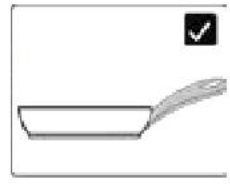
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Fonction de Confirmation et de Gestion de l'Alimentation de Sortie

Pour confirmation, éteignez la plaque. Le niveau de puissance sera sauvegardé automatiquement. La valeur sélectionnée est. Stocké de façon permanente et reste même après l'extinction de l'alimentation principale.
Pour modifier le niveau de puissance, répétez les opérations décrites ci-dessus.
REMARQUE : selon la sélection de gestion de l'énergie, certains niveaux de puissance et fonctions de la Les zones de cuisson pouvaient être automatiquement limitées pour ne pas dépasser la valeur sélectionnée. En particulier, dans le cas où
d'un niveau de gestion de puissance réglé de moins de 4,5 kW, fonction Boost, Varycook et un peu de cuisson.
Les préparatifs avec l'application n'ont pas pu être sélectionnés.
En particulier, la dernière sélection de niveau de puissance peut être refusée/ajustée selon la quantité disponible de puissance résiduelle du précédent univers.

1.3 CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

1.3.1 Caractéristiques des ustensiles de cuisson



Utiliser uniquement des récipients portant le symbole d'induction.
Utiliser uniquement des récipients avec un fond parfaitement plat.
Dans le cas contraire, les situations suivantes peuvent se produire :
- Absence de détection du récipient ;
- Faibles performances ;
- Bruits indésirables.

Utiliser uniquement des récipients avec une base lisse afin d'éviter de rayer la surface de la table de cuisson.
REMARQUE: éviter autant que possible de déplacer les récipients sur la surface en verre afin de limiter les rayures.

Test de l'aimant



La cuisson par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur ; les récipients doivent donc contenir du fer. Si vous possédez déjà des ustensiles, vous pouvez vérifier si le matériau est magnétique à l'aide d'un aimant. Les récipients sont adaptés s'ils sont attirés par l'aimant.

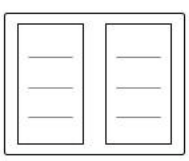
Les ustensiles fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, terre cuite.

1.3.2 Ustensiles de cuisson de qualité supérieure

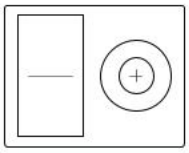
Tous les ustensiles portant le symbole d'induction sont généralement adaptés. Toutefois, le comportement peut varier en fonction du type de fond. Le diamètre du récipient indiqué par le fabricant correspond à la mesure extérieure. La surface ferromagnétique réelle du fond — essentielle pour la cuisson par induction — peut être plus petite, selon la marque et le type de récipient. Pour vérifier sa taille, effectuer le test de l'aimant décrit dans le paragraphe ci-dessus.

1.3.3 Dimensions et positionnement

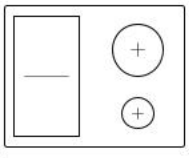
Utiliser toujours la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du fond du récipient. Placer le récipient en veillant à ce qu'il soit bien centré dans la zone de cuisson.
REMARQUE : il est recommandé de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre dépasse le périmètre de la zone de cuisson.
Pour un fonctionnement correct de la table de cuisson, il est nécessaire d'utiliser des récipients dont le diamètre du fond se situe dans la plage indiquée dans le tableau suivant.



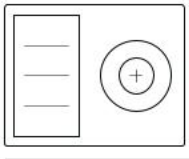
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



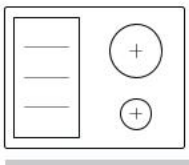
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



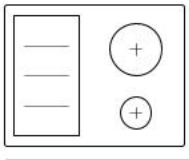
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

REMARQUE : l'utilisation d'un récipient dont le diamètre est inférieur au minimum requis peut entraîner l'absence de détection. L'utilisation d'un récipient dont le diamètre est supérieur au maximum requis peut provoquer des dysfonctionnements ou des performances réduites.

ATTENTION : ne pas placer le récipient sur ou à proximité du panneau de commande pendant la cuisson ou la phase de refroidissement.

2. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

2.1 TABLEAU DE PUISSANCE

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

* Cuisson continue de pancakes au niveau 5-6.
** Fusion au niveau 2 ; lorsque la fusion commence, passer au niveau 1 pour maintenir à l'état liquide.

2.2 TABLEAU DE CUISSON

Directives pour la cuisson manuelle					CUISSON QUOTIDIENNE ET PROGRAMMES SPÉCIAUX DISPONIBLES	CUISSON QUOTIDIENNE, RECETTES ET PROGRAMMES SPÉCIAUX	RECETTES CULINAIRES AVEC CAPTEUR DISPONIBLES
CATÉGORIE D'ALIMENTS	RECETTE	Préchauffage		Cuisson	SUR LE PRODUIT	PROGRAMMES DISPONIBLES SUR L'APPLICATION	SUR L'APPLICATION (*)
		Phase de chauffage	Niveau de puissance	Niveau de puissance			
Pâtes et riz	Pâtes	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Riz au lait	Chauffer du lait	13 - 15	6 - 8			
	Riz cuit	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Faire sauter et rôtir	13 - 15	6 - 8			
Viande	Rôti de viande	Faire sauter et rôtir	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Steak grillé	Préchauffer le gril	10 - 13	10 - 13			
	Saucisses et hamburgers	Préchauffer le gril	10 - 11	10 - 13			
	Morceaux de poulet	Préchauffer la poêle	10 - 11	6 - 10			
	Steak pané	Préchauffer la poêle	6 - 11	10 - 13			
Poisson	Poisson grillé	Préchauffer le gril	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filet de poisson	Faire sauter des aliments	10 - 13	8 - 10			
	Crevettes	Faire sauter des aliments	10 - 13	10 - 13			
Légumes et légumineuses	Frites fraîches	Chauffer de l'huile	14	11 - 14	X	✓	✓
	Frites surgelées	Chauffer de l'huile	14	11 - 14			
	Légumes grillés	Préchauffer le gril	6 - 11	10 - 13			
	Poivrons, courgettes et aubergines	Préchauffer la poêle	6 - 11	10 - 13			
Œufs et produits à base d'œuf	Œufs durs	Chauffer de l'eau	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Œufs frits	Faire sauter des aliments	10 - 13	8 - 10			
	Pancakes	Préchauffer la poêle	6 - 11	5 - 6			
Sauces, crèmes et desserts	Sauce tomate	Chauffer des sauces	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Fromage fondu	Faire fondre	6 - 11	2 - 5			
	Crème et crème pâtissière	Calentar la crema	4 - 6	2 - 4			
	Chocolat fondu	Faire fondre	1 - 2	1			
	Beurre	Faire fondre	1 - 3	1 - 3			

2.3 PRÉPARATIONS DE CUISSON AVEC L'APPLICATION

Preci Probe comme thermomètre (Disponible selon le modèle)

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez le PreciProbe dans l'aliment ou, avec son accessoire, dans les liquides, et vous pourrez suivre l'augmentation de la température depuis l'application jusqu'à la valeur cible.

Il permet de maintenir avec précision la température de tous les types d'aliments. Il ne peut pas être utilisé lorsque la fonction de cuisson assistée est active.

Cuisson assistée : fonction "Cook with me"

Choisissez parmi les recettes ou les programmes spéciaux de l'application hOn, suivez la préparation étape par étape, puis la table de cuisson définira automatiquement les paramètres adaptés au mode de cuisson choisi.

Sous Vide

Type de cuisson dans lequel l'aliment est placé dans un sac sous vide et cuit dans un bain d'eau à basse température.

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

Accédez à l'application hOn, sélectionnez la catégorie d'aliment, choisissez ce type de cuisson, insérez le sac contenant l'aliment dans la casserole d'eau et la table de cuisson à induction définira la température de cuisson appropriée pour un résultat optimal.

Grill

Sélectionnez la catégorie d'aliment dans l'application hOn, choisissez ce mode de cuisson et la table de cuisson à induction portera automatiquement le gril à la température appropriée dans un délai prédéfini.

Mijotage

La fonction de mijotage est idéale pour la préparation de sauces, ragoûts, plats braisés et toutes les préparations nécessitant un temps de cuisson moyen à long prédéfini.

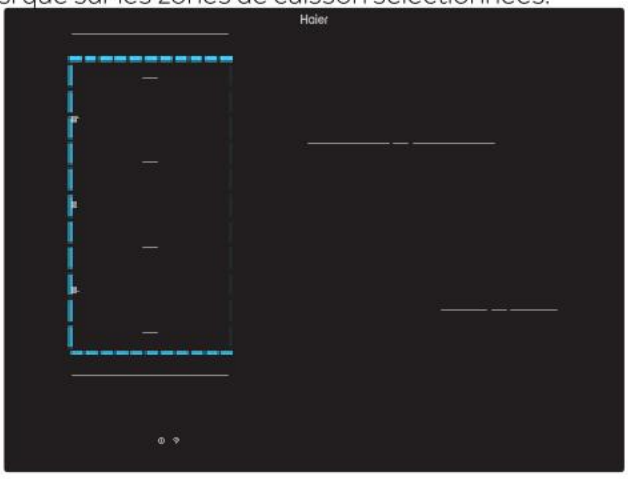
Cuisson à la vapeur

Avec la fonction de cuisson à la vapeur, vous pouvez cuire des aliments tels que légumes, viande ou poisson dans des récipients équipés d'un panier vapeur. La cuisson à la vapeur est plus rapide que l'ébullition, car les aliments ne sont pas immergés dans un liquide ; elle permet également de conserver davantage de nutriments et de préserver la teneur en vitamines, améliorant ainsi la saveur et la texture, qui sera plus ferme et agréable.

Si nécessaire, contacter le centre de service agréé.

2.4 CAPTEUR BIONIQUE

Ces capteurs sont disponibles pour améliorer les méthodes de cuisson suivantes : ébullition, grillade, cuisson à la poêle et friture profonde. Tous sont accessibles dans la section Everyday Cooking (hOn app) ainsi que sur les zones de cuisson sélectionnées.



Instructions d'utilisation

• Les performances de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité des ustensiles : se référer au paragraphe Le diamètre optimisé du fond du récipient est de 18 cm.

• Les ustensiles doivent être placés au centre de la zone de cuisson et ne pas être déplacés pendant la phase initiale de cuisson (phase de préchauffage).

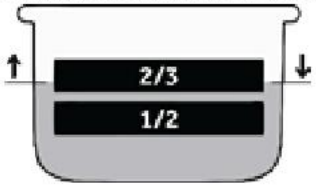
• La fonction doit être activée uniquement lorsque la table de cuisson est froide.

• L'utilisation de la fonction est limitée à une seule zone à la fois.

2.4.1 Capteur d'ébullition

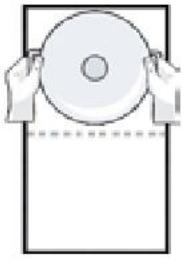
Cette fonction rend l'ébullition simple, en éliminant la nécessité d'une surveillance constante ou d'ajustements manuels. Le capteur d'ébullition contrôle le processus de cuisson et réduit automatiquement la puissance à un niveau de mijotage doux une fois le point d'ébullition atteint.

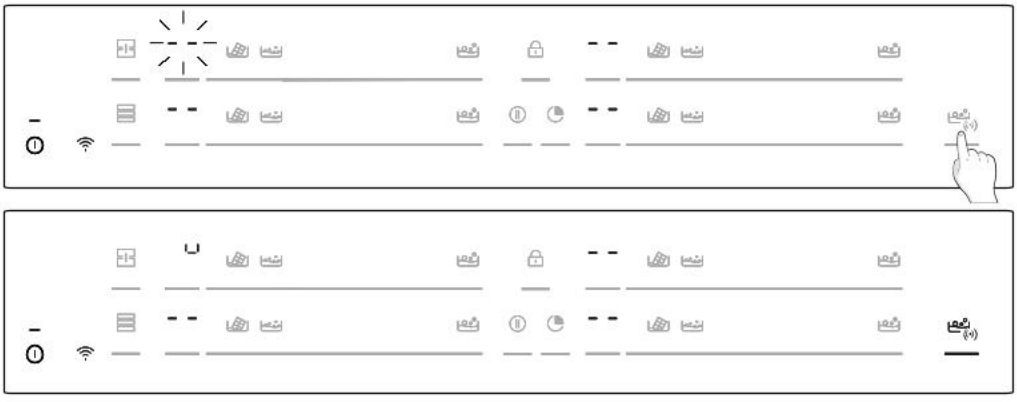
• Remplir la casserole d'eau froide entre 1/2 et 2/3 de sa capacité.



• Placer la casserole sur la table de cuisson et sélectionner la zone de cuisson.

• Ensuite, appuyer sur l'icône du capteur d'ébullition.





• Lorsque le point d'ébullition est atteint, la table de cuisson émet un signal sonore unique et réduit automatiquement la puissance à un niveau de maintien. Ce niveau peut être ajusté manuellement.





"2.4.2 Grillage, poêle et capteur de friture profonde

• Ces fonctions ne sont accessibles que depuis la section Cuisine Quotidienne (application hOn)
• Pour les fonctions de grillage et de friture à la poêle, il est recommandé d'utiliser des ustensiles vides avant d'activer la fonction.
• Pour la friture profonde, il est recommandé de remplir la batterie de cuisson avec 1,5 litre d'huile de friture (environ 5 cm de profondeur d'huile) avant d'activer la fonction. L'huile de friture doit être à température ambiante."

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Un nettoyage régulier peut prolonger la durée de vie de votre appareil.
- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation ;
- Toujours utiliser des ustensiles avec un fond propre ;
- Les rayures sur la surface n'affectent pas le fonctionnement de la table de cuisson ;
- Utiliser un produit nettoyant spécifique adapté à la surface de la table de cuisson ;
- Utiliser un grattoir spécifique pour le verre.

3.2 NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes. Se rappeler de toujours suivre les instructions de nettoyage recommandées et d'éviter l'utilisation de produits abrasifs susceptibles d'endommager la surface de la table de cuisson.

a) SALISSURES GRASSES

Cette procédure est recommandée dans les cas suivants : projections causées par la friture ou le grillage de la viande.
- Laisser refroidir la table de cuisson.
- Absorber tout liquide en excès autour du récipient avec du papier absorbant, puis retirer le récipient.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon et d'une solution détergente.
- Si nécessaire, nettoyer à nouveau la table de cuisson en utilisant de l'eau chaude et un produit spécifique pour vitrocéramique à induction.

b) SALISSURES SUCRÉES

Cette procédure est recommandée pour les aliments qui, en raison de leur teneur élevée en sucre, doivent être éliminés rapidement afin d'éviter d'endommager la surface de la table de cuisson (sirops, confitures ou conserves).
- Lorsque la table de cuisson est encore chaude, absorber tout liquide en excès autour du récipient avec du papier absorbant, puis retirer le récipient.
- Si nécessaire, il est recommandé d'utiliser un grattoir incliné à un angle aigu pour éliminer les résidus restants.
- Nettoyer la surface de cuisson avec une solution détergente et la sécher à l'aide de papier absorbant.
- Si nécessaire, nettoyer à nouveau la table de cuisson en utilisant de l'eau chaude et un produit spécifique pour vitrocéramique à induction.

c) SALISSURES AMYLACÉES

Cette procédure de nettoyage est recommandée pour les aliments suivants : pâtes, riz et pommes de terre.
- Absorber tout liquide en excès autour du récipient avec du papier absorbant, puis retirer le récipient.
- Laisser refroidir la table de cuisson.
- Utiliser un chiffon humide pour humidifier les résidus d'amidon. Laisser agir pendant quelques minutes.
- Nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon et une solution détergente.
- Après le nettoyage, essuyer la table de cuisson avec un chiffon doux pour la sécher.
- Si nécessaire, nettoyer à nouveau la table de cuisson en utilisant de l'eau chaude et un produit spécifique pour vitrocéramique à induction.

REMARQUE: ces instructions sont également valables pour : traces d'eau, dépôts de calcaire, taches de graisse.

d) DÉCOLORATION MÉTALLIQUE BRILLANTE

Utiliser une solution d'eau et de vinaigre et nettoyer la surface en verre à l'aide d'un chiffon.

4. AFFICHAGE DES DÉFAILLANCES ET CONTRÔLE

4.1 DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque d'induction ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée à l'alimentation. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes en consultant la section Comment fonctionne le produit.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir des résidus d'eau sur les commandes, ou vous n'appliquez peut-être pas la bonne pression sur les boutons.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la bonne pression en touchant les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Produits abrasives ou de nettoyage inadaptés utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir Choisir les bons ustensiles de cuisine et Entretien et nettoyage des sections.
Certaines poêles font des bruits de crépitement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de vos ustensiles de cuisine (des couches de métaux différents vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et cela n'indique pas de défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée en mode chaleur élevée.	Cela est causé par la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous baissez le réglage de la température.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque d'induction.	C'est normal et cela ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les poêles ne chauffent pas et le U apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée dessus.	Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de façon inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres d'erreur et les chiffres, débrancher l'alimentation de la plaque d'admission au mur, et contacter un technicien qualifié.
Avertissement d0 apparaît à l'affichage	Appuyer sur deux boutons en même temps, des gouttes d'eau ou de la poussière sur le verre	Assurez-vous qu'aucun bouton n'est pressé en même temps et nettoyez la cuisinière pour enlever toute trace d'eau ou de poussière.
La fonction d'ébullition ne peut pas être activée.	La zone de cuisson est encore chaude.	Vérifiez si le symbole H est visible. Si c'est le cas, attendez que le symbole disparaisse avant de continuer.
La fonction zone complète / Varicook se désactive sans cesse	"1. Deux casseroles ou plus sont utilisées en même temps / dans la même zone de cuisson. 2. Vous faites glisser le pot trop rapidement entre les sections."	"1. Retirez tous les casseroles sauf un. 2. Déplacez lentement la casserole."
Bruits de crépitement ou de cliquetis	Le design de vos ustensiles de cuisine, différentes couches métalliques peuvent vibrer différemment.	Aucune action n'est requise. C'est normal pour les ustensiles de cuisine.
Bruit de bourdonnement	La technologie d'induction, cela se produit lors de la cuisson à haut niveau de puissance.	Aucune action n'est requise. Des niveaux de puissance plus bas produiront moins de son.
Bruit de bourdonnement	Le ventilateur intégré est activé.	Aucune action n'est requise. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement une fois que le fourchet aura refroidi.
Sifflement aigu	Plusieurs zones de cuisson fonctionnent à pleine puissance en même temps.	Aucune action n'est requise. Des niveaux de puissance plus bas produiront moins de son.
Un fort sifflement	Les ustensiles de cuisine sont vides.	Remplissez les ustensiles d'eau ou de nourriture.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de façon inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Surchauffe.	"Éteignez la plaque et retirez toutes les poêles de la surface vitrée pendant 10 minutes. Veuillez vérifier si : les poêles étaient vides pendant la cuisson ; il existe une obstruction sur la zone du produit ci-dessous ; si le produit était coupé à cause d'une coupure de courant, même temporaire ; Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié."

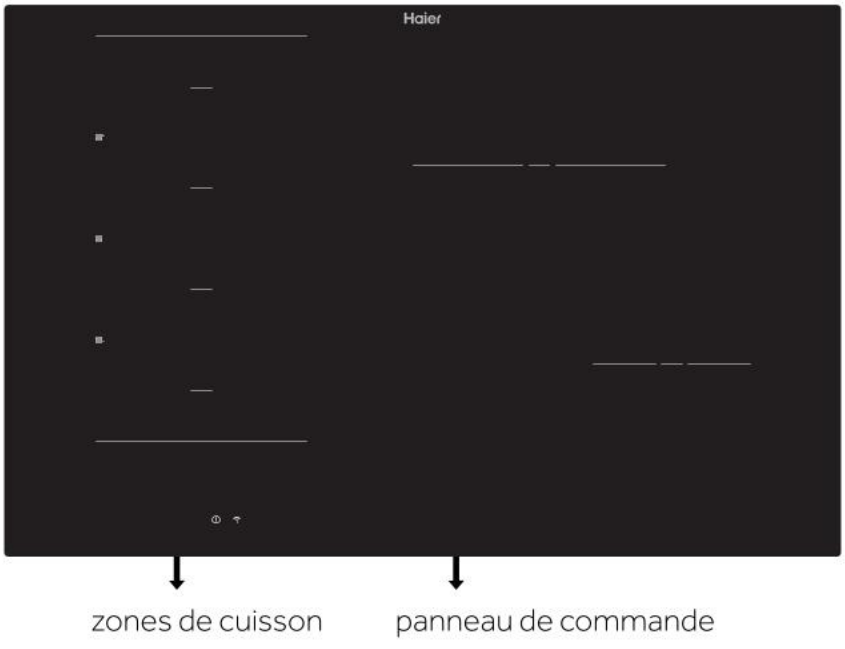
4.1.2 CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	OÙ AFFICHÉ		ACTIONS
E0			Appelez ASA
	Avant gauche		
E1			Appelez ASA
	Avant gauche		
E2			Appelez ASA
	Avant gauche		
E3			Appelez ASA
	Avant gauche		
E4	À gauche	Exact	"Vérifiez le câble secteur et le disjoncteur, vérifiez la tension de l'alimentation secteur Si ça va, appelle ASA"
E5			"Attendez le temps de recharge, nettoyez et/ou retirez corps étrangers Si ça va, appelle l'ASA"
	Avant gauche		
E6	Arrière gauche	Arrière à droite	"Vérifiez les exigences d'installation via manuel d'utilisation. Si ça va, appelle ASA"
	Avant gauche	Avant à droite	
E7	Arrière gauche	Arrière à droite	Appelez ASA
	Avant gauche	Avant à droite	
E8	Arrière gauche	Arrière à droite	Vérifiez les exigences d'installation via le manuel d'utilisation. Si ça vous va, appelez ASA
	Avant gauche	Avant à droite	
E9			Appelez ASA
	Avant gauche		

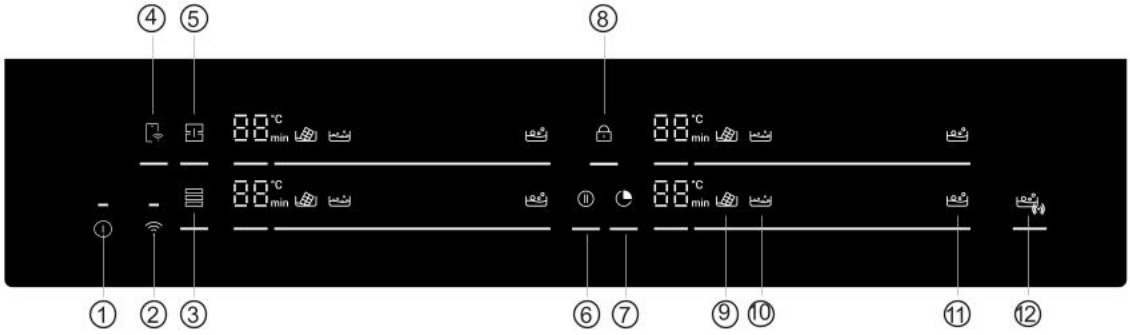
* ASA = Centre de service

5. INTRODUCTION DU PRODUIT

5.1 VUE SUPÉRIEURE DU PRODUIT



“5.2. PANNEAU DE CONTRÔLE



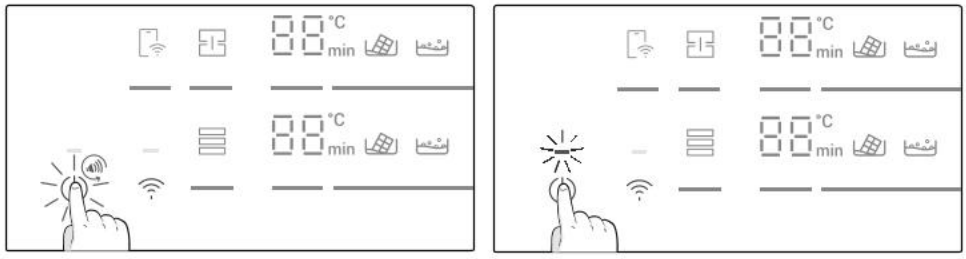
1. ALLUMÉ/ARRÊT
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Télécommande
5. Zone Complète
6. Pause
7. Minuterie
8. Verrouillage d'enfant
9. Fonte
10. Mijotage
11. Ébouillonnement
12. Capteur d'ébullition (*seulement si présent)

REMARQUE : Les images de l'interface utilisateur montrées dans les sections suivantes peuvent différer légèrement de celles présenté ci-dessus ; cependant, la fonctionnalité globale et l'utilisation du produit restent inchangées.

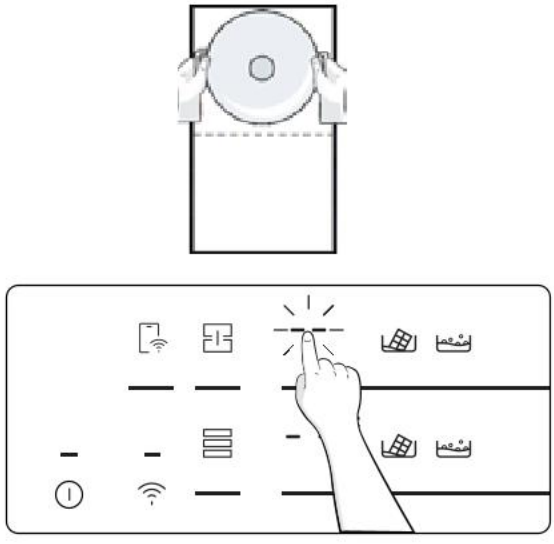
6. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

6.1 PREMIÈRE UTILISATION

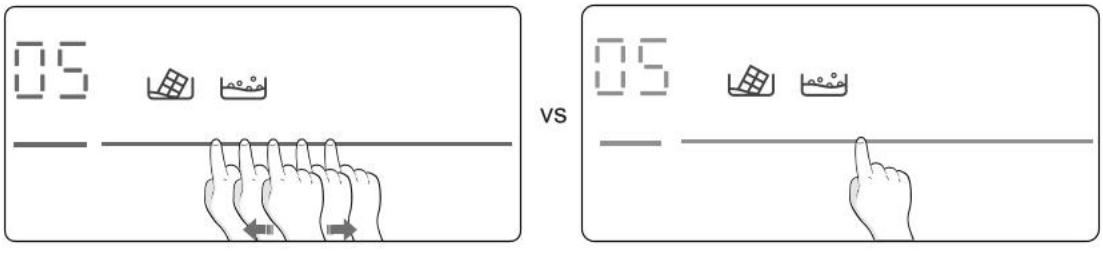
ALLUMAGE/DÉSACTIVATION DE LA PLAQUE



SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON



88 RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE



L'utilisateur peut changer le niveau de puissance pendant la cuisson, répétant le même processus. Les chiffres.
Montrez le niveau de puissance défini : chaque zone de cuisson a un nombre différent de niveaux de puissance qui s'applique de 1 (min) à 15 (max). Chaque niveau a un arrêt automatique qui peut varier de 1h à 8h.

Temps de niveau de puissance [heure]

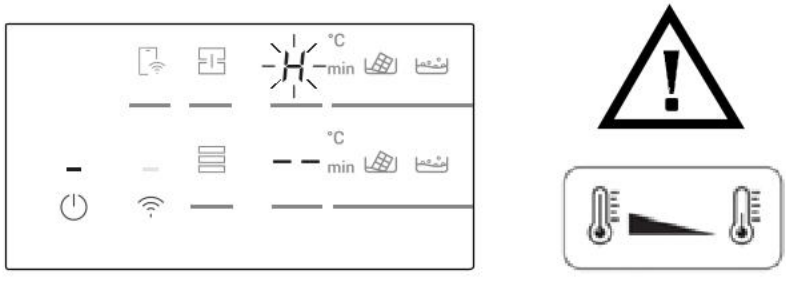
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Faire fondre , Faire frémir , Faire bouillir peut être sélectionné en faisant défiler sur le curseur en correspondance avec les icônes respectives.

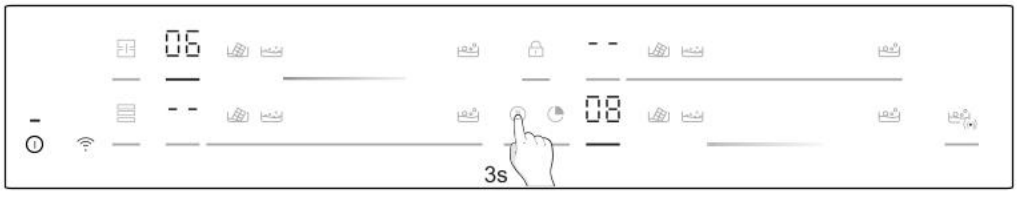
ATTENTION : après avoir allumé la plaque de cuisson ou après avoir arrêté toutes les cuissons, si c'est le cas, pas d'alimentation. Le niveau est réglé en une minute, la plaque s'éteint.

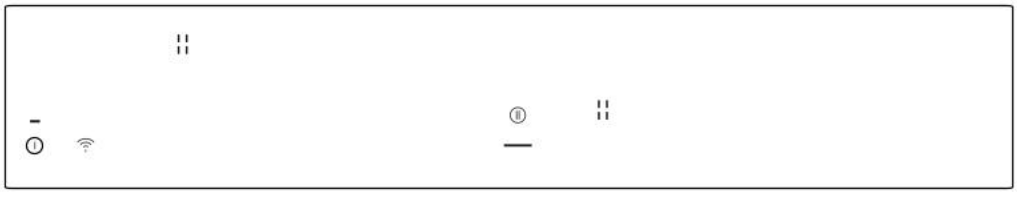
Si l'affichage affiche , cela signifie que :
- La marmite n'est pas positionnée dans la zone de cuisson sélectionnée ;
- La poêle n'est pas correctement positionnée/pas du tout posée sur la plaque ;
- Le pot n'est pas adapté à l'induction ;
- Les dimensions du pot sont inférieures au diamètre minimum demandé dans la zone sélectionnée.
- Si une casserole adaptée n'est pas placée dans la 1 minute, la zone de cuisson s'éteint

AVERTISSEMENT DE CHALEUR DANS LA ZONE DE CUISSON



CUISSON EN PAUSE

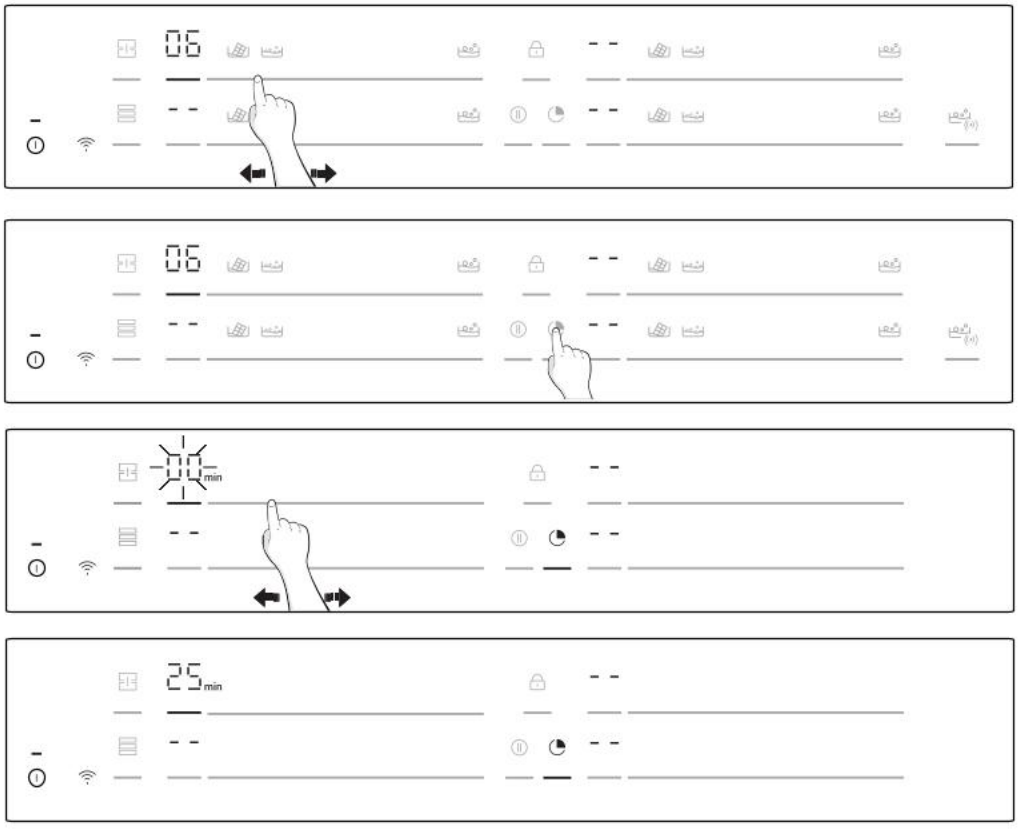




ATTENTION : Lors de l'entrée en mode pause, tous les contrôles sauf le contrôle ON/OFF sont désactivés. Ainsi, la plaque d'induction peut toujours être désactivée avec le contrôle ON/OFF en cas d'urgence.

RÉGLER LA DURÉE DE CUISSON

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson sélectionnée s'éteindra.



ARRÊTER LA CUISSON

A

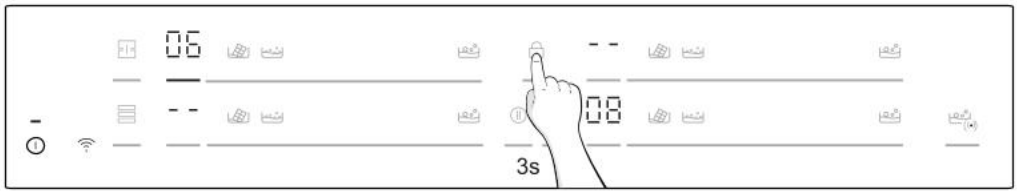


B

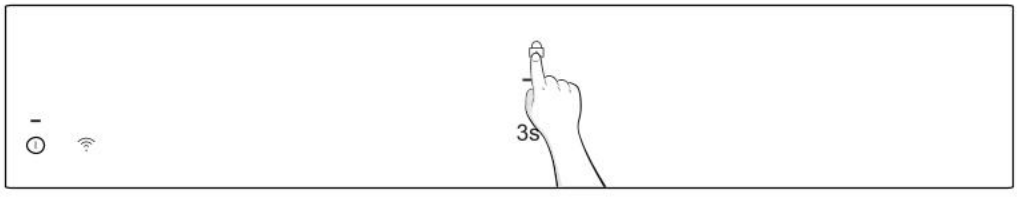


Touche de verrouillage

ON



OFF



REMARQUE : Si la plaque est éteinte alors que le verrouillage enfant est actif, l'écran restera verrouillé lorsque la plaque de cuisson sera rallumée.

FULL ZONE

La zone complète est une zone de cuisson qui combine plusieurs zones de cuisson à l'avant et à l'arrière afin de créer une zone verticale unique. Les récipients doivent être placés comme indiqué dans " Dimension & placement ".

ON



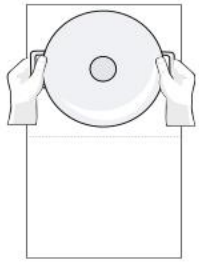
OFF





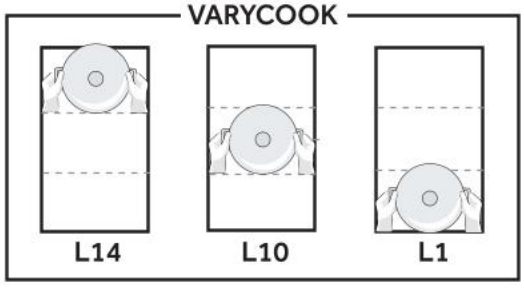
ZONE VARYCOOK

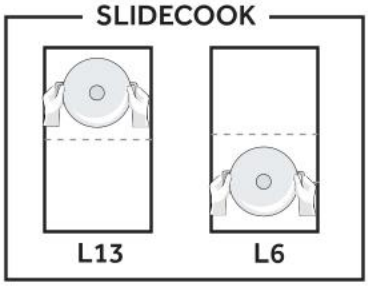
Cette fonction est utilisée pour prédéfinir des niveaux de puissance fixes dans différentes zones selon la position de la casserole : VARICUIRE haut (l.14), moyen (l.10), bas (l.1). SLIDE cuire haut (l.13), bas (l.6). Pour le diamètre minimum de la casserole en travaillant avec cette fonction, voir voir à la position centrale dans la zone rectangulaire montrée dans le tableau de « Dimension & placement ».”











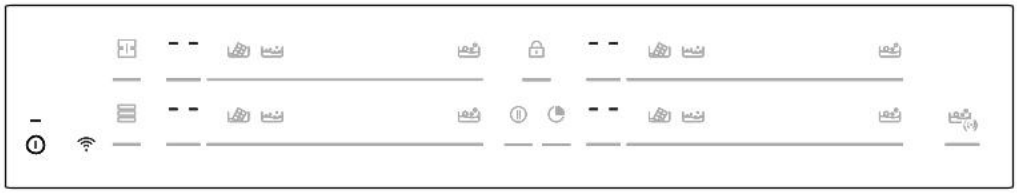
ON





OFF



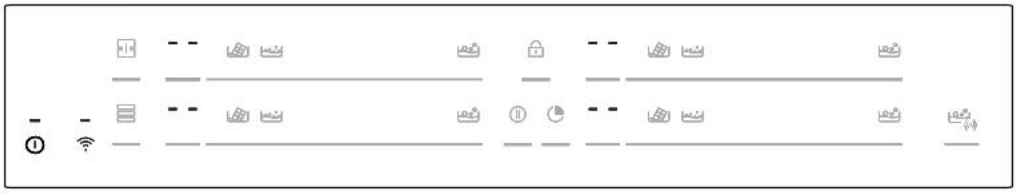


6.2 CONNECTIVITÉ

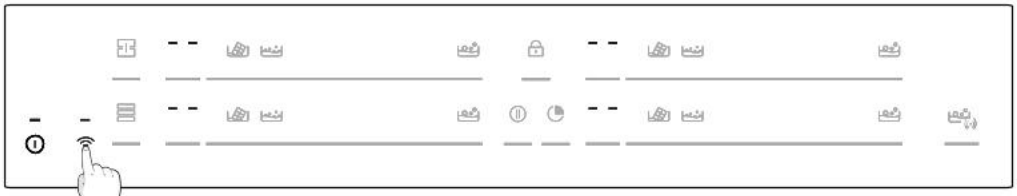
6.2.1 PARAMÈTRES WI-FI

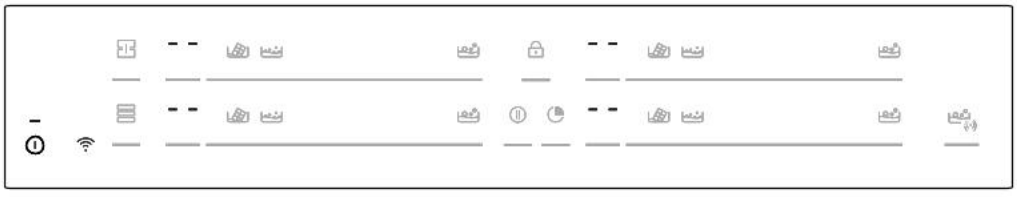
Wi-Fi ON





Wi-Fi OFF



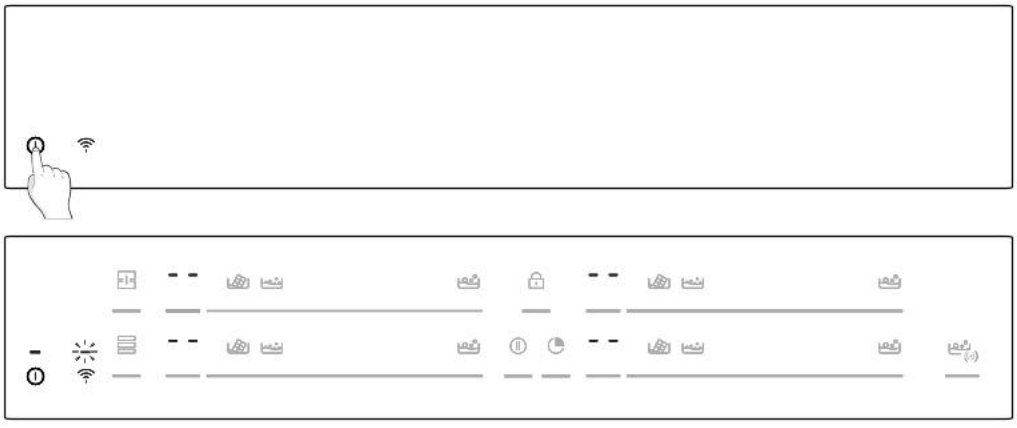


Wi-Fi RESET



6.2.2 CONNEXION À L'APPLICATION hOn

QUICK PAIR



Suivre les étapes dans l'application.

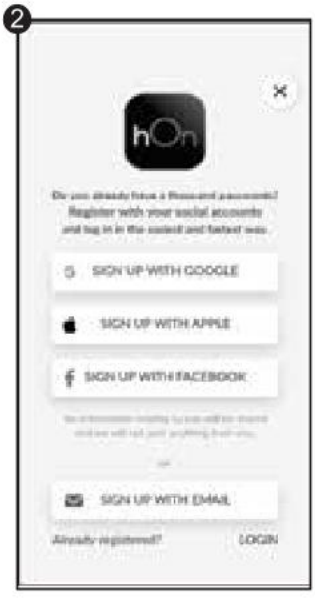
Enregistrement d'un nouvel utilisateur

1



Cliquer sur « Register ».

2



Vous pouvez vous enregistrer via des comptes sociaux ou créer un compte avec votre adresse e-mail.

Configuration Quick Pair



Sélectionner "Add appliance"



Autoriser l'accès à votre localisation



Sélectionner Hob dans la catégorie des appareils



Allumer l'appareil ; s'il est déjà allumé, l'éteindre puis le rallumer

5



Après la mise sous tension, l'application hOn commence à rechercher votre appareil

6

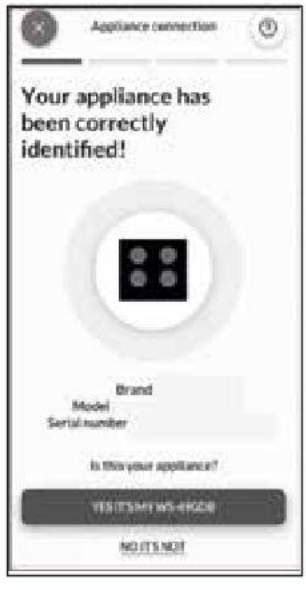


7



Sélectionner votre appareil, appuyer sur « connect » et attendre quelques secondes

La table de cuisson sera détectée et vous pourrez afficher et configurer des fonctions/recettes via hOn.



Zusammenfassung

79 Vor der inbetriebnahme

82 Kochrictlinien

87 Pflege und Reinigung

88 Fehleranzeige und überprüfung

91 Produkteinführung

92 Funktionsweise des produkts

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und optimale Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch einschließlich der Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzen auf. Notieren Sie vor der Installation des Kochfelds die Seriennummer, da diese im Falle von Reparaturen benötigt werden kann. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall vor der Verwendung an einen qualifizierten Techniker. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich die Zubehörteile des Kochfelds je nach gekauftem Modell unterscheiden können.

1. VOR DER INBETRIEBNAHME

1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bevor Sie beginnen, sollten Sie Folgendes wissen: Alle Funktionen dieses Kochfelds sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Aus diesem Grund:
- Einige Funktionen werden aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn sich keine Töpfe auf den Kochzonen befinden oder wenn diese nicht korrekt positioniert sind.
- In anderen Fällen werden Funktionen nach einigen Sekunden automatisch deaktiviert, wenn mehr als ein Schritt erforderlich ist (z. B. „EIN-/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS" ohne „AUSWAHL DER KOCHZONE").
- Bei längerer Nutzung kann sich das Gerät möglicherweise nicht sofort ausschalten, selbst wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, da es sich in der Abkühlphase befindet; das Symbol H erscheint auf der Anzeige der Kochzone, bis diese vollständig abgekühlt ist.

Sichere Aktivierung: le produit s'active en présence de récipients sur la zone de cuisson. Le processus de chauffage ne démarre pas ou est interrompu en l'absence de récipient ou si celui-ci est retiré.Spegnimento di sicurezza.
Sicherheitsabschaltung: Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

1.2 STROMMANAGEMENT

Wenn das Produkt erstmals verwendet wird, wird das Kochfeld auf die maximal erreichbare Leistung eingestellt. Je nach Hausnetz können verschiedene Leistungsgrenzen durch die Energiemanagementfunktion gewählt werden.

Wie man das Energiemanagement einstellt
Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für den Induktionsherd einzustellen, wobei bis zu Verschiedene Leistungsbereiche.
Induktionskoben können sich automatisch begrenzen, um bei niedrigerer Leistung zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

Um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
Um in die Power-Management-Funktion einzutreten:
Schalte den Herd ein und drücke dann für 5 Sekunden ⏸ .
Die Timeranzeige zeigt "P8" an, was Power Level 8 bedeutet. Der Standardmodus liegt bei 7,4 kW.

Um auf eine andere Ebene zu wechseln
Scrolle nach links und rechts auf dem Schieberegler, um das Energiemanagement-Level zu ändern.
Es gibt 8 Leistungsstufen, von "P1" bis "P8". Die Timeranzeige zeigt eines davon an

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

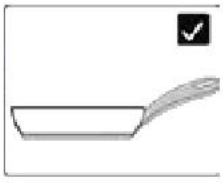
Bestätigungs- und Austrittsstromverwaltungsfunktion

Zur Bestätigung schalten Sie das Kochfeld aus. Der Energiepegel wird automatisch gespeichert. Ausgewählter Wert ist dauerhaft gelagert und bleibt auch nach dem Abschalten der Hauptversorgung erhalten. Um den Leistungspegel zu ändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Operationen.
HINWEIS: Je nach Auswahl des Energiemanagements sind einige Leistungsstufen und Funktionen der

Kochzonen konnten automatisch darauf beschränkt werden, den gewählten Wert nicht zu überschreiten. Insbesondere im Fall mit einem Leistungsmanagement-Level von weniger als 4,5 kW, Boost-Funktion, Varycook und etwas Kochen Vorbereitungen mit der App konnten nicht ausgewählt werden. Insbesondere kann die Auswahl des letzten Powerlevels je nach verfügbarer Menge abgelehnt oder angepasst werden von Restenergie aus der vorherigen Einstellung.

1.3 AUSWAHL DES GEEIGNETEN KOCHGESCHIRRS

1.3.1 Eigenschaften des Kochgeschirrs

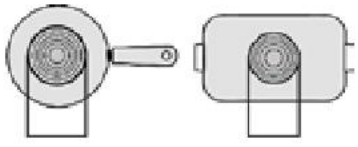


Nur Töpfe mit Induktionssymbol verwenden.
Nur Töpfe mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Andernfalls können folgende Situationen auftreten:
- Kein Topferkennung;
- Geringe Leistung;
- Unerwünschte Geräusche.

Nur Töpfe mit glattem Boden verwenden, um Kratzer auf der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden.

HINWEIS: Vermeiden Sie es möglichst, Töpfe auf der Glasoberfläche zu verschieben, um Kratzer zu minimieren.

Magnettest



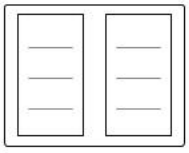
Beim Induktionskochen wird Wärme durch Magnetismus erzeugt; daher müssen die Töpfe Eisen enthalten. Wenn bereits Kochgeschirr vorhanden ist, kann geprüft werden, ob das Material magnetisch ist, indem ein Magnet verwendet wird. Töpfe sind geeignet, wenn sie vom Magneten angezogen werden. Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Steingut.

1.3.2 Higher quality cookware

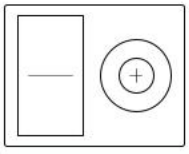
All cookware with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of the bottom, however, the behavior may vary. The pot diameter listed by manufacturers refers to the external measurement. The actual ferromagnetic surface at the bottom—essential for induction cooking—may be smaller, depending on the brand and type of pot. To verify its size, perform the magnet test described in the paragraph above.

1.3.3 Abmessungen und Platzierung

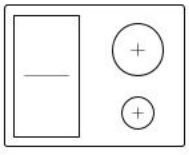
Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht. Positionieren Sie den Topf so, dass er sich mittig auf der Kochzone befindet. **HINWEIS:** Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der Kochzone überschreiten. Für einen einwandfreien Betrieb des Kochfelds ist es erforderlich, Töpfe mit einem Bodendurchmesser zu verwenden, der innerhalb des im folgenden Diagramm angegebenen Bereichs liegt.



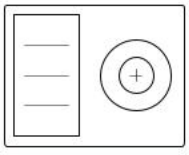
MODEL A				
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm



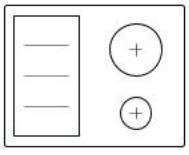
MODEL B					
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



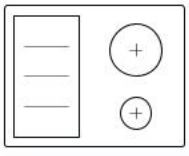
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

HINWEIS: Wird ein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem Mindestwert verwendet, kann es möglicherweise nicht erkannt werden. Wird hingegen ein Kochgeschirr mit größerem Durchmesser als dem Höchstwert verwendet, können Fehlfunktionen oder verminderte Leistung auftreten.

ACHTUNG: Stellen Sie während des Kochens oder während der Abkühlphase keine Töpfe auf oder in die Nähe des Bedienfelds.

2. KOCHRICHTLINIEN

2.1 LEISTUNGSTABELLE

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

* Kontinuierliches Braten von Pfannkuchen auf Stufe 5–6.
** Schmelzen auf Stufe 2; sobald der Schmelzvorgang beginnt, auf Stufe 1 reduzieren, um die Flüssigkeit zu erhalten.

2.2 KOCHTABELLE

LIGNES DIRECTRICES DE CUISSON MANUELLE					ALLTAGS-KOCHEN UND SPEZIAL-PROGRAMME VERFÜGBAR	ALLTAGS-KOCHEN, REZEPTE UND SPEZIAL PROGRAMME	REZEPTE MIT KOCHSENSOR VERFÜGBAR
LEBENSMITTEL KATEGORIE	**REZEPT**	**Vorheizen**		**Kochen**	AUF DEM PRODUKT	PROGRAMME VERFÜGBAR	IN DER APP (*)
		Heizphase	**Energie-estufe**	**Energie-stufe**	IN DER APP		
Nudeln und Reis	Nudeln	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Reispudding	Erhitzen von Milch	13 - 15	6 - 8			
	Gekochter Reis	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Pfannenrühren und Braten	13 - 15	6 - 8			
Fleisch	Gebratenes Fleisch	Pfannenrühren und Braten	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Gegrilltes Steak	Grill vorheizen	10 - 13	10 - 13			
	Würstchen und Hamburger	Grill vorheizen	10 - 11	10 - 13			
	Hühnerstücke	Pfanne vorheizen	10 - 11	6 - 10			
	Paniertes Steak	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13			
Fisch	Gegrillter Fisch	Grill vorheizen	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Fischfilet	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10			
	Shrimps und Garnelen	Pfannenrühren	10 - 13	10 - 13			
Gemüse und Hülsenfrüchte	Frische Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Gefrorene Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14			
	Gegrilltes Gemüse	Grill vorheizen	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, Zucchini und Auberginen	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13			
Eier und Eiprodukte	Hart gekochte Eier	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Spiegeleier	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10			
	Pfannkuchen/Pancakes	Pfanne vorheizen	6 - 11	5 - 6			
Saucen, Cremes und Desserts	Tomatensauce	Erhitzen von Saucen	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Geschmolzener Käse	Schmelzen	6 - 11	2 - 5			
	Sahne und Vanillepudding	Erhitzen der Sahne	4 - 6	2 - 4			
	Geschmolzene Schokolade	Schmelzen	1 - 2	1			
	Butter	Schmelzen	1 - 3	1 - 3			

2.3 KOCHVORBEREITUNGEN MIT DER APP

Preci Probe als Thermometer (Erhältlich je nach Modell)

Stellen Sie in der hOn App die Zieltemperatur ein, die Sie erreichen möchten, und stecken Sie den PreciProbe in das Lebensmittel oder mithilfe des Zubehörs in Flüssigkeiten. Über die App können Sie den Temperaturanstieg bis zum Erreichen der Zieltemperatur verfolgen.
Dies unterstützt Sie dabei, die Temperatur aller Arten von Lebensmitteln präzise zu halten. Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn die Funktion „Assisted Cooking" aktiv ist.

Assisted Cooking: „Cook with me"-Funktion

Wählen Sie in der hOn App ein Rezept oder ein spezielles Programm aus, folgen Sie Schritt für Schritt der Zubereitung, und das Kochfeld stellt automatisch die Parameter für die gewählte Kochmethode ein.

Sous Vide

Eine Kochmethode, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbeutel in einem Wasserbad bei niedriger Temperatur gegart werden.
Auf diese Weise zubereitete Speisen sind saftiger und zarter und behalten ihre Nährstoffe, wodurch sie gesünder und schmackhafter werden.
Öffnen Sie die hOn App, wählen Sie die Lebensmittelkategorie und diese Kochart aus, legen Sie den Beutel mit dem Lebensmittel in den mit Wasser gefüllten Topf, und das Induktionskochfeld stellt automatisch die richtige Temperatur für ein perfektes Ergebnis ein.

Grill

Wählen Sie in der hOn App die Lebensmittelkategorie aus, wählen Sie diese Kochmethode, und das Induktionskochfeld bringt den Grill automatisch innerhalb einer vorgegebenen Zeit auf die richtige Temperatur.

Köcheln

Die Köchelfunktion ist ideal für die Zubereitung von Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und allen Speisen mit einer mittellangen bis langen festgelegten Garzeit.

Dampfgaren

Mit der Dampffunktion können Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Fisch in Töpfen mit einem Dampfgar-Einsatz zubereiten. Das Dampfgaren ist schneller als das Kochen in Wasser, da die Lebensmittel nicht in Flüssigkeit eingetaucht sind, weniger Nährstoffe verlieren und ihr Vitamingehalt besser erhalten bleibt. Dadurch werden Geschmack und Struktur verbessert, die fester und angenehmer werden.
Falls erforderlich, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

2.4 BIONISCHER SENSOR

Diese Sensoren stehen für verbesserte Kochmethoden zur Verfügung: Kochen, Grillen, Braten in der Pfanne und Frittieren. Alle sind im Bereich Everyday Cooking (hOn app) sowie auf den ausgewählten Kochzonen verfügbar.



Bedienungshinweise

• Die Kochleistung kann je nach Qualität des Kochgeschirrs variieren: Siehe Abschnitt Der optimierte Durchmesser des Topfbodens beträgt 18 cm.

• Das Kochgeschirr muss mittig auf der Kochzone platziert werden und darf während der anfänglichen Kochphase (Vorheizphase) nicht bewegt werden.

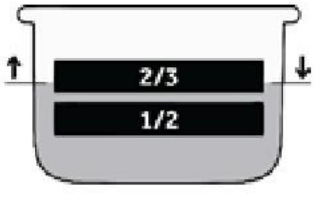
• Die Funktion darf nur gestartet werden, wenn das Kochfeld kalt ist.

• Die Nutzung der Funktion ist auf jeweils eine Anwendung beschränkt.

2.4.1 Kochsensor (Boiling Sensor)

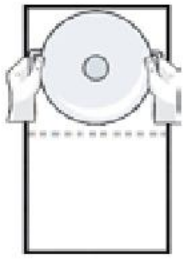
Diese Funktion erleichtert das Kochen erheblich, da eine ständige Überwachung oder manuelle Anpassungen nicht mehr erforderlich sind. Der Kochsensor überwacht den Garvorgang und reduziert die Leistung automatisch auf eine sanfte Köchelstufe, sobald der Siedepunkt erreicht ist.

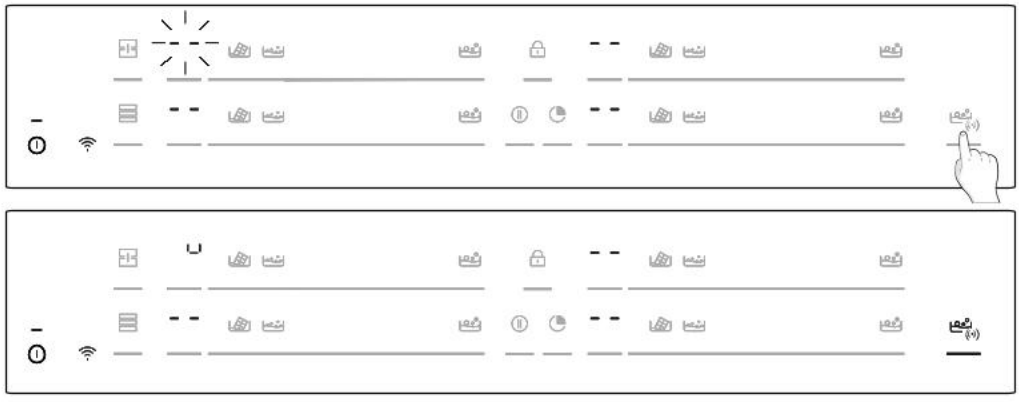
• Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser zwischen 1/2 und 2/3 des Fassungsvermögens.



• Stellen Sie den Topf auf das Kochfeld und wählen Sie die Kochzone aus.

• Drücken Sie anschließend das Symbol für den Kochsensor.





• Sobald der Siedepunkt erreicht ist, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und reduziert die Leistung automatisch auf eine Warmhaltestufe. Diese Stufe kann manuell angepasst werden.





2.4.2 Sensor zum Grillen, Braten und Frittieren

• Diese Funktionen sind nur über den Bereich Alltägliches Kochen (hOn-App) zugänglich.
• Für Grill- und Pfannebratenfunktionen wird empfohlen, vor Aktivierung der Funktion leeres Kochgeschirr zu verwenden.
• Für das Frittieren wird empfohlen, das Kochgeschirr vor Aktivierung mit 1,5 Litern Bratöl (ca. 5 cm Bratöltiefe) zu füllen. Das Bratuel muss Umgebungstemperatur haben.

3. PFLEGE UND REINIGUNG

3.1 ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Regelmäßige Reinigung kann die Lebensdauer Ihres Geräts verlängern.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch;
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberem Boden;
- Kratzer auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfelds nicht;
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist;
- Verwenden Sie einen speziellen Glasschaber.

3.2 REINIGUNG DES KOCHFELDS

Vergewissern Sie sich vor Beginn der Reinigung, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind. Beachten Sie stets die empfohlenen Reinigungsanweisungen und vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche des Kochfelds beschädigen können.

a) FETTVERSCHMUTZUNGEN

Dieses Verfahren wird für folgende Fälle empfohlen: Spritzer, die beim Braten oder Grillen von Fleisch entstehen.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Nehmen Sie überschüssige Flüssigkeit um den Topf mit Küchenpapier auf und entfernen Sie anschließend den Topf.
- Reinigen Sie die Koccooktoperfläche mit einem Tuch und einer Reinigungslösung.
- Falls erforderlich, reinigen Sie das Kochfeld ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem speziellen Reiniger für Induktionskochfeldglas.

b) ZUCKERHALTIGE VERSCHMUTZUNGEN

Dieses Verfahren wird für Lebensmittel empfohlen, die aufgrund ihres hohen Zuckergehalts sofort entfernt werden müssen, um Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden (Sirup, Marmelade oder Konfitüre).
- Wenn das Kochfeld noch warm ist, nehmen Sie überschüssige Flüssigkeit um den Topf mit Küchenpapier auf und entfernen Sie anschließend den Topf.
- Falls erforderlich, wird empfohlen, einen Schaber in einem spitzen Winkel zu verwenden, um verbleibende Rückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie die Koccooktoperfläche mit einer Reinigungslösung und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
- Falls erforderlich, reinigen Sie das Kochfeld ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem speziellen Reiniger für Induktionskochfeldglas.

c) STÄRKEHALTIGE VERSCHMUTZUNGEN

Dieses Reinigungsverfahren wird für folgende Lebensmittel empfohlen: Nudeln, Reis und Kartoffeln.
- Nehmen Sie überschüssige Flüssigkeit um den Topf mit Küchenpapier auf und entfernen Sie anschließend den Topf.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um eventuelle Stärkeablagerungen anzufeuchten. Lassen Sie es einige Minuten einwirken.
- Reinigen Sie die Koccooktoperfläche mit einem Tuch und einer Reinigungslösung.
Nach der Reinigung trocknen Sie das Kochfeld mit einem weichen Tuch ab.
- Falls erforderlich, reinigen Sie das Kochfeld ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem speziellen Reiniger für Induktionskochfeldglas.

HINWEIS: Diese Anweisungen gelten auch für: Wasserränder, Kalkablagerungen, Fettflecken.

d) GLÄNZENDE METALLVERFÄRBUNGEN

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

4. FEHLERANZEIGE UND ÜBERPRÜFUNG

4.1 FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Der Induktionsherd kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass der Induktionskog an das Netzteil angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Zuhause oder Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Steuerung ist gesperrt.	Entsperre die Steuerung, indem du den Abschnitt "Wie das Produkt funktioniert" ankreuze.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es könnte Wasserrückstände an den Bedienelementen sein oder du übst nicht den richtigen Druck auf die Knöpfe aus.	Stelle sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist, und benutze beim Berühren der Bedienelemente den richtigen Druck.
Das Glas wird zerkratzt.	Raues Kochgeschirr. Ungeeignete, abrasive Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe Die Abschnitte "Das richtige Kochgeschirr auswählen" sowie die Bereiche Pflege und Reinigung.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann durch die Konstruktion deines Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle schwingen unterschiedlich).	Das ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Der Induktionshof macht bei hoher Hitze ein leises Brummgeräusch.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Lüftergeräusch kommt vom Induktionskof.	Ein Kühlventilator, der in Ihren Induktionskoven eingebaut ist, ist eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochs weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Aktion. Schalten Sie den Strom zum Induktionsherd an der Wand nicht aus, während der Ventilator läuft.
Die Pfannen werden nicht heiß und U erscheint im Display.	Der Induktionsherd kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Der Induktionsherd kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Induktionsgaren geeignet ist. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht.

Der Induktionshof oder eine Kochzone hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und Zahlen, schalten Sie den Strom zum Induktionskoch an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
D0-Warnung erscheint auf der Anzeige	Zwei Knöpfe gleichzeitig drücken, Wassertropfen oder Staub auf das Glas	Achte darauf, dass keine Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden, und reinige den Kochhof, um Wasser- oder Staubrückstände zu entfernen.
Die Kochfunktion kann nicht aktiviert werden.	Die Kochzone ist noch heiß.	Überprüfen Sie, ob das H-Symbol sichtbar ist. Wenn ja, warten Sie, bis das Symbol verschwindet, bevor Sie fortfahren.
Die Funktion Full Zone / Varycook wird immer wieder deaktiviert	1. Zwei oder mehr Töpfe werden gleichzeitig bzw. in derselben Kochzone verwendet. 2. Du schiebst den Topf zu schnell zwischen den Abschnitten.	1. Entfernen Sie alle Töpfe bis auf einen. 2. Den Topf langsam bewegen.
Knister- oder Klickgeräusche	Design deines Kochgeschirrs, verschiedene Metallschichten können unterschiedlich vibrieren.	Keine Maßnahmen erforderlich. Das ist bei Kochgeschirr normal.
Brummgeräusch	Induktionstechnologie: Dies geschieht beim Kochen mit hoher Leistungsstärke.	Keine Aktion erforderlich. Niedrigere Leistungspegel erzeugen weniger Geräusche.
Brummgeräusch	Der eingebaute Lüfter wird aktiviert.	Keine Aktion erforderlich. Der Ventilator wird automatisch ausgeschaltet, sobald der Kochhof abgekühlt ist.
Hochfrequentes Pfeifen	Mehrere Kochzonen arbeiten gleichzeitig mit maximaler Leistung.	Keine Aktion erforderlich. Niedrigere Leistungspegel erzeugen weniger Geräusche.
Lautes Pfeifen	Das Kochgeschirr ist leer.	Fülle das Kochgeschirr mit Wasser oder Essen.
Der Induktionshof oder eine Kochzone hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Überhitzung.	Schalte den Herd aus und entferne alle Pfannen von der Glasoberfläche für 10 Minuten. Bitte überprüfen Sie, ob: Pfannen waren beim Kochen leer; es gibt jegliche Verstopfung im darunterliegenden Produktbereich; wenn das Produkt wegen Stromausfalls abgeschaltet wurde, selbst vorübergehend; Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

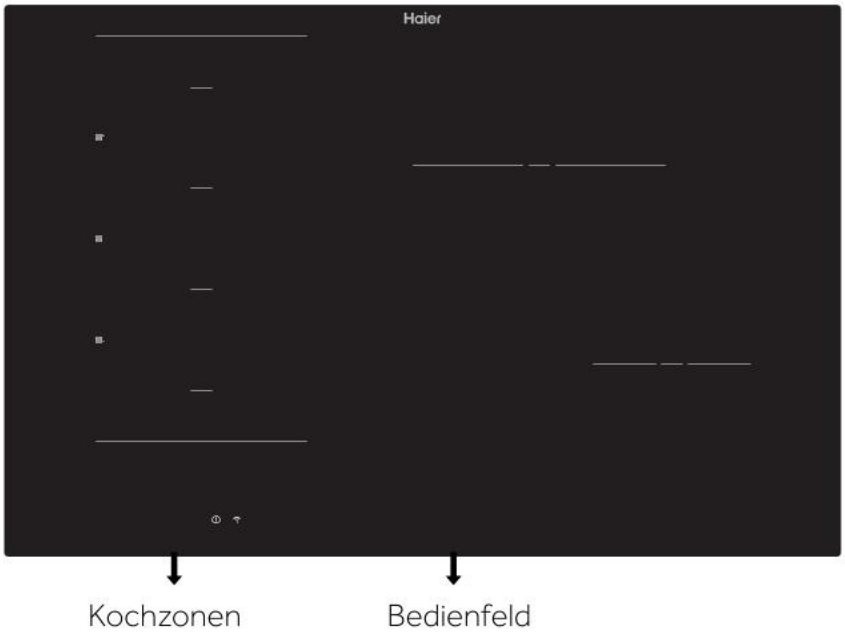
4.1.2 FEHLERCODES

ERROR CODE	WHERE DISPLAYED		ACTIONS
E0			ASA anrufen
	Vorne links		
E1			ASA anrufen
	Vorne links		
E2			ASA anrufen
	Vorne links		
E3			ASA anrufen
	Vorne links		
E4	links	rechts	Netzspannung mit Hilfe des Benutzerhandbuchs prüfen, wenn sie OK ist, ASA anrufen
E5			Abkühlung abwarten, Fremdkörper reinigen und/oder entfernen
	Vorne links		
E6	Hinten links	Hinten rechts	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
	Vorne links	Vorne rechts	
E7	Hinten links	Hinten rechts	ASA anrufen
	Vorne links	Vorne rechts	
E8	Hinten links	Hinten rechts	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
	Vorne links	Vorne rechts	
E9			ASA anrufen
	Vorne links		

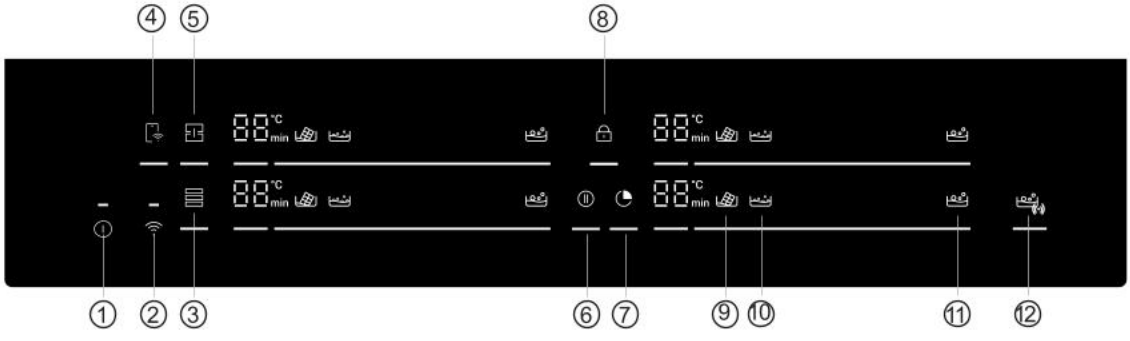
* ASA = Kundendienstzentrum

5. PRODUKTEINFÜHRUNG

5.1 DRAUFSICHT AUF DAS PRODUKT



5.2. KONTROLLPANEL



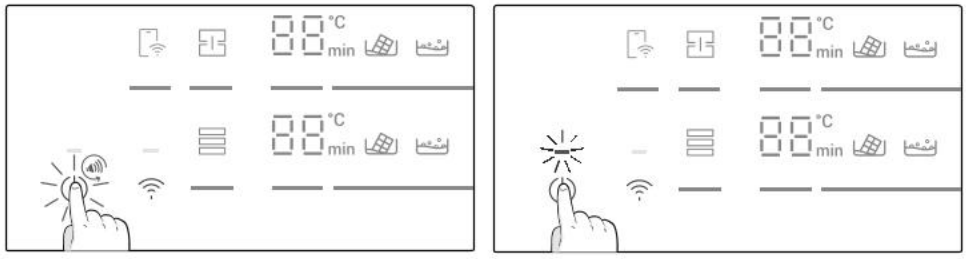
1. AN/AUS
2. WLAN
3. Varycook/Slidecook
4. Fernsteuerung
5. Volle Zone
6. Pause
7. Timer
8. Kindersicherung
9. Schmelzen
10. Köcheln
11. Kochen
12. Siedesensor (*nur wenn vorhanden)

HINWEIS: Die in den folgenden Abschnitten gezeigten Bilder der Benutzeroberfläche können sich leicht von denen unterscheiden oben dargestellt; jedoch bleiben die Gesamtfunktionalität und Nutzung des Produkts unverändert.

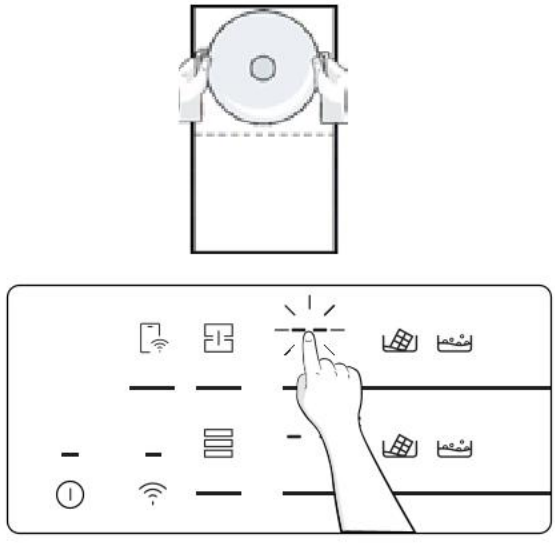
6. FUNKTIONSWEISE DES PRODUKTS

6.1 ERSTER EINSATZ

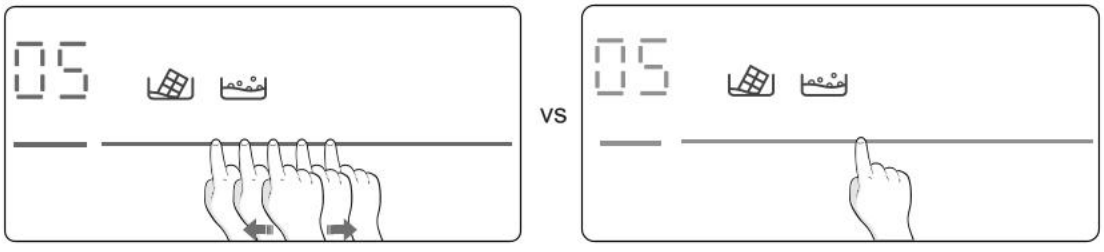
DEN HERD EIN- UND AUSSCHALTEN



WÄHLE DIE KOCHZONE AUS



STELLEN SIE DIE LEISTUNGSSTUFE EIN



Der Nutzer kann während des Kochens die Leistungsstufe ändern und denselben Vorgang wiederholen. Die Ziffern werden Zeigen Sie das Set der Leistungsstufe: Jede Kochzone hat eine unterschiedliche Anzahl von Leistungsstufen, die verwendet werden von 1 (min) bis maximal 15. Jedes Level hat einen automatischen Abschalt, der von 1 bis 8 Stunden variieren kann.

Temps de niveau de puissance [heure]

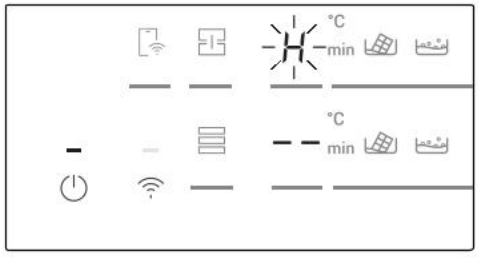
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Schmelzen , Köcheln , Kochen kann durch Scrollen auf dem Schieberegler in Übereinstimmung mit den jeweiligen Symbolen ausgewählt werden.

ACHTUNG: Nach dem Einschalten des Kochfelds oder nach dem Beenden aller Garvorrichtungen, falls dann kein Strom mehr Der Pegel wird innerhalb einer Minute eingestellt, der Kocher schaltet sich aus.

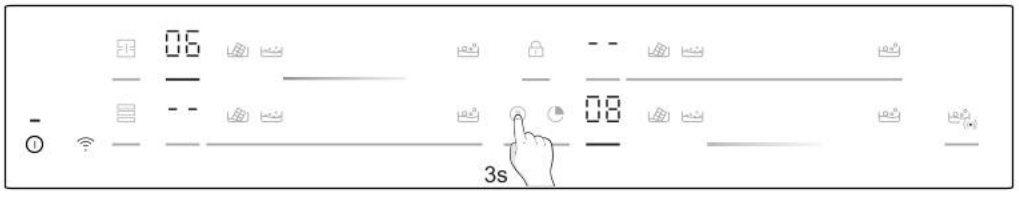
Wenn das Display anzeigt, bedeutet das:
- Der Topf befindet sich nicht in der ausgewählten Kochzone;
- Die Pfanne ist nicht richtig positioniert bzw. überhaupt nicht auf dem Herd platziert;
- Gras ist nicht für die Induktion geeignet;
- Die Abmessungen des Topfes sind kleiner als der in der ausgewählte Zone geforderte Mindestdurchmesser.
- Wenn innerhalb einer Minute kein geeigneter Topf platziert wird, schaltet sich die Kochzone ab.

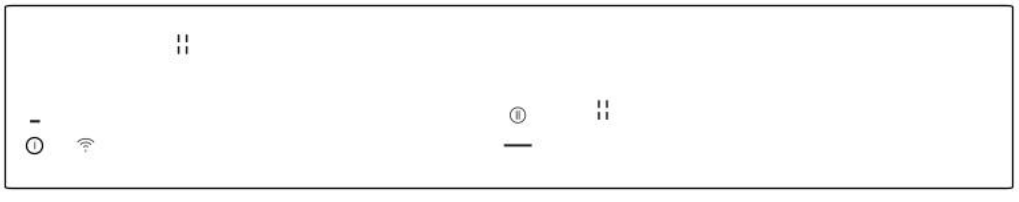
HITZEWARNUNG KOCHENZONE





DAS KOCHEN PAUSIEREN

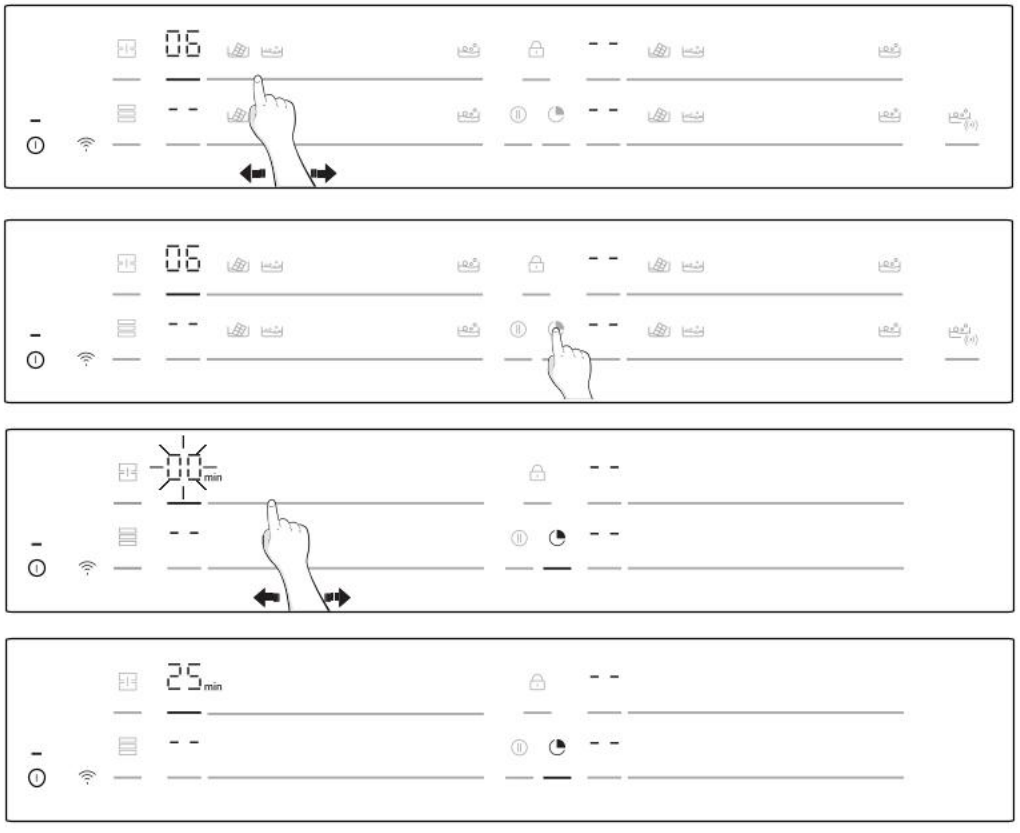




WARNUNG: Beim Betreten des Pausemodus sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. So kann der Induktionskeller im Notfall immer mit der EIN/AUS-Steuerung ausgeschaltet werden.

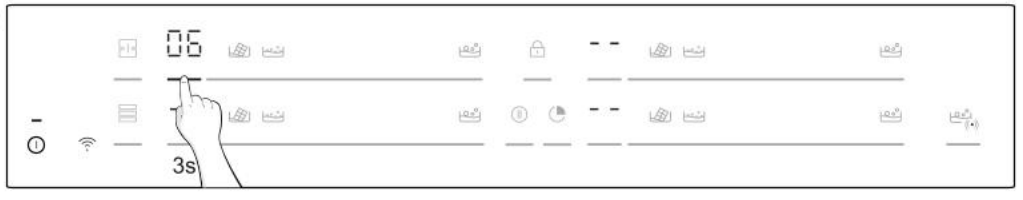
FESTE KOCHTZEIT

Wenn die Zeit abläuft, wird die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet.



HÖR AUF ZU KOCHEN

A

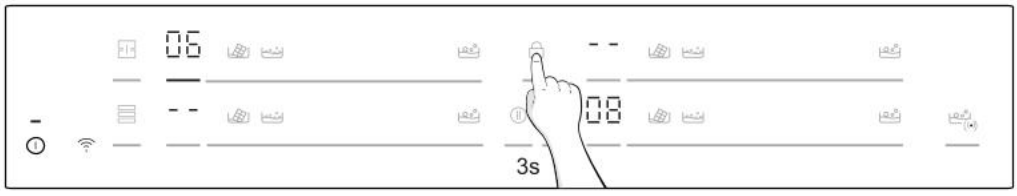


B

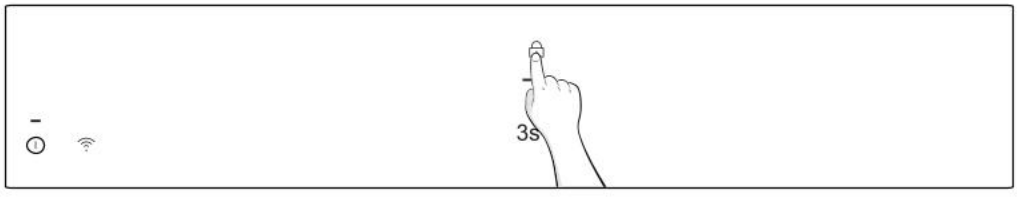


SCHLÜSSELSCHLOSS

ON



OFF



HINWEIS: Wenn der Herd ausgeschaltet ist, während die Kindersicherung aktiv ist, bleibt der Bildschirm gesperrt, wenn Der Kocher ist wieder eingeschaltet.

FULL ZONE

Die Full Zone ist ein Kochbereich, der mehrere Kochzonen in vorderer und hinterer Position kombiniert, wodurch eine einzige vertikale Zone entsteht. Töpfe müssen entsprechend „ Dimension & placement" platziert werden.

ON



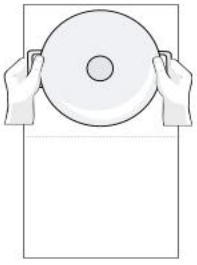
OFF

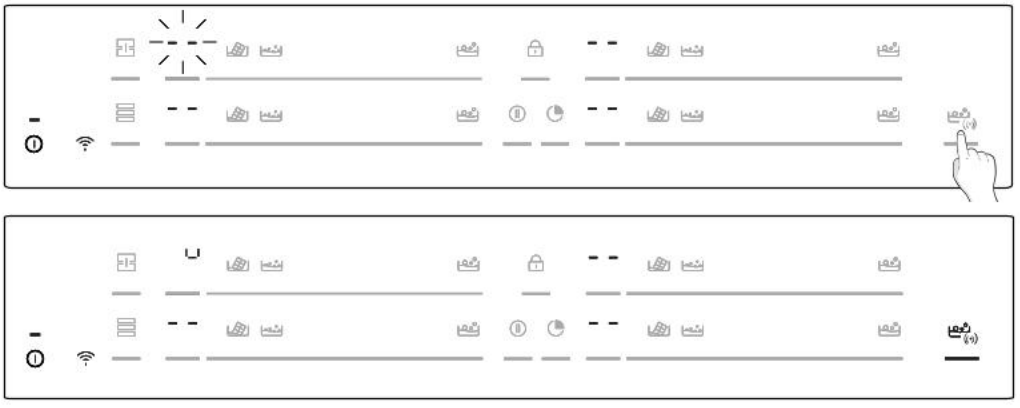


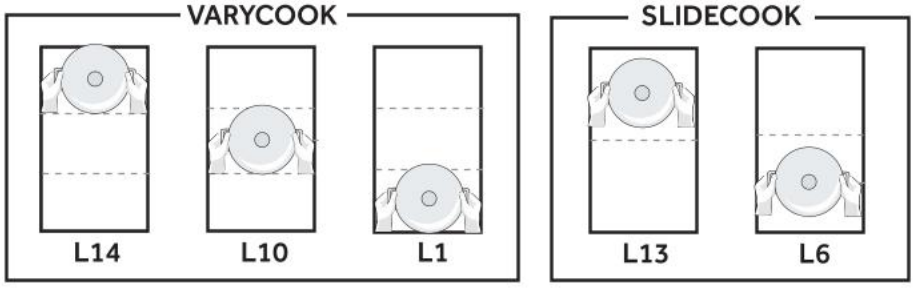


VARYCOOK ZONE/SLIDECOOK ZONE

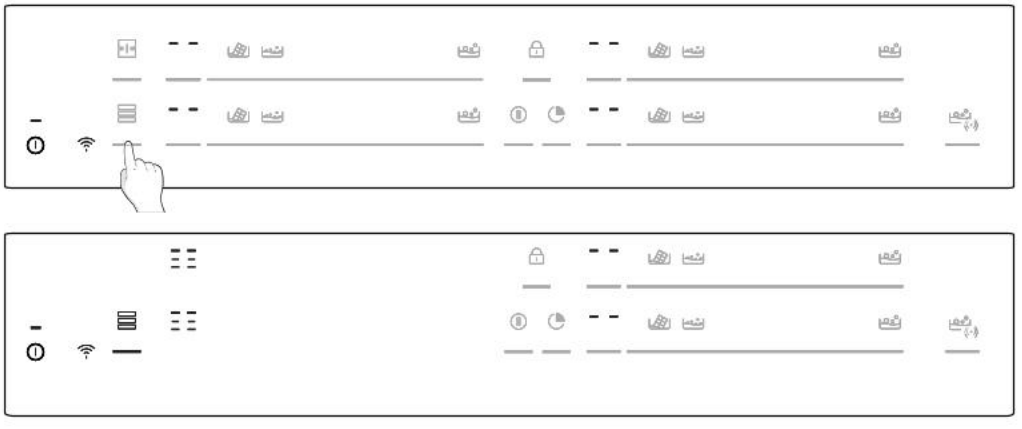
Diese Funktion wird verwendet, um feste Leistungspegel in verschiedenen Bereichen entsprechend der Position von vorab einzustellen. Der Topf: VARYCOOK hoch (l.14), mittel (l.10), niedrig (l.1). SLIDECOOK hoch (l.13), niedrig (l.6). Für den minimalen Topfdurchmesser mit dieser Funktion siehe siehe auf die mittlere Position im rechteckigen Bereich, der in der Tabelle unter ""Dimension & Platzierung"" gezeigt wird."





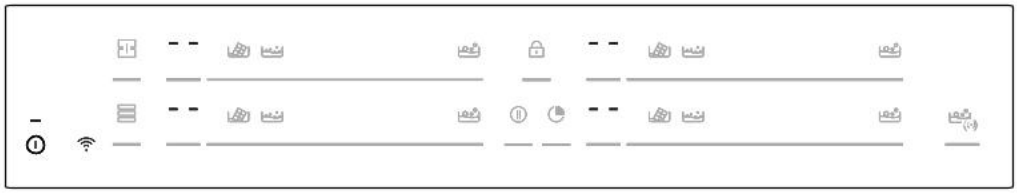


ON



OFF



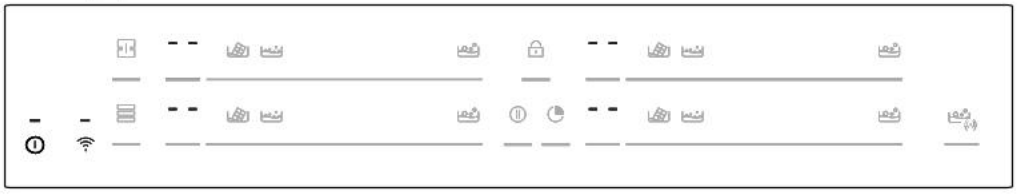


6.2 KONNEKTIVITÄT

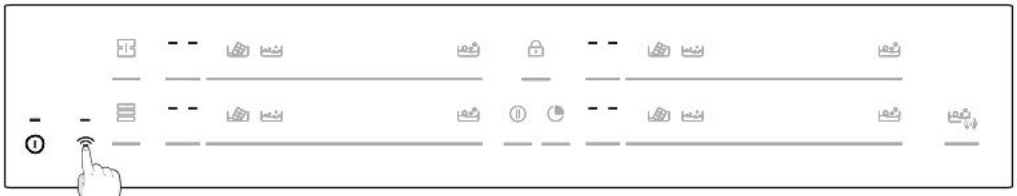
6.2.1 WI-FI-EINSTELLUNGEN

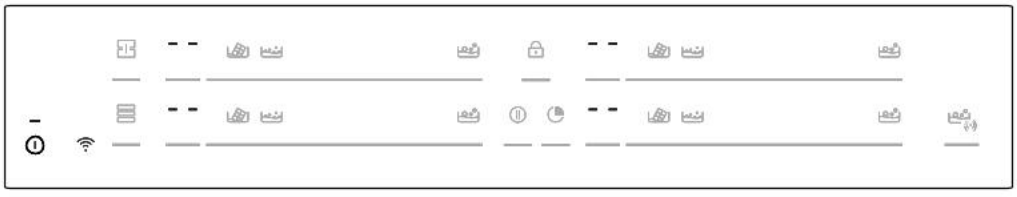
Wi-Fi EIN



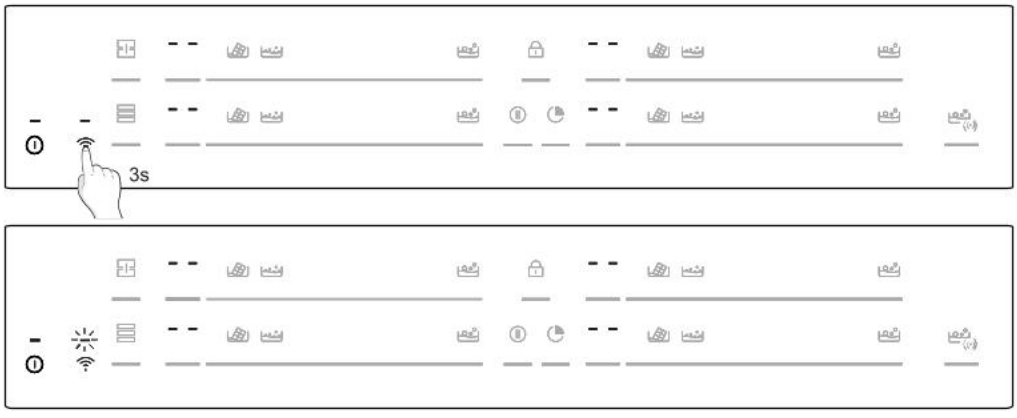


Wi-Fi AUS



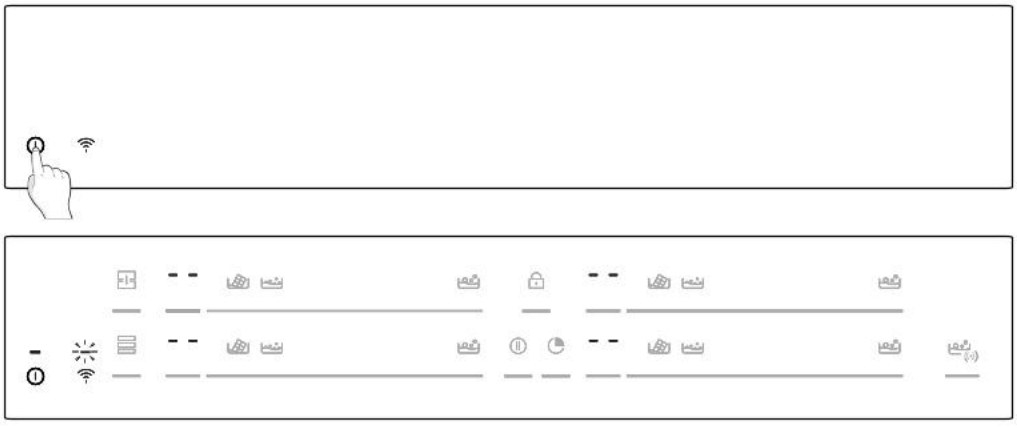


Wi-Fi RESET



6.2.2 VERBINDUNG MIT DER hOn APP

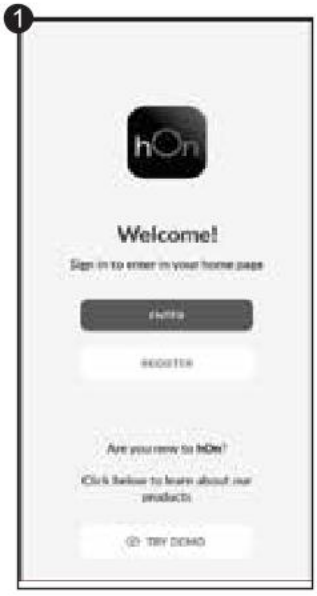
QUICK PAIR



Folgen Sie den Anweisungen in der App.

Registrierung eines neuen Benutzers

1



Klicken Sie auf „Register".

2



Sie können sich über soziale Netzwerke registrieren oder sich mit Ihrer E-Mail-Adresse anmelden.

Quick-Pair-Einrichtung



Wählen Sie „Add appliance“



Erteilen Sie die Standortberechtigung



Wählen Sie Hob aus der Gerätekategorie



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

5



Nach dem Einschalten beginnt die hOn App, nach Ihrem Haushaltsgerät zu suchen

6



7



Wählen Sie Ihr Gerät aus, tippen Sie auf „connect" und warten Sie einige Sekunden Ihr Kochfeld wird erkannt und Sie können

Funktionen/Rezepte über hOn anzeigen und einstellen.



Índice

103 ANTES DE COMENZAR

106 GUÍAS DE COCCIÓN

111 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

112 VISUALIZACIÓN DE FALLOS E INSPECCIÓN

115 INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

116 Funcionamiento del producto

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para reparaciones. Compruebe si existe algún daño ocasionado durante el transporte y, en caso de duda, consulte con un técnico cualificado antes de utilizar el aparato. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

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

1. ANTES DE COMENZAR

1.1 INFORMACIÓN GENERAL

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

Por esta razón:
- Algunas funciones se activarán o se desactivarán automáticamente en ausencia de recipientes sobre las zonas de cocción o cuando estos no estén colocados correctamente.
- En otros casos, las funciones se desactivarán automáticamente después de unos segundos cuando se requieran varios pasos (por ejemplo, "ENCENDIDO/APAGADO DE LA PLACA" sin "SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN").
- En caso de uso prolongado, el aparato puede no apagarse inmediatamente, incluso con todas las zonas de cocción desactivadas, ya que se encuentra en fase de enfriamiento; el símbolo H aparece en la pantalla de la zona de cocción hasta que se enfría completamente.

Activación segura: el producto se activa con la presencia de recipientes en la zona de cocción. El proceso de calentamiento no se inicia o se interrumpe si no hay recipientes o si estos se retiran.
Apagado de seguridad: por razones de seguridad, cada zona de cocción tiene un tiempo máximo de funcionamiento, que depende del nivel máximo de potencia seleccionado.

1.2 GESTIÓN DE ENERGÍA

Cuando se utiliza el producto por primera vez, la cocina se ajusta a la máxima potencia alcanzable. Se pueden elegir diferentes límites de potencia según el sistema principal de alimentación doméstica utilizando la función de gestión de energía.

Cómo configurar la gestión de energía
Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo hasta.
Diferentes rangos de potencia.
Las hobs de inducción pueden limitarse automáticamente para funcionar a niveles de potencia más bajos, para evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la Función de Gestión de Energía:
Enciende la cocina y luego pulsa ⏸ durante 5 segundos.
El indicador del temporizador mostrará "P8", que significa nivel de potencia 8. El modo predeterminado está en 7,4kW.

Para cambiar a otro nivel
Desplázate a la izquierda y derecha del control deslizante para cambiar el nivel de gestión de energía.
Hay 8 niveles de potencia, desde "P1" hasta "P8". El indicador de temporizador mostrará uno de ellos

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

Función de Gestión de Energía de Confirmación y Salida

Para confirmación, apaga la placa de cocina. El nivel de potencia se guardará automáticamente. El valor seleccionado es
almacenado de forma permanente y permanece incluso después de apagar la fuente principal. Para cambiar el nivel de potencia, repite las operaciones descritas anteriormente.
NOTA: dependiendo de la selección de gestión de energía, algunos niveles y funciones de potencia de la

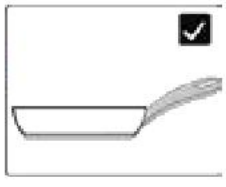
Las zonas de cocción podrían limitarse automáticamente para no superar el valor seleccionado. En particular, en caso de de un nivel de gestión de energía menor a 4,5 kW, función de potencia, Varycook y algo de cocina No se pudieron seleccionar preparativos con la app. En particular, la última selección de nivel de poder puede ser rechazada o ajustada según la cantidad disponible de energía residual del escenario anterior."

1.3 ELECCIÓN DEL UTENSILIO DE COCINA ADECUADO

1.3.1 Características del utensilio de cocina

Utilice únicamente recipientes con el símbolo de inducción.

Utilice solo recipientes con un fondo perfectamente plano. De lo contrario, pueden producirse las siguientes situaciones:



- No detección del recipiente;
- Bajo rendimiento;
- Ruidos no deseados.

Utilice únicamente recipientes con base lisa, para evitar rayar la superficie de la placa de cocción.

NOTA: evite en la medida de lo posible mover los recipientes sobre la superficie de vidrio para minimizar los arañazos.

Prueba del imán



La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor; por ello, los recipientes deben contener hierro. Si ya dispone de utensilios de cocina, puede comprobar si el material es magnético utilizando un imán. Los recipientes son adecuados si son atraídos por el imán.Los utensilios fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica, barro.

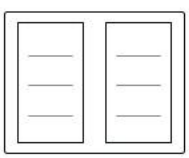
1.3.2 Utensilios de cocina de mayor calidad

Todos los utensilios con el símbolo de inducción son generalmente válidos. Sin embargo, el comportamiento puede variar según el tipo de base. El diámetro del recipiente indicado por los fabricantes se refiere a la medida externa. La superficie ferromagnética real en la base —esencial para la cocción por inducción— puede ser menor, dependiendo de la marca y del tipo de recipiente. Para verificar su tamaño, realice la prueba del imán descrita en el párrafo anterior.

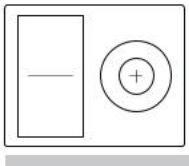
1.3.3 Dimensiones y colocación

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente. Coloque el recipiente asegurándose de que esté bien centrado en la zona de cocción.

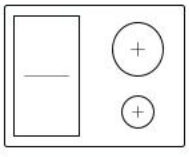
NOTA: se recomienda no utilizar recipientes que superen el perímetro de la zona de cocción. Para el correcto funcionamiento de la placa, es necesario utilizar recipientes cuyo diámetro de base esté dentro del rango indicado en la siguiente tabla.



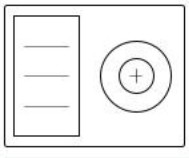
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



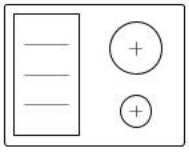
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



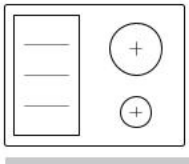
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTA: al utilizar un recipiente con un diámetro inferior al mínimo requerido, este podría no ser detectado. En cambio, al utilizar uno con un diámetro superior al máximo permitido, pueden producirse fallos o un bajo rendimiento.

ATENCIÓN: no coloque el recipiente sobre o cerca del panel de control durante la cocción ni durante la fase de enfriamiento.

2. GUÍAS DE COCCIÓN

2.1 TABLA DE POTENCIA

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

* Cocción continua de panqueques en el nivel 5–6.
** Fusión en el nivel 2; cuando comience a fundirse, pasar al nivel 1 para mantenerlo líquido.

2.2 TABLA DE COCCIÓN

PAUTAS PARA LA COCCIÓN MANUAL					COCCIÓN DIARIA Y PROGRAMAS ESPECIALES DISPONIBLES	CUISSON QUOTIDIENNE, RECETTES ET PROGRAMMES SPÉCIAUX	RECETTES CULINAIRES AVEC CAPTEUR DISPONIBLES
CATEGORÍA DE ALIMENTOS	RECETA	Precalentar		Cocción	SUR LE PRODUIT	PROGRAMMES DISPONIBLES	SUR L'APPLICATION (*)
		Fase de calentamiento	Nivel de potenci a	Nivel de potencia		SUR L'APPLICATION	
Pasta y arroz	Pasta	Heating Water	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Arroz con leche	Calentar la leche	13 - 15	6 - 8			
	Arroz cocido	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Saltear, asar	13 - 15	6 - 8			
Carne	Carne asada	Saltear, asar	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Filete a la parrilla	Precalentar la parrilla	10 - 13	10 - 13			
	Salchichas y hamburguesas	Precalentar la parrilla	10 - 11	10 - 13			
	Trozos de pollo	Precalentar la sartén	10 - 11	6 - 10			
	Filete empanado	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13			
Pescado	Pescado asado	Precalentar la parrilla	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filete de pescado	Saltear	10 - 13	8 - 10			
	Gambas y langostinos	Saltear	10 - 13	10 - 13			
Verduras y legumbres	Patatas frescas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Patatas congelad s para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14			
	Verduras a la parrilla	Precalentar la parrilla	6 - 11	10 - 13			
	Pimientos, calabacines y berenjenas	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13			
Huevos y productos con huevo	Huevos duros	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Huevos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10			
	Tortitas	Precalentar la sartén	6 - 11	5 - 6			
Salsas, cremas y postres	Salsas de tomate	Calentar la salsa	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Queso fundido	Derretir	6 - 11	2 - 5			
	Crema y natillas	Calentar la crema	4 - 6	2 - 4			
	Chocolate derretido	Derretir	1 - 2	1			
	Mantequilla	Derretir	1 - 3	1 - 3			

2.3 PREPARACIONES DE COCCIÓN CON LA APP

Preci Probe como termómetro

Configure en la app hOn la temperatura objetivo que desea alcanzar, introduzca el PreciProbe en el alimento o, con su accesorio, en líquidos, y podrá observar desde la app el aumento de la temperatura hasta alcanzar el valor establecido.

Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos. No es posible utilizarlo cuando la función de Cocción Asistida está en funcionamiento.

Cocción Asistida: función "Cook with me"

Seleccione en la app hOn recetas o programas especiales, siga paso a paso la preparación y la placa de cocción configurará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

Sous Vide

Tipo de cocción en el que el alimento se introduce en una bolsa al vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura.

Los alimentos preparados de esta manera resultan más jugosos y tiernos, conservando intactas sus propiedades nutricionales, lo que los hace más saludables y sabrosos.

Acceda a la app hOn, seleccione la categoría de alimento, elija este tipo de cocción, introduzca la bolsa con el alimento en el recipiente con agua y la placa de inducción establecerá automáticamente la temperatura de cocción adecuada para obtener un resultado perfecto.

Grill

Seleccione la categoría de alimento en la app hOn, seleccione este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura adecuada en un tiempo predeterminado.

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para preparar salsas, guisos, estofados y todas aquellas elaboraciones con un tiempo de cocción medio o largo predefinido.

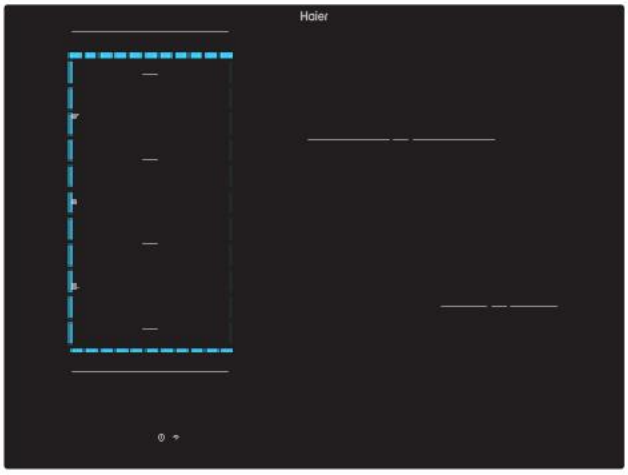
Cocción al vapor

Con la función de cocción al vapor puede cocinar alimentos como verduras, carne o pescado en recipientes equipados con una cesta para vapor. La cocción al vapor es más rápida que la ebullición, ya que los alimentos no están sumergidos en un líquido, pierden menos nutrientes y conservan mejor su contenido vitamínico, mejorando así el sabor y la textura, que será más compacta y agradable.

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

2.4 SENSOR BIÓNICO

Estos sensores están disponibles para mejorar los métodos de cocción: ebullición, parrilla, fritura en sartén y fritura profunda. Todos ellos son accesibles en la sección Everyday Cooking (hOn app) y en las zonas de cocción seleccionadas.



Instrucciones de uso

• El rendimiento de cocción puede variar en función de la calidad del utensilio: consulte el apartado El diámetro óptimo del fondo del recipiente es de 18 cm.

• El recipiente debe colocarse centrado en la zona de cocción y no debe moverse durante la fase inicial de cocción (fase de precalentamiento).

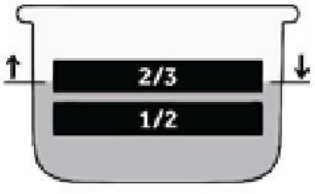
• La función debe iniciarse únicamente cuando la placa esté fría.

• El uso de la función está limitado a una zona a la vez.

2.4.1 Sensor de ebullición

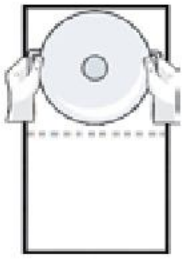
Esta función facilita la ebullición, eliminando la necesidad de supervisión constante o ajustes manuales. El sensor de ebullición controla el proceso de cocción y reduce automáticamente la potencia a un nivel de cocción a fuego lento una vez que se alcanza el punto de ebullición.

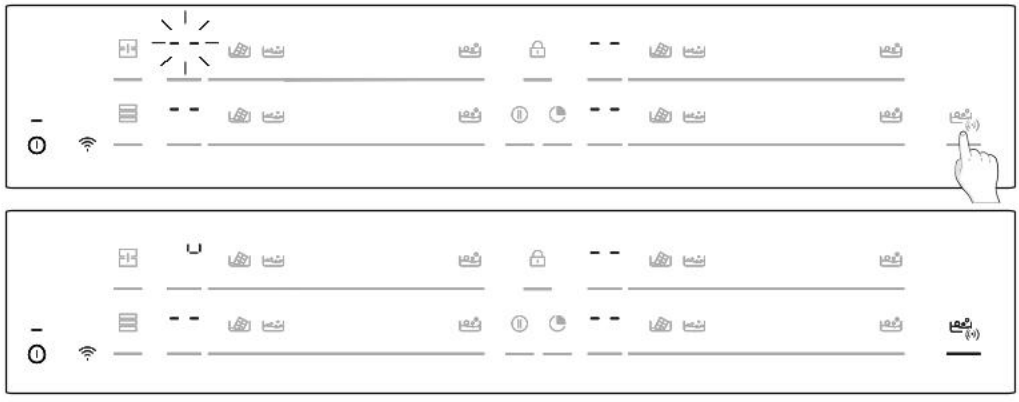
• Llene la olla con agua fría entre 1/2 y 2/3 de su capacidad.



• Coloque la olla sobre la placa y seleccione la zona de cocción.

• A continuación, pulse el icono del sensor de ebullición.





• Cuando se alcance el punto de ebullición, la placa emitirá una señal acústica y reducirá automáticamente la potencia a un nivel de mantenimiento. Este nivel se puede ajustar manualmente.





2.4.2 Sensor de asado, fritura en sartén y freído profundo

• Estas funciones solo son accesibles desde la sección de Cocina Cotidiana (app hOn)
• Para las funciones de asar y freír en sartén, se recomienda usar utensilios vacíos antes de activar la función.
• Para freír en aceite profundo, se recomienda llenar la utensilia con 1,5 litros de aceite de freír (unos 5 cm de profundidad de aceite) antes de activar la función. El aceite debe estar a temperatura ambiente.

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.1 RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede prolongar la vida útil de su aparato.
- Limpie la placa de cocción después de cada uso;
- Utilice siempre recipientes con la base limpia;
-Los arañazos en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa de cocción;
-Utilice un limpiador específico adecuado para la superficie de la placa;
-Utilice una rasqueta especial para el vidrio.

3.2 LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de proceder con la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas. Recuerde siempre seguir las instrucciones de limpieza recomendadas y evitar el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa de cocción.

a) SUCIEDAD GRASA

Este procedimiento se recomienda para los siguientes casos: salpicaduras causadas al freír o asar carne.
- Deje que la placa de cocción se enfríe.
- Absorba cualquier líquido en exceso alrededor del recipiente con papel de cocina y, a continuación, retire el recipiente.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción por segunda vez utilizando agua caliente y un limpiador específico para vidrio de placas de inducción.

b) SUCIEDAD AZUCARADA

Este procedimiento se recomienda para alimentos que, debido a su alto contenido en azúcar, deben eliminarse rápidamente para evitar daños en la superficie de la placa de cocción (jarabes, mermeladas o conservas).
- Cuando la placa de cocción aún esté caliente, absorba cualquier líquido en exceso alrededor del recipiente con papel de cocina y, a continuación, retire el recipiente.
- Si es necesario, se recomienda utilizar una rasqueta en ángulo agudo para eliminar cualquier residuo restante.
- Limpie la superficie de cocción con una solución detergente y séquela con papel de cocina.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción por segunda vez utilizando agua caliente y un limpiador específico para vidrio de placas de inducción.

c) SUCIEDAD POR ALMIDÓN

Este procedimiento de limpieza se recomienda para los siguientes tipos de alimentos: pasta, arroz y patatas.
- Absorba cualquier líquido en exceso alrededor del recipiente con papel de cocina y, a continuación, retire el recipiente.
- Deje que la placa de cocción se enfríe.
- Utilice un paño húmedo para ablandar los restos de almidón. Déjelo actuar durante un par de minutos.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- Si es necesario, limpie la placa por segunda vez utilizando agua caliente y un limpiador específico para vidrio de placas de inducción.

NOTA: tenga en cuenta estas instrucciones también para: marcas de agua, depósitos de cal, manchas de grasa.

d) DECOLORACIÓN METÁLICA BRILLANTE

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

4. VISUALIZACIÓN DE FALLOS E INSPECCIÓN

4.1 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Sin electricidad.	Asegúrate de que la cocina de inducción esté conectada a la fuente de alimentación. Comprueba si hay un corte de luz en tu casa o zona. Si el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles revisando la sección Cómo funciona el producto.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya residuos de agua en los controles, o puede que no estés aplicando la presión correcta a los botones	Asegúrate de que la zona de control táctil esté seca y usa la presión adecuada al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Se usan productos abrasivos o de limpieza inadecuados.	Utiliza utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulta Elegir los utensilios adecuados y Secciones de cuidado y limpieza.
Algunas sartenes hacen ruidos de crujido o clic.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Se usan productos abrasivos o de limpieza inadecuados.	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica un fallo.
La cocina de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en un modo de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica un fallo.
Ruido del ventilador que viene de la cocina de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en la cocina de inducción se ha encendido para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la cocina de inducción.	Esto es normal y no requiere acción. No apagues la alimentación de la cocina de inducción en la pared mientras el ventilador está en marcha.
Las sartenes no se calientan y la U aparece en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para cocinar por inducción. La cocina de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utiliza utensilios adecuados para cocinar por inducción. Centra la sartén y asegúrate de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

La cocina de inducción o una zona de cocina se ha apagado inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error.	Fallo técnico.	Por favor, apunta las letras y números de error, cambia la alimentación de la placa de inducción apagada en la pared y contacta con un técnico cualificado.
Aparece advertencia d0 en pantalla	Pulsar dos botones a la vez, gotas de agua o polvo sobre el cristal	Asegúrate de que no se pulsan botones a la vez y limpia la cocina para eliminar cualquier residuo de agua o polvo.
La función de ebullición no puede activarse.	La zona de cocción sigue caliente.	Verifica si el símbolo H es visible. Si lo es, espera a que el símbolo desaparezca antes de continuar.
La función de zona completa / Varicook se desactiva constantemente	1. Se usan dos o más ollas al mismo tiempo / en la misma zona de cocción. 2. Estás deslizando la olla demasiado rápido entre secciones.	1. Quita todas las macetas excepto una. 2. Mueve la olla despacio.
Ruidos de crujidos o clics	El diseño de tus utensilios de cocina, diferentes capas metálicas pueden vibrar de forma distinta.	No hace falta ninguna acción. Esto es normal en utensilios de cocina.
Zumbido	La tecnología de inducción, esto ocurre al cocinar a altos niveles de potencia.	No se requiere acción. Niveles de potencia más bajos producen menos sonido.
Ruido de zumbido	El ventilador incorporado está activado.	No hace falta ninguna acción. El ventilador se detendrá automáticamente una vez que la cocina se enfríe.
Silbido agudo	Varias zonas de cocción funcionan a máxima potencia al mismo tiempo.	No se requiere acción. Niveles de potencia más bajos producen menos sonido.
Silbido fuerte	Los utensilios están vacíos.	Llena los utensilios de cocina con agua o comida.
La cocina de inducción o una zona de cocina se ha apagado inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error.	Sobrecalentamiento.	Apaga la cocina y retira todas las sartenes de la superficie de cristal durante 10 minutos. Por favor, verifica si: las sartenes estaban vacías mientras cocinaba; hay cualquier obstrucción en el área de producto de abajo; Si el producto se apagaba por un corte de luz, aunque fuera temporal; Si el problema persiste, llama a un técnico cualificado.

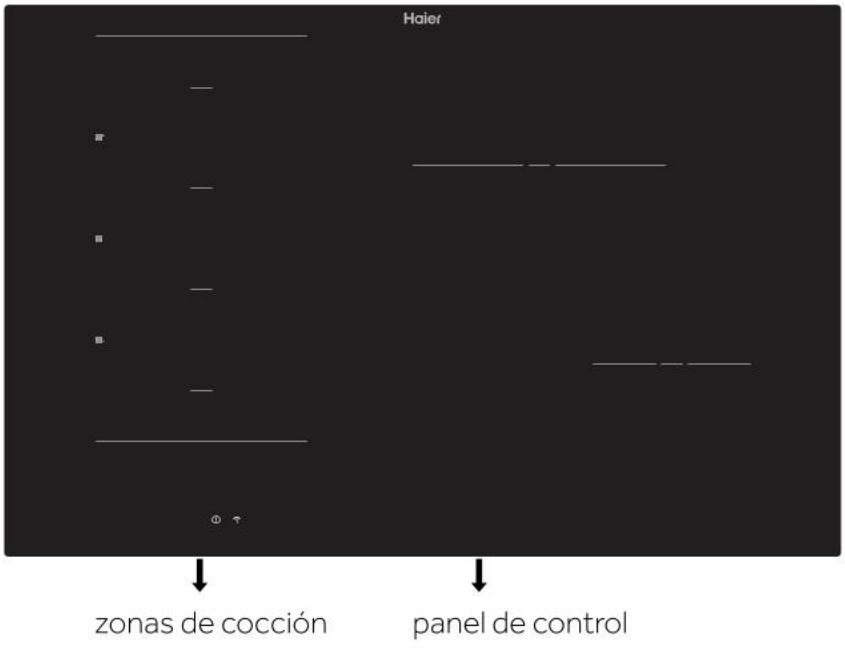
4.1.2 CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	DONDE SE MUESTRA		ACCIONES
E0			Llama a ASA
	Delantera izquierda		
E1			Llama a ASA
	Delantera izquierda		
E2			Llama a ASA
	Delantera izquierda		
E3			Llama a ASA
	Delantera izquierda		
E4	Izquierda	Derecha	Revisa el cable de corriente y el interruptor automático, revisa el voltaje de la fuente de alimentación Si está bien, llama a ASA
E5			Espera al enfriamiento, limpia y/o quítalo cuerpos extraños Si está bien, llama a ASA
	Delantera izquierda		
E6	Parte trasera izquierda	Trasero derecho	Consulta los requisitos de instalación mediante manual de usuario. Si está bien, llama a ASA
	Delantera izquierda	Delantera derecha	
E7	Parte trasera izquierda	Trasero derecho	Llama a ASA
	Delantera izquierda	Delantera derecha	
E8	Parte trasera izquierda	Trasero derecho	Consulta los requisitos de instalación en el manual de usuario. Si está bien, llama a ASA
	Delantera izquierda	Delantera derecha	
E9			Llama a ASA
	Delantera izquierda		

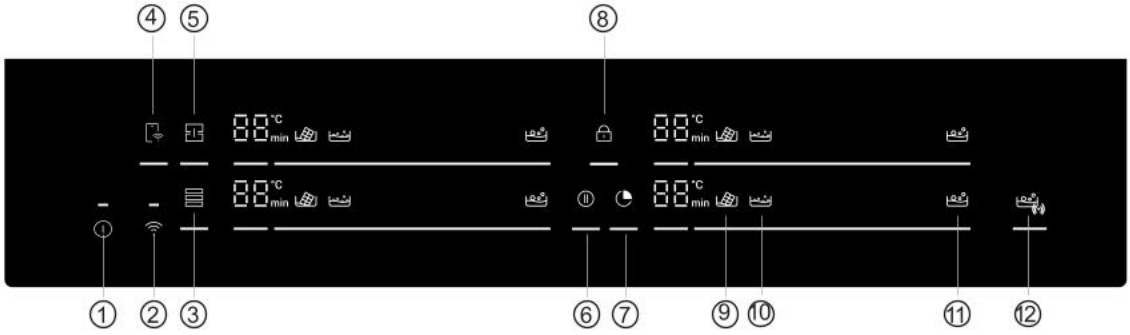
* ASA = Centro de servicio

5. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

5.1 VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTO



5.2. PANEL DE CONTROL



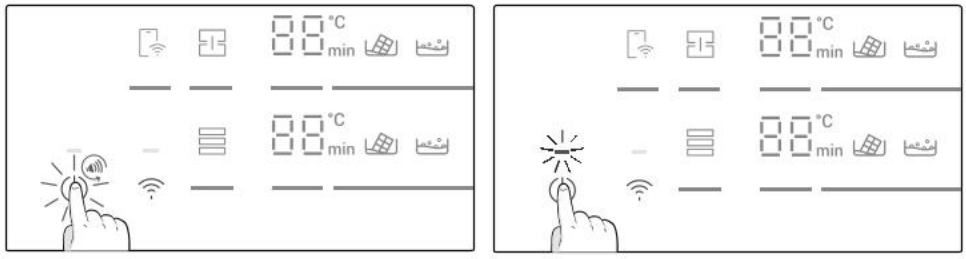
1. ENCENDIDO/APAGADO
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Control remoto
5. Zona Completa
6. Pausa
7. Temporizador
8. Bloqueo infantil
9. Derretirse
10. Cocción a fuego lento
11. Ebullición
12. Sensor de ebullición (*solo si está presente)

NOTA: Las imágenes de la interfaz de usuario mostradas en las siguientes secciones pueden diferir ligeramente de las que se muestran presentado anteriormente; sin embargo, la funcionalidad general y el uso del producto permanecen sin cambios.

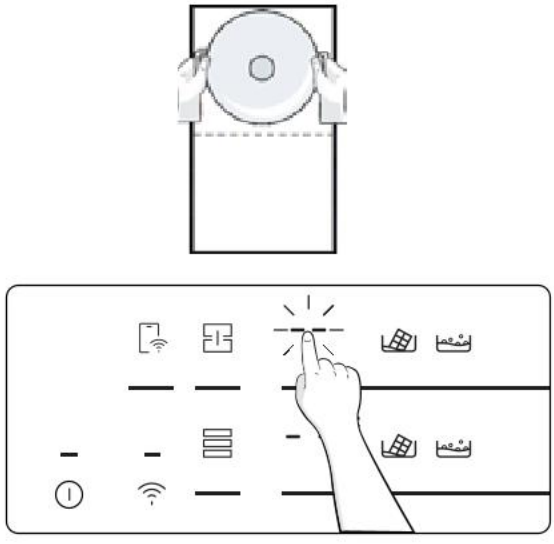
6. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

6.1 PRIMER USO

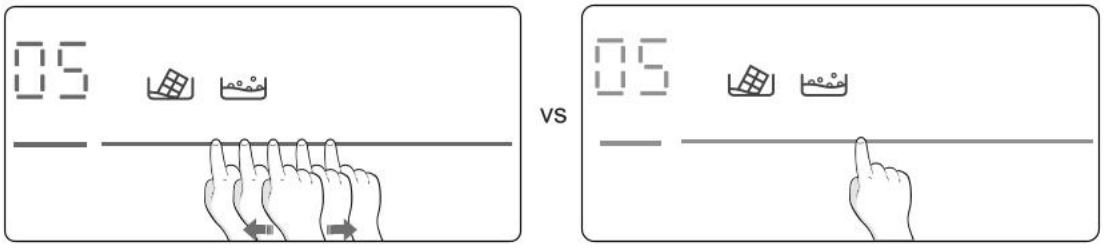
ENCENDIDO/APAGADO DE LA COCINA



SELECCIONA LA ZONA DE COCCIÓN



ESTABLECER EL NIVEL DE POTENCIA



El usuario puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción, repitiendo el mismo proceso. Los dígitos. Muestra el nivel de poder establecido: Cada zona de cocina tiene un número diferente de niveles de poder que se van de 1 (min) a 15 (máximo). Cada nivel tiene un apagado automático que puede variar de 1h a 8h.

Tiempo de nivel de potencia [hora]

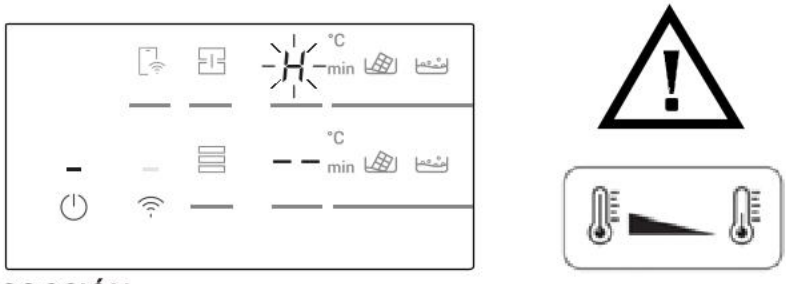
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Derretir , Hirvir a fuego lento , Ebullición puede seleccionarse desplazando el control deslizante en correspondencia con los iconos respectivos.

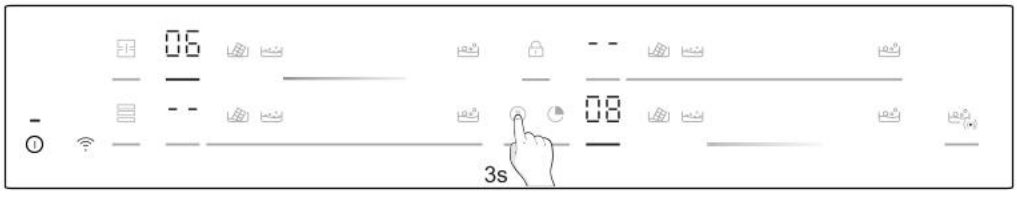
ATENCIÓN: después de encender la placa o después de terminar todas las cocciones, si es así, sin energía. El nivel se ajusta en un minuto, el fogón se apaga.

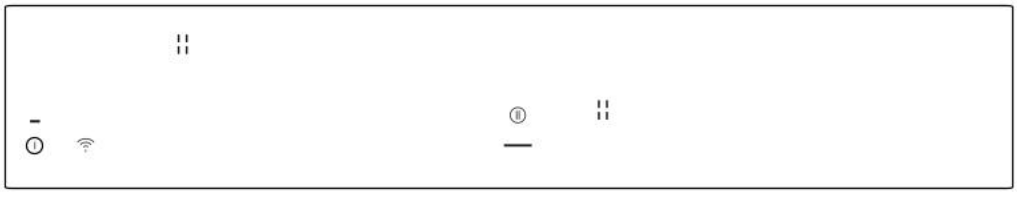
Si la pantalla muestra el icono de , esto significa que:
- La olla no está situada en la zona de cocción seleccionada;
- La sartén no está correctamente colocada o no se coloca en absoluto sobre la cocina;
- El Pot no es adecuado para la inducción;
- Las dimensiones de la maceta son menores que el diámetro mínimo solicitado en la zona seleccionada.
- Si no se coloca una olla adecuada en 1 minuto, la zona de cocción se apaga.

ADVERTENCIA DE CALOR EN LA ZONA DE COCCIÓN



PAUSA DE COCCIÓN

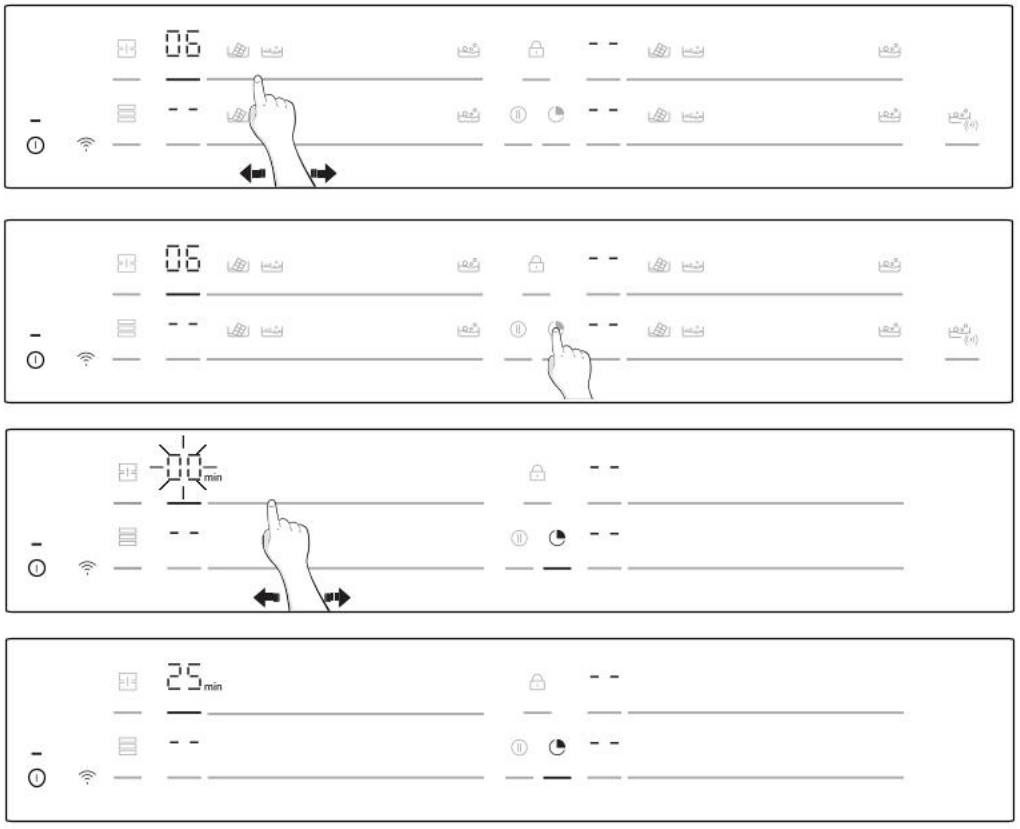




ADVERTENCIA: Al entrar en modo pausa, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO están desactivados. De este modo, la placa de inducción siempre puede apagarse con el control de encendido/apagado en caso de emergencia.

FIJA EL TIEMPO DE COCCIÓN

Cuando transcurra el tiempo, la zona de cocción seleccionada se apagará.

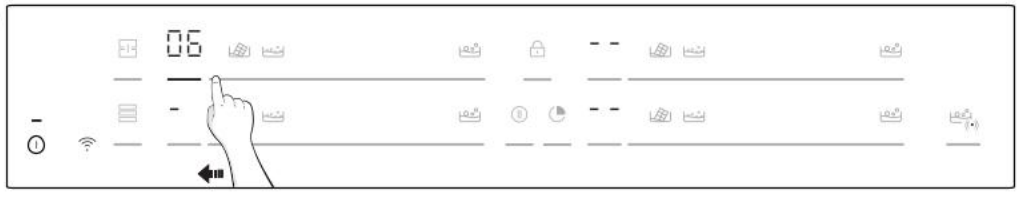


DEJA DE COCINAR

A

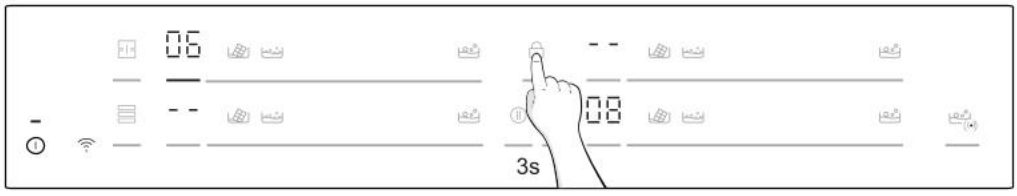


B

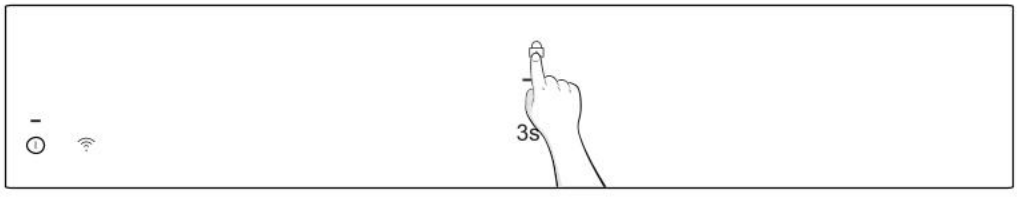


CERRADURA DE LLAVE

ON



OFF



NOTA: Si la placa está apagada mientras el Bloqueo de Niño está activo, la pantalla permanecerá bloqueada cuando. La cocina vuelve a encenderse.

FULL ZONE

La Full Zone es un área de cocción que combina varias zonas de cocción en posiciones frontal y trasera, creando una única zona vertical. Los recipientes deben colocarse como se indica en " Dimension & placement".

ON



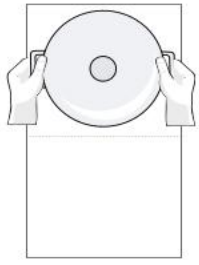
OFF





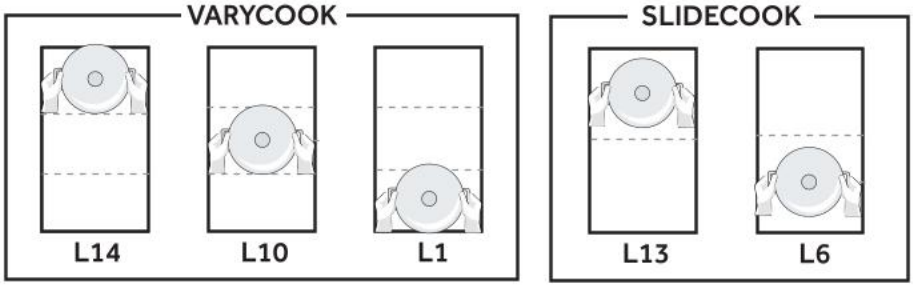
VARYCOOK ZONE / SLIDECOOK ZONE

Esta función se utiliza para preestablecer niveles de potencia fijos en diferentes áreas según la posición de la olla: VARIABLECOOK alto (l.14), medio (l.10), bajo (l.1). SLIDECOOK alto (l.13), bajo (l.6). Para el diámetro mínimo de la olla trabajando con esta función, consulta a la posición central en el área rectangular mostrada en la tabla en ""Dimensión y colocación""."

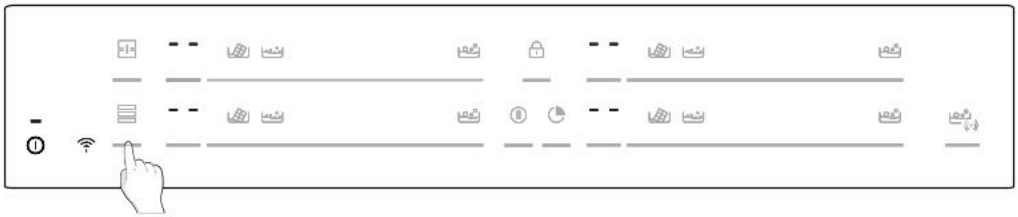








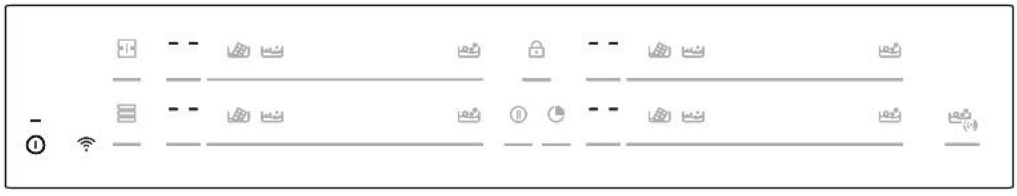
ON





OFF





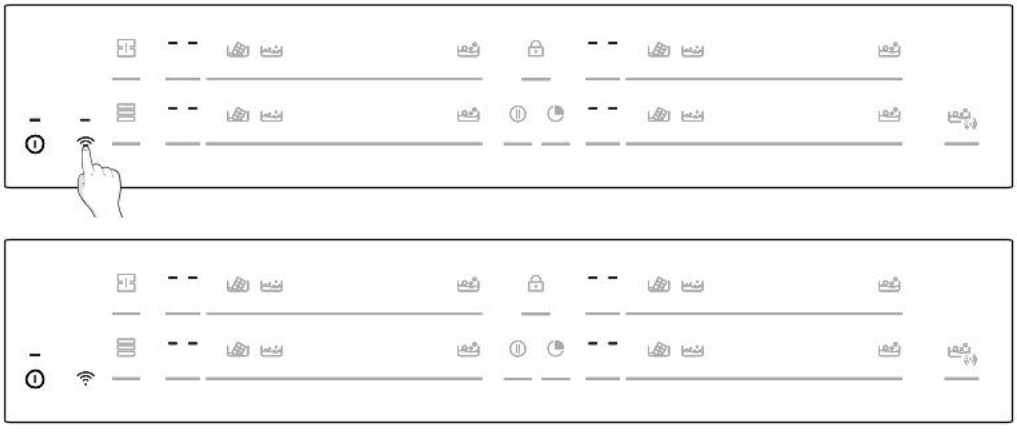
6.2 CONECTIVIDAD

6.2.1 CONFIGURACIÓN WI-FI

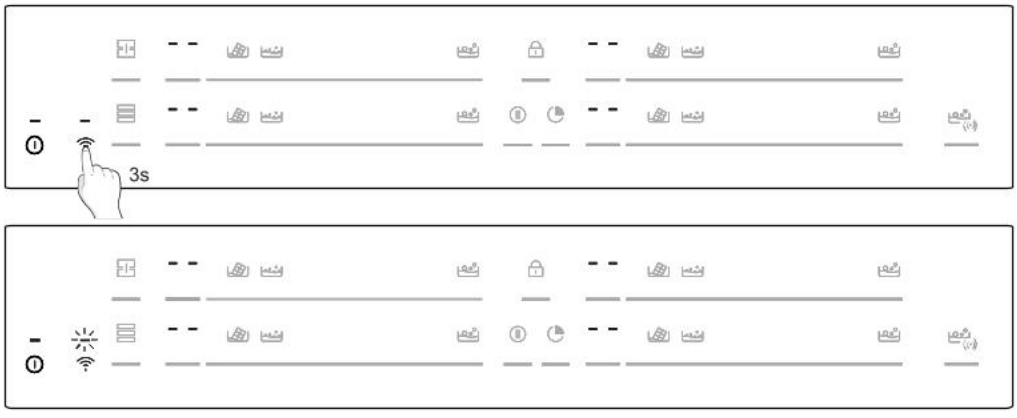
Wi-Fi ON



Wi-Fi OFF

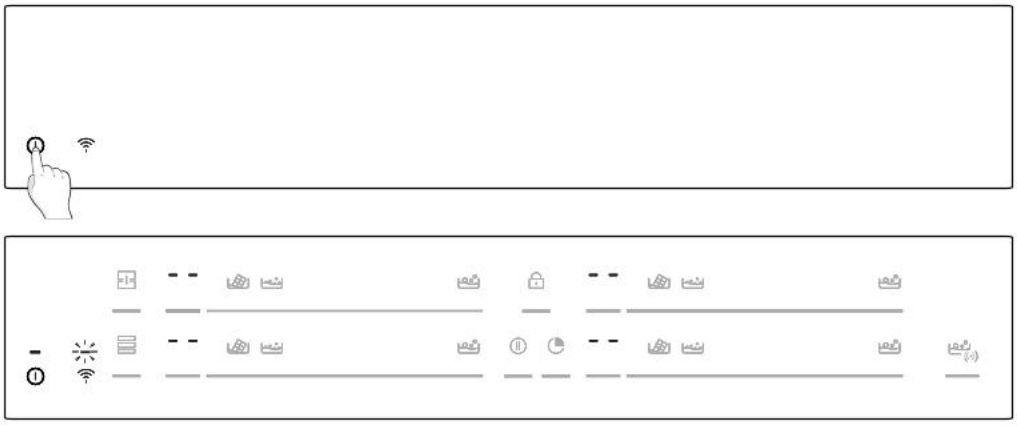


Wi-Fi RESET



6.2.2 CONECTAR A LA APP hOn

QUICK PAIR



Siga los pasos en la App.

Registro de nuevo usuario

1



Haga clic en “Register”.

2



Puede registrarse a través de redes sociales o darse de alta con su correo electrónico.

Quick Pair Enrollment



Seleccione "Add appliance"



Permita el acceso a su ubicación



Seleccione Hob en la categoría de electrodomésticos



Encienda el aparato; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo

5

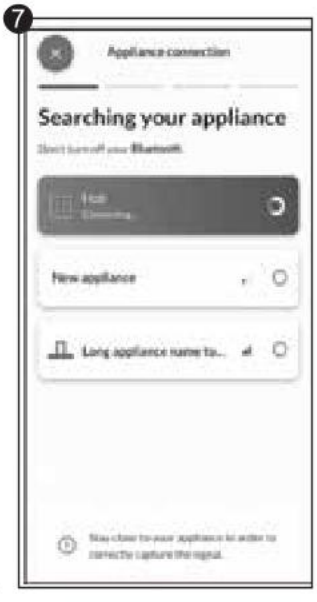


Tras encenderlo, la app hOn comenzará a buscar su electrodoméstico

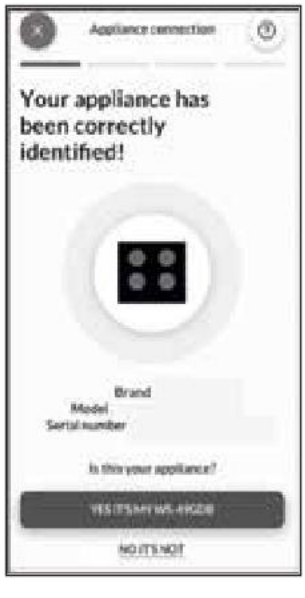
6



7



Seleccione su electrodoméstico, pulse "connect" y espere unos segundos



La placa será detectada y podrá visualizar y configurar funciones/ recetas a través de hOn.

Summary

127 Πριν την εναρξη

130 Οδηγιες μαγειρεματος

135 Συντηρηση και καθαρισμος

136 Ενδειξεις σφαλματων & ελεγχοση

139 Εισαγωγη προϊοντος

140 Λειτουργια του προϊοντος

ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για να διασφαλίσετε την ασφάλειά σας και να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών ασφαλείας, και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά. Πριν εγκαταστήσετε την εστία, σημειώστε τον σειριακό αριθμό, τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά και, σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε έναν τεχνικό πριν τη χρήση. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

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

1. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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

Για τον λόγο αυτό:

- Ορσμένες λειτουργίες θα ενεργοποιούνται ή θα απενεργοποιούνται αυτόματα όταν δεν υπάρχουν σκεύη στις ζώνες μαγειρέματος ή όταν αυτά δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Σε άλλες περιπτώσεις, οι λειτουργίες θα απενεργοποιούνται αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα όταν απαιτούνται περισσότερα από ένα βήματα (π.χ. «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ» χωρίς «ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ»)
- Σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης, η συσκευή ενδέχεται να μην απενεργοποιείται άμεσα, ακόμη και αν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι κλειστές, καθώς βρίσκεται σε φάση ψύξης· το σύμβολο H εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος μέχρι να κρυώσει.

Ασφαλής ενεργοποίηση: το προϊόν ενεργοποιείται με την παρουσία σκευών στη ζώνη μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινά ή διακόπτεται εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή εάν αυτά αφαιρεθούν.
Ασφαλής απενεργοποίηση: για λόγους ασφαλείας, κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει μέγιστο χρόνο λειτουργίας, ο οποίος εξαρτάται από το μέγιστο επίπεδο ισχύος που έχει ρυθμιστεί.

1.2 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, η εστία ρυθμίζεται στη μέγιστη προσβάσιμη ισχύ. Μπορούν να επιλεγούν διαφορετικά όρια ισχύος ανάλογα με το κύριο σύστημα τροφοδοσίας του σπιτιού χρησιμοποιώντας τη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας.

Πώς να ρυθμίσετε τη διαχείριση ενέργειας
Μπορείτε να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας έως και διαφορετικά εύρη ισχύος.
Οι επαγωγικές εστίες μπορούν να περιοριστούν αυτόματα για να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, για να αποφύγετε τον κίνδυνο υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας:
Ενεργοποιήστε την εστία και, στη συνέχεια, πατήστε ⏸ για 5 δευτερόλεπτα.
Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει “P8” που σημαίνει επίπεδο ισχύος 8. Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι στα 7.4 kW.

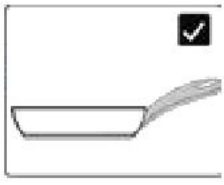
Για να μεταβείτε σε άλλο επίπεδο
Κάντε κύλιση αριστερά και δεξιά στο ρυθμιστικό για να αλλάξετε το επίπεδο διαχείρισης ενέργειας.
Υπάρχουν 8 επίπεδα ισχύος, από “P1” έως “P8”. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει ένα από αυτά.

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

Λειτουργία διαχείρισης ενέργειας επιβεβαίωσης και εξόδου
Για επιβεβαίωση, απενεργοποιήστε την εστία. Το επίπεδο ισχύος θα αποθηκευτεί αυτόματα. Η επιλεγμένη τιμή είναι
αποθηκεύεται μόνιμα και παραμένει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της κύριας παροχής. Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, επαναλάβετε τις λειτουργίες που περιγράφονται παραπάνω.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ανάλογα με την επιλογή διαχείρισης ισχύος, ορισμένα επίπεδα ισχύος και λειτουργίες του
Οι ζώνες μαγειρέματος θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα ώστε να μην υπερβαίνουν την επιλεγμένη τιμή. Ειδικότερα, σε περίπτωση
ενός επιπέδου διαχείρισης ενέργειας που έχει ρυθμιστεί μικρότερο από 4,5 kw, λειτουργία Boost, Varycook και λίγο μαγείρεμα
προετοιμασίες με την εφαρμογή, δεν ήταν δυνατή η επιλογή.
Συγκεκριμένα, η τελευταία επιλογή επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/ρυθμιστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα
υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

1.3 ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1.3.1 Χαρακτηριστικά των σκευών



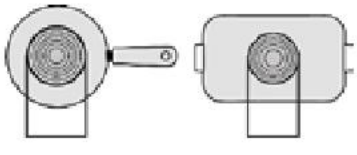
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο επαγωγής.
Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με απόλυτα επίπεδο πάτο. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκύψουν οι ακόλουθες καταστάσεις:
- Μη ανίχνευση σκεύους·
- Μειωμένη απόδοση·
- Ανεπιθύμητος θόρυβος.

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με λεία βάση, για να αποφευχθούν γρατζουνιές στην επιφάνεια της εστίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αποφεύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τη μετακίνηση των σκευών πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, ώστε να μειωθούν οι γρατζουνιές.

Δοκιμή μαγνήτη
Η επαγωγική μαγειρική χρησιμοποιεί τον μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας· συνεπώς τα σκεύη πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Αν διαθέτετε ήδη σκεύη, μπορείτε να ελέγξετε αν το υλικό είναι μαγνητικό χρησιμοποιώντας έναν μαγνήτη. Τα σκεύη είναι κατάλληλα αν έλκονται από τον μαγνήτη.
Σκεύη κατασκευασμένα από τα παρακάτω υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πηλός.

1.3.2 Σκεύη υψηλότερης ποιότητας



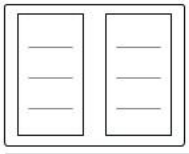
Όλα τα σκεύη με το σύμβολο επαγωγής είναι γενικά αποδεκτά. Ωστόσο, η συμπεριφορά τους μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του πάτου. Η διάμετρος του σκεύους που αναφέρεται από τους κατασκευαστές αφορά την εξωτερική μέτρηση. Η πραγματική σιδηρομαγνητική επιφάνεια στον πάτο — απαραίτητη για την επαγωγική μαγειρική — μπορεί να είναι μικρότερη, ανάλογα με τη μάρκα και τον τύπο του σκεύους. Για να επαληθεύσετε το μέγεθός της, εκτελέστε τη δοκιμή με μαγνήτη που περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο.

1.3.3 Διαστάσεις & τοποθέτηση

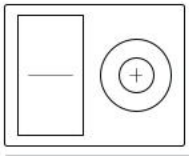
Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο του πάτου του σκεύους. Τοποθετήστε το σκεύος βεβαιώνοντας ότι είναι καλά κεντραρισμένο στην περιοχή μαγειρέματος.

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

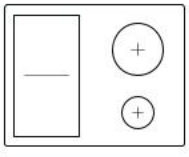
Για τη σωστή λειτουργία της εστίας, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο πάτου εντός του εύρους που περιγράφεται στον παρακάτω πίνακα.



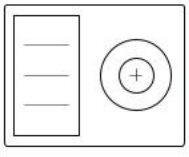
MODEL A					
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



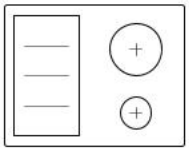
MODEL B						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



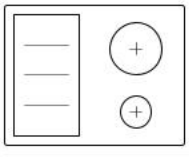
MODEL C						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: χρησιμοποιώντας σκεύος μικρότερο από το ελάχιστο απαιτούμενο, ενδέχεται να μην ανιχνευτεί. Αντίθετα, χρησιμοποιώντας σκεύος μεγαλύτερο από το μέγιστο επιτρεπτό, μπορεί να προκύψουν δυσλειτουργίες ή χαμηλή απόδοση.
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το σκεύος πάνω ή κοντά στο πάνελ ελέγχου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της ψύξης.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

2.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΟΣ

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

* Συνεχές ψήσιμο pancakes στο επίπεδο 5-6.
** Λιώσιμο στο επίπεδο 2, όταν αρχίσει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να διατηρηθεί υγρό.

2.2 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ					ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ, ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	ΔΙΑΘΕΣΙΜΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγε-ίαρεμα	ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ (*)
		Φάσης θέρμανσης	ισχύος Επίπεδο	Επίπεδο ισχύος	ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓ		
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Ρυζόγαλο	Θέρμανση γάλακτος	13 - 15	6 - 8			
	Ρύζι βραστό	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8			
	Ριζότο	Στιρ φράι και ψήσιμο	13 - 15	6 - 8			
Κρέας	Ψητό κρέας	Στιρ φράι και ψήσιμο	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Μπριζόλα στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	10 - 13			
	Λουκάνικα και χάμπουργκερ	Προθέρμανση σχάρας	10 - 11	10 - 13			
	Κομμάτια κοτόπουλου	Προθέρμανση τηγανιού	10 - 11	6 - 10			
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13			
Ψάρι	Ψάρι στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Ψάρι φιλέτο	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10			
	Γαριδάκια και γαρίδες	Στιρ φράι	10 - 13	10 - 13			
Λαχανικά και όσπρια	Φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14			
	Λαχανικά στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	6 - 11	10 - 13			
	Πιπεριές, κολοκυθάκια και μελιτζάνες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13			
Αυγά και προϊόντα αυ γών	Σφιχτά αυγά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Τηγανητά αυγά	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10			
	Τηγανίτες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	5 - 6			
Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια	Σάλτσες ντομάτας	Θέρμανση σαλτσών	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Λιωμένο τυρί	Λιώσιμο	6 - 11	2 - 5			
	Κρέμα και κάσταρντ	Θέρμανση κρέμας	4 - 6	2 - 4			
	Λιωμένη σοκολάτα	Λιώσιμο	1 - 2	1			
	Βούτυρο	Λιώσιμο	1 - 3	1 - 3			

2.3 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Preci Probe ως θερμόμετρο (Διατίθεται ανάλογα με το μοντέλο)
Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn τη θερμοκρασία στόχο που θέλετε να επιτύχετε, εισάγετε το PreciProbe μέσα στο τρόφιμο ή, με το εξάρτημά του, μέσα σε υγρά και θα βλέπετε την αύξηση της θερμοκρασίας από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.
Αυτό θα σας βοηθήσει να διατηρείτε με ακρίβεια τη θερμοκρασία κάθε είδους τροφίμου. εν μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε όταν λειτουργεί η λειτουργία Assisted Cooking.

Assisted Cooking: λειτουργία “”Cook with me””
Επιλέξτε από την εφαρμογή hOn συνταγές ή ειδικά προγράμματα, ακολουθήστε βήμα προς βήμα την προετοιμασία και η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα τις παραμέτρους για τη μέθοδο μαγειρέματος που έχετε επιλέξει.

Sous Vide
Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το τρόφιμο τοποθετείται σε σακούλα κενού αέρος και μαγειρεύεται σε υδατόλουτρο χαμηλής θερμοκρασίας.
Τα τρόφιμα που παρασκευάζονται με αυτόν τον τρόπο είναι πιο ζουμερά και τρυφερά και διατηρούν ανέπαφες τις θρεπτικές τους ιδιότητες, καθιστώντας τα πιο υγιεινά και νόστιμα.
Μεταβείτε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία τροφίμου, επιλέξτε αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το τρόφιμο μέσα στην κατσαρόλα με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος για τέλειο αποτέλεσμα.

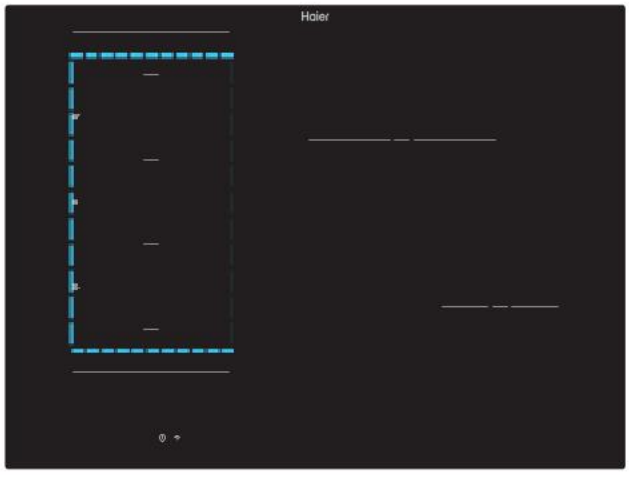
Grill (Ψήσιμο στη σχάρα)
Επιλέξτε την κατηγορία τροφίμου από την εφαρμογή hOn, επιλέξτε αυτόν τον τύπο μαγειρέματος και η επαγωγική εστία θα φέρει αυτόματα το grill στη σωστή θερμοκρασία σε προκαθορισμένο χρόνο.

Simmering (Σιγοβράσιμο)
Η λειτουργία σιγοβρασίματος είναι ιδανική για μαγείρεμα σαλτσών, μαγειρευτών φαγητών, φαγητών κατσαρόλας και όλων των παρασκευών με μεσαίο έως μεγάλο προκαθορισμένο χρόνο.

Steaming (Μαγείρεμα στον ατμό)
Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε σκεύη εξοπλισμένα με καλάθι ατμού. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ταχύτερο από το βράσιμο, καθώς τα τρόφιμα δεν είναι βυθισμένα σε υγρό, με αποτέλεσμα να χάνουν λιγότερα θρεπτικά συστατικά και να διατηρούν την περιεκτικότητά τους σε βιταμίνες, βελτιώνοντας τη γεύση και τη δομή, που θα είναι πιο συμπαγής και ευχάριστη.
Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

2.4 ΒΙΟΝΙΚΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Αυτοί οι αισθητήρες είναι διαθέσιμοι για βελτιωμένες μεθόδους μαγειρέματος: Βράσιμο, Ψήσιμο στη σχάρα, Τηγάνισμα σε τηγάνι και Βαθύ τηγάνισμα. Όλες οι λειτουργίες είναι προσβάσιμες στην ενότητα Everyday Cooking (hOn app) και στις επιλεγμένες ζώνες μαγειρέματος.



Οδηγίες Χρήσης

• Η απόδοση μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα του σκεύους: ανατρέξτε στην Παράγραφο Η βέλτιστη διάμετρος πάτου σκεύους είναι 18 cm.

• Το σκεύος πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να μην μετακινείται κατά τη διάρκεια της αρχικής φάσης μαγειρέματος (φάση προθέρμανσης)

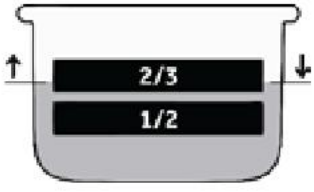
• Η λειτουργία πρέπει να ξεκινά μόνο όταν η εστία είναι κρύα.

• Η χρήση της λειτουργίας περιορίζεται σε μία κάθε φορά.

2.4.1 Αισθητήρας βρασμού

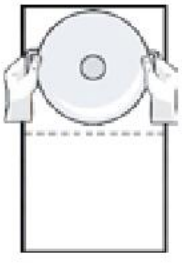
Αυτή η λειτουργία καθιστά το βράσιμο εύκολο, εξαλείφοντας την ανάγκη συνεχούς παρακολούθησης ή χειροκίνητων ρυθμίσεων. Ο αισθητήρας βρασμού ελέγχει τη διαδικασία μαγειρέματος και μειώνει αυτόματα την ισχύ σε ήπιο σιγοβράσιμο μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού.

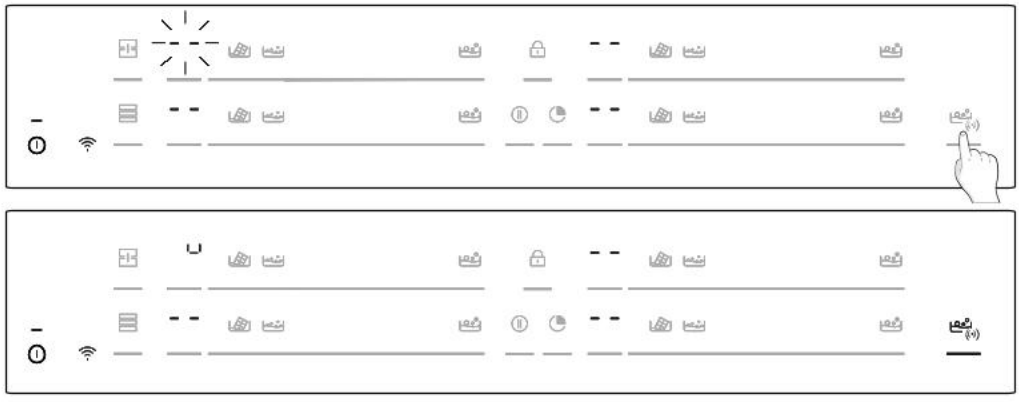
• Γεμίστε την κατσαρόλα με κρύο νερό μεταξύ του ½ και των 2/3 της χωρητικότητάς της.



• Τοποθετήστε την κατσαρόλα στην εστία και επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.

• Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο του αισθητήρα βρασμού.





• Όταν επιτευχθεί το σημείο βρασμού, η εστία εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και μειώνει αυτόματα την ισχύ σε επίπεδο διατήρησης. Αυτό το επίπεδο μπορεί να ρυθμιστεί χειροκίνητα.





2.4.2 Αισθητήρας ψησίματος, τηγανίσματος και τηγανίσματος

• Αυτές οι λειτουργίες είναι προσβάσιμες μόνο από την ενότητα Everyday Cooking (εφαρμογή hOn)

• Για τις λειτουργίες ψησίματος και τηγανίσματος, συνιστάται να χρησιμοποιείτε άδεια μαγειρικά σκεύη πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

• Για βαθύ τηγάνισμα, συνιστάται να γεμίζετε τα μαγειρικά σκεύη με 1,5 λίτρο λάδι τηγανίσματος (περίπου 5 cm βάθος λαδιού τηγανίσματος) πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το λάδι τηγανίσματος πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

3.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας.
- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση·
- Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με καθαρό πάτο·
- Οι γρατζουνιές στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της εστίας·
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας·
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για το γυαλί.

3.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Να θυμάστε πάντα να
ακολουθείτε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και να αποφεύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην
επιφάνεια της εστίας.

a) ΛΙΠΑΡΟΙ ΡΥΠΟΙ

Η διαδικασία αυτή συνιστάται για τέτοιου είδους περιπτώσεις· πιτσιλιές που προκαλούνται κατά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο κρέατος.
- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Απορροφήστε τυχόν περίσσεια υγρού γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και ένα διάλυμα καθαριστικού.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ειδικό καθαριστικό για γυαλί επαγωγικής εστίας.

b) ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η διαδικασία αυτή συνιστάται για τρόφιμα που, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ζάχαρη, πρέπει να αφαιρούνται άμεσα ώστε να αποφεύγεται ζημιά στην επιφάνεια της εστίας (σιρόπια, μαρμελάδες ή κονσέρβες).
- Όταν η εστία είναι ακόμη ζεστή, απορροφήστε τυχόν περίσσεια υγρού γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Εάν είναι απαραίτητο, συνιστάται η χρήση ξύστρας σε οξεία γωνία για την αφαίρεση τυχόν υπολειμμάτων.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με διάλυμα καθαριστικού και στεγνώστε τη με χαρτί κουζίνας.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ειδικό καθαριστικό για γυαλί επαγωγικής εστίας.

c) ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΑΜΥΛΟΥ

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού συνιστάται για τα ακόλουθα είδη τροφίμων: ζυμαρικά, ρύζι και πατάτες.
- Απορροφήστε τυχόν περίσσεια υγρού γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να υγράνετε τυχόν υπολείμματα αμύλου. Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα καθαριστικού.
- Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε την εστία με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ειδικό καθαριστικό για γυαλί επαγωγικής εστίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Παρακαλείστε να λάβετε υπόψη αυτές τις οδηγίες και για: δακτυλίους νερού, δακτυλίους αλάτων, λεκέδες λίπους.

d) ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΕ ΓΥΑΛΑΔΑ

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

4. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ & ΕΛΕΓΧΟΣ

4.1 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Χωρίς ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη στο τροφοδοτικό. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή την περιοχή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα στοιχεία ελέγχου επιλέγοντας την ενότητα Πώς λειτουργεί το προϊόν.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα νερού στα χειριστήρια ή μπορεί να μην ασκείτε τη σωστή πίεση στα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη σωστή πίεση όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί γρατσουνίζεται.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιές άκρες. Ακατάλληλα, λειαντικά καθαριστικά ή προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών και Ενότητες φροντίδας και καθαρισμού.
Ορισμένα τηγάνια κάνουν θορύβους τριξίματος ή κρότου.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει σφάλμα.
Η επαγωγική εστία κάνει χαμηλό θόρυβο όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει σφάλμα.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας έχει ανάψει για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την επαγωγική εστία στον τοίχο ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα τηγάνια δεν ζεσταίνονται και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη U.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο πάνω του..	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Κεντράρετε το τηγάνι και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος.	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφάλματος, απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Η προειδοποίηση D0 εμφανίζεται στην οθόνη	Πατώντας δύο κουμπιά ταυτόχρονα, σταγόνες νερού ή σκόνη στο τζάμι	Βεβαιωθείτε ότι δεν πατάτε κουμπιά ταυτόχρονα και καθαρίστε την εστία για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα νερού ή σκόνης.
Η λειτουργία βρασμού δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.	Βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο Η είναι ορατό. Εάν είναι, περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί το σύμβολο πριν συνεχίσετε.
Πλήρης ζώνη / Η λειτουργία Varycook απενεργοποιείται συνεχώς	1. Δύο ή περισσότερες κατσαρόλες χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα / στην ίδια ζώνη μαγειρέματος. 2. Σύρετε το δοχείο πολύ γρήγορα μεταξύ των τμημάτων.	1. Αφαιρέστε όλες τις γλάστρες εκτός από μία. 2. Μετακινήστε την κατσαρόλα αργά.
Θόρυβοι τριξίματος ή κρότου	Σχεδιασμός του μαγειρικού σας σκεύους, διαφορετικά μεταλλικά στρώματα μπορεί να δονούνται διαφορετικά.	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη.
Ήχος βουητού	Τεχνολογία επαγωγής, αυτό συμβαίνει όταν μαγειρεύετε σε υψηλά επίπεδα ισχύος.	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Τα χαμηλότερα επίπεδα ισχύος θα παράγουν λιγότερο ήχο.
Βουητό θορύβου	Ο ενσωματωμένος ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος.	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Ο ανεμιστήρας θα σταματήσει αυτόματα μόλις κρυώσει η εστία.
Υψηλός ήχος σφυρίσματος	Πολλαπλές ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ταυτόχρονα με τη μέγιστη ισχύ.	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Τα χαμηλότερα επίπεδα ισχύος θα παράγουν λιγότερο ήχο.
Δυνατός ήχος σφυρίγματος	Τα μαγειρικά σκεύη είναι άδεια.	Γεμίστε τα μαγειρικά σκεύη με νερό ή φαγητό.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος.	Υπερθέρμανση.	Σβήνουμε την εστία και αφαιρούμε όλα τα τηγάνια από τη γυάλινη επιφάνεια για 10 λεπτά. Επαληθεύστε εάν: Τα τηγάνια ήταν άδεια κατά το μαγείρεμα. υπάρχει οποιοδήποτε εμπόδιο στην παρακάτω περιοχή προϊόντων. εάν το προϊόν απενεργοποιήθηκε λόγω διακοπής ρεύματος, ακόμη και προσωρινή. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

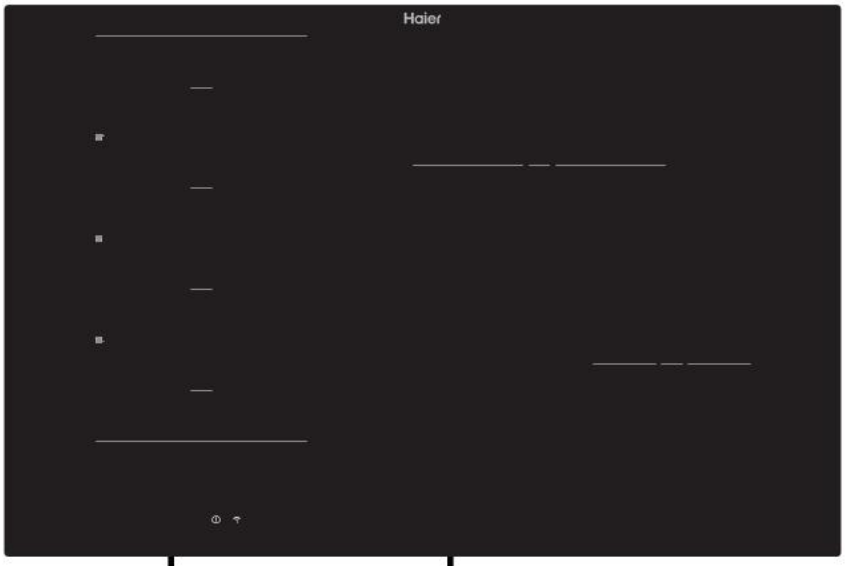
4.1.2 ΚΩΔΙΚΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΟΥ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ		ΔΡΑΣΕΙΣ
E0			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E1			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E2			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E3			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E4	Αριστερά	Δεξιά	Ελέγξτε το καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου και τον διακόπτη κυκλώματος, ελέγξτε την τάση τροφοδοσίας ηλεκτρικού δικτύου, αν είναι εντάξει καλέστε το ASA
E5			Περιμένετε να κρυώσει, καθαρίστε ή/και αφαιρέστε τα ξένα σώματα
	Μπροστά αριστερά		
E6	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Μπροστά αριστερά	Μπροστά δεξιά	
E7	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά	Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά	Μπροστά δεξιά	
E8	Πίσω αριστερά	Πίσω δεξιά	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Μπροστά αριστερά	Μπροστά δεξιά	
E9			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		

* ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

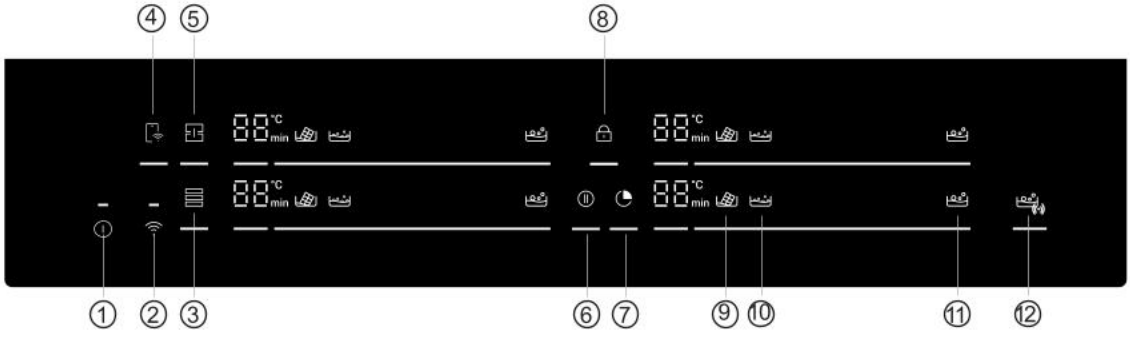
5. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

5.1 ΑΝΩ ΟΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ζώνες μαγειρέματος / πίνακας ελέγχου

5.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



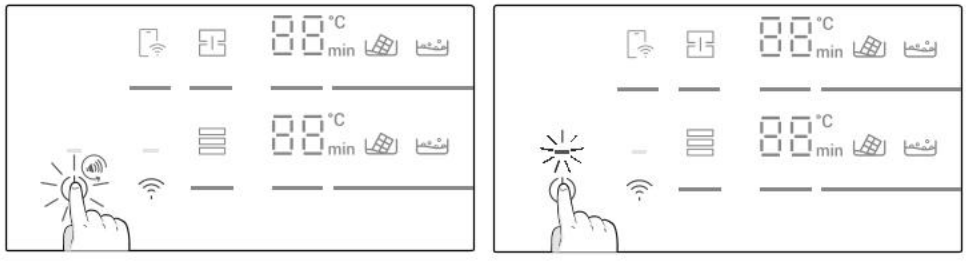
1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
2. Ασύρματο δίκτυο
3. Βάρυκουκ/Slidecook
4. Τηλεχειριστήριο
5. Πλήρης ζώνη
6. Παύση
7. Χρονόμετρο
8. Παιδική κλειδαριά
9. Τήξη
10. Σιγοβράζει
11. Βρασμός
12. Αισθητήρας βρασμού (*μόνο εάν υπάρχει)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι εικόνες της διεπαφής χρήστη που εμφανίζονται στις ακόλουθες ενότητες ενδέχεται να διαφέρουν ελαφρώς από αυτές
που παρουσιάζονται παραπάνω. Ωστόσο, η συνολική λειτουργικότητα και χρήση του προϊόντος παραμένουν αμετάβλητες.

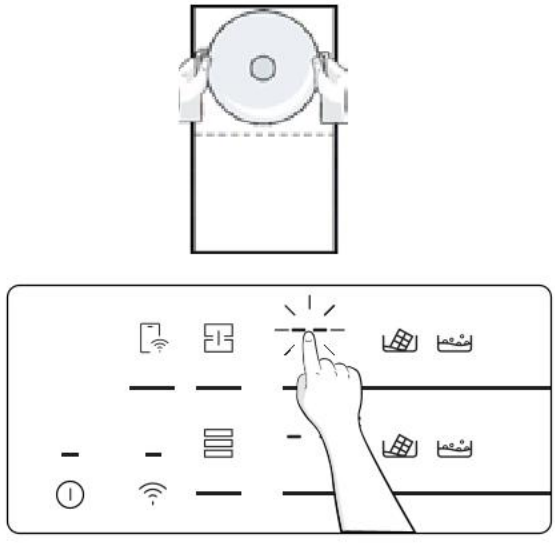
6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

6.1 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

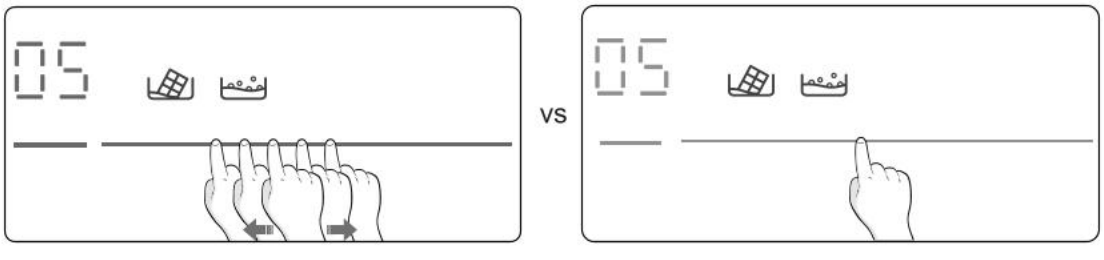


ΕΠΙΛΈΞΤΕ ΤΗ ΖΩΝΗ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ



ΡΥΘΜΊΣΤΕ ΤΟ ΕΠΊΠΕΔΟ ΙΣΧΎΟΣ

88



Ο χρήστης μπορεί να αλλάξει το επίπεδο ισχύος κατά το μαγείρεμα, επαναλαμβάνοντας την ίδια διαδικασία. Τα ψηφία θα

Εμφάνιση του ρυθμισμένου επιπέδου ισχύος: Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει διαφορετικό αριθμό επιπέδων ισχύος που πηγαίνει

από 1 (min) έως 15 (max). Κάθε επίπεδο έχει αυτόματη απενεργοποίηση που μπορεί να κυμαίνεται από 1 ώρα έως 8 ώρες.

Χρόνος στάθμης ισχύος [ώρα]

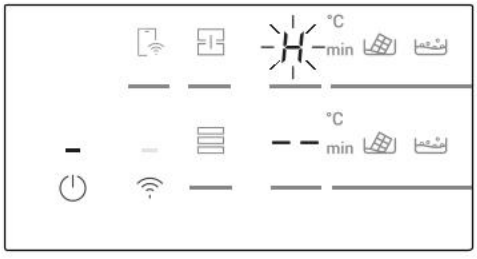
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Το λιώσιμο , το Σιγοβράσιμο , το Βράσιμο μπορεί να επιλεγεί κάνοντας κύλιση στο ρυθμιστικό σε αντιστοιχία με τα αντίστοιχα εικονίδια.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μετά την ενεργοποίηση της εστίας ή μετά το τέλος όλων των μαγειρέματος, εάν τότε δεν υπάρχει ρεύμα
Το επίπεδο ρυθμίζεται μέσα σε ένα λεπτό, η εστία απενεργοποιείται.

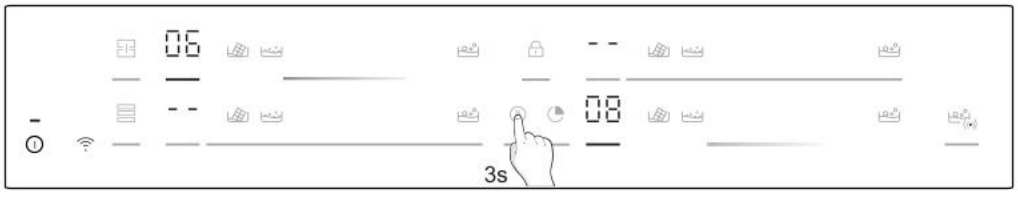
Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το , αυτό σημαίνει ότι:
- Η κατσαρόλα δεν είναι τοποθετημένη στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Το τηγάνι δεν είναι σωστά τοποθετημένο/καθόλου τοποθετημένο στην εστία.
- Το δοχείο δεν είναι κατάλληλο για την επαγωγή.
- Οι διαστάσεις της γλάστρας είναι μικρότερες από την ελάχιστη διάμετρο γλάστρας που απαιτείται στην επιλεγμένη ζώνη.
- Εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλη κατσαρόλα εντός 1 λεπτού, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται

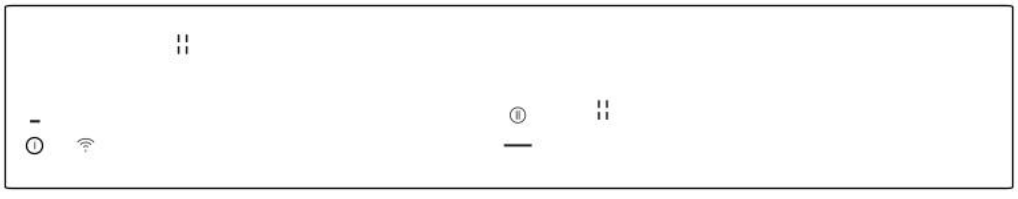
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ





ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

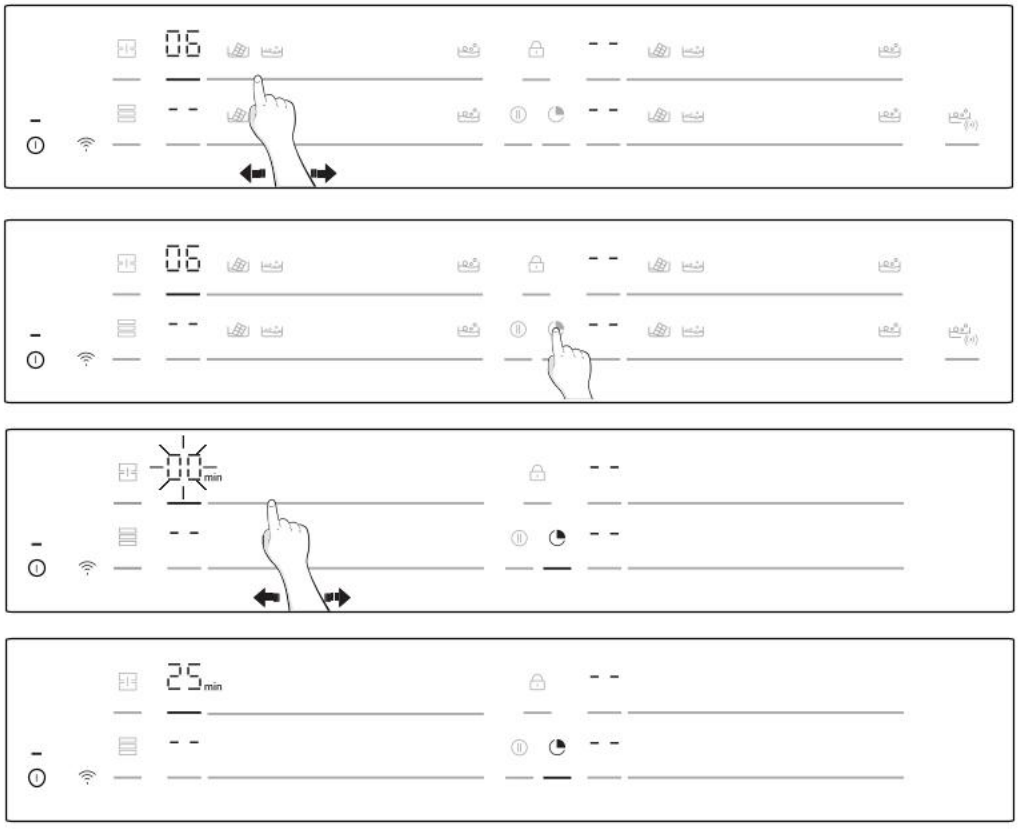




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Κατά την είσοδο στη λειτουργία Παύσης, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.
Με αυτόν τον τρόπο η επαγωγική εστία μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί με το χειριστήριο ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

Ρ΄ΥΘΜΙΣΗ ΧΡΌΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Όταν παρέλθει ο χρόνος, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

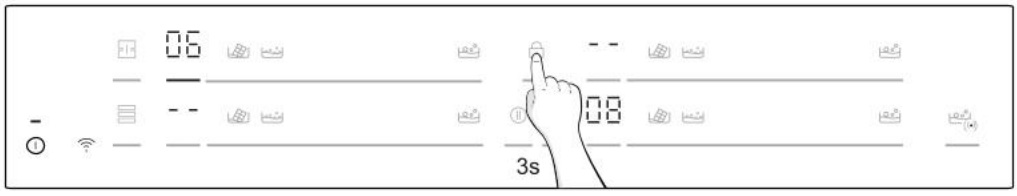


ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

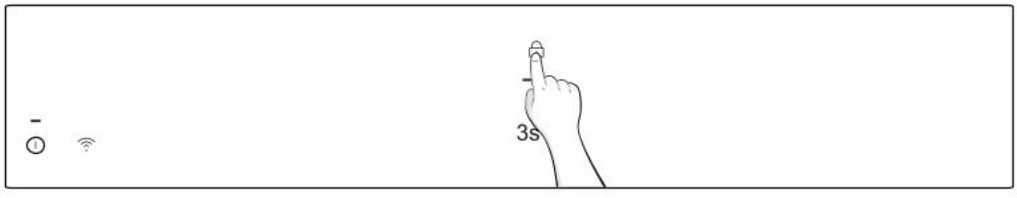


ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΛΕΙΔΙΟΥ

ON



OFF

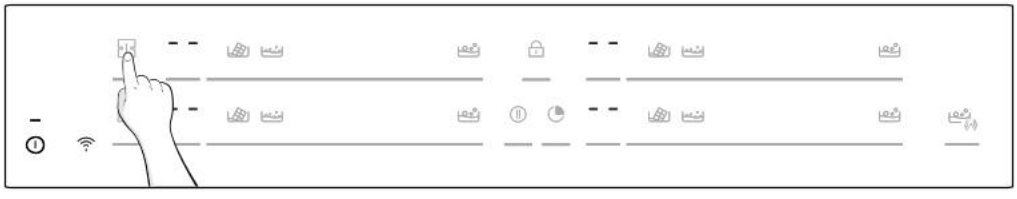


ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Εάν η εστία είναι απενεργοποιημένη ενώ το Child Lock είναι ενεργό, η οθόνη θα παραμείνει κλειδωμένη όταν
Η εστία ενεργοποιείται ξανά.

FULL ZONE

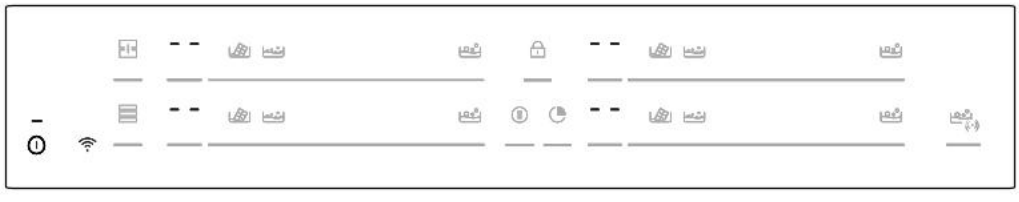
Η Full Zone είναι μια περιοχή μαγειρέματος που αποτελείται από τον συνδυασμό περισσότερων ζωνών μαγειρέματος σε μπροστινή και πίσω θέση, δημιουργώντας μία ενιαία κάθετη ζώνη. Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στο “ Dimension & placement”.

ON



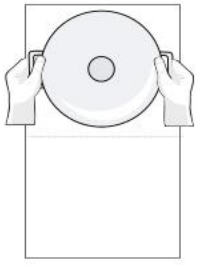
OFF

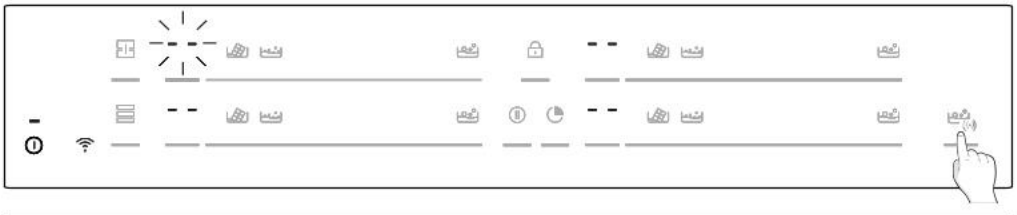




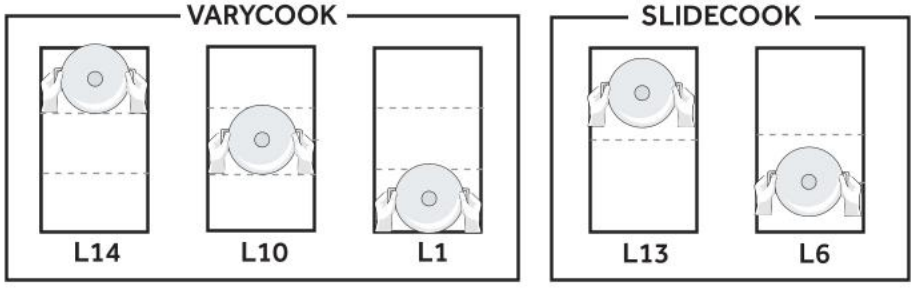
VARYCOOK ZONE / SLIDECOOK ZONE

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την προεπιλογή σταθερών επιπέδων ισχύος σε διαφορετικές περιοχές ανάλογα με τη θέση του η κατσαρόλα: VARYCOOK υψηλή (l.14), μεσαία (l.10), χαμηλή (l.1). SLIDECOOK υψηλή (l.13), χαμηλή (l.6). Για την ελάχιστη διάμετρο κατσαρόλας που λειτουργεί με αυτή τη λειτουργία, ανατρέξτε στη μεσαία θέση στην ορθογώνια περιοχή που φαίνεται στον πίνακα στο “” Διάσταση & τοποθέτηση””.”









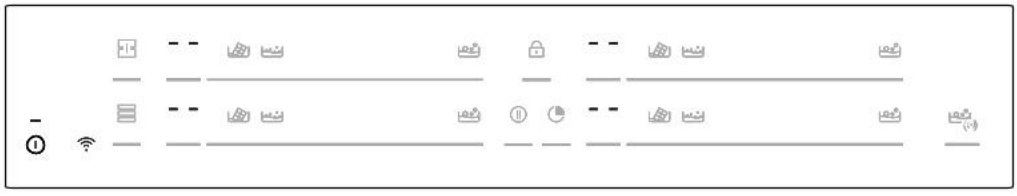
ON





OFF



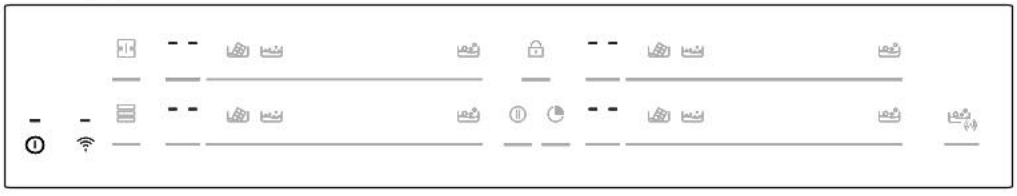


6.2 ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ

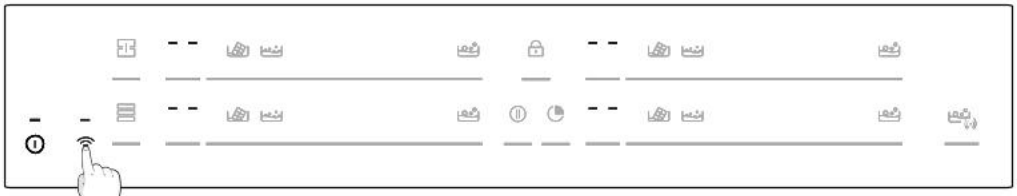
6.2.1 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ WI-FI

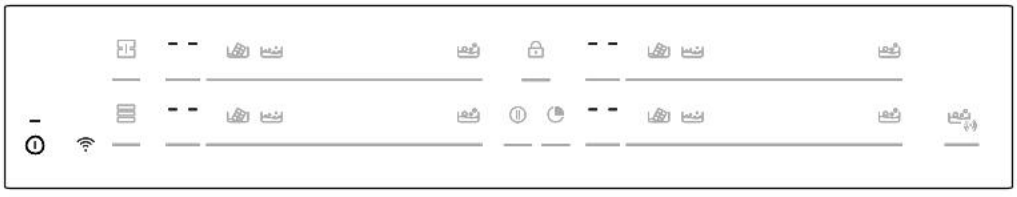
Wi-Fi ON





Wi-Fi OFF

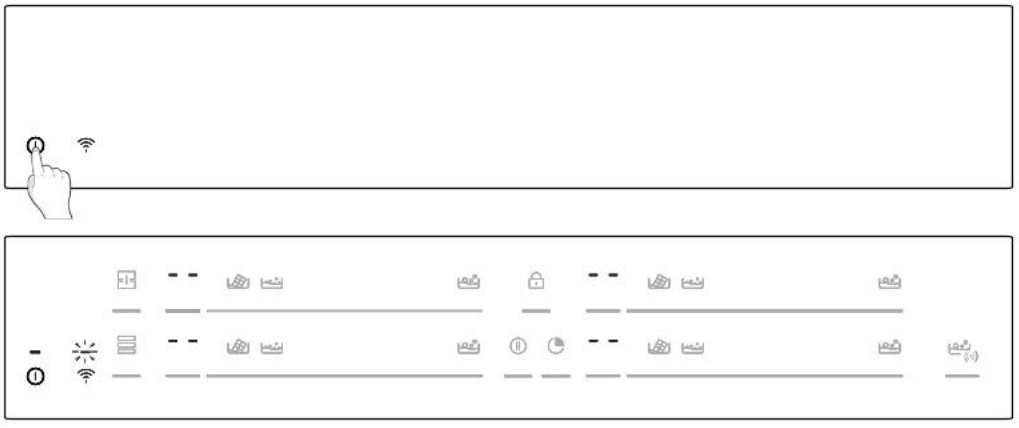




Wi-Fi RESET



6.2.2 ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ hOn
QUICK PAIR



Ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή.

Εγγραφή νέου χρήστη

1



Κάντε κλικ στο “Register”.

2



Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω λογαριασμών κοινωνικών δικτύων ή να δημιουργήσετε λογαριασμό με το email σας.

Ρύθμιση Quick Pair



Επιλέξτε “Add appliance”



Επιτρέψτε την πρόσβαση στην τοποθεσία σας



Επιλέξτε Hob από την κατηγορία συσκευών



Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· εάν είναι ήδη ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε τη και ενεργοποιήστε τη ξανά

5



Μετά την ενεργοποίηση, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά τη συσκευή σας

6



7



πιλέξτε τη συσκευή σας, πατήστε “connect” και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα



Η εστία σας θα εντοπιστεί και θα μπορείτε να προβάλλετε και να ρυθμίζετε λειτουργίες/ συνταγές μέσω του hOn

Samenvatting

151 Voordat u begint

154 Kookrichtlijnen

159 Onderhoud en reiniging

160 Storingsmeldingen en controle

163 Productoverzicht

164 werking van het product

WELKOM

Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Om uw veiligheid te waarborgen en de beste resultaten te behalen, verzoeken wij u deze handleiding zorgvuldig door te lezen, inclusief de veiligheidsinstructies, en deze te bewaren voor toekomstig gebruik. Noteer vóór de installatie van de kookplaat het serienummer; dit kan nodig zijn bij reparaties. Controleer het product op eventuele transportschade en raadpleeg een technicus als u twijfelt voordat u het apparaat gebruikt. Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

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

1. VOORDAT U BEGINT

1.1 ALGEMENE INFORMATIE

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

Om deze reden:
- Sommige functies worden geactiveerd of automatisch gedeactiveerd wanneer er geen pannen op de kookzones staan of wanneer deze niet correct zijn geplaatst.
- In andere gevallen worden functies automatisch na enkele seconden gedeactiveerd wanneer voor de activering meer dan één stap vereist is (bijvoorbeeld: "DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN" zonder eerst een "KOOKZONE SELECTEREN").
- Bij langdurig gebruik kan het apparaat om technische redenen mogelijk niet onmiddellijk uitschakelen, zelfs wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld, omdat het zich nog in de afkoelfase bevindt; het symbool H verschijnt op het display van de kookzone totdat deze voldoende is afgekoeld.

Veilige activering: het product wordt geactiveerd wanneer er een pan op de kookzone aanwezig is. Het verwarmingsproces start niet of wordt onderbroken wanneer er geen pan aanwezig is of wanneer de pan wordt verwijderd.

Veiligheidsuitschakeling: om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale gebruiksduur, afhankelijk van het ingestelde maximale vermogensniveau.

1.2 STROOMBEHEER

Wanneer het product voor het eerst wordt gebruikt, wordt de kookplaat ingesteld op maximaal bereikbaar vermogen. Verschillende vermogenslimieten kunnen worden gekozen afhankelijk van het hoofdvoedingssysteem van het huis door gebruik te maken van de energiebeheerfunctie.

Hoe het stroombeheer in te stellen

Het is mogelijk om een maximale vermogensabsorptieniveau voor de inductiekookplaat in te stellen, tot maximaal
verschillende vermogensbereiken.
Inductiekookplaten kunnen zichzelf automatisch beperken om op een lager vermogensniveau te werken, om het risico op overbelasting te vermijden.

Om de Power Management Function te betreden:

Zet de kookplaat aan en druk dan 5 seconden op ⏻ .
De timerindicator toont "P8", wat betekent vermogensniveau 8. De standaardmodus is 7,4 kW.

Om naar een ander niveau te schakelen

Scroll links en rechts op de schuifknop om het energiebeheerniveau te wijzigen.
Er zijn 8 vermogensniveaus, van "P1" tot "P8". De timerindicator toont er één

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

Bevestigings- en exitstroombeheerfunctie

Ter bevestiging, zet het kookplaatje uit. Het vermogensniveau wordt automatisch opgeslagen. De geselecteerde waarde is permanent opgeslagen en blijft zelfs na het uitschakelen van de hoofdvoeding. Om het vermogensniveau te veranderen, herhaal je de hierboven beschreven bewerkingen.

OPMERKING: afhankelijk van de energiebeheerkeuze zijn er enkele vermogensniveaus en functies van de kookzones konden automatisch worden beperkt tot niet hoger dan de geselecteerde waarde. In het bijzonder in het geval met een vermogensbeheerniveau van minder dan 4,5 kW, Boost-functie, Varycook en wat koken Voorbereidingen met de app konden niet worden geselecteerd. In het bijzonder kan de laatste vermogenskeuze worden geweigerd of aangepast afhankelijk van het beschikbare bedrag van restkracht van de vorige setting

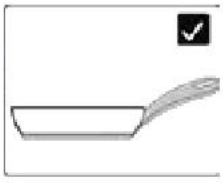
1.3. HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

1.3.1. Kenmerken van het kookgerei

Gebruik uitsluitend pannen met het inductiesymbool.

Gebruik alleen pannen met een perfect vlakke bodem. Anders kunnen de volgende situaties optreden:

- De pan wordt niet gedetecteerd;
- Verminderde prestaties;
- Ongewenste geluiden.



Gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen

OPMERKING: Vermijd zoveel mogelijk het verschuiven van pannen over het glazen oppervlak om krassen te beperken.

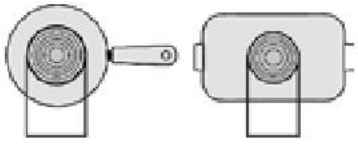
Magneettest

Inductiekoken maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken; daarom moeten pannen ijzer bevatten. Als u al kookgerei bezit, kunt u controleren of het materiaal magnetischis door een magneet te gebruiken. Pannen zijn geschikt wanneer zij door de magneet worden aangetrokken.

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

1.3.2 Kookgerei van hogere kwaliteit

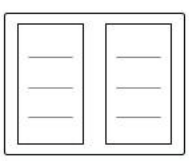
Alle kookgerei met het inductiesymbool is in principe geschikt voor gebruik. Afhankelijk van het type bodem kan het gedrag echter verschillen.De pandiameter die door fabrikanten wordt opgegeven, verwijst naar de buitenafmeting van de pan. Het daadwerkelijke ferromagnetische oppervlak aan de bodem – dat essentieel is voor inductiekoken – kan kleiner zijn, afhankelijk van het merk en het type pan. Om de grootte van dit oppervlak te controleren, voert u de magneettest uit die in de bovenstaande paragraaf is beschreven.



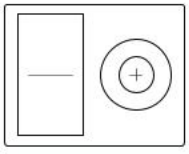
Afmetingen en plaatsing

Gebruik altijd de kookzone die het best overeenkomt met de diameter van de panbodem. Plaats de pan zodanig dat deze goed gecentreerd staat op de kookzone.

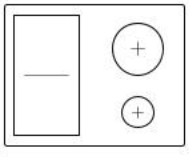
OPMERKING: Het wordt aanbevolen geen pannen te gebruiken die buiten de omtrek van de kookzone uitsteken. Voor een correcte werking van de kookplaat is het noodzakelijk pannen te gebruiken waarvan de bodemdiameter binnen het bereik valt dat in de onderstaande tabel wordt vermeld.



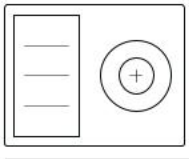
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



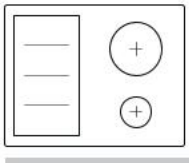
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



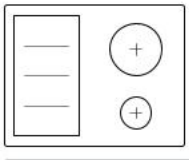
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

OPMERKING: Wanneer een pan wordt gebruikt die kleiner is dan de vereiste minimumdiameter, wordt deze mogelijk niet gedetecteerd. Bij gebruik van een pan die groter is dan de maximaal aanbevolen diameter kunnen storingen of verminderde prestaties optreden.

LET OP: Plaats de pan tijdens het koken of tijdens het afkoelen niet op of in de buurt van het bedieningspaneel.

2. KOOKRICHTLIJNEN

2.1 VERMOGENSTABEL

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

* Doorlopend pannenkoeken bakken op niveau 5-6.
** Smelten op niveau 2. Zodra het product begint te smelten, overschakelen naar niveau 1 om het vloeibaar te houden.

2.2 KOOKTABEL

RICHTLIJNEN VOOR HANDMATIG KOKEN					DAGELIJKS KOKEN EN SPECIALE PROGRAMMA'S BESCHIKBAAR	DAGELIJKS KOKEN, RECEPTEN EN SPECIALE PROGRAMMA'S	CULINAIRE SENSOR RECEPTEN BESCHIKBAAR
VOEDSELCA-TEGORIE	RECEPT	Voorverwarmen		Bereiden	OP HET PRODUCT	PROGRAMMA'S BESCHIKBAAR	IN DE APP (*)
		Verwarmingsfase	Vermogen-sniveau	Vermogen-sniveau	IN DE APP		
Pasta en rijst	Pasta	Water opwarmen	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Rijstpudding	Melk opwarmen	13 - 15	6 - 8			
	Gekookte rijst	Water opwarmen	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Roerbakken en braden	13 - 15	6 - 8			
Vlees	Geroosterd vlees	Roerbakken en braden	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Gegrilde steak	Grill voorverwarmen	10 - 13	10 - 13			
	Worstjes en hamburger	Grill voorverwarmen	10 - 11	10 - 13			
	Stukjes kip	Pan voorverwarmen	10 - 11	6 - 10			
	Gepaneerde steak	Pan voorverwarmen	6 - 11	10 - 13			
Vis	Gegrilde vis	Grill voorverwarmen	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Visfilet	Roerbakken	10 - 13	8 - 10			
	Garnalen	Roerbakken	10 - 13	10 - 13			
Groenten en peulvruchten	Verse friet	Olie opwarmen*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Diepvriesfriet	Olie opwarmen*	14	11 - 14			
	Gegrilde groenten	Grill voorverwarmen	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, courgette en aubergine	Pan voorverwarmen	6 - 11	10 - 13			
Eieren en eiproducten	Hardgekookte eieren	Water opwarmen	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Gebakken eieren	Roerbakken	10 - 13	8 - 10			
	Pannenkoeken	Pan voorverwarmen	6 - 11	5 - 6			
Sauzen, gerechten en dessert	Tomatensaus	Sauzen verwarmen	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Gesmolten kaas	Smelten	6 - 11	2 - 5			
	Gerechten met room en vla	Room verwarmen	4 - 6	2 - 4			
	Gesmolten chocolade	Smelten	1 - 2	1			
	Boter	Smelten	1 - 3	1 - 3			

2.3 KOOKPROGRAMMA'S VIA DE APP

Preci Probe als thermometer (Beschikbaar afhankelijk van het model)

Stel in de hOn-app de gewenste doeltemperatuur in, plaats de PreciProbe in het voedsel of gebruik het accessoire om de sonde in vloeistoffen te plaatsen. In de app kunt u vervolgens zien hoe de temperatuur stijgt totdat de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
Zo kunt u de temperatuur van allerlei soorten voedsel nauwkeurig controleren en behouden. De PreciProbe kan niet worden gebruikt wanneer de functie Assisted Cooking actief is.

Assisted Cooking: functie "Cook with me"

Kies recepten of speciale programma's in de hOn-app en volg stap voor stap de bereidingsinstructies. De kookplaat stelt vervolgens automatisch de parameters in voor de geselecteerde bereidingsmethode.

Sous-vide

Een kookmethode waarbij voedsel in een vacuümzak wordt verpakt en vervolgens wordt bereid in een waterbad op lage temperatuur.
Voedsel dat op deze manier wordt bereid, blijft sappiger en malser en behoudt beter zijn voedingswaarde, waardoor het gezonder en smaakvoller is.
Open de hOn-app, selecteer de voedselcategorie, kies deze bereidingsmethode, plaats de zak met het voedsel in een pan met water en de inductiekookplaat stelt automatisch de juiste bereidingstemperatuur in voor een perfect resultaat.

Grillen

Selecteer in de hOn-app de gewenste voedselcategorie, kies deze bereidingsmethode en de inductiekookplaat brengt de grill automatisch binnen een vooraf bepaalde tijd op de juiste temperatuur.

Sudderen

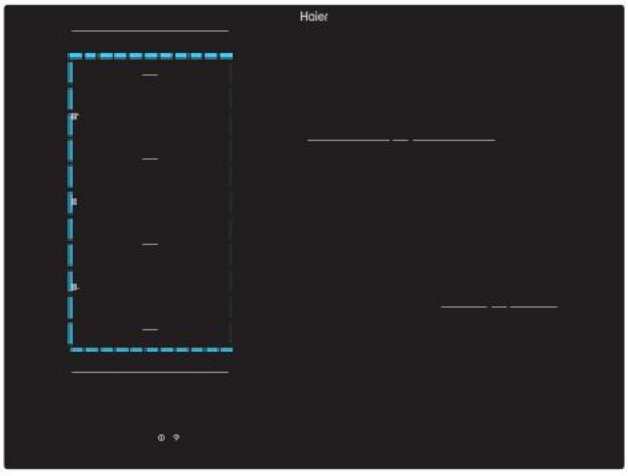
De sudderfunctie is ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofschotels, gestoofde gerechten en andere bereidingen met een gemiddeld tot langere vooraf bepaalde bereidingstijd.

Stomen

Met de stoomfunctie kunt u voedingsmiddelen zoals groenten, vlees of vis stomen in pannen die zijn uitgerust met een stoommandje.
Stomen gaat sneller dan koken in water. Omdat het voedsel niet in een vloeistof wordt ondergedompeld, gaan er minder voedingsstoffen verloren en blijven vitamines beter behouden. Dit verbetert zowel de smaak als de structuur van het voedsel, die steviger en aangenamer wordt.
Neem indien nodig contact op met een erkend servicecentrum.

2.4 BIONISCHE SENSOR

Deze sensoren zijn beschikbaar voor verbeterde bereidingsmethoden: koken, grillen, bakken in de pan en frituren. Ze zijn toegankelijk via de sectie Everyday Cooking in de hOn-app en via de geselecteerde kookzones.



Gebruiksinstructies

• De kookprestaties kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei. Raadpleeg paragraaf De geoptimaliseerde bodemdiameter van het kookgerei bedraagt 18 cm.

• Het kookgerei moet gecentreerd op de kookzone worden geplaatst en mag tijdens de eerste kookfase (voorverwarmingsfase) niet worden verplaatst.

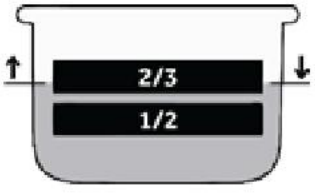
• De functie mag alleen worden gestart wanneer de kookplaat koud is.

• Er kan slechts één functie tegelijk worden gebruikt.

2.4.1 Kooksensor

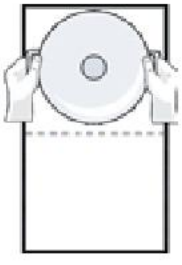
Deze functie maakt koken eenvoudig en neemt de noodzaak weg om het proces voortdurend te controleren of handmatig aan te passen. De kooksensor bewaakt het kookproces en verlaagt automatisch het vermogen naar een zacht sudderniveau zodra het kookpunt is bereikt.

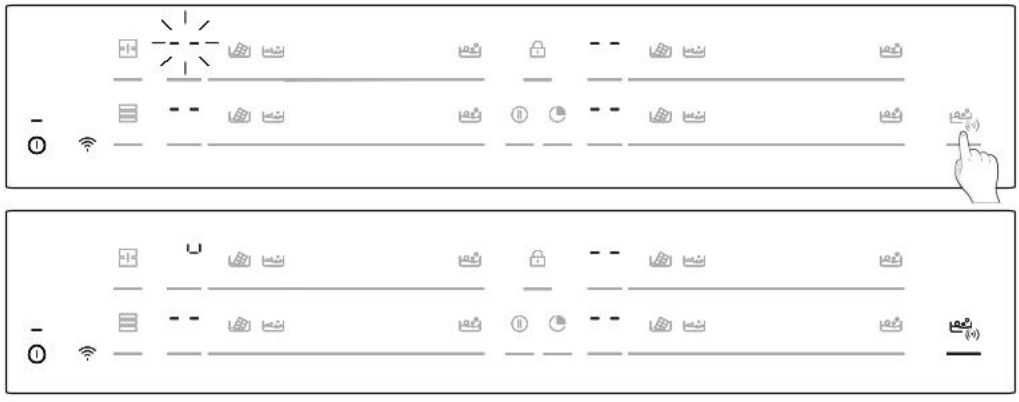
• Vul de pan met koud water tot tussen ½ en ⅔ van de capaciteit van de pan.



• Plaats de pan op de kookplaat en selecteer de kookzone.

• Druk vervolgens op het pictogram van de kooksensor.





• Zodra het kookpunt is bereikt, geeft de kookplaat één geluidssignaal en verlaagt automatisch het vermogen naar een warmhoudniveau. Dit niveau kan handmatig worden aangepast.



2.4.2 Sensor voor grillen, pannen en frituren

• Deze functies zijn alleen toegankelijk via de sectie Everyday Cooking (hOn-app)
• Voor grill- en pan-frituurfuncties wordt aanbevolen om lege kookgerei te gebruiken voordat je de functie activeert.
• Voor frituren wordt aanbevolen het kookgerei te vullen met 1,5 liter frituurolie (ongeveer 5 cm frituuroliediepte) voordat de functie wordt geactiveerd. De frituurolie moet op kamertemperatuur zijn.

3. ONDERHOUD EN REINIGING
3.1 ALGEMENE AANBEVELINGEN
Regelmatige reiniging kan de levensduur van uw apparaat verlengen.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik;
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem;
- Krassen op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat;
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel dat geschikt is voor het oppervlak van de kookplaat;
- Gebruik een speciale glasschraper voor het glas.

3.2. DE KOOKPLAAT REINIGEN
Voordat u begint met reinigen, moet u ervoor zorgen dat de kookzones zijn uitgeschakeld. Volg altijd de aanbevolen reinigingsinstructies en vermijd het gebruik van schurende producten die het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.

a) VETTE VERVUILING
Deze procedure wordt aanbevolen voor situaties zoals spatten die ontstaan tijdens het bakken of grillen van vlees.
- Laat de kookplaat afkoelen.
- Neem overtollige vloeistof rond de pan op met keukenpapier en verwijder vervolgens de pan.
- Reinig het kookoppervlak met een doek en een reinigingsoplossing.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met warm water en een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het glas van inductiekookplaten.

b) SUIKERHOUDENDE VERVUILING
Deze procedure wordt aanbevolen voor voedingsmiddelen die vanwege hun hoge suikergehalte onmiddellijk moeten worden verwijderd om schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen (siropen, jam of confituren).
- Terwijl de kookplaat nog warm is, neemt u overtollige vloeistof rond de pan op met keukenpapier en verwijdert u vervolgens de pan.
- Indien nodig raden wij aan een schraper onder een scherpe hoek te gebruiken om achtergebleven resten te verwijderen.
- Reinig het kookoppervlak met een reinigingsoplossing en droog het af met keukenpapier.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met warm water en een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het glas van inductiekookplaten.

c) ZETMEELHOUDENDE VERVUILING
Deze reinigingsprocedure wordt aanbevolen voor voedingsmiddelen zoals pasta, rijst en aardappelen.
- Neem overtollige vloeistof rond de pan op met keukenpapier en verwijder vervolgens de pan.
- Laat de kookplaat afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek om eventuele zetmeelresten vochtig te maken. Laat dit enkele minuten inwerken.
- Reinig het kookoppervlak met een doek en een reinigingsoplossing.
- Droog de kookplaat na het reinigen af met een zachte doek.
- Reinig de kookplaat indien nodig een tweede keer met warm water en een reinigingsmiddel dat geschikt is voor het glas van inductiekookplaten.

OPMERKING: Houd bij deze instructies ook rekening met gevallen van waterkringen, kalkafzettingen en vetvlekken.

d) GLANZENDE METAALACHTIGE VERKLEURING
Gebruik een oplossing van water en azijn en reinig het glazen oppervlak met een doek.

4. STORINGSMELDINGEN EN CONTROLE

4.1 PROBLEEMOPLOSSING

Problem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De inductiekookplaat kan niet worden aangezet.	Geen stroom.	Zorg dat de inductiekookplaat is aangesloten op de voeding. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als het probleem aanhoudt, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De touchbediening reageert niet.	De besturing is vergrendeld.	Ontgrendel de besturing door de sectie Hoe het product werkt aan te vinken.
De touchbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan waterresten op de knoppen zitten, of je oefent misschien niet de juiste druk uit op de knoppen.	Zorg dat het aanraakbedieningsgedeelte droog is en gebruik de juiste druk bij het aanraken van de bedieningen.
Het glas wordt bekrast.	Grove kookgerei. Ongeschikte, schurende schuurmiddel of schoonmaakmiddelen die worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met platte en gladde bodems. Zie De secties 'Het juiste kookgerei kiezen' en de secties Verzorging en schoonmaak.
Sommige pannen maken knisperend of klikkend geluid.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van je kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer het op hoge temperatuur wordt gebruikt.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een fout.
Ventilatorgeluid komt van de inductiekookplaat.	Een koelventilator die in je inductiekookplaat is ingebouwd, is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Hij kan blijven draaien, zelfs nadat je de inductiekookplaat hebt uitgezet.	Dit is normaal en hoeft niet gehandeld te worden. Schakel de stroom van de inductiekookplaat bij de muur niet uit terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en U verschijnt in het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Centreer de pan en zorg dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of kookzone schakelt zichzelf onverwacht uit, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven.	Technisch probleem.	Noteer alstublieft de foutletters en cijfers, schakel de stroom naar de inductiekookplaat aan de muur uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

d0 waarschuwing verschijnt op het scherm	Door twee knoppen tegelijk in te drukken, druppels water of stof op het glas	Zorg dat er geen knoppen tegelijk worden ingedrukt en maak de kookplaat schoon om eventuele water- of stofresten te verwijderen.
De Kookfunctie kan niet worden geactiveerd.	De kookzone is nog steeds heet.	Controleer of het H-symbool zichtbaar is. Als dat zo is, wacht dan tot het symbool verdwijnt voordat je verder gaat.
Full zone / Varycook-functie wordt steeds gedeactiveerd	1. Twee of meer potten worden tegelijkertijd gebruikt / in dezelfde kookzone. 2. Je schuift de pot te snel tussen de secties.	1. Verwijder alle potten behalve één. 2. Beweeg de pot langzaam.
Knetterende of klikkende geluiden	Ontwerp van je kookgerei, verschillende metalen lagen kunnen verschillend trillen.	Geen actie nodig. Dit is normaal voor kookgerei.
Zoemend geluid	Inductietechnologie, dit gebeurt bij koken op hoge vermogensniveaus.	Er is geen actie nodig. Lagere vermogensniveaus produceren minder geluid.
Neuriënd geluid	De ingebouwde ventilator wordt geactiveerd.	Er is geen actie nodig. De ventilator stopt automatisch zodra de kookplaat is afgekoeld.
Hoog fluitend geluid	Meerdere kookzones werken tegelijkertijd op maximaal vermogen.	Er is geen actie nodig. Lagere vermogensniveaus produceren minder geluid.
Luid fluitend geluid	Het kookgerei is leeg.	Vul het kookgerei met water of voedsel.
De inductiekookplaat of kookzone schakelt zichzelf onverwacht uit, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven.	Oververhitting.	Zet het fornuis uit en haal alle pannen van het glasoppervlak gedurende 10 minuten. Controleer alstublieft of: pannen waren leeg tijdens het koken; Er is een obstructie op het onderstaande productgebied; als het product werd uitgeschakeld door stroomuitval, zelfs tijdelijk; Als het probleem aanhoudt, bel dan een gekwalificeerde technicus.

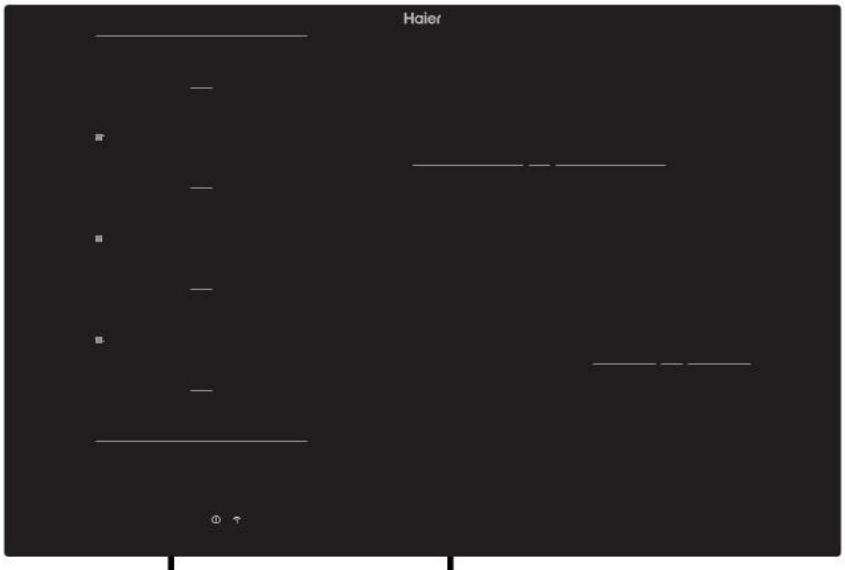
4.1.2 FOUTCODES

FOUTCODE	WAAR GETOOND		HANDELINGEN
E0			Rechtsvoor
	Voorlinks		
E1			Rechtsvoor
	Voorlinks		
E2			Rechtsvoor
	Voorlinks		
E3			Rechtsvoor
	Voorlinks		
E4	Links	Goed	Controleer de netkabel en de zekering, controleer de netspanning. Als het goed is, bel ASA
E5			Wacht op coold own, schoonmaak en/of verwijde vreemde lichamen. Als het goed is, bel ASA.
	Voorlinks		
E6	Achterlinks	Rechtsachter	Controleer de installatievereisten via gebruikershandleiding Als het goed is, bel ASA
	Voorlinks	Rechtsvoor	
E7	Achterlinks	Rechtsachter	Bel ASA
	Voorlinks	Rechtsvoor	
E8	Achterlinks	Rechtsachter	Controleer de installatie-eisen via de gebruikershandleiding. Als het oké is, bel ASA
	Voorlinks	Rechtsvoor	
E9			Bel ASA
	Voorlinks		

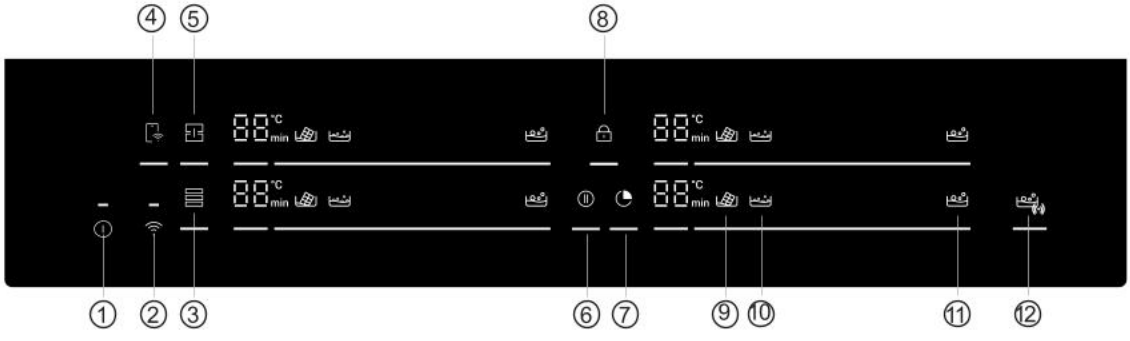
*ASA = Servicecentrum

5. PRODUCTOVERZICHT

5.1 BOVENAANZICHT VAN HET PRODUCT



5.2. BEDIENINGSPANEEL



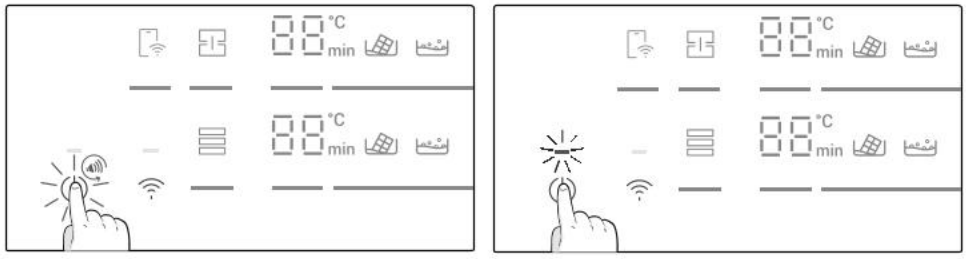
1. AAN/UIT
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Afstandsbediening
5. Volledige zone
6. Pauze
7. Timer
8. Kinderslot
9. Smelten
10. Sudderend
11. Koken
12. Kooksensor (*alleen als aanwezig)

OPMERKING: Afbeeldingen van de gebruikersinterface die in de volgende secties worden getoond, kunnen iets verschillen van die hierboven gepresenteerd; echter, de algehele functionaliteit en het gebruik van het product blijven ongewijzigd.

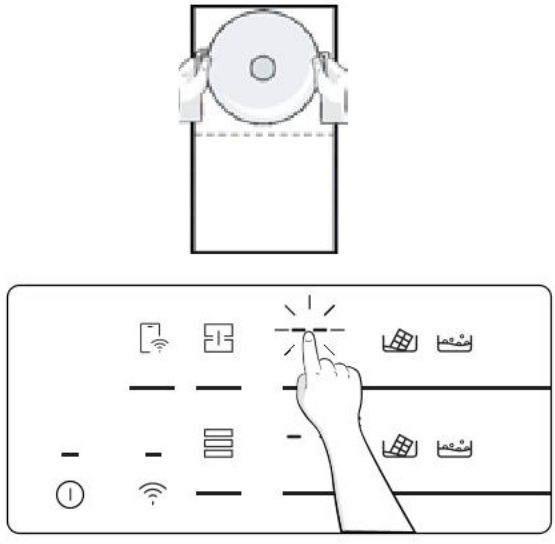
6. WERKING VAN HET PRODUCT

6.1 EERSTE GEBRUIK

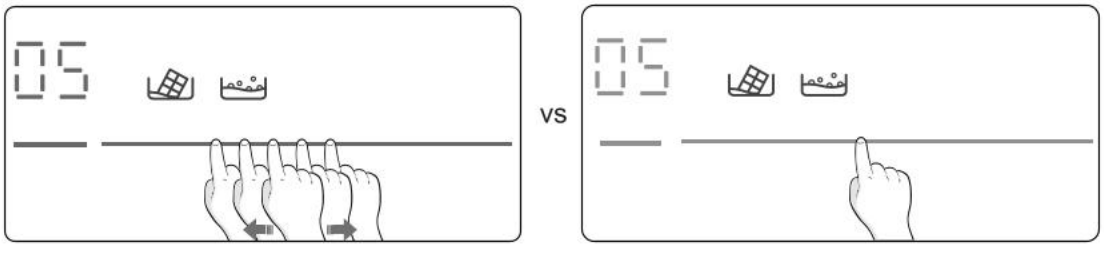
HET AAN- EN UITZETTEN VAN DE KOOKPLAAT



SELECTEER DE KOOKZONE



STEL HET VERMOGENSNIVEAU IN



De gebruiker kan het vermogensniveau tijdens het koken veranderen en hetzelfde proces herhalen. De cijfers zullen Toon het ingestelde vermogensniveau: Elke kookzone heeft een ander aantal vermogensniveaus dat gaat van 1 (min) tot 15 (maximaal). Elk level heeft een automatische uitschakeling die kan variëren van 1 uur tot 8 uur.

Tijd voor het vermogensniveau (uur)

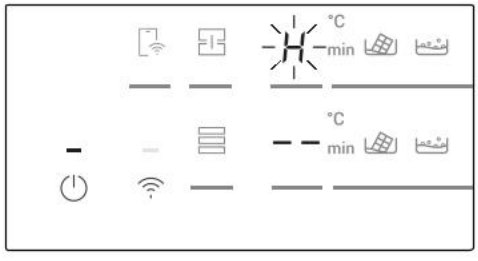
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Smelten , Sudderen , Koken kan worden geselecteerd door op de schuifregelaar te scrollen in overeenstemming met de respectievelijke iconen.

LET OP: na het aanzetten van het fornuis of na het beëindigen van alle kookmomenten, als dan geen stroom meer is
Het niveau wordt binnen één minuut ingesteld, de kookplaat schakelt uit.

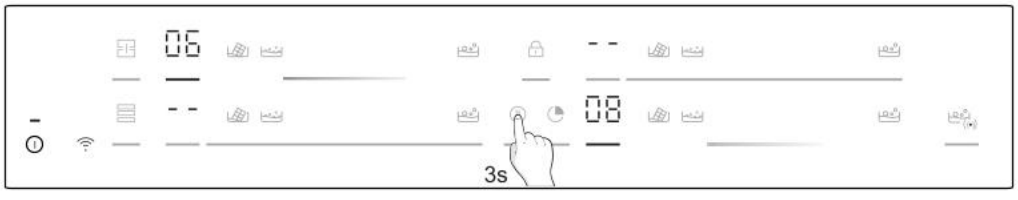
Als het display toont, betekent dit dat:
- De pan staat niet in de geselecteerde kookzone;
- De pan is niet correct geplaatst/helemaal niet op het fornuis geplaatst;
- Wiet is niet geschikt voor de inductie;
- De afmetingen van de pot zijn kleiner dan de minimale potdiameter die in de geselecteerde zone wordt gevraagd.
- Als er binnen 1 minuut geen geschikte pan wordt geplaatst, schakelt de kookzone uit

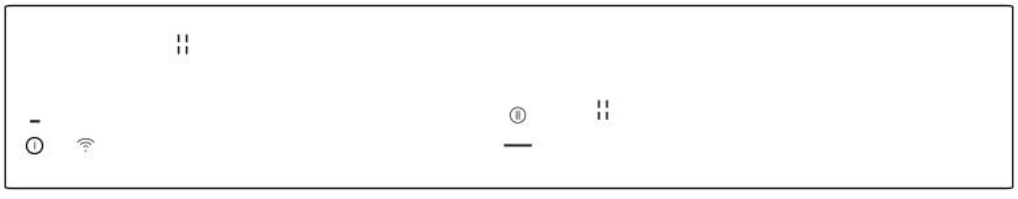
KOOKZONE WARMTEWAARSCHUWING





PAUZE KOKEN

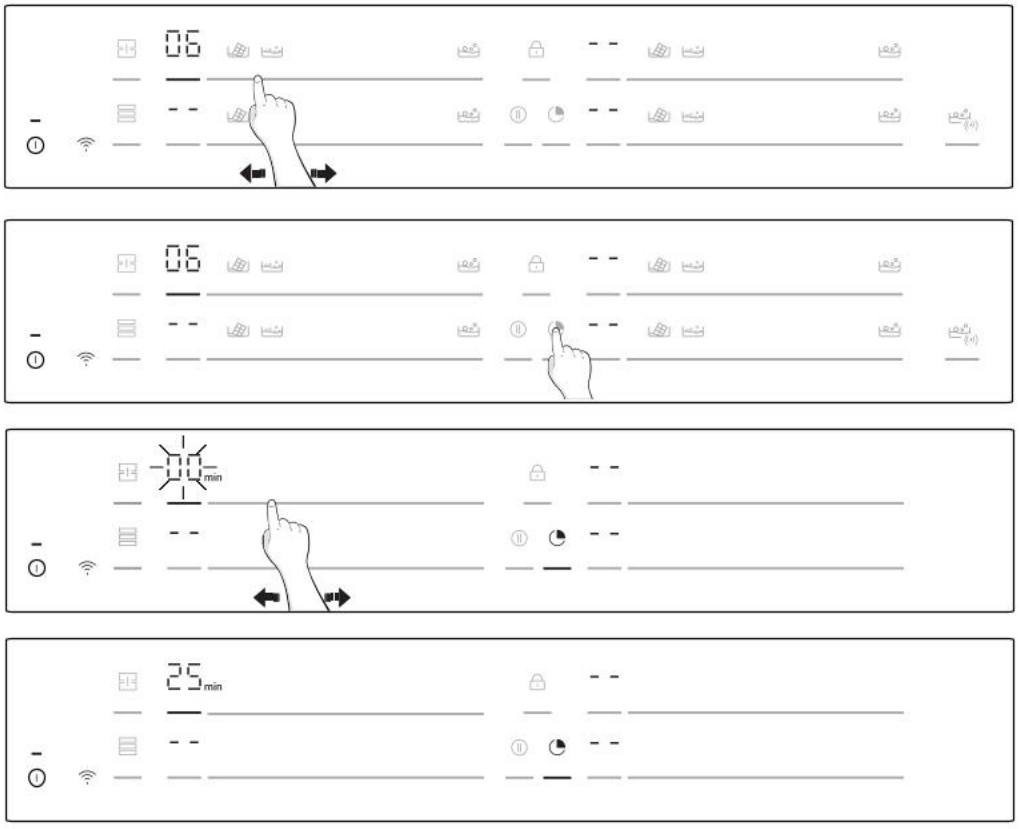




WAARSCHUWING: Bij het openen van pauzemodus zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld. Op deze manier kan de inductiekookplaat altijd met de AAN/UIT-bediening worden uitgeschakeld in geval van nood.

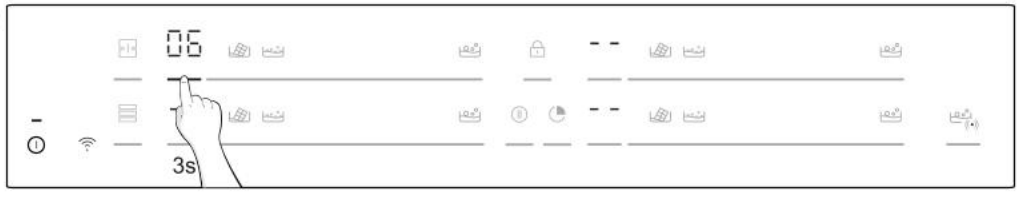
VASTE KOOKTIJD

Als de tijd verstreken, wordt de geselecteerde kookzone uitgeschakeld.



STOP MET KOKEN

A

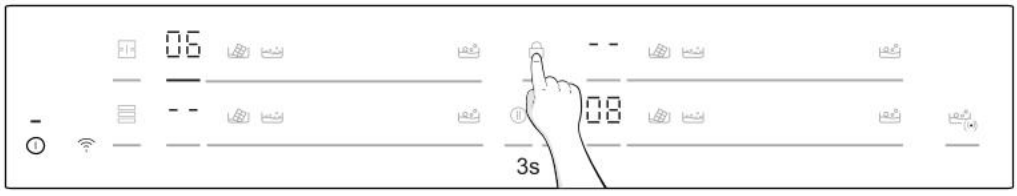


B

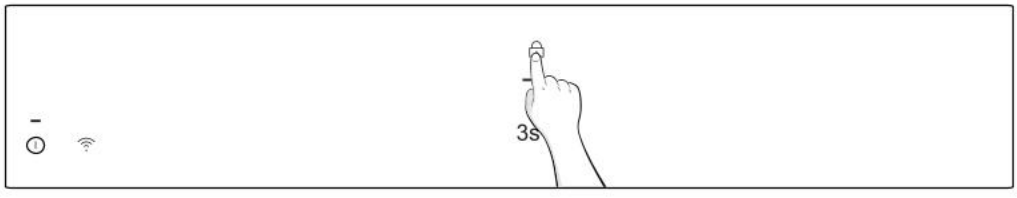


SLEUTELSLOT

ON



OFF



OPMERKING: Als de kookplaat is uitgeschakeld terwijl het Kinderslot actief is, blijft het scherm vergrendeld wanneer. De kookplaat staat weer aan.

FULL ZONE

De Full Zone is een kookgebied dat bestaat uit een combinatie van meerdere kookzones aan de voor- en achterzijde, waardoor één enkele verticale zone ontstaat. De pannen moeten worden geplaatst zoals aangegeven in " Afmetingen en plaatsing".

ON



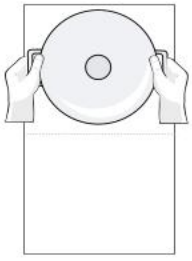
OFF





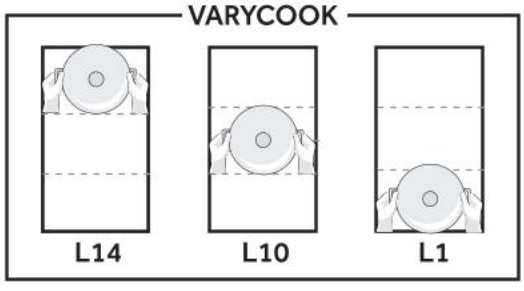
VARYCOOK-ZONE / SLIDECOOK-ZONE

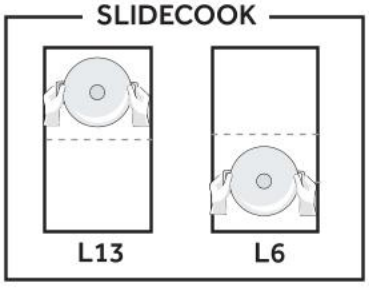
Deze functie wordt gebruikt om vaste vermogensniveaus in verschillende gebieden vooraf in te stellen afhankelijk van de positie van De pot: VARYCOOK hoog (l.14), medium (l.10), laag (l.1). SLIDECOOK hoog (l.13), laag (l.6). Voor de minimale pandiameter die met deze functie werkt, zie naar de middelste positie in het rechthoekige gebied dat in de tabel onder ""Dimensie & plaatsing"" wordt getoond."











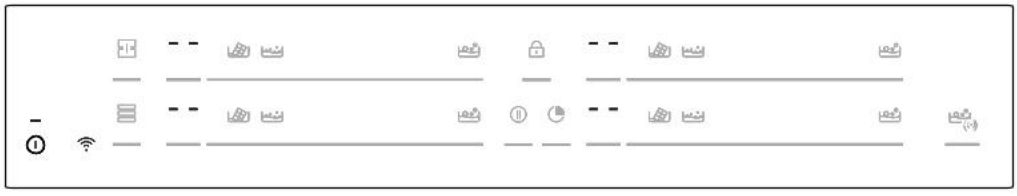
ON





OFF





6.2 CONNECTIVITEIT

6.2.1. WIFI-INSTELLINGEN

WIFI INSCHAKELEN





WIFI UITSCHAKELEN



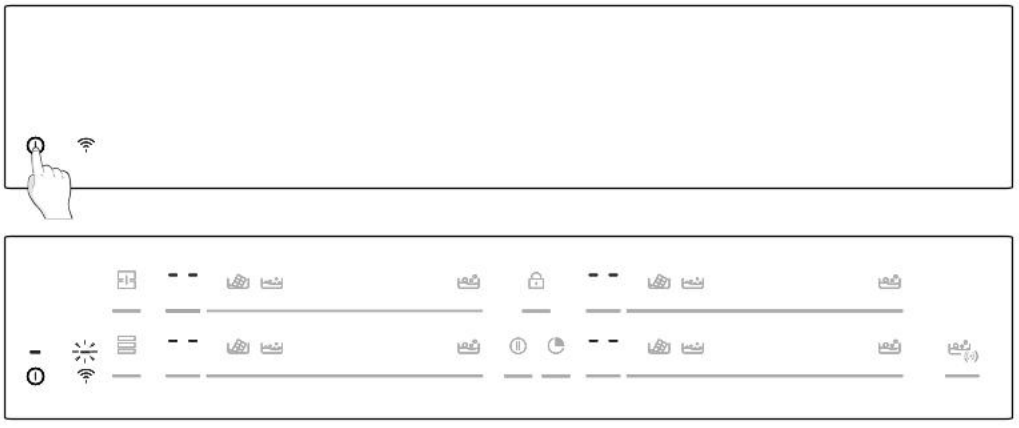


WIFI RESETTEN



6.2.2 VERBINDEN MET DE hOn-APP

SNEL KOPPELEN



Volg de stappen in de app.

Registratie van een nieuwe gebruiker

1



Klik op "Registreren".

2



U kunt zich registreren via sociale media-accounts of een account aanmaken met uw e-mailadres.

Koppeling via Snel Koppelen



Selecteer "Apparaat toevoegen".



Geef toestemming voor toegang tot uw locatie.



Selecteer Kookplaat in de categorie apparaten.



Schakel uw apparaat in; als het al is ingeschakeld, schakel het dan uit en weer in.

5

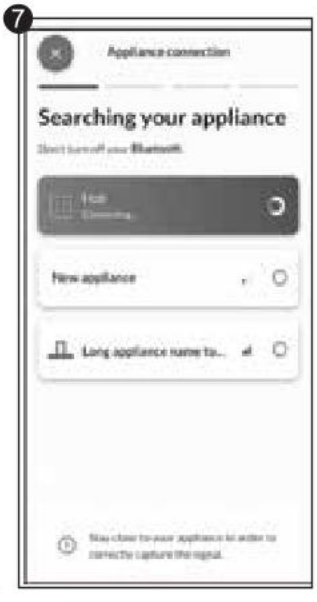


Na het inschakelen begint de hOn-app met het zoeken naar uw huishoudelijk apparaat.

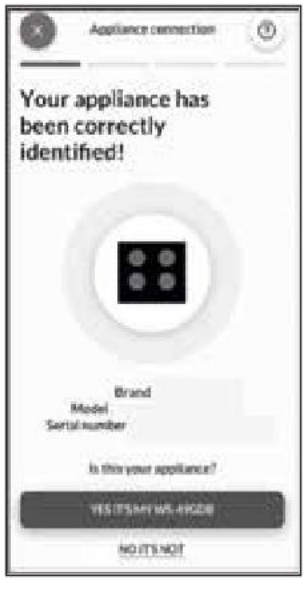
6



7



Selecteer uw huishoudelijk apparaat, tik op "Verbinden" en wacht enkele seconden.



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

Resumo

175 Antes de começar

178 Orientações de cozedura

183 Cuidados e limpeza

184 Apresentação de falhas e verificação

187 Introdução ao produto

188 Operação do produto

BEM-VINDO

Obrigado por escolher o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para futuras consultas. Antes de instalar a placa, anote o número de série, pois poderá ser necessário para reparações. Verifique se existem danos causados durante o transporte e consulte um técnico caso tenha dúvidas antes de utilizar o aparelho. Mantenha os materiais da embalagem fora do alcance das crianças.

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

1. ANTES DE COMEÇAR

1.1 INFORMAÇÕES GERAIS

Antes de começar, é importante saber que todas as funções desta placa foram concebidas para cumprir os mais rigorosos requisitos de segurança.

Por este motivo:
- Algumas funções serão ativadas ou desativadas automaticamente na ausência de recipientes sobre as zonas de cozinhar ou quando estes não estiverem corretamente posicionados.
- Noutros casos, as funções serão automaticamente desativadas após alguns segundos quando a operação exigir mais do que uma etapa (por exemplo, "LIGAR/DESLIGAR A PLACA" sem "SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA").
- Em caso de utilização prolongada, o aparelho poderá não se desligar imediatamente, mesmo com todas as zonas de cozedura desligadas, porque se encontra na fase de arrefecimento; o símbolo H aparece no visor da zona de cozedura até que esta arrefeça.

Ativação segura: o produto é ativado quando existe um recipiente na zona de cozedura. O processo de aquecimento não é iniciado ou é interrompido se não existir nenhum recipiente ou se este for removido.

Desligamento de segurança: por razões de segurança, cada zona de cozedura possui um tempo máximo de funcionamento, que depende do nível máximo de potência definido.

1.2 GESTÃO DE ENERGIA

Quando o produto é usado pela primeira vez, o fogão é definido para a potência máxima alcançável. Diferentes limites de potência podem ser escolhidos de acordo com o sistema principal de alimentação doméstica, utilizando a função de gestão de energia.

Como definir a gestão de energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para o fogão de indução, escolhendo até até. Diferentes gamas de potência.
Os fogões de indução conseguem limitar-se automaticamente para funcionar a níveis de potência mais baixos, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na Função de Gestão de Energia:

Liga o fogão e depois carrega ⏻ durante 5 segundos.
O indicador do temporizador mostra "P8", que significa nível de potência 8. O modo padrão está em 7,4kW.

Para mudar para outro nível

Desloca para a esquerda e para a direita do controlo deslizante para alterar o nível de gestão de energia.
Existem 8 níveis de energia, de "P1" a "P8". O indicador do temporizador mostrará um deles

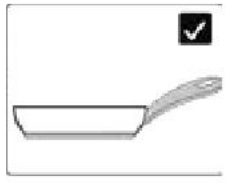
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Função de Gestão de Energia de Confirmação e Saída
Para confirmação, desligue o fogão. O nível de potência será guardado automaticamente. O valor selecionado é armazenado permanentemente e mantém-se mesmo após o desligamento da alimentaçã principal.
Para alterar o nível de potência, repita as operações descritas acima.
NOTA: dependendo da seleção de gestão de energia, alguns níveis de potência e funções do As zonas de cozedura podiam ser automaticamente limitadas para não excederem o valor selecionado. Em particular, caso de um nível de gestão de energia definido inferior a 4,5kw, função Boost, Varycook e alguma cozinha os preparativos com a aplicação não puderam ser selecionados. Em particular, a última seleção do nível de poder pode ser recusada/ajustada de acordo com a quantidade disponível de energia residual do cenário anterior

1.3. ESCOLHER O RECIPIENTE ADEQUADO

1.3.1. Características dos recipientes

Utilize apenas recipientes com o símbolo de indução.



Utilize apenas recipientes com fundo perfeitamente plano. Caso contrário, poderão ocorrer as seguintes situações:

- O recipiente não é detetado;
- Baixo desempenho;
- Ruídos indesejados.

Utilize apenas recipientes com base lisa para evitar riscos na superfície da placa.

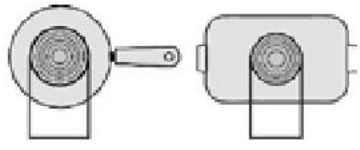
NOTA: Evite, tanto quanto possível, arrastar os recipientes sobre a superfície de vidro para minimizar o aparecimento de riscos.

Teste do íman

A cozedura por indução utiliza magnetismo para gerar calor; por isso, os recipientes devem conter ferro. Se já possuir recipientes, pode verificar se o material é magnético utilizando um íman. Os recipientes são adequados se forem atraídos magneticamente pelo íman.

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

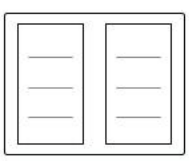
1.3.2 Recipientes de qualidade superior



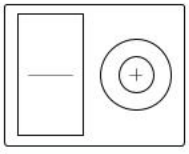
Todos os recipientes com o símbolo de indução são, em geral, adequados para utilização. No entanto, o seu desempenho pode variar em função do tipo de fundo.
O diâmetro do recipiente indicado pelos fabricantes refere-se à medida exterior. A superfície ferromagnética efetiva na base — essencial para a cozedura por indução — pode ser menor, dependendo da marca e do tipo de recipiente.
Para verificar o seu tamanho, realize o teste do íman descrito no parágrafo anterior.

Dimensões e posicionamento

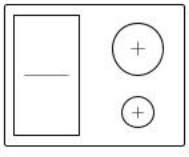
Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro da base do recipiente. Coloque o recipiente certificando-se de que está bem centrado na área de cozedura.
NOTA: Recomenda-se não utilizar recipientes que ultrapassem o perímetro da zona de cozedura.
Para o correto funcionamento da placa, é necessário utilizar recipientes com um diâmetro de base dentro dos limites indicados na tabela seguinte.



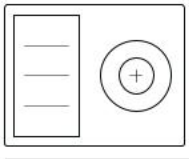
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



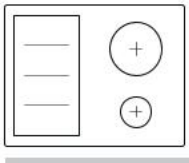
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



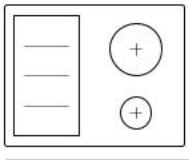
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTA: Ao utilizar um recipiente com um diâmetro inferior ao mínimo exigido, este poderá não ser detetado. Ao utilizar um recipiente com um diâmetro superior ao máximo recomendado, poderão ocorrer anomalias de funcionamento ou redução do desempenho.

ATENÇÃO: Não coloque o recipiente sobre ou junto ao painel de controlo durante a cozedura ou a fase de arrefecimento.

2. ORIENTAÇÕES DE COZEDURA

2.1 TABELA DE POTÊNCIA

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

* Fritar panquecas continuamente no nível 5-6.
** Derreter no nível 2; quando começar a derreter, passar para o nível 1 para manter o produto líquido.

2.2 TABELA DE COZEDURA

ORIENTAÇÕES PARA COZEDURA MANUAL					COZINHA DIÁRIA E PROGRAMAS ESPECIAIS DISPONÍVEIS	COZINHA DIÁRIA, RECEITAS E PROGRAMAS ESPECIAIS	RECEITAS CULINÁRIAS COM SENSOR DISPONÍVEIS
ALIMENTOS CATEGORIA	RECEITA	Pré-aquecimento		Cozinhar	NO PRODUTO	PROGRAMAS DISPONÍVEIS	NA APLICAÇÃO (*)
		Fase de aquecimento	Nível de potência	Nível de potência	NA APLICAÇÃO		
Massas e arroz	Massas	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Pudim de arroz	Aquecer leite	13 - 15	6 - 8			
	Arroz cozido	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 8			
	Risoto	Saltear e assar	13 - 15	6 - 8			
Carne	Carne assada	Saltear e assar	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Bife grelhado	Pré-aquecer o grelhador	10 - 13	10 - 13			
	Salsichas e hambúrgueres	Pré-aquecer o grelhador	10 - 11	10 - 13			
	Pedaços de frango	Pré-aquecer a frigideira	10 - 11	6 - 10			
	Bife panado	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	10 - 13			
Peixe	Peixe grelhado	Pré-aquecer o grelhador	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filetes de peixe	Saltear	10 - 13	8 - 10			
	Camarões e gambas	Saltear	10 - 13	10 - 13			
Vegetais e legumes	Batatas frescas para fritar	Aquecimento de óleo*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Batatas frescas para congeladas	Aquecimento de óleo*	14	11 - 14			
	Legumes grelhados	Pré-aquecer o grelhador	6 - 11	10 - 13			
	Pimentos, abobrinha e beringela	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	10 - 13			
Ovos e produtos com ovos	Ovos cozidos	Aquecimento de água	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Ovos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10			
	Panquecas	Pré-aquecer a frigideira	6 - 11	5 - 6			
Molhos, cremes e sobre-mesas	Molhos de tomate	Aquecimento de molhos	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Queijo derretido	Derreter	6 - 11	2 - 5			
	Cremes	Aquecimento de creme	4 - 6	2 - 4			
	Chocolate derretido	Derreter	1 - 2	1			
	Manteiga	Derreter	1 - 3	1 - 3			

2.3 PREPARAÇÕES DE COZEDURA COM A APLICAÇÃO

Preci Probe como termómetro

Defina na aplicação hOn a temperatura-alvo que pretende atingir, introduza a PreciProbe no alimento ou utilize o respetivo acessório para a colocar em líquidos e poderá acompanhar o aumento da temperatura através da aplicação até que a temperatura-alvo seja alcançada.
Isto ajudá-lo-á a manter com precisão a temperatura de todo o tipo de alimentos. Não pode ser utilizada quando a função Cozedura Assistida estiver em funcionamento.

Cozedura Assistida: função "Cook with me"

Escolha receitas ou programas especiais na aplicação hOn, siga passo a passo a preparação e a placa definirá automaticamente os parâmetros para o método de cozedura selecionado.

Sous Vide

Tipo de confeção em que os alimentos são colocados numa embalagem a vácuo e cozinhados num banho de água a baixa temperatura.
Os alimentos preparados desta forma ficam mais suculentos e tenros e mantêm intactas as suas propriedades nutricionais, tornando-se mais saudáveis e saborosos.
Aceda à aplicação hOn e selecione a categoria de alimento, escolha este tipo de confeção, coloque o saco com os alimentos na panela com água e a placa de indução definirá automaticamente a temperatura de confeção correta para um resultado perfeito.

Grelhar

Selecione a categoria de alimento na aplicação hOn, escolha este tipo de confeção e a placa de indução levará automaticamente o grelhador à temperatura correta dentro de um tempo predefinido.

Cozedura lenta

A função de cozedura lenta é ideal para preparar molhos, estufados, pratos braseados e todas as preparações com um tempo de confeção médio a longo predefinido.

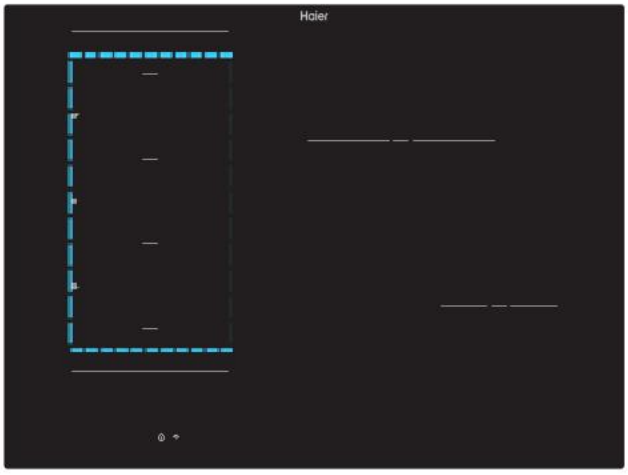
Cozedura a vapor

Com a função de cozedura a vapor, pode cozinhar a vapor alimentos como legumes, carne ou peixe em recipientes equipados com um cesto para vaporização.
A cozedura a vapor é mais rápida do que a fervura, uma vez que os alimentos não ficam imersos em líquido, o que reduz a perda de nutrientes e preserva o teor vitamínico. Isto melhora o sabor e a textura dos alimentos, tornando-os mais consistentes e agradáveis.

Se necessário, contacte o centro de assistência autorizado.

2.4 SENSOR BIÓNICO

Estes sensores estão disponíveis para melhorar os métodos de confeção: Fervura, Grelhar, Fritar na frigideira e Fritura profunda. Todos podem ser acedidos através da secção Cozedura Diária (aplicação hOn) e das zonas de cozedura selecionadas.



Instruções de Utilização

• O desempenho da confeção pode variar em função da qualidade do recipiente utilizado: consulte o Parágrafo O diâmetro otimizado da base do recipiente é de 18 cm.

• O recipiente deve ser colocado centrado na zona de cozedura e não deve ser deslocado durante a fase inicial de confeção (fase de pré-aquecimento).

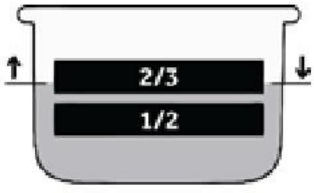
• A função deve ser iniciada apenas quando a placa estiver fria.

• A utilização da função está limitada a uma de cada vez.

2.4.1 Sensor de Fervura

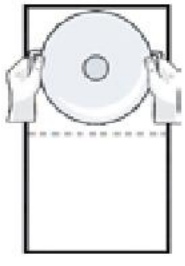
Esta função torna a fervura mais simples, eliminando a necessidade de monitorização constante ou de ajustes manuais. O sensor de fervura supervisiona o processo de confeção e reduz automaticamente a potência para um nível de fervura suave assim que o ponto de ebulição é atingido.

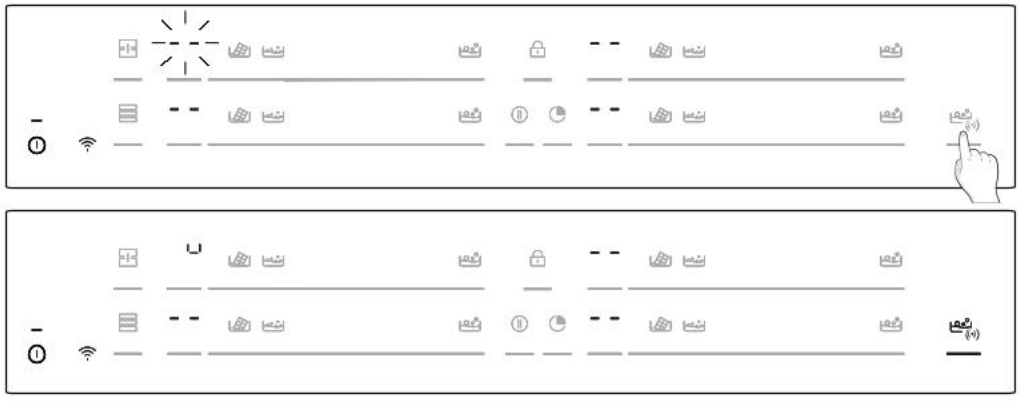
• Encha o recipiente com água fria entre ½ e ⅔ da sua capacidade.



• Coloque o recipiente sobre a placa e selecione a zona de cozedura.

• Em seguida, prima o ícone do Sensor de Fervura.





• Quando o ponto de ebulição for atingido, a placa emitirá um único sinal sonoro e reduzirá automaticamente a potência para um nível de manutenção. Este nível pode ser ajustado manual-





2.4.2 Sensor de grelhar, fritura na frigideira e fritura profunda

• Estas funções só estão acessíveis na secção Everyday Cooking (aplicação hOn)
• Para funções de grelhar e fritar na frigideira, recomenda-se usar utensílios vazios antes de ativar a função.
• Para fritura profunda, recomenda-se encher os utensílios com 1,5 litros de óleo de fritura (cerca de 5 cm de profundidade) antes de ativar a função. O óleo de fritura deve estar à temperatura ambiente.

3. CUIDADOS E LIMPEZA

3.1 RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar a vida útil do seu aparelho.
- Limpe a placa após cada utilização;
- Utilize sempre recipientes com a base limpa;
- Os riscos na superfície não afetam o funcionamento da placa;
- Utilize um produto de limpeza específico adequado à superfície da placa;
- Utilize um raspador especial para vidro.

3.2. LIMPEZA DA PLACA

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

a) SUJIDADE GORDUROSA

Este procedimento é recomendado para situações como salpicos provocados ao fritar ou grelhar carne.
- Deixe a placa arrefecer.
- Absorva qualquer excesso de líquido à volta do recipiente com papel de cozinha e, em seguida, retire o recipiente.
- Limpe a superfície de cozedura com um pano e uma solução detergente.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez utilizando água quente e um produto de limpeza para vidro de placas de indução.

b) SUJIDADE AÇUCARADA

Este procedimento é recomendado para alimentos que, devido ao seu elevado teor de açúcar, devem ser removidos rapidamente para evitar danos na superfície da placa (xaropes, compotas ou conservas).
- Enquanto a placa ainda estiver quente, absorva qualquer excesso de líquido à volta do recipiente com papel de cozinha e, em seguida, retire o recipiente.
- Se necessário, recomendamos a utilização de um raspador em ângulo agudo para remover quaisquer resíduos remanescentes.
- Limpe a superfície de cozedura com uma solução detergente e seque-a com papel de cozinha.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez utilizando água quente e um produto de limpeza para vidro de placas de indução.

c) SUJIDADE AMILÁCEA

Este procedimento de limpeza é recomendado para alimentos como massa, arroz e batatas.
- Absorva qualquer excesso de líquido à volta do recipiente com papel de cozinha e, em seguida, retire o recipiente.
- Deixe a placa arrefecer.
- Utilize um pano húmido para humedecer quaisquer resíduos de amido. Deixe atuar durante alguns minutos.
- Limpe a superfície de cozedura com um pano e uma solução detergente.
- Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- Se necessário, limpe a placa uma segunda vez utilizando água quente e um produto de limpeza para vidro de placas de indução.

NOTA: Considere também estas instruções para: marcas de água, depósitos de calcário e manchas de gordura

d) DESCOLORAÇÃO METÁLICA BRILHANTE

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

4. APRESENTAÇÃO DE FALHAS E VERIFICAÇÃO

4.1 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O fogão de indução não pode ser ligado.	Sem eletricidade.	Certifique-se de que o fogão de indução está ligado à fonte de alimentação. Verifique se há uma falha de energia em sua casa ou área. Se o problema persistir, ligue a um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos verificando a secção Como funciona o produto.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode haver resíduos de água nos controlos, ou pode ser que não esteja a aplicar a pressão correta nos botões.	Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e use a pressão certa ao tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha de bordas ásperas. Produtos abrasivos ou de limpeza inadequados a serem utilizados.	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Veja Escolher os utensílios certos e Secções de Cuidados e Limpeza.
Algumas panelas fazem estalar ou estalar.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais a vibrar de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica qualquer defeito.
O fogão de indução emite um zumbido baixo quando usado em temperatura alta.	Isto é causado pela tecnologia da cozedura por indução.	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica qualquer defeito.
Ruído da ventoinha vindo do fogão de indução.	Uma ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução foi ligada para evitar que a eletrónica sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de qualquer ação. Não desligue a alimentação do fogão de indução na parede enquanto a ventoinha está a funcionar.
As panelas não aquecem e o U aparece no ecrã.	O fogão de indução não consegue detetar a frigideira porque não é adequada para a cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nela.	Use utensílios de cozinha adequados para cozinha por indução. Centralize a frigideira e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
O fogão de indução ou uma zona de cozinha desligou-se inesperadamente, soa um tom e aparece um código de erro.	Falha técnica.	Por favor, anote as letras e números de erro, desligue a alimentação do fogão de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Aviso D0 aparece no ecrã	Pressionar dois botões ao mesmo tempo, gotas de água ou pó no vidro	Certifique-se de que não estão a pressionar botões ao mesmo tempo e limpe o fogão para remover resíduos de água ou pó.
A função de fervura não pode ser ativada.	A zona de cozedura ainda está quente.	Verifique se o símbolo H é visível. Se for, espere que o símbolo desapareça antes de prosseguir.
A função de zona cheia / Varycook continua a ser desativada	1. Duas ou mais panelas estão a ser usadas ao mesmo tempo / na mesma zona de cozedura. 2. Estás a deslizar o vaso demasiado depressa entre as secções.	1. Remover todos os vasos exceto um. 2. Move o tacho devagar.
Ruídos de estalos ou estalos	No design dos seus utensílios de cozinha, diferentes camadas metálicas podem vibrar de forma diferente.	Não é necessária qualquer ação. Isto é normal em utensílios de cozinha.
Som de zumbido	Tecnologia de indução, isto ocorre ao cozinhar a níveis elevados de potência.	Não é necessária qualquer ação. Níveis de potência mais baixos produzem menos som.
Ruído de zumbido	A ventoinha incorporada é ativada.	Não é necessária qualquer ação. A ventoinha para automaticamente assim que o fogão arrefece.
Som agudo de assobio	Várias zonas de cozedura estão a funcionar à potência máxima ao mesmo tempo.	Não é necessária qualquer ação. Níveis de potência mais baixos produzem menos som.
Som alto de assobio	Os utensílios de cozinha estão vazios.	Encha os utensílios de cozinha com água ou comida.
O fogão de indução ou uma zona de cozinha desligou-se inesperadamente, soa um tom e aparece um código de erro.	Sobreaquecimento.	Desliga o fogão e retira todas as panelas da superfície de vidro durante 10 minutos. Por favor, verifique se: as panelas estavam vazias enquanto cozinhavam; existe qualquer obstrução na área do produto abaixo; Se o produto foi desligado devido a uma falha de energia, mesmo que temporariamente; Se o problema persistir, chame um técnico qualificado.

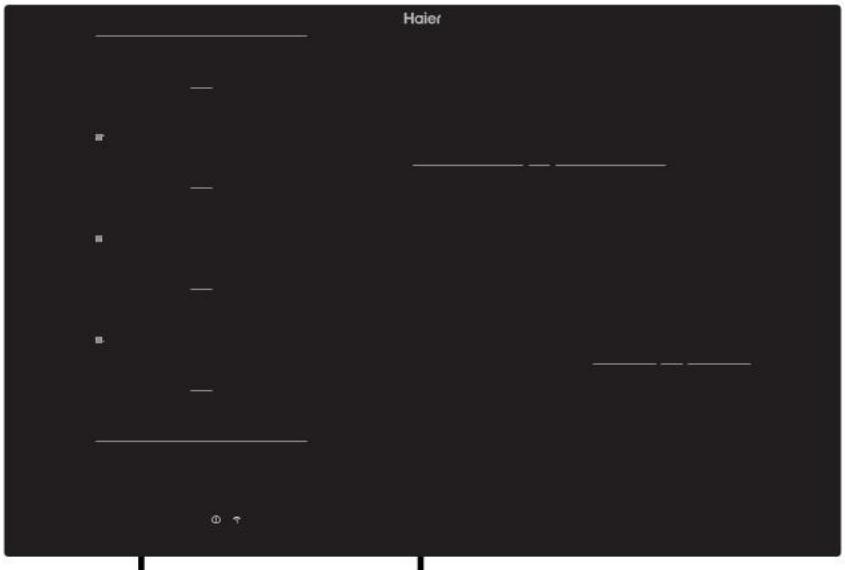
4.1.2 CÓDIGOS DE ERRO

CÓDIGO DE ERRO	REGRA DE APRESENTAÇÃO		AÇÕES
E0			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E1			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E2			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E3			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		
E4	Esquerda	Direita	Verifique o cabo da rede elétrica e o disjuntor. Verifique a tensão de alimentação da rede elétrica; caso esteja tudo ok, contacte a ASA
E5			Aguarde o arrefecimento, limpe e/ou remova corpos estranhos. Contacte a ASA
	Dianteira esquerda		
E6	Traseira esquerda	Traseira direita	Verificar os requisitos de instalação através do manual do utilizador; se estiverem corretos, contactar ASA
	Dianteira esquerda	Dianteira direita	
E7	Traseira esquerda	Traseira direita	Contactar ASA
	Dianteira esquerda	Dianteira direita	
E8	Traseira esquerda	Traseira direita	Verificar os requisitos de instalação através do manual do utilizador; se estiverem corretos, contactar ASA
	Dianteira esquerda	Dianteira direita	
E9			Contactar ASA
	Dianteira esquerda		

*ASA = Centro de Assistência Técnica

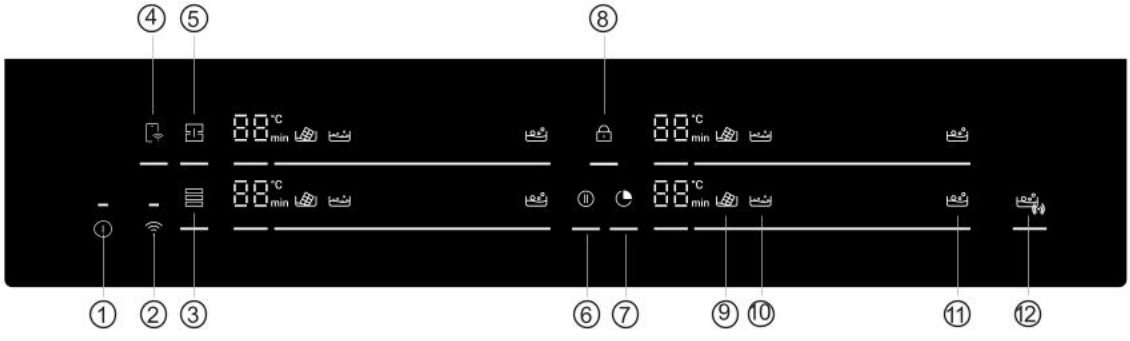
5. INTRODUÇÃO AO PRODUTO

5.1 VISTA SUPERIOR DO PRODUTO



zonas de cozedura / painel de controlo

5.2. PAINEL DE CONTROLO



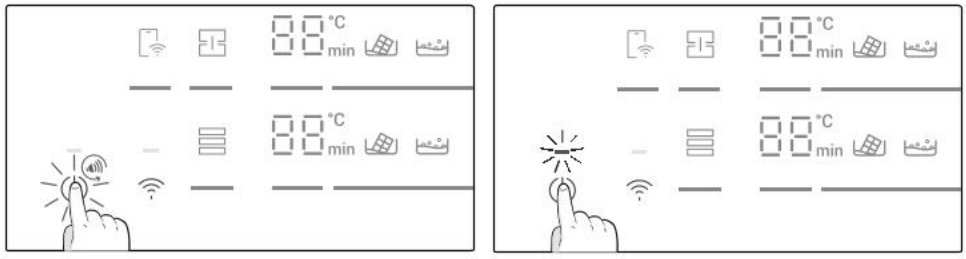
1. LIGAR/DESLIGAR
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Controlo remoto
5. Zona Completa
6. Pausa
7. Temporizador
8. Bloqueio de criança
9. Derretimento
10. Ferver
11. Fervura
12. Sensor de Ebulição (*apenas se presente)

NOTA: As imagens da interface de utilizador apresentadas nas secções seguintes podem diferir ligeiramente daquelas apresentado acima; no entanto, a funcionalidade geral e a utilização do produto mantêm-se inalteradas.

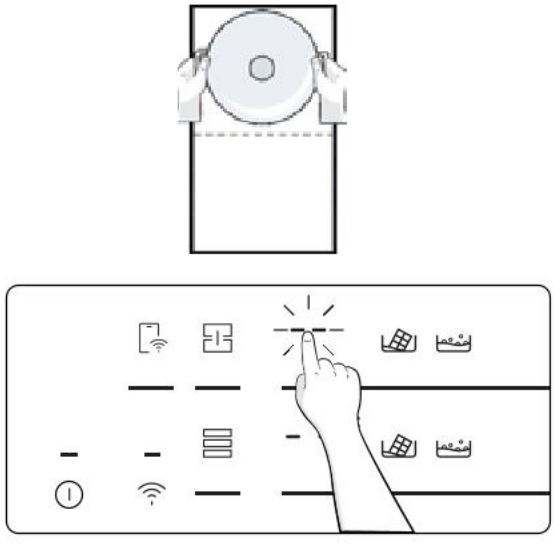
6. OPERAÇÃO DO PRODUTO

6.1 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

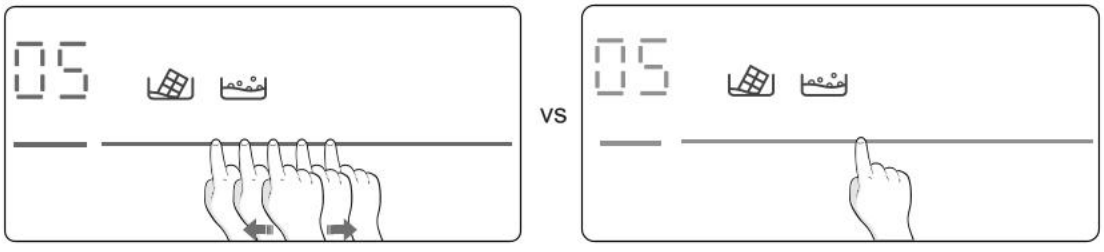
LIGAR E DESLIGAR O FOGÃO



SELECIONE A ZONA DE COZEDURA



88 DEFINIR O NÍVEL DE POTÊNCIA



O utilizador pode alterar o nível de potência durante a cozedura, repetindo o mesmo processo. Os dígitos Mostra o conjunto de níveis de poder: cada zona de cozinha tem um número diferente de níveis de poder que se aplica de 1 (min) a 15 (máximo). Cada nível tem um desligamento automático que pode variar de 1h a 8h.

Tempo do nível de potência (hora)

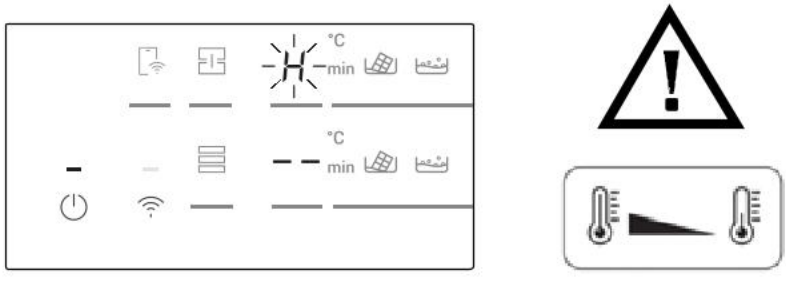
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Fusão , Ferver , Ferver pode ser selecionado deslocando-se no slider em correspondência com os respetivos ícones.

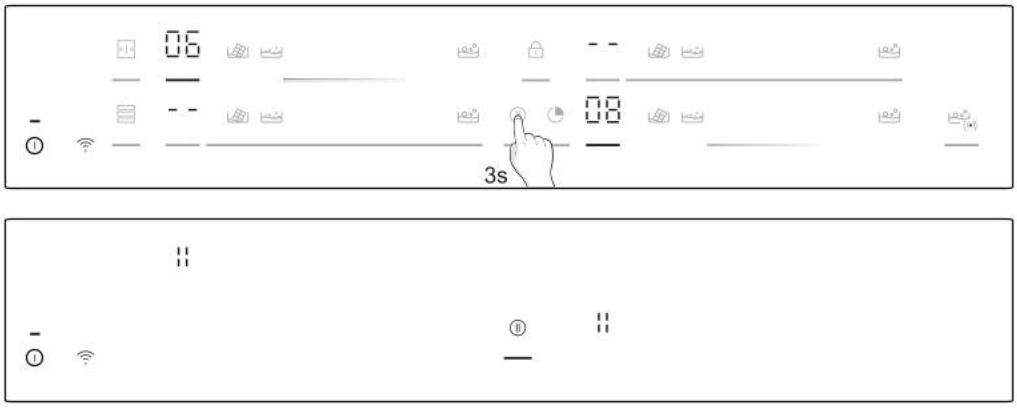
ATENÇÃO: depois de ligar o fogão ou depois de terminar todas as cozeduras, se for assim, sem energia. O nível é definido em menos de um minuto, o fogão desliga-se.

Se o ecrã mostrar o ícone , isto significa que:
- A panela não está posicionada na zona de cozedura selecionada;
- O tabuleiro não está corretamente posicionado/não está colocado de todo no fogão;
- O pot não é adequado para a indução;
- As dimensões do vaso são menores do que o diâmetro mínimo solicitado na zona selecionada.
- Se um tacho adequado não for colocado dentro de 1 minuto, a zona de cozedura desliga-se

AVISO DE CALOR NA ZONA DE COZEDURA



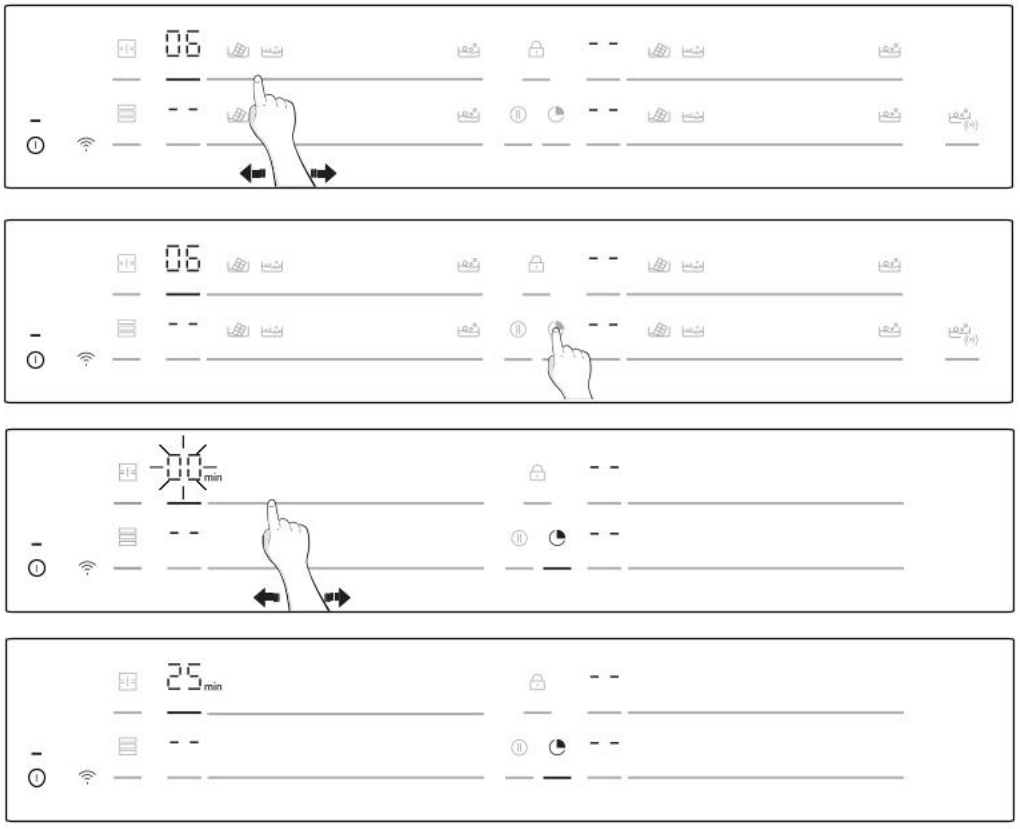
PAUSA NA COZEDURA



AVISO: Ao entrar no modo Pausa, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF, estão desativados. Desta forma, o fogão de indução pode sempre ser desligado com o controlo ON/OFF em caso de emergência.

DEFINIR O TEMPO DE COZEDURA

Quando o tempo passar, a zona de cozedura selecionada será desligada.

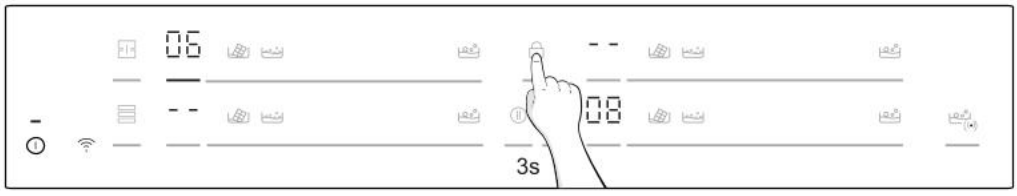


PÁRA DE COZINHAR

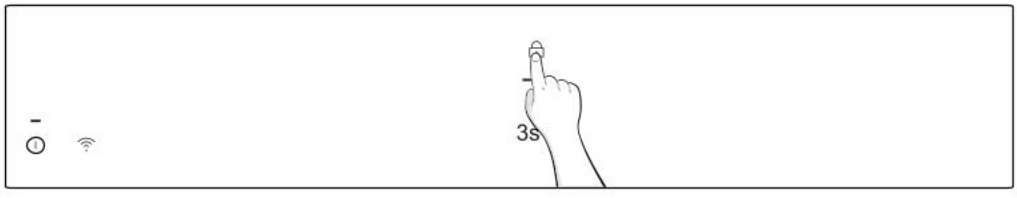


FECHADURA DE CHAVE

ON



OFF



NOTA: Se o fogão estiver desligado enquanto o Bloqueio de Criança estiver ativo, o ecrã ficará bloqueado quando. O fogão está ligado novamente.

FULL ZONE

A Full Zone é uma área de cozedura que combina várias zonas de cozedura nas posições dianteira e traseira, criando uma única zona vertical. Os recipientes devem ser colocados conforme indicado em " Dimensões e posicionamento".

ON



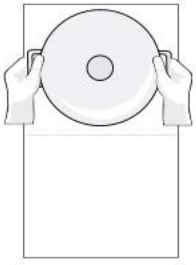
OFF





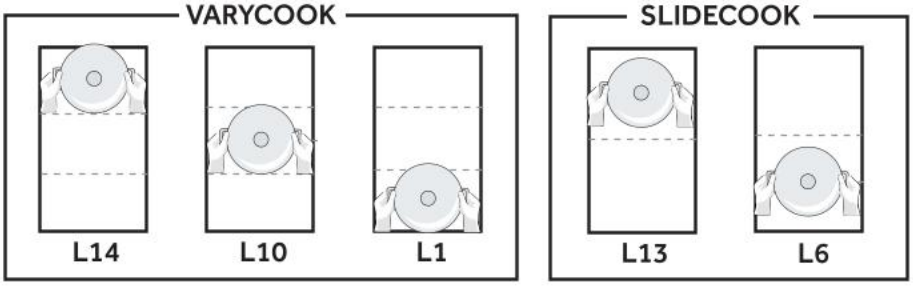
ZONA VARYCOOK / ZONA SLIDECOOK

Esta função é usada para pré-definir níveis de potência fixos em diferentes áreas de acordo com a posição de o tacho: VARYCOOK alto (l.14), médio (l.10), baixo (l.1). SLIDECOOK alto (l.13), baixo (l.6). Para o diâmetro mínimo do tacho a trabalhar com esta função, consulte para a posição do meio na área retangular mostrada na tabela em ""Dimensão & colocação""."

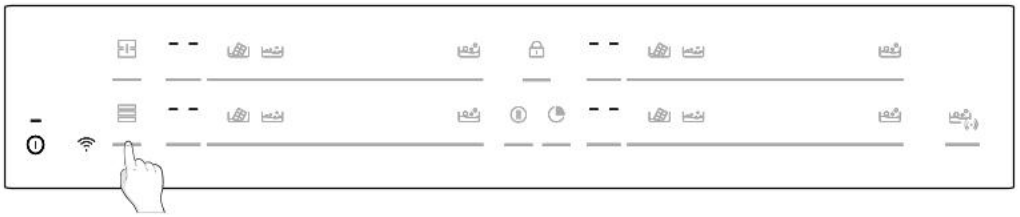








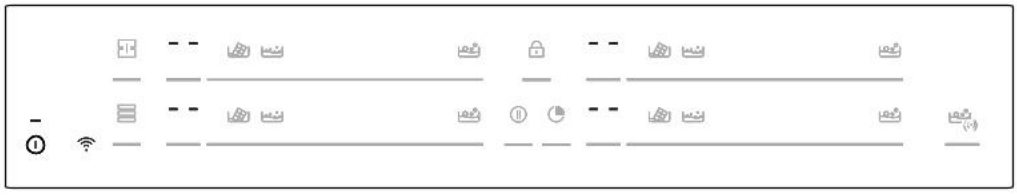
ON





OFF





6.2 CONECTIVIDADE

6.2.1. DEFINIÇÕES DE WI-FI

WI-FI LIGADO



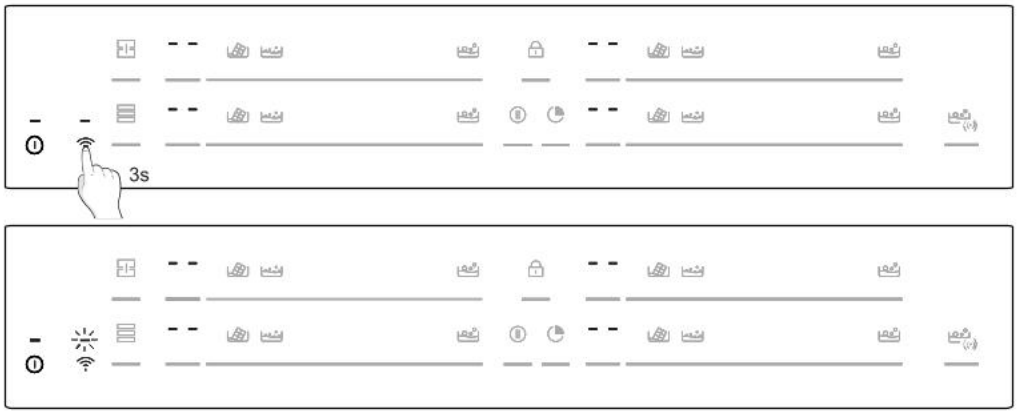


WI-FI DESLIGADO



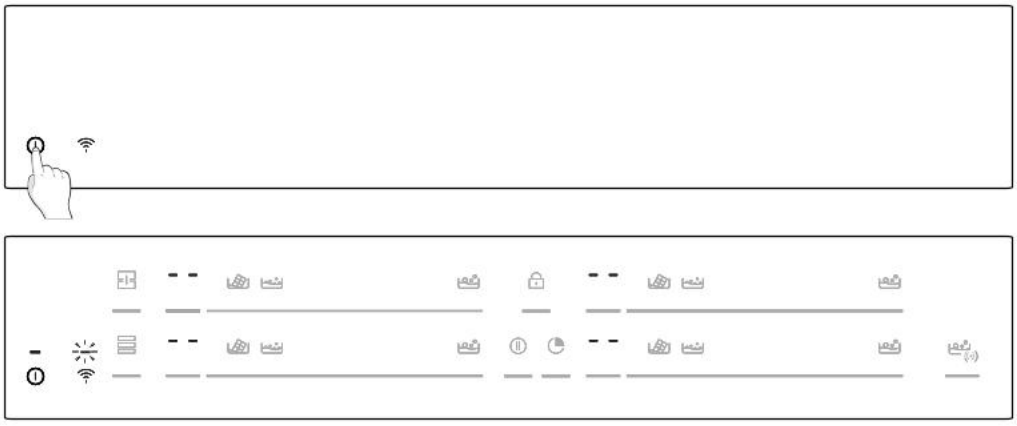


REPOR WI-FI



6.2.2 LIGAR À APLICAÇÃO hOn

EMPARELHAMENTO RÁPIDO



Siga os passos indicados na aplicação.

Registo de Novo Utilizador

1



Clique em "Registar".

2



Pode registar-se através de contas de redes sociais ou criar uma conta utilizando o seu endereço de e-mail.

Quick Pair Enrollment



Selecione "Adicionar aparelho".



Autorize o acesso à sua localização.



Selecione Placa na categoria de aparelhos.



Ligue o seu aparelho; se este já estiver ligado, desligue-o e volte a ligá-lo.

5

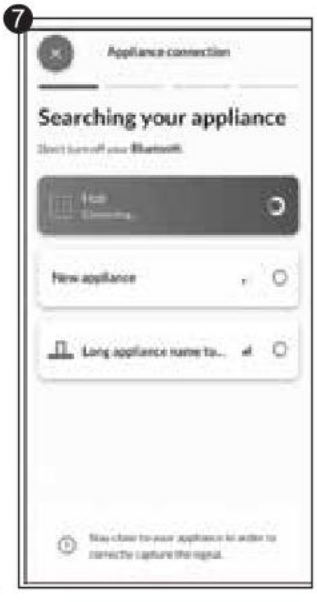


Após ser ligado, a aplicação hOn começará a procurar o seu aparelho doméstico.

6



7



Selecione o seu aparelho doméstico, toque em "Ligar" e aguarde alguns segundos.

A sua placa será encontrada e poderá visualizar e configurar funções/receitas através da aplicação hOn.



Resumo

199 Før du går i gang

202 Retningslinjer for madlavning

207 Pleje og rengøring

208 Visning af fejl og kontrol

211 Produktoversigt

212 Produktets drift

VELKOMMEN

Tak fordi du har valgt vores produkt. For at sikre din sikkerhed og opnå de bedste resultater bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, herunder sikkerhedsinstruktionerne, og gemme den til fremtidig brug. Notér serienummeret, før kogepladen installeres, da du muligvis får brug for det ved reparationer. Kontroller produktet for transportskader, og kontakt en tekniker, hvis du er i tvivl, før du tager det i brug. Hold emballagematerialer uden for børns rækkevidde.

BEMÆRK: Bemærk, at kogepladens tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

1. FØR DU GÅR I GANG

1.1 GENEREL INFORMATION

Før du begynder, er det vigtigt at vide, at alle funktioner på denne kogeplade er designet til at overholde de strengeste sikkerhedskrav.

Derfor gælder følgende:
- Nogle funktioner aktiveres eller deaktiveres automatisk, hvis der ikke står gryder på kogezonerne, eller hvis de ikke er placeret korrekt.
- I andre tilfælde deaktiveres funktioner automatisk efter nogle få sekunder, når der kræves mere end ét trin for at aktivere dem (f.eks. "TÆND/SLUK KOGEPLADEN" uden først at "VÆLGE KOGEZONE").
- Ved længere tids brug kan apparatet muligvis ikke slukke med det samme, selvom alle kogezoner er slukket, da det befinder sig i afkølingsfasen. Symbolet H vises på kogezonens display, indtil zonen er afkølet.

Sikker aktivering: Produktet aktiveres, når der står en gryde på kogezonen. Opvarmningsprocessen starter ikke eller afbrydes, hvis der ikke er nogen gryde til stede, eller hvis gryden fjernes.

Sikkerhedsafbrydelse: Af sikkerhedsmæssige årsager har hver kogezone en maksimal driftstid, som afhænger af det indstillede maksimale effektniveau.

1.2 STRØMSTYRING

Når produktet først bruges, indstilles kogekameraet til maksimal tilgængelig effekt. Forskellige effektgrænser kan vælges i henhold til hjemmets hovedforsyningssystem ved hjælp af strømstyringsfunktionen.

Sådan indstiller du strømstyringen

Det er muligt at sætte et maksimalt effektabsorptionsniveau for induktionskogeapparatet, op til Forskellige effektområder.
Induktionskogeapparater kan automatisk begrænse sig selv for at kunne arbejde ved lavere effektniveau, for at undgå risikoen for overbelastning.

For at komme ind i Power Management Function:

Tænd for komfuret, og tryk derefter på ⏻ i 5 sekunder.
Timerindikatoren viser "P8", hvilket betyder effektniveau 8. Standardtilstanden er på 7,4 kW.

At skifte til et andet niveau

Rul til venstre og højre på skyderen for at ændre strømstyringsniveauet.

Der er 8 effektniveauer, fra "P1" til "P8". Timerindikatoren viser et af dem

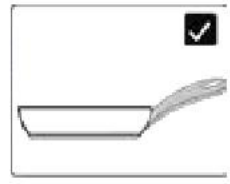
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Bekræftelses- og exitstrømstyringsfunktion

For bekræftelse, sluk for kogefleret. Strømniveauet gemmes automatisk. Den valgte værdi er permanent opbevaret og forbliver selv efter slukning af hovedforsyningen.
For at ændre effektniveauet gentages de ovenfor beskrevne operationer.
BEMÆRK: afhængigt af valget af strømstyring kan nogle effektniveauer og funktioner af Kogezoner kunne automatisk begrænses til ikke at overstige den valgte værdi. Især i tilfælde med et strømstyringsniveau sat under 4,5 kW, Boost-funktion, Varycook og noget madlavning forberedelser med appen kunne ikke vælges.
Især kan valg af sidste effektniveau afvistes/justeres i henhold til det tilgængelige antal af restkraft fra den tidligere indstilling.

1.3. VALG AF DET RIGTIGE KOGEGREJ

1.3.1. Kendetegn ved kogegrej

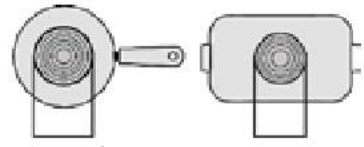


Brug kun gryder og pander med induktionssymbolet.
Brug kun kogegrej med helt plan bund. Ellers kan følgende situationer opstå:
- Kogegrejet registreres ikke;
- Nedsat ydeevne;
- Uønsket støj.

Brug kun kogegrej med en glat bund for at undgå ridser på kogepladens overflade.
BEMÆRK: Undgå så vidt muligt at flytte gryder og pander rundt på glasoverfladen for at minimere risikoen for ridser.

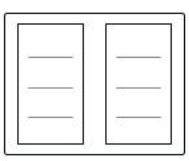
Magnettest
Induktionsmadlavning bruger magnetisme til at generere varme, og derfor skal kogegrejet indeholde jern. Hvis du allerede har kogegrej, kan du kontrollere, om materialet er magnetisk, ved hjælp af en magnet. Kogegrejet er egnet, hvis det tiltrækkes af magneten.
Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

1.3.2 Kogegrej af højere kvalitet

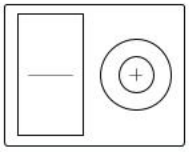


Alt kogegrej med induktionssymbolet er generelt egnet til brug.
Afhængigt af bundens type kan ydeevnen dog variere.
Den diameter, som producenterne angiver for gryder og pander, r efererer til den udvendige måling. Den faktiske ferromagnetiske overflade på bunden – som er afgørende for induktionsmadlavning – kan være mindre afhængigt af mærke og type af kogegrej.
For at kontrollere størrelsen på denne overflade skal du udføre magnettesten beskrevet i afsnittet ovenfor.

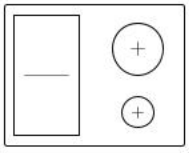
Mål og placering
Brug altid den kogezone, der passer bedst til grydens eller pandens bunddiameter. Placer kogegrejet, så det er centreret korrekt på kogezonen.
BEMÆRK: Det anbefales ikke at bruge gryder eller pander, der rager ud over kogezonens kant.
For at sikre korrekt funktion af kogepladen er det nødvendigt at bruge kogegrej med en bunddiameter inden for det område, der er angivet i tabellen nedenfor.



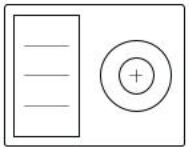
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



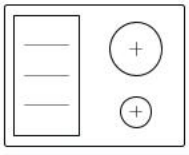
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



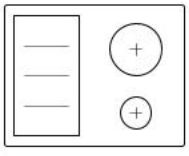
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

BEMÆRK: Hvis der anvendes kogegrej, som er mindre end den krævede minimumsdiameter, vil det muligvis ikke blive registreret. Hvis der anvendes kogegrej, som er større end den maksimalt anbefalede diameter, kan der opstå funktionsfejl eller nedsat ydeevne.

ADVARSEL: Placer ikke gryder eller pander på eller i nærheden af betjeningspanelet under madlavning eller afkøling.

2. RETNINGSLINJER FOR MADLAVNING

2.1 EFFEKTTABEL

EFFEKTNIVEAU	SYMBOL	TILBEREDNINGSTYPE	FORESLÅET BRUG
14/15 BOOSTER		Hurtig opvarmning, booster	Ideel til lynstegning, bruning, kogning af suppe, kogning af vand
11-13		Stegning, grillning, kogning	Ideel til at starte madlavning, sautere, koge pasta, friturestege, grille
5-10		Småkogning, tilberedning	Ideel til forvarmning, let kogning, tilberedning, langtidsstegning og kontinuerlig stegning (ris, steg, pandekager*)
3-4		Simre, Hold varm, Langtidsstegning	Ideel til slow cooking-opskrifter, blid simretilberedning af flødesaucer samt væske
1-2		Smeltning, Hold flydende, Optøning	Skånsom opvarmning af små mængder mad, langsom opvarmning, smeltning og hold chokolade flydende**
OFF		–	–

* Kontinuerlig stegning af pandekager på niveau 5-6.
** Smeltning på niveau 2. Når produktet begynder at smelte, skiftes til niveau 1 for at holde det flydende.

2.2 TILBEREDNINGSTABEL

ORIENTAÇÕES PARA COZEDURA MANUAL					DAGLIG MADLAVNING OG SÆRLIGE PROGRAMMER TILGÆNGELIGE	DAGLIG MADLAVNING, OPSKRIFTER OG SÆRLIGE PROGRAMMER	KULINARISKE SENSORO PSKRIFTER TILGÆNGELIGE
MADKATEGORI	OPSKRIFT	Forvarmning		Tilbere dning	PÅ PRODUKTET	PROGRAMMER TILGÆN GELIGE	I APPEN (*)
		Opvarmningsfase	Effektniveau	Effektniveau		I APPEN	
Pasta og ris	Pasta	Opvarmning af vand	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Risengrød	Opvarmning af mælk	13 - 15	6 - 8			
	Kogte ris	Opvarmning af vand	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Lynstegning og stegning	13 - 15	6 - 8			
Kød	Stegt kød	Lynstegning og stegning	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillet bøf	Grill-forvarmning	10 - 13	10 - 13			
	Pølser og hamburgere	Grill-forvarmning	10 - 11	10 - 13			
	Kyllingestykker	Forvarmning af panden	10 - 11	6 - 10			
	Paneret bøf	Forvarmning af panden	6 - 11	10 - 13			
Fisk	Grillet fisk	Grill-forvarmning	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Fiskefilet	Lynstegning	10 - 13	8 - 10			
	Rejer	Lynstegning	10 - 13	10 - 13			
Grøntsager og bælgfrugter	Stegte rå kartofler	Opvarmning af olie*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Stegte frosne kartofler	Opvarmning af olie*	14	11 - 14			
	Grillede grøntsager	Grill-forvarmning	6 - 11	10 - 13			
	Peberfrugter, courgette og aubergine	Forvarmning af panden	6 - 11	10 - 13			
Æg og ægge produkter	Hårdkogte æg	Opvarmning af vand	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Spejlæg	Lynstegning	10 - 13	8 - 10			
	Pandekager	Forvarmning af panden	6 - 11	5 - 6			
Saucer, cremer og desserter	Tomatsaucer	Opvarmning af saucer	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Smeltet ost	Smeltning	6 - 11	2 - 5			
	Fløde- og vaniljecreme	Opvarmning af creme	4 - 6	2 - 4			
	Smeltet chokolade	Smeltning	1 - 2	1			
	Smør	Smeltning	1 - 3	1 - 3			

2.3 MADLAVNINGSFORBEREDELSER MED APPEN

Preci Probe som termometer (Tilgængelig afhængigt af modellen)
Indstil den ønskede måltemperatur i hOn-appen, indsæt PreciProbe i maden eller brug det tilhørende tilbehør til væsker, og du kan følge temperaturstigningen i appen, indtil måltemperaturen er nået.
Det hjælper dig med præcist at opretholde temperaturen på alle typer fødevarer. Du kan ikke bruge den, når funktionen Assisteret Madlavning er aktiv.

Assisteret Madlavning: "Cook with me"-funktion
Vælg opskrifter eller specialprogrammer i hOn-appen, følg tilberedningen trin for trin, og kogepladen indstiller automatisk parametrene for den valgte tilberedningsmetode.

Sous Vide
En tilberedningsmetode, hvor maden placeres i en vakuumpose og tilberedes i et vandbad ved lav temperatur.
Mad, der tilberedes på denne måde, bliver mere saftig og mør og bevarer sine ernæringsmæssige egenskaber, hvilket gør den både sundere og mere velsmagende.
Åbn hOn-appen, vælg fødevarekategorien, vælg denne tilberedningsmetode, læg posen med maden i gryden med vand, og induktionskogepladen indstiller automatisk den korrekte tilberedningstemperatur for et perfekt resultat.

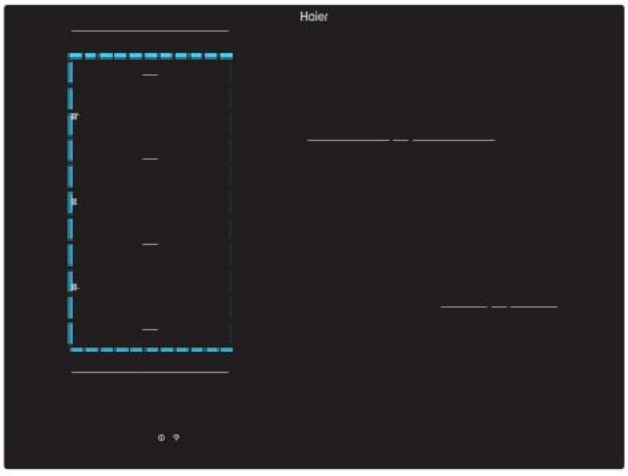
Grill
Vælg fødevarekategorien i hOn-appen, vælg denne tilberedningsmetode, og induktionskogepladen bringer automatisk grillen op på den korrekte temperatur inden for et forudbestemt tidsrum.

Simring
Simrefunktionen er ideel til tilberedning af saucer, gryderetter, braiserede retter og alle typer retter med en på forhånd fastsat, forholdsvis lang tilberedningstid.

Dampning
Med dampfunktionen kan du dampe fødevarer såsom grøntsager, kød eller fisk i kogegrej, der er udstyret med en dampkurv.
Dampning er hurtigere end kogning, da fødevarerne ikke er nedsænket i væske. Derfor går færre næringsstoffer tabt, og vitaminindholdet bevares bedre. Dette forbedrer både smag og struktur, så fødevarerne bliver mere faste og behagelige i konsistensen.
Kontakt om nødvendigt et autoriseret servicecenter.

2.4 BIONISK SENSOR

Disse sensorer er tilgængelige for forbedrede tilberedningsmetoder: Kogning, grillning, pandestegning og friturestegning. Alle kan tilgås via sektionen Daglig Madlavning (hOn-appen) og de valgte kogezoner.



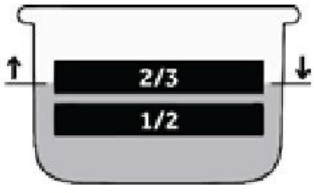
Brugsanvisning

• Tilberedningsresultaterne kan variere afhængigt af kvaliteten af kogegrejet; se afsnit Den optimale bunddiameter for kogegrejet er 18 cm.
• Kogegrejet skal placeres centreret på kogezonen og må ikke flyttes under den indledende tilberedningsfase (forvarmningsfasen).
• Funktionen må kun startes, når kogepladen er kold.
• Funktionen kan kun bruges én ad gangen.

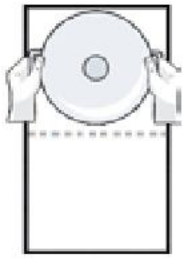
2.4.1 Kogesensor

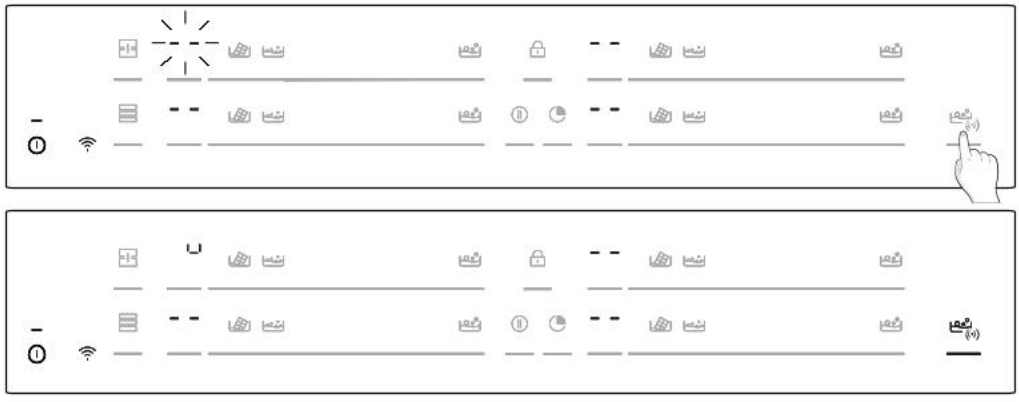
Denne funktion gør kogning nemmere ved at eliminere behovet for konstant overvågning eller manuelle justeringer. Kogesensoren overvåger tilberedningsprocessen og reducerer automatisk effekten til et lavt simreniveau, når kogepunktet er nået.

• Fyld gryden med koldt vand til mellem ½ og ⅔ af grydens kapacitet.



• Placer gryden på kogepladen, og vælg kogezonen.
• Tryk derefter på ikonet for Kogesensor.





• Når kogepunktet er nået, afgiver kogepladen et enkelt bip og reducerer automatisk effekten til et vedligeholdelsesniveau. Dette niveau kan justeres manuelt.





2.4.2 Grill-, pandesteg- og frituresensor

• Disse funktioner er kun tilgængelige fra Everyday Cooking-sektionen (hOn-appen)
• Til grill- og pandestegningsfunktioner anbefales det at bruge tomt køkkengrej, før funktionen aktiveres.
• Til friturestegning anbefales det at fylde kogegrejet med 1,5 liter fritureolie (ca. 5 cm fritureoliedybde) før aktivering af funktionen. Fritureolien skal være ved stuetemperatur.

3. PLEJE OG RENGØRING

3.1 GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmæssig rengøring kan forlænge apparatets levetid.
- Rengør kogepladen efter hver brug;
- Brug altid kogegrej med ren bund;
- Ridser i overfladen påvirker ikke kogepladens funktion;
- Brug et særligt rengøringsmiddel, der er egnet til kogepladens overflade;
- Brug en særlig glasskraber til glasoverfladen.

3.2. RENGØRING AF KOGEPLADEN

Før rengøringen påbegyndes, skal du sikre dig, at kogezonerne er slukket. Husk altid at følge de anbefalede rengøringsanvisninger, og undgå at bruge slibende produkter, som kan beskadige kogepladens overflade.

a) FEDTHOLDIGT SNAVS

Denne fremgangsmåde anbefales til situationer som stænk forårsaget af stegning eller grillning af kød.
- Lad kogepladen køle af.
- Opsug eventuel overskydende væske omkring gryden med køkkenrulle, og fjern derefter gryden.
- Rengør tilberedningsoverfladen med en klud og en rengøringsopløsning.
- Rengør om nødvendigt kogepladen en ekstra gang med varmt vand og et rengøringsmiddel til glas på induktionskogeplader.

b) SUKKERHOLDIGT SNAVS

Denne fremgangsmåde anbefales til fødevarer, som på grund af deres høje sukkerindhold skal fjernes hurtigt for at forhindre skader på kogepladens overflade (sirup, marmelade eller syltetøj).
- Mens kogepladen stadig er varm, skal du opsuge eventuel overskydende væske omkring gryden med køkkenrulle og derefter fjerne gryden.
- Om nødvendigt anbefaler vi at bruge en skraber i en spids vinkel for at fjerne eventuelle rester.
- Rengør tilberedningsoverfladen med en rengøringsopløsning og tør den af med køkkenrulle.
- Rengør om nødvendigt kogepladen en ekstra gang med varmt vand og et rengøringsmiddel til glas på induktionskogeplader.

c) STIVELSESHOLDIGT SNAVS

Denne rengøringsprocedure anbefales til fødevarer som pasta, ris og kartofler.
- Opsug eventuel overskydende væske omkring gryden med køkkenrulle, og fjern derefter gryden.
- Lad kogepladen køle af.
- Brug en fugtig klud til at fugte eventuelle stivelsesrester. Lad det virke i et par minutter.
- Rengør tilberedningsoverfladen med en klud og en rengøringsopløsning.
- Efter rengøringen tørres kogepladen af med en blød klud.
- Rengør om nødvendigt kogepladen en ekstra gang med varmt vand og et rengøringsmiddel til glas på induktionskogeplader.

BEMÆRK: Følg også disse anvisninger ved vandringe, kalkaflejringer og fedtpletter.

d) BLANK METALLISK MISFARVNING

Brug en opløsning af vand og eddike, og rengør glasoverfladen med en klud.

4. VISNING AF FEJL OG KONTROL

4.1 FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskomfuret kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskomfuret er tilsluttet strømforsyningen. Tjek om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Touch-kontrollerne reagerer ikke.	Kontrollerne er låst.	Lås op for kontrollerne ved at tjekke afsnittet Hvordan produktet fungerer.
Touch-kontrollerne er svære at betjene.	Der kan være vandrester på kontrollerne, eller du påfører måske ikke det korrekte tryk på knapperne.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug det rette tryk, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Rå køkkengrej. Uegnet, slibende skure- eller rengøringsmidler bliver brugt.	Brug køkkengrej med flade og glatte bunde. Se Valg af det rigtige køkkengrej og afsnittene Pleje og rengøring.
Nogle pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskomfuret laver en lav summende lyd, når det bruges på høj varme.	Dette skyldes teknologien induktionsmagning.	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Blæserstøj fra induktionskogeapparatet.	En køleventilator indbygget i dit induktionskomfur er tændt for at forhindre, at elektronikken overopheder. Den kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskomfuret.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke strømmen til induktionskomfuret ved væggen, mens ventilatoren kører.
Pander bliver ikke varme, og U vises på displayet.	Induktionskomfuret kan ikke opdage panden, fordi den ikke er egnet til induktionsmadlavning. Induktionskomfuret kan ikke opdage panden, fordi den er for lille til kogezonen eller ikke korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der egner sig til induktionsmadlavning. Centrer panden og sørg for, at bunden matcher størrelsen på kogezonen.
Induktionskomfuret eller en kogezone har uventet slukket sig selv, en tone lyder, og en fejlkode vises.	Teknisk fejl.	Notér venligst fejlbogstaverne og -tallene, sluk strømmen til induktionskomfuret ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

D0 advarsel vises på displayet	At trykke på to knapper på samme tid, vanddråber eller støv på glasset	Sørg for, at der ikke trykkes på knapper samtidig, og rengør komfuret for at fjerne eventuelle vand- eller støvrester.
Kogningsfunktionen kan ikke aktiveres.	Køkkenzonen er stadig varm.	Bekræft om H-symbolet er synligt. Hvis det er, vent til symbolet forsvinder, før du fortsætter.
Full zone / Varycook-funktionen bliver ved med at blive deaktiveret	1. To eller flere gryder bruges samtidig / i samme kogezone. 2. Du glider gryden for hurtigt mellem sektionerne.	1. Fjern alle gryder undtagen én. 2. Flyt gryden langsomt.
Knasende eller klikkende lyde	Design af dit køkkengrej, forskellige metallag kan vibrere forskelligt.	Ingen handling kræves. Det er normalt for køkkengrej.
Summende lyd	Induktionsteknologi sker ved madlavning ved høje effektniveauer.	Ingen handling kræves. Lavere effektniveauer vil give mindre lyd.
Nynnende lyd	Den indbyggede ventilator aktiveres.	Ingen handling kræves. Ventilatoren stopper automatisk, når kogekameraet er kølet ned.
Højfrekvent fløjtelyd	Flere kogezoner kører med maksimal effekt samtidig.	Ingen handling kræves. Lavere effektniveauer vil give mindre lyd.
Høj fløjtende lyd	Køkkengrejet er tomt.	Fyld kogegrejet med vand eller mad.
Induktionskomfuret eller en kogezone har uventet slukket sig selv, en tone lyder, og en fejlkode vises.	Overophedning.	Sluk for kogepladen og fjern alle formerne fra glasoverfladen i 10 minutter. Bekræft venligst om: Pander var tomme under madlavningen; Der er nogen forhindring på det nedenstående produktområde; hvis produktet blev slukket på grund af strømafbrydelse, selv midlertidigt; Hvis problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.

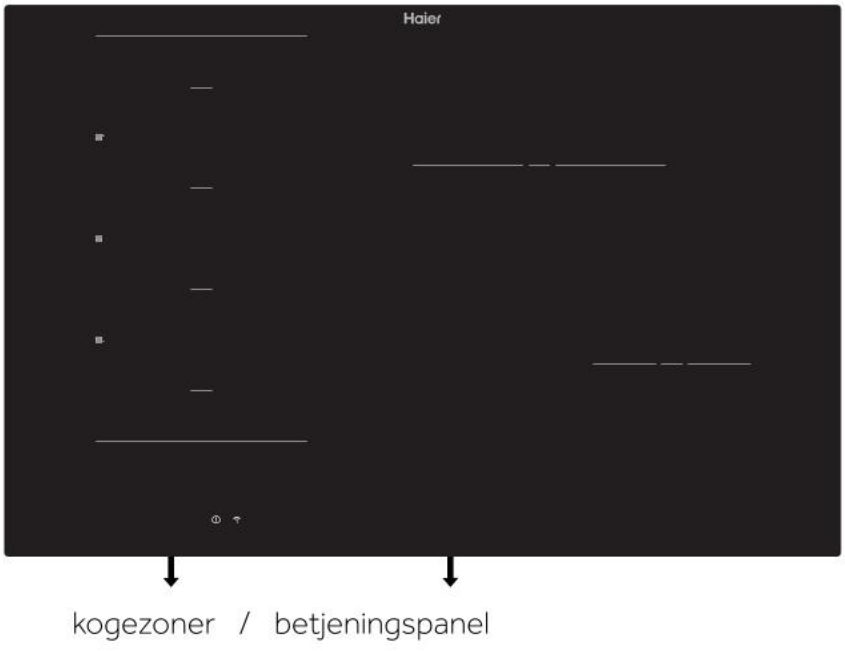
4.1.2 FEJLKODER

FEJLKODE	HVOR VIST		HANDLINGER
E0			Ring til ASA
	Forrest venstre		
E1			Ring til ASA
	Forrest venstre		
E2			Ring til ASA
	Forrest venstre		
E3			Ring til ASA
	Forrest venstre		
E4	Venstre	Højre	Tjek netkabel og sikring, tjek netspændingen Hvis det er i orden, så ring ASA
E5			Vent på cooldown, rengør og/eller fjern fremmede legemer. Hvis det er i orden, ring ASA.
	Forrest venstre		
E6	Bageste venstre	Baghøjre højre	Tjek installationskravene via brugermanual. Hvis det er i orden, ring til ASA.
	Forrest venstre	Forrest højre	
E7	Bageste venstre	Baghøjre højre	Ring til ASA
	Forrest venstre	Forrest højre	
E8	Bageste venstre	Baghøjre højre	Tjek installationskravene via brugermanualen. Hvis det er i orden, ring til ASA.
	Forrest venstre	Forrest højre	
E9			Ring til ASA
	Forrest venstre		

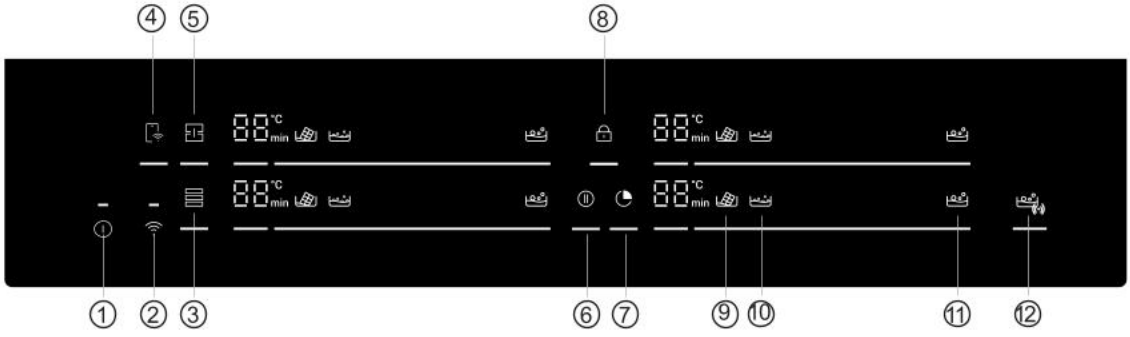
*ASA = Service center

5. PRODUKTOVERSIGT

5.1 PRODUKTET SET OVENFRA



5.2. KONTROLPANEL



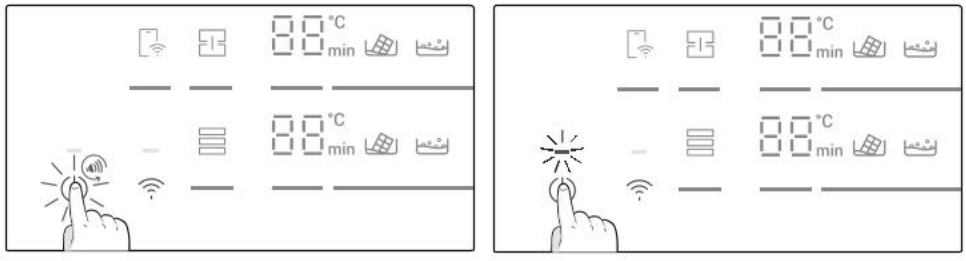
1. TÆND/SLUK
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Fjernbetjening
5. Fuld zone
6. Pause
7. Timer
8. Børnesikring
9. Smeltning
10. Simrer
11. Kogning
12. Kogesensor (*kun hvis til stede)

BEMÆRK: Billeder af brugergrænsefladen, der vises i de følgende afsnit, kan afvige en smule fra dem præsenteret ovenfor; dog forbliver produktets overordnede funktionalitet og brug uændret.

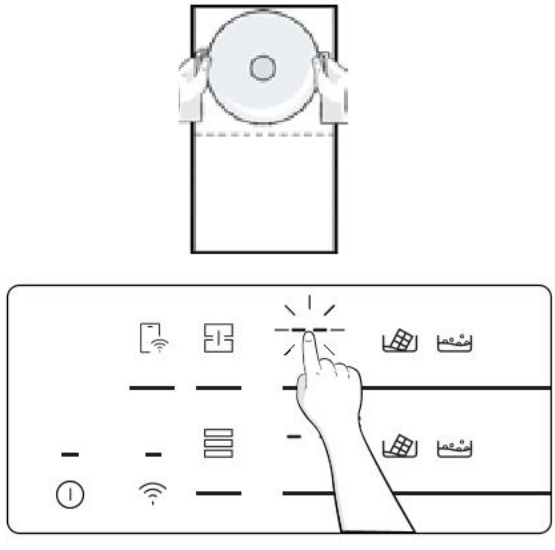
6. PRODUKTETS DRIFT

6.1 FØRSTE BRUG

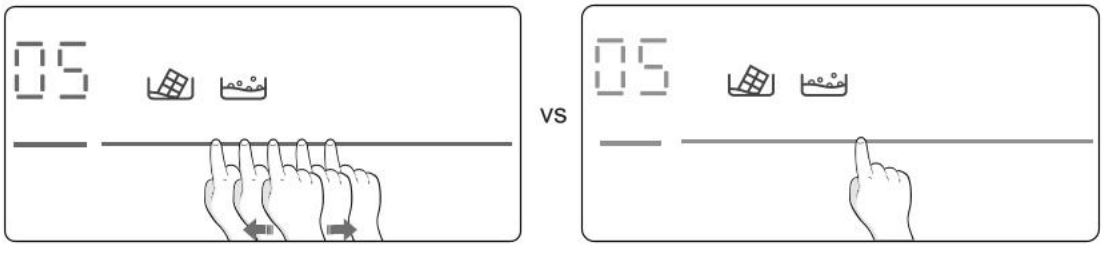
TÆND/SLUK FOR KOGEPLADEN



VÆLG MADLAVNINGSZONEN



88 SÆT EFFEKTNIVEAUET



Brugeren kan ændre effektniveau under madlavning og gentage samme proces. Cifrene vil Vis effektniveau-sat sæt: Hver kogezone har et forskelligt antal effektniveauer, der går Fra 1 (min) til 15 (maks). Hvert niveau har en automatisk nedlukning, der kan variere fra 1 time til 8 timer.

Effektniveau-tid (time)

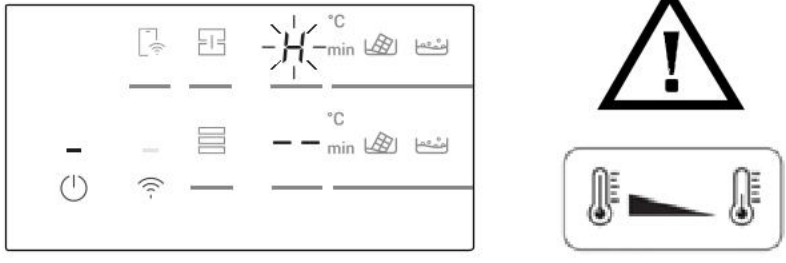
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Smelte , Simre , Kogning kan vælges ved at scrolle på skyderen i overensstemmelse med de respektive ikoner.

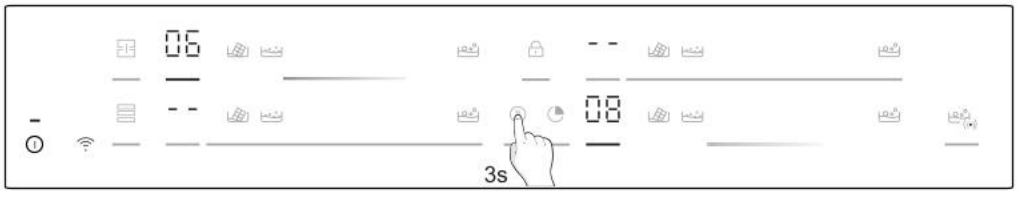
OPMÆRKSOMHED: efter at have tændt kogepladen eller efter at have afsluttet al tilberedning, hvis så ingen strøm
niveauet sættes inden for et minut, og komfuret slukker.

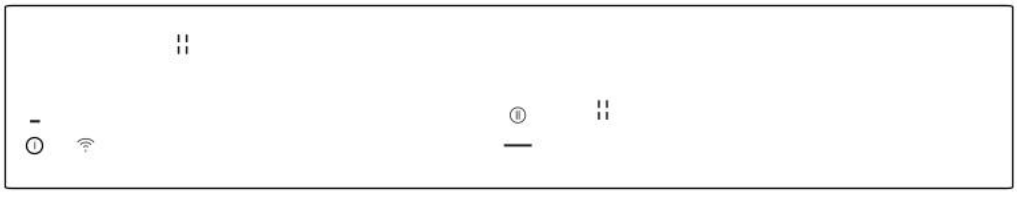
Hvis displayet viser , betyder det, at:
- Gryden er ikke placeret i den valgte kogezone;
- Panden er ikke korrekt placeret/slet ikke placeret på kogepladen;
- Pot er ikke egnet til induktion;
- Målene på potten er mindre end minimumsdiameteren, der anmodes i den valgte zone.
- Hvis en egnet gryde ikke placeres inden for 1 minut, slukker kogezonen

VARMEADVARSEL I KOGEZONEN



PAS MAGELAVNING

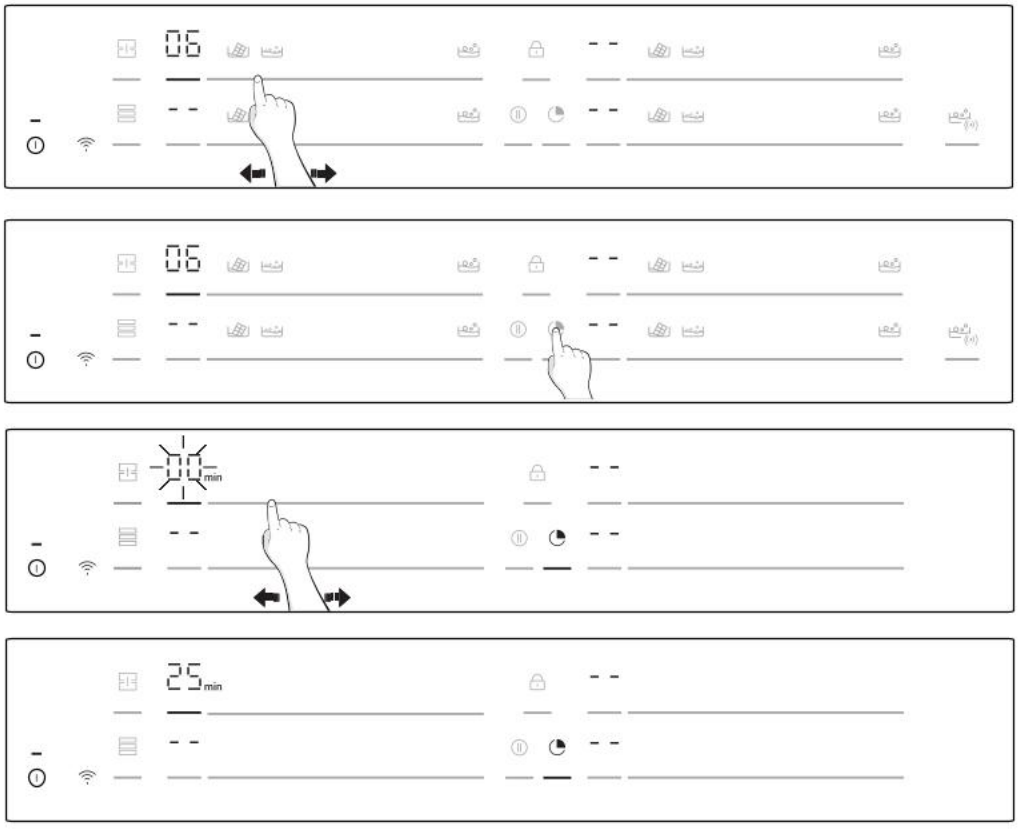




ADVARSEL: Når man går ind i pausetilstand, er alle kontroller undtagen TÆND/SLUK-kontrollen deaktiveret. På denne måde kan induktionskomfuret altid slukkes med TÆND/SLUK-kontrollen i nødstilfælde.

FAST TILBEREDNINGSTID

Når tiden er gået, vil den valgte madlavningszone blive slukket.



STOP MED AT LAVE MAD

A

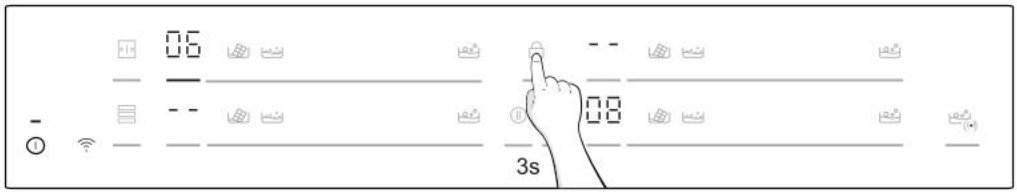


B

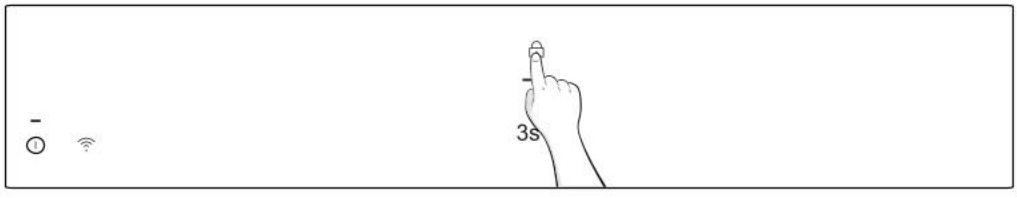


NØGLE LÅS

ON



OFF



BEMÆRK: Hvis komfuret er slukket, mens børnelåsen er aktiv, forbliver skærmen låst, når Komfuret er tændt igen.

FULL ZONE

Full Zone er et tilberedningsområde, der kombinerer flere kogezoner i forreste og bageste position og danner én samlet lodret zone. Gryder og pander skal placeres som angivet i " Mål og placering".

ON



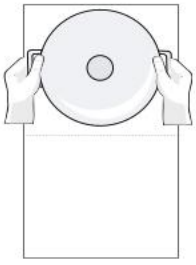
OFF



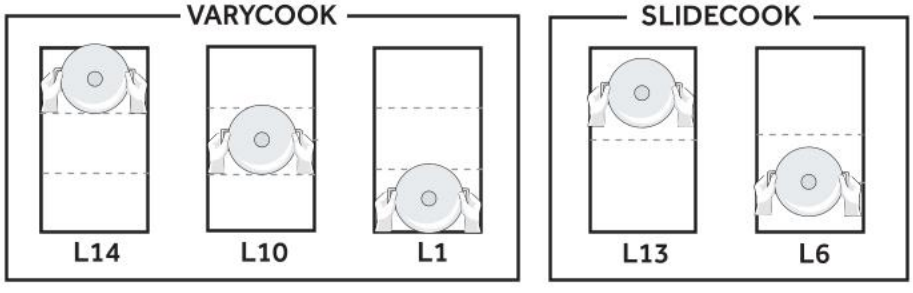


VARYCOOK-ZONE / SLIDECOOK- ZONE

Denne funktion bruges til at forudindstille faste effektniveauer i forskellige områder i henhold til positionen af Gryden: VARYCOOK høj (l.14), medium (l.10), lav (l.1). SLIDECOOK høj (l.13), lav (l.6). For den minimale grydediameter ved denne funktion, se til midterpositionen i det rektangulære område, der vises i tabellen i ""Dimension & placering"".”





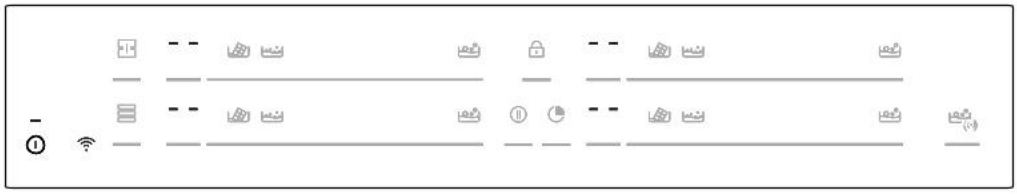


ON



OFF



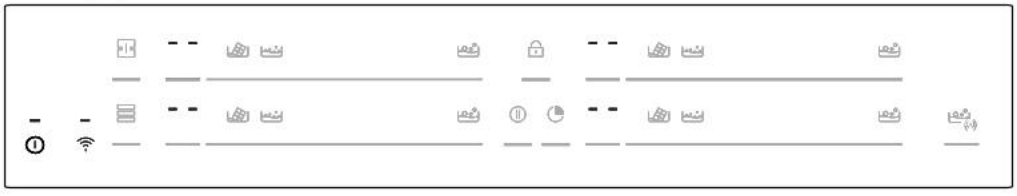


6.2 FORBINDELSE

6.2.1. WI-FI-INDSTILLINGER

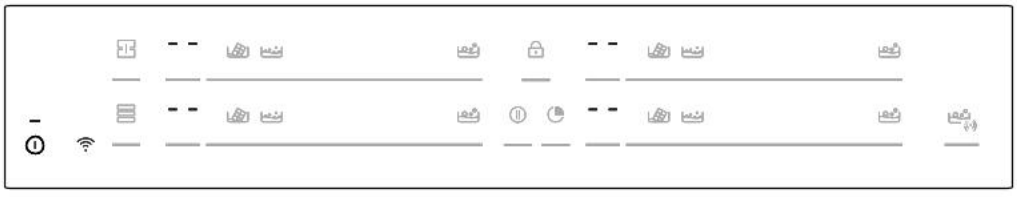
WI-FI TIL





WI-FI FRA



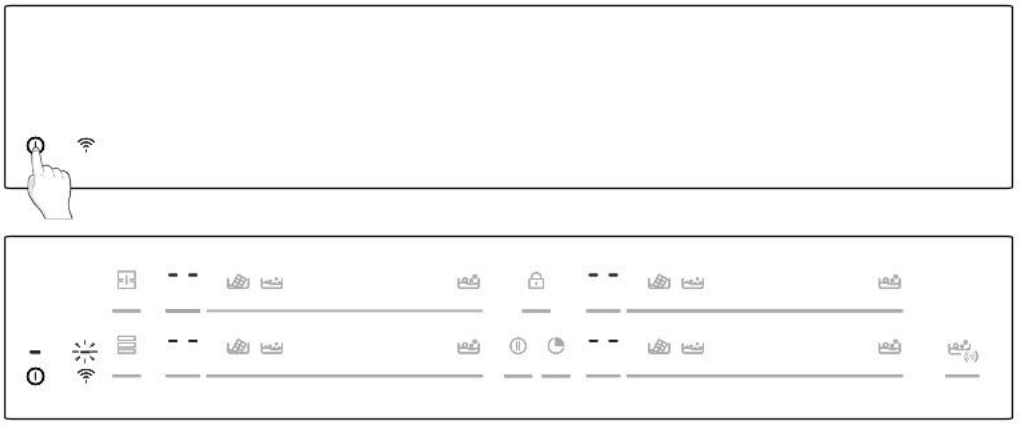


NULSTIL WI-FI



6.2.2 FORBINDELSE TIL hOn-APPEN

HURTIG PARRING



Følg trinnene i appen.

Registrering af ny bruger

1



Klik på "Registrer".

2



Du kan registrere dig via sociale mediekonti eller oprette en konto med din e-mailadresse.

Opsætning af hurtig parring



Vælg "Tilføj apparat".



Giv tilladelse til adgang til din placering.



Vælg Kogeplade i kategorien for apparater.



Tænd apparatet. Hvis det allerede er tændt, skal du slukke det og tænde det igen.

5

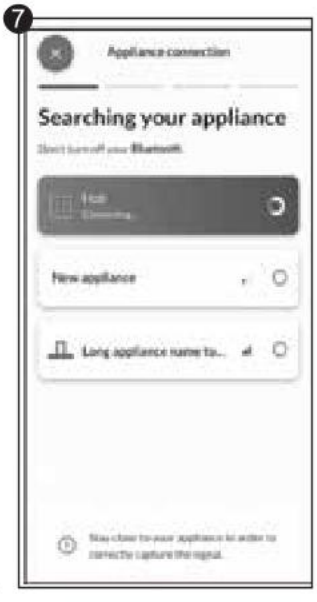


Efter tænding begynder hOn-appen at søge efter dit husholdningsapparat.

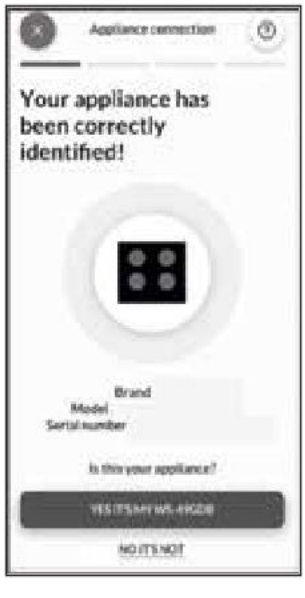
6



7



Vælg dit husholdningsapparat, tryk på "Forbind", og vent et par sekunder.



Din kogeplade bliver fundet, og du kan derefter se og indstille funktioner/opskrifter via hOn.

Yhteenveto

222 Ennen aloittamista

226 Ruoanvalmistuksen ohjeet

231 Hoito ja puhdistus

232 Virhenäytöt ja tarkastus

235 Tuotteen esittely

236 Tuotteen toiminta

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saavuttamiseksi lue tämä käyttöohje huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Merkitse keittotason sarjanumero muistiin ennen asennusta, sillä sitä voidaan tarvita korjaustilanteissa. Tarkista mahdolliset kuljetusvauriot ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma laitteen kunnosta ennen sen käyttöä. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAUTUS: Keittotason lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

1. ENNEN ALOITTAMISTA

1.1 YLEISET TIEDOT

Ennen kuin aloitat, on tärkeää tietää, että kaikki tämän keittotason toiminnot on suunniteltu täyttämään tiukimmat turvallisuusvaatimukset.

Tästä syystä:
- Jotkin toiminnot aktivoituvat tai poistuvat automaattisesti käytöstä, jos keittoalueilla ei ole keittoastioita tai jos ne eivät ole oikein sijoitettuja.
- Muissa tapauksissa toiminnot poistuvat automaattisesti käytöstä muutaman sekunnin kuluttua, jos niiden käyttö edellyttää useampaa kuin yhtä vaihetta (esimerkiksi "KEITTOTASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ" ilman vaihetta "VALITSE KEITTOALUE").
- Pitkäaikaisen käytön jälkeen laite ei välttämättä sammu välittömästi, vaikka kaikki keittoalueet olisi kytketty pois päältä, koska se on jäähdytysvaiheessa. H-symboli näkyy keittoalueen näytössä, kunnes alue on jäähtynyt.

Turvallinen aktivointi: tuote aktivoituu, kun keittoalueella on keittoastia. Kuumennusprosessi ei käynnisty tai se keskeytyy, jos keittoastiaa ei ole tai jos se poistetaan.

Turvakatkaisu: turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on enimmäiskäyttöaika, joka riippuu asetetusta enimmäistehotasosta.

1.2 VIRRANHALLINTA

Kun tuotetta käytetään ensimmäisen kerran, liesikeitin asetetaan maksimiteholle. Eri tehorajat voidaan valita kotitalouden päävirtalähteen mukaan käyttämällä virranhallintatoimintoa.

Kuinka säätää virranhallinta

Induktioliedelle voidaan asettaa maksimiteho-absorptiotaso valitsemalla Eri tehoalueet.
Induktioliedet pystyvät rajoittamaan itseään automaattisesti toimiakseen matalammalla tehotasolla,
Ylikuormituksen riskin välttämiseksi.

Virranhallintatoiminnon avaamiseen:

Käynnistä liesi, sitten paina ⏸ 5 sekunnin ajan.
Ajastinilmaisin näyttää "P8", mikä tarkoittaa tehotasoa 8. Oletustila on 7,4 kW.

Siirtyä toiselle tasolle

Selaa liukusäädintä vasemmalle ja oikealle muuttaaksesi virranhallintatasoa.
Tehotasoja on 8, "P1":stä "P8":aan. Ajastinindikaattori näyttää yhden niistä

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

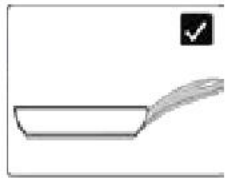
Vahvistus- ja poistumisvirranhallintatoiminto

Vahvistusta varten sammuta liesi. Tehotaso tallentuu automaattisesti. Valittu arvo on pysyvästi varastoituna ja säilyy myös päävirran sammuttamisen jälkeen.
Tehotason muuttamiseksi toista yllä kuvatut operaatiot.
HUOM: virranhallintavalinnasta riippuen tietyt tehotasot ja toiminnot ruoanlaittoalueet voitiin automaattisesti rajoittaa niin, etteivät ne ylitä valittua arvoa. Erityisesti, jos alle 4,5 kW tehonhallintataso, Boost-toiminto, Varycook ja jonkin verran ruoanlaittoa Sovelluksen valmistelut eivät saaneet valituksi.
Erityisesti viimeisen tehotason valinta voidaan evätä tai säätää käytettävissä olevan määrän mukaan edellisen asetuksen jäännösvoimaa.

1.3. OIKEAN KEITTOASTIAN VALINTA

1.3.1. Keittoastian ominaisuudet

Käytä vain keittoastioita, joissa on induktiotunnus.
Käytä vain keittoastioita, joiden pohja on täysin tasainen. Muussa tapauksessa voi esiintyä seuraavia tilanteita:
- Keittoastiaa ei tunnisteta;
- Heikentynyt suorituskyky;
- Ei-toivottua melua.

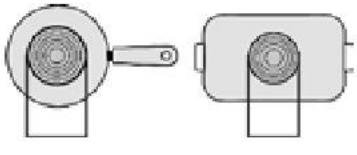


Käytä vain keittoastioita, joiden pohja on sileä, jotta keittotason pinta ei naarmuunnu.
HUOMAUTUS: Vältä mahdollisuuksien mukaan keittoastioiden siirtämistä lasipinnalla naarmujen minimoimiseksi.

Magneettitesti

Induktiokeitto käyttää magnetismia lämmön tuottamiseen, joten keittoastioiden on sisällettävä rautaa. Jos sinulla on jo keittoastioita, voit tarkistaa materiaalin magneettisuuden magneetin avulla. Keittoastia soveltuu induktiokeittoon, jos magneetti vetää sitä puoleensa.
Seuravista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu käyttöön: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

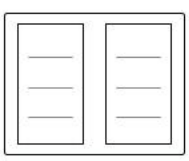
1.3.2 Laadukkaammat keittoastiat



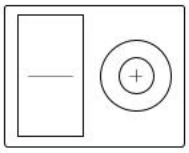
Kaikki induktiotunnuksella varustetut keittoastiat ovat yleensä yhteensopivia. Keittoastian toiminta voi kuitenkin vaihdella pohjan rakenteesta riippuen.
Valmistajien ilmoittama keittoastian halkaisija viittaa ulkomittaan.
Pohjan todellinen ferromagneettinen pinta-ala – joka on välttämätön induktiokeittoa varten – voi olla pienempi riippuen keittoastian merkistä ja tyypistä.
Tämän pinta-alan koon tarkistamiseksi suorita edellisessä kappaleessa kuvattu magneettitesti.

Mitat ja sijoittelu

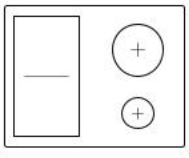
Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten keittoastian pohjan halkaisijaa. Aseta keittoastia siten, että se on hyvin keskitetty keittoalueelle.
HUOMAUTUS: On suositeltavaa olla käyttämättä keittoastioita, jotka ulottuvat keittoalueen reunan yli.
Keittotason asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi on käytettävä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on seuraavassa taulukossa määritellyllä alueella.



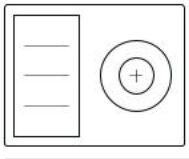
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



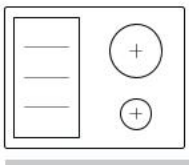
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



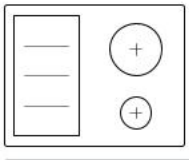
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

HUOMAUTUS: Jos käytetään keittoastiaa, jonka halkaisija on pienempi kuin vaadittu vähimmäiskoko, sitä ei välttämättä tunnisteta. Jos käytetään keittoastiaa, jonka halkaisija on suurempi kuin suurin suositeltu koko, voi esiintyä toimintahäiriöitä tai suorituskyvyn heikkenemistä.

VAROITUS: Älä aseta keittoastiaa ohjauspaneelin päälle tai sen läheisyyteen kypsennyksen aikana tai jäähdytysvaiheen aikana.

2. RUOANVALMISTUKSEN OHJEET

2.1 TEHOTAULUKKO

TEHOTASO	SYMBOL	RUOANLAITTOTAPA	SUOSITELTU KÄYTTÖ
14/15 TEHOSTUS		Nopea lämmitys, Tehostus	Ihanteellinen wokkaamiseen, paistopinnan paistamiseen, keiton kiehauttamiseen, veden keittämiseen.
11-13		Paistaminen, grillaaminen, jatkuva kiehuminen	Ihanteellinen ruoanvalmistuksen aloittamiseen, paistamiseen, pastan keittämiseen, friteeraukseen, grillaukseen.
5-10		Hauduttaminen, ruoanlaitto	Ihanteellinen pataruokien esilämmitykseen, hellävaraiseen jatkuvaan kiehumiseen, ruoanlaittoon, pitkään ja jatkuvaan paistamiseen (riisi, paisti, pannukakut*).
3-4		Hauduttaminen, lämpimänä pitäminen, hidas ruoanlaitto	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäviin resepteihin, kermakastikkeiden ja nesteiden hellävaraiseen hauduttamiseen.
1-2		Sulattaminen, nestemäisenä pitäminen, pakasteiden sulattaminen	Hellävarainen lämmittäminen pienille ruokamäärille, hidas lämmittäminen, sulattaminen ja nestemäisenä pitäminen (suklaa)**.
OFF		–	–

* Pannukakkujen jatkuva paistaminen tasolla 5–6.
** Sulatus tasolla 2; kun tuote alkaa sulaa, siirry tasolle 1, jotta se pysyy nestemäisenä.

2.2 RUOANVALMISTUSTAULUKKO

OHJEET MANUAALISEEN KYPSENNYKSEEN					ARKIRUOANLAITTO JA ERITYISOHJELMAT SAATAVILLA	ARKIRUANLAITTO, RESEPTIT JA ERITYISOHJELMAT	ANTURILLA OHJATTAVAT RUOKARESEPTIT SAATAVILLA
RUOKA-KATEGORIA	RESEPTI	Esilämmitys		Ruoanvalmistus	TUOTTEESSA	OHJELMAT SAATAVILLA	SOVELLUKSESSA (*)
		Lämmitysvaihe	Tehotaso	Tehotaso	SOVELLUKSESSA		
Pasta ja riisi	Pasta	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Riisivanukas	Maidon lämmitys	13 - 15	6 - 8			
	Keitetty riisi	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Wokkaaminen ja paahtaminen	13 - 15	6 - 8			
Liha	Paahtopaisti	Wokkaaminen ja paahtaminen	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillattu pihvi	Grillin esilämmitys	10 - 13	10 - 13			
	Makkarat ja hampurilaiset	Grillin esilämmitys	10 - 11	10 - 13			
	Kananpalat	Keittoastian esilämmitys	10 - 11	6 - 10			
	Paneroitu pihvi	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Kala	Grillattu kala	Grillin esilämmitys	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Kalafileet	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Katkaravut	Wokkaaminen	10 - 13	10 - 13			
Vihannekset ja palkokasvit	Tuoreet paistoperunat	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Pakastetut paistoperunat	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14			
	Grillatut vihannekset	Grillin esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
	Paprikat, kesäkurpitsa ja munakoiso	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Munat ja munatu otteet	Kovaksi keitetyt munat	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Paistetut munat	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Pannukakut	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	5 - 6			
Kastikkeet, kermatu otteet	Tomaattikastikkeet	Kastikkeiden lämmittäminen	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Smeltet ost	Sulatus	6 - 11	2 - 5			
	Kerma ja vaniljakastike	Kerman lämmitys	4 - 6	2 - 4			
	Sulatettu suklaa	Sulatus	1 - 2	1			
	Voi	Sulatus	1 - 3	1 - 3			

2.3 RUOANVALMISTUKSEN ESIVALMISTELUT SOVELLUKSELLA

Preci Probe lämpömittarina (Saatavilla mallista riippuen)

Aseta hOn-sovelluksessa tavoitelämpötila, jonka haluat saavuttaa, aseta Preci Probe ruokaan tai käytä sen lisävarustetta nesteissä. Voit seurata lämpötilan nousua sovelluksesta, kunnes tavoitelämpötila saavutetaan.

Se auttaa ylläpitämään tarkasti kaikenlaisten ruokien lämpötilaa. Sitä ei voi käyttää Avustettu ruoanvalmistus -toiminnon ollessa käytössä.

Avustettu ruoanvalmistus: "Cook with me" -toiminto

Valitse reseptejä tai erikoisohjelmia hOn-sovelluksesta, seuraa valmistusohjeita vaihe vaiheelta, ja keittotaso asettaa automaattisesti valitun kypsennystavan parametrit.

Sous Vide

Kypsennystapa, jossa ruoka laitetaan tyhjiöpussiin ja kypsennetään matalalämpöisessä vesihauteessa.

Tällä tavalla valmistettu ruoka on mehukkaampaa ja mureampaa, ja sen ravintoarvot säilyvät paremmin, mikä tekee ruoasta terveellisempää ja maukkaampaa.

Avaa hOn-sovellus, valitse ruokaluokka, valitse tämä kypsennystapa, aseta ruoan sisältävä pussi vesikattilaan, ja induktiokeittotaso asettaa automaattisesti oikean kypsennyslämpötilan täydellisen lopputuloksen saavuttamiseksi.

Grillaus

Valitse hOn-sovelluksesta ruokakategoria, valitse tämä kypsennystapa, ja induktiokeittotaso kuumentaa grillin automaattisesti oikeaan lämpötilaan ennalta määritetyssä ajassa.

Haudutus

Haudutustoiminto sopii erinomaisesti kastikkeiden, pataruokien, haudutettujen ruokien sekä kaikkien sellaisten ruokien valmistukseen, joiden kypsennysaika on keskipitkä tai pitkä.

Höyrytys

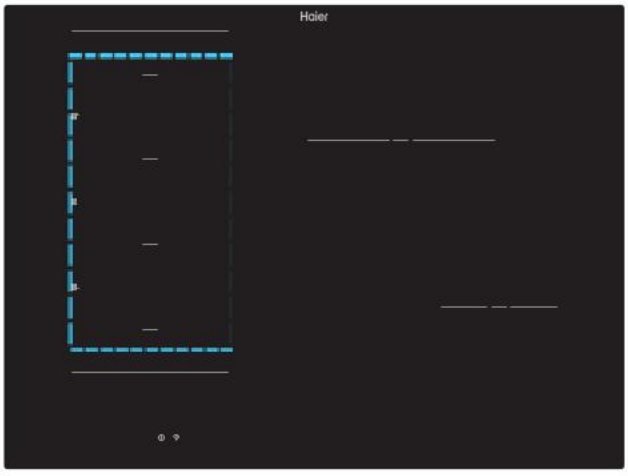
Höyrytystoiminnolla voit höyrykypsentää esimerkiksi vihanneksia, lihaa tai kalaa keittoastioissa, joissa on höyrytyskori.

Höyrykypsennys on nopeampaa kuin keittäminen, koska ruokaa ei upoteta nesteeseen. Tämän ansiosta ravintoaineita häviää vähemmän ja vitamiinipitoisuus säilyy paremmin, mikä parantaa ruoan makua ja rakennetta tehden siitä kiinteämpää ja miellyttävämpää.

Ota tarvittaessa yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

2.4 BIONINEN ANTURI

Nämä anturit ovat käytettävissä parannettuja kypsennysmenetelmiä varten: keittäminen, grillaus, pannulla paistaminen ja uppopaistaminen. Kaikki toiminnot ovat käytettävissä Päivittäinen ruoanlaitto -osiossa (hOn-sovellus) ja valituilla keittoalueilla.



Käyttöohjeet

• Kypsennystulos voi vaihdella käytetyn keittoastian laadun mukaan; katso kohta Optimaalinen keittoastian pohjan halkaisija on 18 cm.

• Keittoastia on asetettava keskelle keittoaluetta eikä sitä saa siirtää alkuvaiheen kypsennyksen aikana (esilämmitysvaihe).

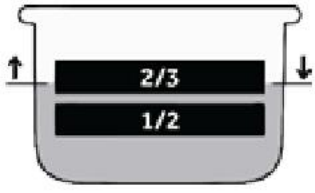
• Toiminto tulee käynnistää vain, kun keittotaso on kylmä.

• Toimintoa voidaan käyttää vain yhtä kerrallaan.

2.4.1 Kiehumisanturi

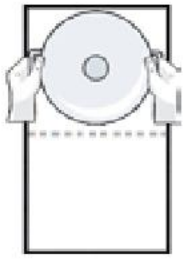
Tämä toiminto tekee veden kiehauttamisesta vaivatonta, poistaen jatkuvan valvonnan ja manuaalisten säätöjen tarpeen. Kiehumisanturi valvoo kypsennysprosessia ja alentaa automaattisesti tehoa miedolle haudutustasolle, kun kiehumispiste on saavutettu.

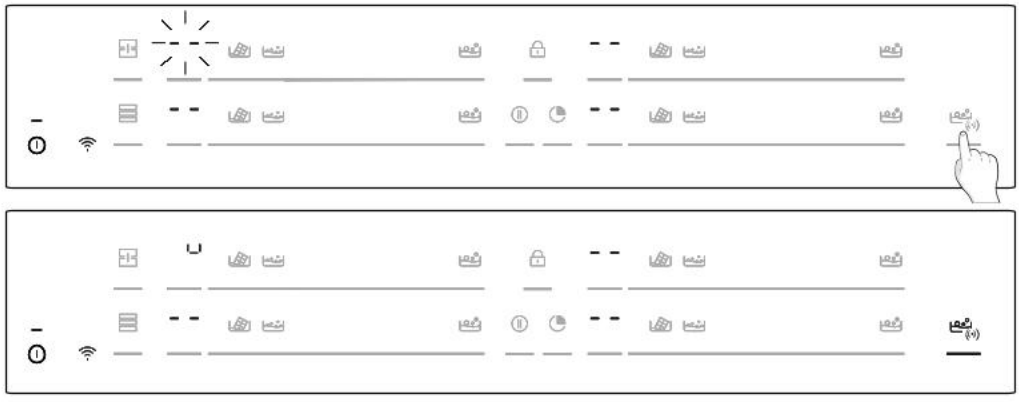
• Täytä kattila kylmällä vedellä siten, että vettä on ½–⅔ kattilan tilavuudesta.



• Aseta kattila keittotasolle ja valitse keittoalue.

• Paina sen jälkeen Kiehumisanturi-kuvaketta.





• Kun kiehumispiste saavutetaan, keittotaso antaa yhden äänimerkin ja alentaa automaattisesti tehon ylläpitotasolle. Tätä tasoa voidaan säätää manuaalisesti.





2.4.2 Grillaus, pannulla paistaminen ja syväpaistosensori

• Nämä toiminnot ovat käytettävissä vain Everyday Cooking -osiosta (hOn-sovellus)
• Grillaukseen ja pannulla paistamiseen suositellaan käyttämään tyhjää keittiövälinettä ennen toiminnon aktivoimista.
• Uppopaistamiseen suositellaan täyttämään astiat 1,5 litralla paistinöljyä (noin 5 cm paistoöljyn syvyydellä) ennen toiminnon aktivoimista. Paistoöljyn tulee olla ympäristön lämpötilassa.

3. HOITO JA PUHDISTUS

3.1 YLEISET SUOSITUKSET

Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää.
- Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen;
- Käytä aina keittoastioita, joiden pohja on puhdas;
- Pinnan naarmut eivät vaikuta keittotason toimintaan;
- Käytä keittotason pinnalle soveltuvaa erityistä puhdistusainetta;
- Käytä lasipinnalle tarkoitettua erityistä lasikaavinta.

3.2. KEITTOTASON PUHDISTUS

Varmista ennen puhdistuksen aloittamista, että keittoalueet on kytketty pois päältä. Noudata aina suositeltuja puhdistusohjeita ja vältä hankaavien puhdistusaineiden käyttöä, sillä ne voivat vahingoittaa keittotason pintaa.

a) RASVAINEN LIKA

Tätä menettelyä suositellaan tilanteisiin, joissa lika johtuu esimerkiksi lihan paistamisesta tai grillaamisesta aiheutuneista roiskeista.
- Anna keittotason jäähtyä.
- Imeytä mahdollinen ylimääräinen neste kattilan ympäriltä talouspaperilla ja poista sitten kattila.
- Puhdista kypsennyspinta liinalla ja pesuaineliuoksella.
- Puhdista keittotaso tarvittaessa toisen kerran käyttämällä kuumaa vettä ja induktiokeittotasojen lasipinnalle tarkoitettua puhdistusainetta.

b) SOKERIPITOINEN LIKA

Tätä menettelyä suositellaan elintarvikkeille, jotka suuren sokeripitoisuutensa vuoksi on poistettava nopeasti keittotason pinnan vaurioitumisen estämiseksi (siirapit, hillot tai säilykkeet).
- Kun keittotaso on vielä lämmin, imeytä mahdollinen ylimääräinen neste kattilan ympäriltä talouspaperilla ja poista sitten kattila.
- Tarvittaessa suosittelemme käyttämään kaavinta terävässä kulmassa mahdollisten jäljelle jääneiden jäämien poistamiseksi.
- Puhdista kypsennyspinta pesuaineliuoksella ja kuivaa se talouspaperilla.
- Puhdista keittotaso tarvittaessa toisen kerran käyttämällä kuumaa vettä ja induktiokeittotasojen lasipinnalle tarkoitettua puhdistusainetta.

c) TÄRKKELYSPITOINEN LIKA

Tätä puhdistusmenetelmää suositellaan esimerkiksi seuraavista elintarvikkeista aiheutuvalle lialle: pasta, riisi ja perunat.
- Imeytä mahdollinen ylimääräinen neste kattilan ympäriltä talouspaperilla ja poista sitten kattila.
- Anna keittotason jäähtyä.
- Kostuta mahdolliset tärkkelysjäämät kostealla liinalla. Anna vaikuttaa muutaman minuutin ajan.
- Puhdista kypsennyspinta liinalla ja pesuaineliuoksella.
- Puhdistuksen jälkeen pyyhi keittotaso kuivaksi pehmeällä liinalla.
- Puhdista keittotaso tarvittaessa toisen kerran käyttämällä kuumaa vettä ja induktiokeittotasojen lasipinnalle tarkoitettua puhdistusainetta.

HUOMAUTUS: Noudata näitä ohjeita myös seuraavien tahrojen yhteydessä: vesirenkaat, kalkkijäämät ja rasvatahrat.

d) KIILTÄVÄ METALLINEN VÄRJÄYTYMINEN

Käytä veden ja etikan seosta ja puhdista lasipinta liinalla.

4. VIRHENÄYTÖT JA TARKASTUS

4.1 VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktioliedettä ei voi käynnistää.	Ei sähköä.	Varmista, että imuliesi on kytketty virtalähteeseen. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaukset eivät reagoi.	Ohjaimet ovat lukittuja.	Avaa ohjaimet tarkistamalla osio Miten tuote toimii.
Kosketusohjaukset ovat vaikeita käyttää.	Säätimissä voi olla vesijäämiä, tai et ehkä kohdista painetta oikealla tavalla.	Varmista, että kosketusohjausalue on kuiva ja käytä oikeaa painetta koskettaessasi ohjaimia.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeat keittiövälineet. Käytetään sopimattomia, hankaavia aineita tai puhdistusaineita.	Käytä keittiövälineitä, joiden pohjat ovat tasaiset ja sileät. Katso Oikeiden keittiövälineiden valinta sekä Hoito- ja puhdistusosiot.
Jotkut pannut pitävät rätiseviä tai naksahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiövälineiden rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoin).	Tämä on normaalia keittiövälineissä eikä viittaa vikaan.
Induktiokeitin pitää matalaa hurinaa, kun sitä käytetään korkealla lämmöllä.	Tämä johtuu induktioruoanlaiton teknologiasta.	Tämä on normaalia keittiövälineissä eikä viittaa vikaan.
Tuulettimen ääni tulee induktioliedestä.	Induktiokeittimeen on asennettu jäähdytyspuhaltime, joka estää elektroniikan ylikuumenemisen. Se saattaa jatkaa käynnissä myös induktiolieden sammuttamisen jälkeen.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä katkaise virtaa induktioliedelle seinältä, kun tuuletin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja U ilmestyy näytölle.	Induktioliesi ei pysty havaitsemaan pannua, koska se ei sovellu induktioruoanlaittoon. Induktioliesi ei pysty havaitsemaan pannua, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai ei ole kunnolla keskitetty siihen.	Käytä keittoastioita, jotka sopivat induktioruoanlaittoon. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa kypsennysalueen kokoa.
Induktioliesi tai ruoanlaittoalue on sammunut yllättäen, ääni kuuluu ja virhekoodi ilmestyy.	Tekninen vika.	Tekninen vika.

D0-varoitus ilmestyy näytölle	Kun painat kahta nappia yhtä aikaa, lasiin nousee vesipisarat tai pöly	Varmista, ettei nappeja paineta samaan aikaan, ja puhdista liesi, jotta vesi- tai pölyjäämät poistuvat.
Keittämisfunktiota ei voi aktivoida.	Kypsennysalue on edelleen kuuma.	Varmista, näkyykö H-symboli. Jos on, odota, että symboli katoaa ennen kuin jatkat.
Koko vyöhyke / Varycook-toiminto deaktivoituu jatkuvasti	1. Kahta tai useampaa kattilaa käytetään samanaikaisesti / samalla keittoalueella. 2. Liu'utat ruukkua liian nopeasti eri osien välillä.	1. Poista kaikki kattilat paitsi yksi. 2. Liikuta kattilaa hitaasti.
Rätinää tai naksahtelua.	Keittiöastioiden suunnittelu, eri metallikerrokset voivat värähtää eri tavoin.	Toimenpiteitä ei tarvita. Tämä on normaalia keittiövälineissä.
Suriseva ääni	Induktioteknologia tapahtuu, kun kypsennään suurilla tehotasoilla.	Toimenpiteitä ei tarvita. Alhaisemmat tehotasot tuottavat vähemmän ääntä.
Humina	Sisäänrakennettu tuuletin aktivoituu.	Toimintoja ei tarvita. Tuuletin pysähtyy automaattisesti, kun liesiliuku on jäähtynyt.
Korkealta viheltävä ääni	Useat kypsennysalueet toimivat samanaikaisesti maksimiteholla.	Toimenpiteitä ei tarvita. Alhaisemmat tehotasot tuottavat vähemmän ääntä.
Kova vihellysääni	Keittiövälineet ovat tyhjät.	Täytä keittiövälineet vedellä tai ruoalla.
Induktioliesi tai ruoanlaittoalue on sammunut yllättäen, ääni kuuluu ja virhekoodi ilmestyy.	Ylikuumeneminen.	Sammuta liesi ja poista kaikki pannut lasipinnalta 10 minuutiksi. Ole hyvä ja varmista, jos: pannut olivat tyhjiä ruoanlaiton aikana; alla olevalla tuotealueella on tukos; jos tuote sammutettiin sähkökatkon vuoksi, vaikka tilapäisesti; Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään teknikkoon.

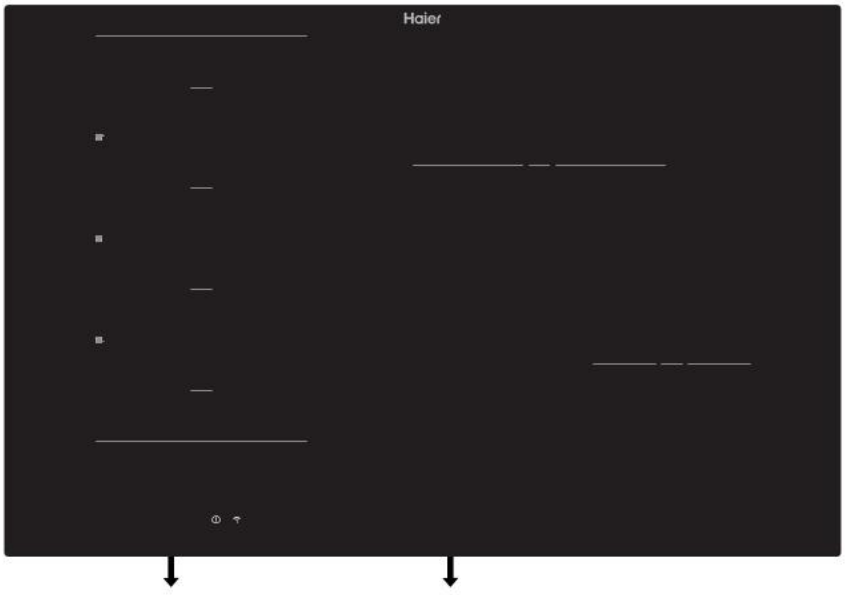
4.1.2 VIRHEKOODIT

VIRHEKOODI	MISSÄ NÄYTETTIIN		TOIMET
E0			Soita ASA:lle
	Etuvasen		
E1			Soita ASA:lle
	Etuvasen		
E2			Soita ASA:lle
	Etuvasen		
E3			Soita ASA:lle
	Etuvasen		
E4	Vasen	Oikea	Tarkista verkkokaapeli ja sulake, tarkista verkkovirtajännite Jos ok, soita ASA:lle
E5			Odota jäähdytystä, puhdista ja/tai poista Vierasesineet Jos ok, soita ASA:lle
	Etuvasen		
E6	Takana vasen	Takaoikea	Tarkista asennusvaatimukset käyttöohjeen kautta Jos ok, soita ASA:lle
	Etuvasen	Etuoikea	
E7	Takana vasen	Takaoikea	Soita ASA:lle
	Etuvasen	Etuoikea	
E8	Takana vasen	Takaoikea	Tarkista asennusvaatimukset käyttöohjeesta. Jos ok, soita ASA:lle.
	Etuvasen	Etuoikea	
E9			Soita ASA:lle
	Etuvasen		

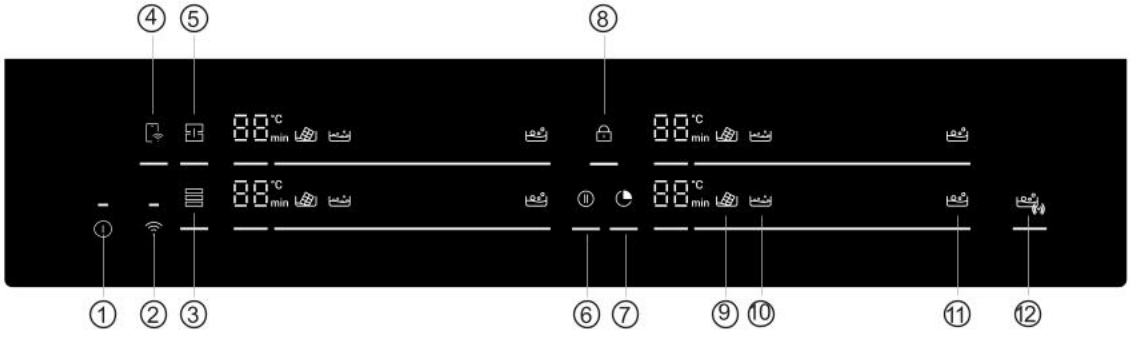
*ASA = Huoltokeskus

5. TUOTTEEN ESITTELY

5.1 TUOTTEEN YLÄNÄKYMÄ



5.2. OHJAUSPANEELI



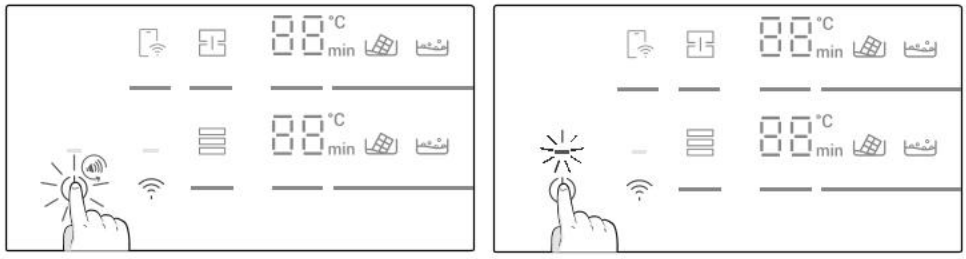
1. PÄÄLLE/POIS
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Kaukosäädin
5. Täysi alue
6. Tauko
7. Ajastin
8. Lapsilukko
9. Sulaminen
10. Hautuminen
11. Keittäminen
12. Kiehumisanturi (*vain, jos se on läsnä)

HUOM: Seuraavissa osioissa esitetyt käyttöliittymän kuvat voivat poiketa hieman niistä. yllä esitetty; kuitenkin tuotteen kokonaistoiminnallisuus ja käyttö pysyvät ennallaan.

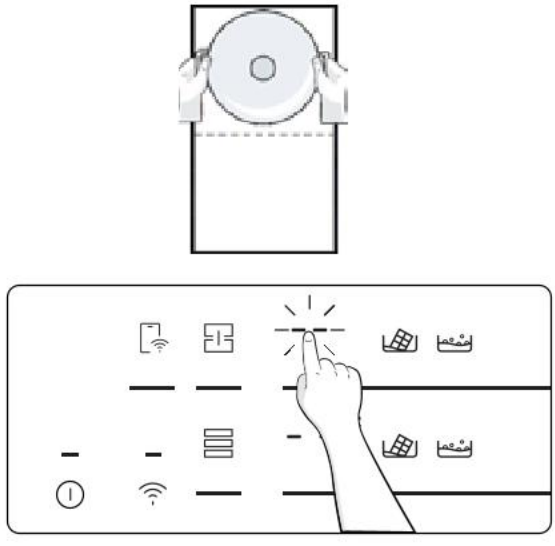
6. TUOTTEEN TOIMINTA

6.1 ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

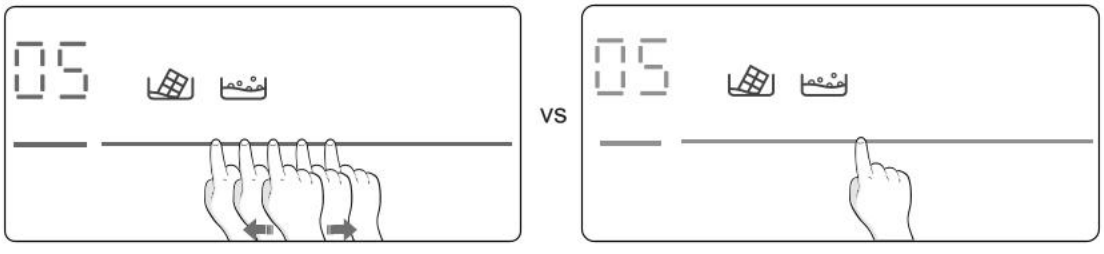
LIEDEN PÄÄLLE/POIS KYTKEMINEN



VALITSE KEITTOALUE



ASETA TEHOTASO



Käyttäjä voi muuttaa tehotasoa kypsennyksen aikana toistaen saman prosessin. Numerot tekevät Näytä tehotasot: Jokaisella keittoalueella on eri määrä tehotasoja, jotka menevät 1 (min) ja enintään 15 (min). Jokaisella tasolla on automaattinen sammutus, joka voi vaihdella 1 tunnista 8 tuntiin.

Voimatasoaika (tunti)

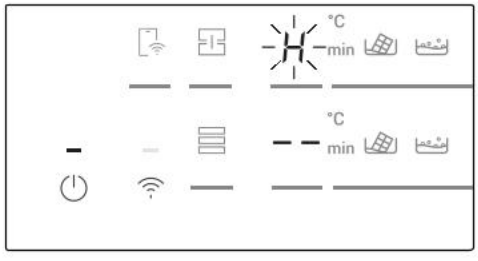
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Sulaminen , Kiehuminen , Keittäminen voidaan valita vierittämällä liukusäädintä kuvakkeiden mukaan.

HUOMIO: kun keitto on kytketty päälle tai kaikki kypsennykset lopetetaan, jos silloin ei ole virtaa Taso säädetään minuutissa, lies sammuu.

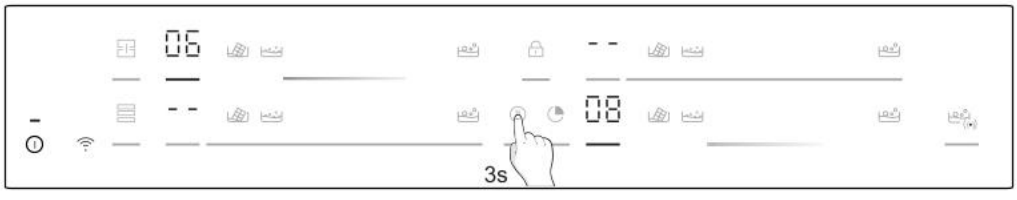
Jos näytöllä näkyy , se tarkoittaa, että:
- Kattila ei ole valittuun kypsennysalueeseen;
- Pannu ei ole oikein sijoitettu/ei lainkaan liedellä;
- Pot ei sovellu induktioon;
- Ruukun mitat ovat pienemmät kuin valitulla alueella pyydetyn vähimmäisastian halkaisija.
- Jos sopivaa kattilaa ei ole asetettu minuutin sisällä, kypsennysalue sammuu

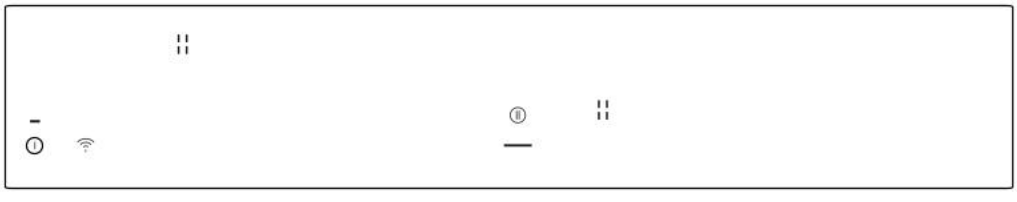
KEITTOALUEEN LÄMPÖVAROITUS





TAUKO RUOANLAITTO

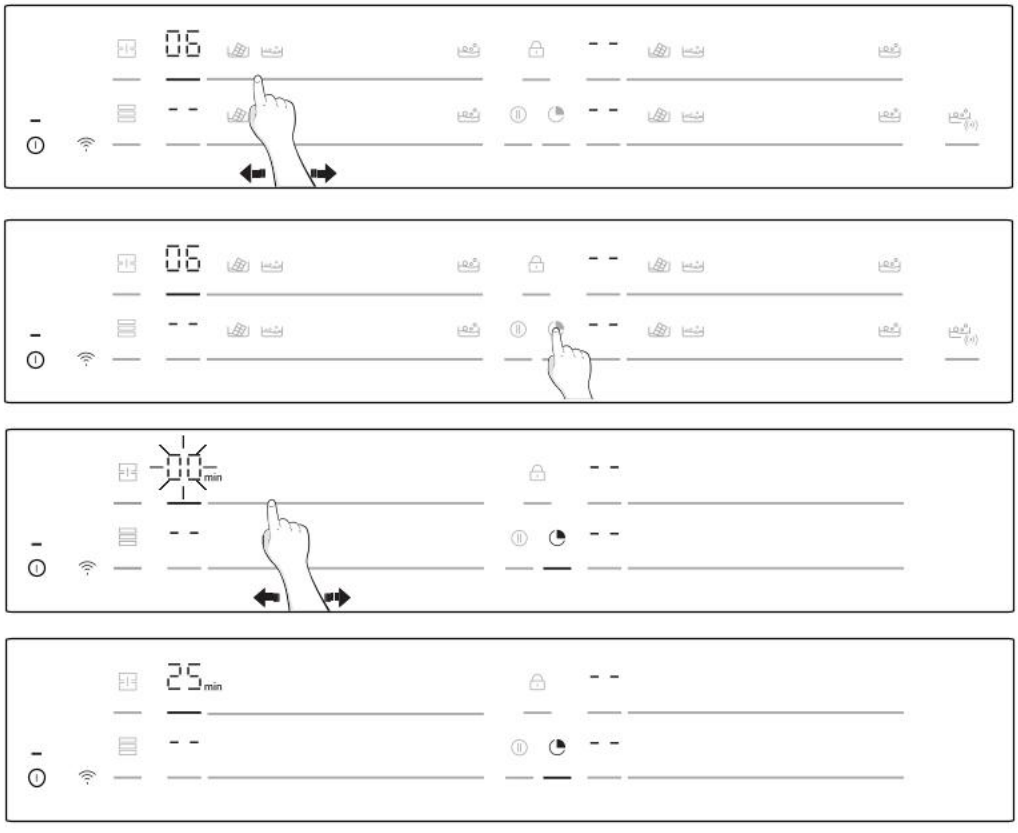




VAROITUS: Kun siirrytään taukotilaan, kaikki ohjaimet paitsi ON/OFF-säädin ovat pois päältä. Näin induktioliedet voi aina sammuttaa ON/OFF-säätimellä hätätilanteessa.

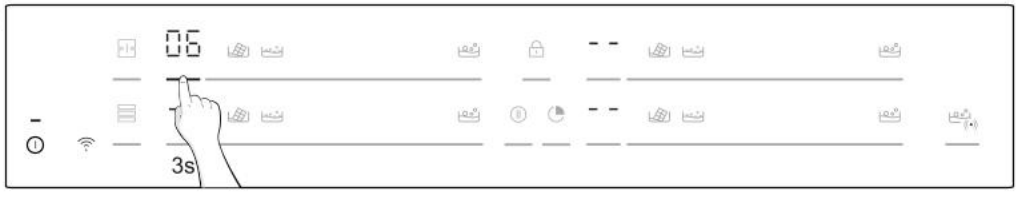
ASETA KYPSENNYSAIKA

Kun aika kuluu, valittu kypsennysalue kytketään pois päältä.



LOPETA RUOANLAITTO

A

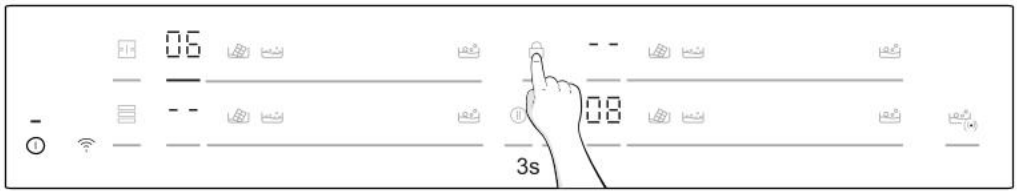


B

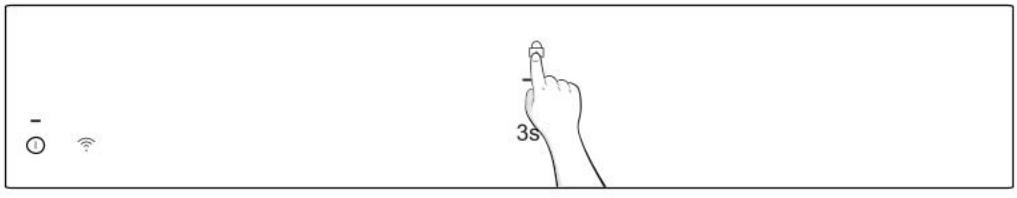


AVAINLUKKO

ON



OFF



HUOM: Jos lies on pois päältä Child Lockin ollessa aktiivinen, näyttö pysyy lukittuna, kun Liesi kytketään takaisin päälle.

FULL ZONE

Full Zone on kypsennysalue, joka muodostuu yhdistämällä useita etu- ja taka-asennossa olevia keittoalueita yhdeksi pystysuuntaiseksi alueeksi. Keittoastiat on sijoitettava kohdan " Mitat ja sijoittelu" mukaisesti.

ON



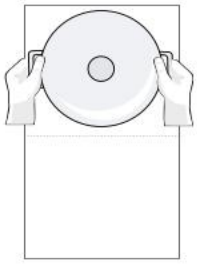
OFF



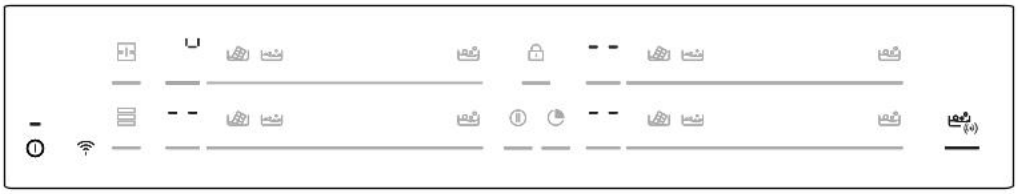


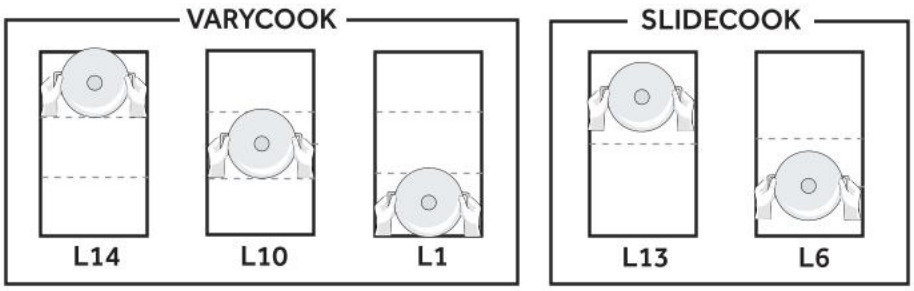
VARYCOOK-ALUE / SLIDECOOK-ALUE

Tätä funktiota käytetään kiinteän tehotason asettamiseen eri alueilla sijainnin mukaan kattila: VARYCOOK high (l.14), medium (l.10), low (l.1). SLIDECOOK high (l.13), low (l.6). Tämän toiminnon minimihalkaisijasta katso keskimmäiseen kohtaan suorakaiteen muotoisessa osassa, joka näkyy taulukossa kohdassa ""Ulottuvuus ja sijoittelu"".”









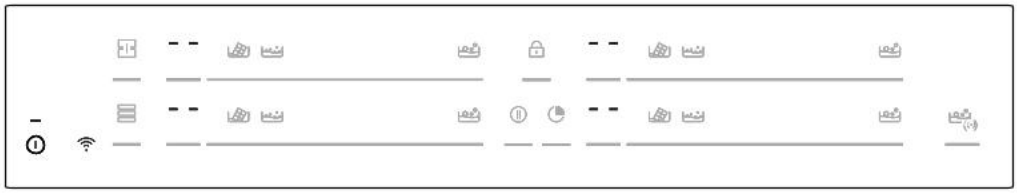
ON





OFF





6.2 YHTEYDET

6.2.1. WI-FI-ASETUKSET

WI-FI PÄÄLLÄ



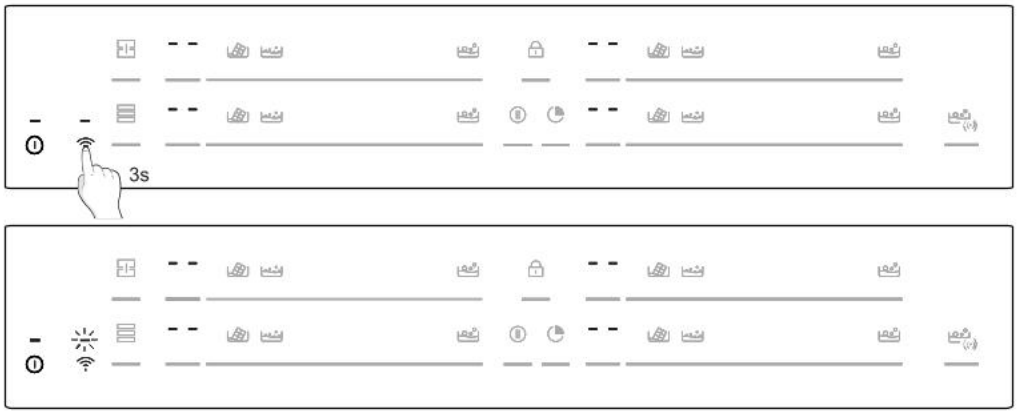


WI-FI POIS PÄÄLTÄ



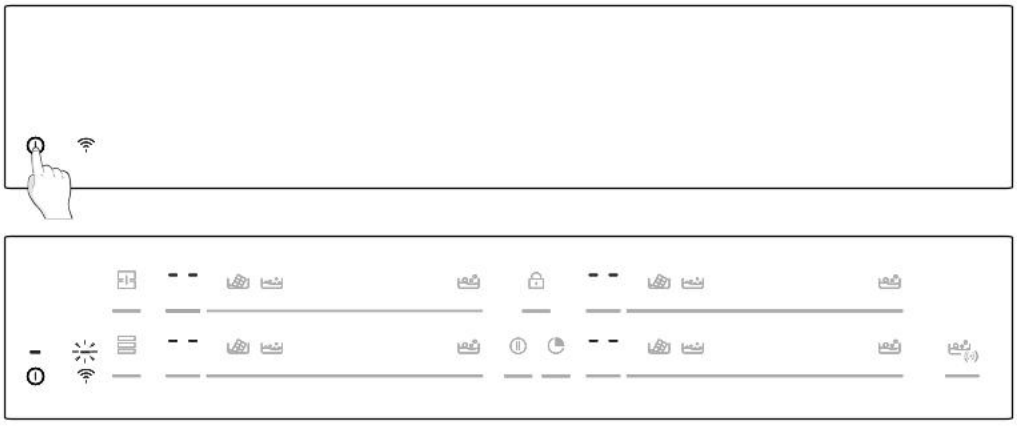


WI-FI:N NOLLAUS



6.2.2 YHDISTÄMINEN hOn-SOVELLUKSEEN

PIKALIITOS



Noudata sovelluksessa annettuja ohjeita.

Uuden käyttäjän rekisteröinti

1



Napsauta "Rekisteröidy".

2



Voit rekisteröityä sosiaalisen median tilien kautta tai luoda tilin sähköpostiosoitteellasi.

Pikaliitoksen käyttöönotto



Valitse "Lisää laite".



Salli sijaintitiedon käyttöoikeus.



Valitse Laite-luokasta Keittotaso.



Kytke laitteeseen virta; jos laite on jo päällä, sammuta se ja käynnistä se uudelleen.



Käynnistämisen jälkeen hOn-sovellus alkaa etsiä kodinkonettasi.





Valitse kodinkoneesi, napauta "Yhdistä" ja odota muutama sekunti.



Keittotasosi löytyy, ja voit tarkastella sekä määrittää toimintoja ja reseptejä hOn-sovelluksen kautta.

Sammendrag

246 Før du starter

250 Retningslinjer for matlaging

255 Vedlikehold og rengjøring

256 Visning av feil og kontroll

259 Produktoversikt

260 Produktets drift

VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og oppnå best mulig resultat, vennligst les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse. Før du installerer koketoppen, noter serienummeret, da du kan få behov for det ved reparasjoner. Kontroller produktet for eventuelle transportskader, og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du tar det i bruk. Hold emballasjematerialer utilgjengelig for barn.

MERK: Vær oppmerksom på at tilbehøret til koketoppen kan variere avhengig av modellen du har kjøpt.

1. FØR DU STARTER

1.1 GENERELL INFORMASJON

Før du begynner, er det viktig å vite at alle funksjonene på denne koketoppen er utformet for å oppfylle de strengeste sikkerhetskravene.

Av denne grunn:
- Noen funksjoner aktiveres eller deaktiveres automatisk dersom det ikke står kokekar på kokesonene, eller dersom de ikke er riktig plassert.
- I andre tilfeller deaktiveres funksjoner automatisk etter noen sekunder når de krever mer enn ett trinn (f.eks. «SLÅ KOKETOPPEN PÅ/AV» uten å «VELGE KOKESONE»).
- Ved langvarig bruk kan apparatet ikke slå seg av umiddelbart, selv om alle kokesonene er slått av, fordi det er i nedkjølingsfasen. Symbolet H vises på displayet for kokesonen til den er avkjølt.

Sikker aktivering: Produktet aktiveres når det står et kokekar på kokesonen. Oppvarmingsprosessen starter ikke eller avbrytes dersom det ikke står noe kokekar på sonen, eller dersom kokekaret fjernes.

Sikkerhetsutkobling: Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid, som avhenger av det høyeste effektnivået som er valgt.

1.2 STRØMSTYRING

Når produktet først brukes, settes komfyren til maksimal tilgjengelig effekt. Ulike effektgrenser kan velges i henhold til hjemmets hovedforsyningssystem ved å bruke strømstyringsfunksjonen.

Hvordan sette strømstyringen
Det er mulig å sette et maksimalt kraftopptaksnivå for induksjonskomfyren, med opptil
Ulike effektområder.
Induksjonskomfyrer kan automatisk begrense seg selv for å fungere på lavere effektnivå, for å unngå risikoen for overbelastning.

For å komme inn i Power Management-funksjonen:
Slå på komfyren, og trykk deretter på ⏻ i 5 sekunder.
Timerindikatoren viser "P8", som betyr effektnivå 8. Standardmodusen er på 7,4 kW.

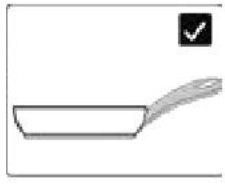
Å bytte til et annet nivå
Bla til venstre og høyre på skyveknappen for å endre strømstyringsnivået.
Det finnes 8 effektnivåer, fra "P1" til "P8". Timerindikatoren viser ett av dem

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

Bekreftelses- og exit-strømstyringsfunksjon
For å bekrefte, slå av komfyren. Effektnivået lagres automatisk. Valgt verdi er permanent lagret og forblir selv etter at hovedforsyningen er slått av.
For å endre effektnivået, gjenta operasjonene beskrevet ovenfor.
MERK: avhengig av valg av strømstyring, kan noen effektnivåer og funksjoner til kokesoner kunne automatisk begrenses til ikke å overstige den valgte verdien. Spesielt i tilfelle med et strømstyringsnivå satt under 4,5 kW, Boost-funksjon, Varycook og noe matlaging Forberedelser med appen, kunne ikke velges.
Spesielt kan valget av siste effektnivå avslås eller justeres etter tilgjengelig mengde av restkraft fra forrige setting.

1.3. VELGE RIKTIG KOKEKAR

1.3.1. Kjennetegn ved kokekar



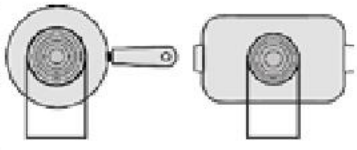
Bruk kun kokekar med induksjonssymbolet.
Bruk kun kokekar med helt flat bunn. Ellers kan følgende situasjoner oppstå:
- Kokekaret registreres ikke;
- Redusert ytelse;
- Uønsket støy.

Bruk kun kokekar med en glatt bunn for å unngå riper i koketoppens overflate.
MERK: Unngå så langt som mulig å flytte kokekar på glassoverflaten for å minimere risikoen for riper.

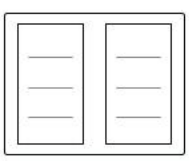
Magnettest
Induksjonskoking bruker magnetisme til å generere varme, og derfor må kokekar inneholde jern. Hvis du allerede har kokekar, kan du kontrollere om materialet er magnetisk ved hjelp av en magnet. Kokekaret er egnet dersom det tiltrekkes av magneten.
Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods.

1.3.2 Kokekar av høyere kvalitet

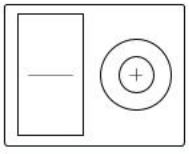
Alt kokekar med induksjonssymbolet er generelt egnet for bruk. Avhengig av typen bunn kan imidlertid ytelsen variere.
Diameteren som oppgis av produsentene, refererer til den utvendige målingen av kokekaret. Den faktiske ferromagnetiske overflaten på bunnen – som er avgjørende for induksjonskoking – kan være mindre, avhengig av merke og type kokekar.
For å kontrollere størrelsen på denne overflaten kan du utføre magnettesten som er beskrevet i avsnittet ovenfor.



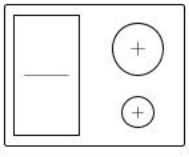
Mål og plassering
Bruk alltid den kokesonen som best samsvarer med diameteren på bunnen av kokekaret. Plasser kokekaret slik at det er godt sentrert på kokeområdet.
MERK: Det anbefales å ikke bruke kokekar som overskrider omkretsen til kokesonen.
For at koketoppen skal fungere korrekt, er det nødvendig å bruke kokekar med en bunndiameter innenfor området som er angitt i tabellen nedenfor.



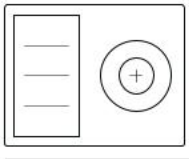
MODEL A	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



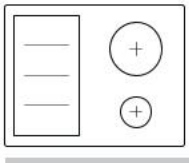
MODEL B	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



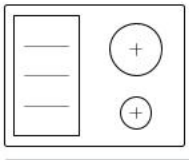
MODEL C	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

MERK: Dersom du bruker kokekar som er mindre enn minimumskravet, kan det hende at det ikke blir registrert. Dersom du bruker kokekar som er større enn anbefalt maksimumsstørrelse, kan det oppstå funksjonsfeil eller redusert ytelse.
ADVARSEL: Ikke plasser kokekaret på eller i nærheten av betjeningspanelet under matlaging eller mens koketoppen kjøles ned.

2. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

2.1 EFFEKTTABELL

EFFEKTNIVÅ	SYMBOL	TYPE TILBEREDNING	FORSLAG TIL BRUK
14/15 FORSTERKER		Rask oppvarming, forsterkning	Ideelt for wokking, tørrsteking, koking av suppe, koking av vann
11-13		Steking, grilling, koking	Ideelt for å starte matlaging, steke, koke pasta, fritere, grille
5-10		Stuing, tilberedning	Ideelt for forvarming av gryterett, forsiktig koking, matlaging, lang og kontinuerlig steking (ris, stek, pannekaker*)
3-4		Småkoking, varmholding, langtidskoking	Ideelt for oppskrifter for langtidskoking, fløtesauser og væske som skal småkoke
1-2		Smelting, væskeholding, tining	Skånsom oppvarming for små mengder mat, langsom oppvarming, smelting og flytende sjokolade**
OFF		–	–

* Kontinuerlig steking av pannekaker på nivå 5–6.
** Smelting på nivå 2. Når produktet begynner å smelte, gå over til nivå 1 for å holde det flytende.

2.2 MATLAGINGSTABELL

RETNINGSLINJER FOR MANUELL TILBEREDNING					DAGLIG MATLAGING OG SPESIAL PROGRAMMER TILGJENGELIG	DAGLIG MATLAGING, OPPSKRIFTER OG SPESIA LPROGRAMMER	KULINARISKE SENSOROPP SKRIFTER TILGJENGELIGE
MATKATEGORI	OPPSKRIFT	Forvarming		Ruoanval mistus	PÅ PRODUKTET	PROGRAMMER TILGJENGELIGE	I APPEN (*)
		Oppvarmingsfase	Tehotaso	Tehotaso		I APPEN	
Pasta og ris	Pasta	Oppvarming av vann	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Rispudding	Oppvarming av melk	13 - 15	6 - 8			
	Kokt ris	Oppvarming av vann	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Wokking og steking	13 - 15	6 - 8			
Kjøtt	Stekt kjøtt	Wokking og steking	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillet biff	Forvarm grillen	10 - 13	10 - 13			
	Pølser og hamburgere	Forvarm grillen	10 - 11	10 - 13			
	Kyllingbiter	Forvarm stekepannen	10 - 11	6 - 10			
	Panert biff	Forvarm stekepannen	6 - 11	10 - 13			
Fisk	Grillet fisk	Forvarm grillen	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filetfisk	Wokking	10 - 13	8 - 10			
	Reker	Wokking	10 - 13	10 - 13			
Grønnsaker og belgfrukter	Ferske stekepoteter	Fyringsolje*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Frosne stekepoteter	Fyringsolje*	14	11 - 14			
	Frosne stekepoteter	Forvarm grillen	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, squash og aubergine	Forvarm stekepannen	6 - 11	10 - 13			
Egg og egge produkter	Hardkokte egg	Oppvarming av vann	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Stekte egg	Wokking	10 - 13	8 - 10			
	Pannekaker	Forvarm stekepannen	6 - 11	5 - 6			
Sauser, kremer og desserter	Tomatsauser	Oppvarming av sauser	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Smeltet ost	Smelting	6 - 11	2 - 5			
	Krem og vaniljesaus	Oppvarming av krem	4 - 6	2 - 4			
	Smeltet sjokolade	Smelting	1 - 2	1			
	Smør	Smelting	1 - 3	1 - 3			

2.3 MATLAGINGSFORBEREDELSER MED APPEN

Preci Probe som termometer (Tilgjengelig avhengig av modell)

Still inn ønsket måltemperatur i hOn-appen, sett Preci Probe inn i maten eller bruk tilbehøret for væsker. Du kan deretter følge temperaturøkningen i appen frem til den valgte måltemperaturen er nådd.

Dette hjelper deg med å opprettholde nøyaktig temperatur for alle typer mat. Den kan ikke brukes når funksjonen Assistert matlaging er aktiv.

Assistert matlaging: «Cook with me»-funksjon

Velg oppskrifter eller spesialprogrammer i hOn-appen, følg tilberedningen trinn for trinn, og koketoppen vil automatisk stille inn parameterne for den valgte tilberedningsmetoden.

Sous Vide

En tilberedningsmetode der maten legges i en vakuumpose og tilberedes i et vannbad ved lav temperatur.

Mat som tilberedes på denne måten blir saftigere og mørere, samtidig som næringsstoffene bevares bedre, noe som gjør maten både sunnere og mer smakfull.

Gå til hOn-appen og velg matkategori, velg denne tilberedningsmetoden, legg posen med maten i en gryte med vann, og induksjonskoketoppen vil automatisk stille inn riktig tilberedningstemperatur for et perfekt resultat.

Grill

Velg matkategorien i hOn-appen, velg denne tilberedningsmetoden, og induksjonskoketoppen vil automatisk bringe grillen til riktig temperatur innen en forhåndsbestemt tid.

Småkoking

Småkokingsfunksjonen er ideell for tilberedning av sauser, gryteretter, langtidskokte retter og andre matretter med en middels til lang forhåndsbestemt tilberedningstid.

Damping

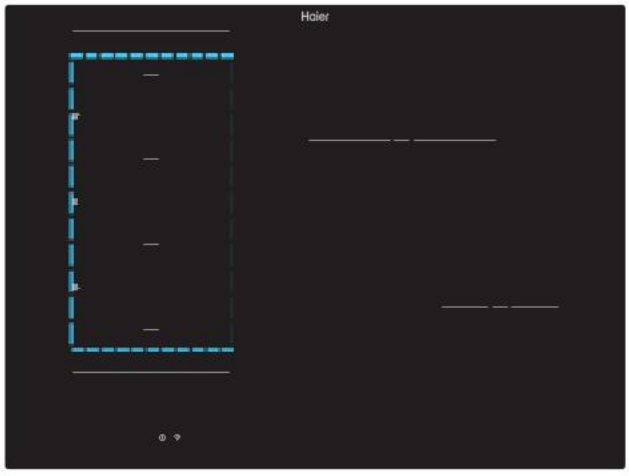
Med dampfunksjonen kan du dampe mat som grønnsaker, kjøtt eller fisk i kokekar som er utstyrt med en dampkurv.

Dampkoking er raskere enn vanlig koking, siden maten ikke er nedsenket i væske. Dermed går færre næringsstoffer tapt, og vitamininnholdet bevares bedre. Dette forbedrer både smak og struktur, slik at maten får en fastere og mer behagelig konsistens.

Kontakt et autorisert servicesenter dersom det er nødvendig.

2.4 BIONISK SENSOR

Disse sensorene er tilgjengelige for forbedrede tilberedningsmetoder: koking, grilling, pannesteking og frityrsteking. Alle er tilgjengelige i seksjonen Daglig matlaging (hOn-appen) og på de valgte kokesonene.



Bruksanvisning

• Tilberedningsresultatet kan variere avhengig av kvaliteten på kokekaret. Se avsnitt Optimal bunndiameter for kokekaret er 18 cm.

• Kokekaret må plasseres sentrert på kokesonen og må ikke flyttes under den innledende tilberedningsfasen (forvarmingsfasen).

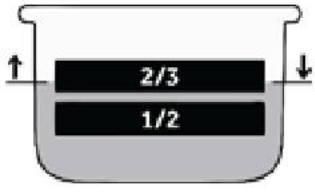
• Funksjonen skal kun startes når koketoppen er kald.

• Bruken av funksjonen er begrenset til én om gangen.

2.4.1 Kokesensor

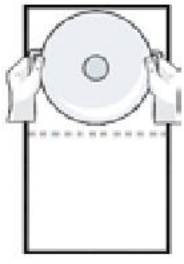
Denne funksjonen gjør koking enklere ved å eliminere behovet for kontinuerlig overvåking eller manuelle justeringer. Kokesensoren overvåker tilberedningsprosessen og reduserer automatisk effekten til et lavt småkokenivå når kokepunktet er nådd.

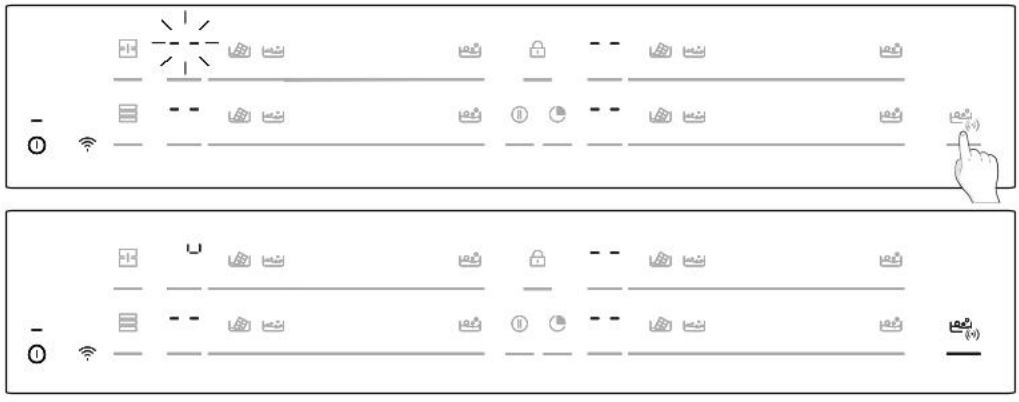
• Fyll gryten med kaldt vann til mellom ½ og ⅔ av grytekapasiteten.



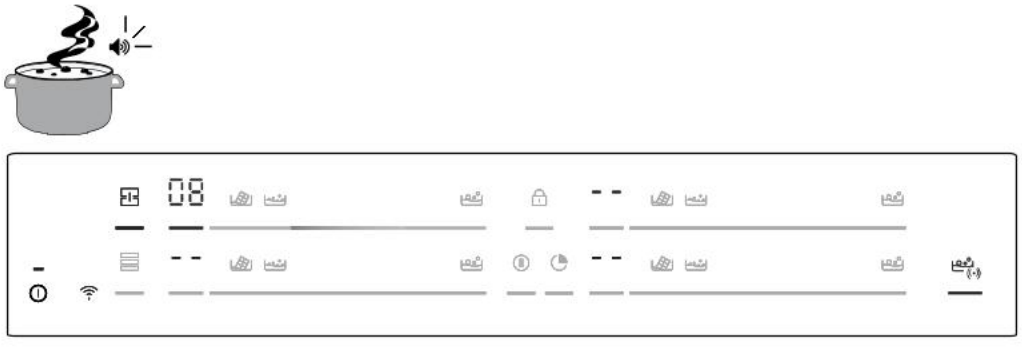
• Plasser gryten på koketoppen og velg kokesonen.

• Trykk deretter på ikonet for Kokesensor.





• Når kokepunktet er nådd, avgir koketoppen et enkelt lydsignal og reduserer automatisk effekten til et vedlikeholdsnivå. Dette nivået kan justeres manuelt.



2.4.2 Sensor for grilling, steking og frityrsteking

• Disse funksjonene er kun tilgjengelige fra Everyday Cooking-seksjonen (hOn-appen)
• For grilling og steking anbefales det å bruke tomt kjøkkenutstyr før aktivering av funksjonen.
• For frityrsteking anbefales det å fylle kokekaret med 1,5 liter stekeolje (ca. 5 cm frityroljedybde) før funksjonen aktiveres. Frityroljen må være ved romtemperatur.

3. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

3.1 GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid.
- Rengjør koketoppen etter hver bruk;
- Bruk alltid kokekar med ren bunn;
- Riper i overflaten påvirker ikke hvordan koketoppen fungerer;
- Bruk et spesialrengjøringsmiddel som er egnet for koketoppens overflate;
- Bruk en spesialskrape for glass.

3.2. RENGJØRING AV KOKETOPPEN

Før du begynner rengjøringen, må du forsikre deg om at kokesonene er slått av. Husk alltid å følge de anbefalte rengjøringsinstruksjonene og unngå bruk av slipende produkter som kan skade koketoppens overflate.

a) FETTHOLDIG SMUSS

Denne fremgangsmåten anbefales i situasjoner som sprut forårsaket av steking eller grilling av kjøtt.
- La koketoppen avkjøles.
- Absorber eventuell overflødig væske rundt gryten med kjøkkenpapir, og fjern deretter gryten.
- Rengjør kokeflaten med en klut og en rengjøringsløsning.
- Om nødvendig rengjør koketoppen en gang til med varmt vann og et rengjøringsmiddel beregnet for glass på induksjonskoketopper.

b) SUKKERHOLDIG SMUSS

Denne fremgangsmåten anbefales for matvarer som på grunn av sitt høye sukkerinnhold må fjernes raskt for å forhindre skade på koketoppens overflate (sirup, syltetøy eller fruktkonserver).
- Mens koketoppen fortsatt er varm, absorber eventuell overflødig væske rundt gryten med kjøkkenpapir, og fjern deretter gryten.
- Ved behov anbefaler vi å bruke en skrape i spiss vinkel for å fjerne eventuelle gjenværende rester.
- Rengjør kokeflaten med en rengjøringsløsning og tørk den med kjøkkenpapir.
- Om nødvendig rengjør koketoppen en gang til med varmt vann og et rengjøringsmiddel beregnet for glass på induksjonskoketopper.

c) STIVELSESHOLDIG SMUSS

Denne rengjøringsmetoden anbefales for matvarer som pasta, ris og poteter.
- Absorber eventuell overflødig væske rundt gryten med kjøkkenpapir, og fjern deretter gryten.
- La koketoppen avkjøles.
- Bruk en fuktig klut for å fukte eventuelle stivelsesrester. La det virke i et par minutter.
- Rengjør kokeflaten med en klut og en rengjøringsløsning.
- Etter rengjøringen tørker du koketoppen med en myk klut.
- Om nødvendig rengjør koketoppen en gang til med varmt vann og et rengjøringsmiddel beregnet for glass på induksjonskoketopper.

MERK: Disse instruksjonene gjelder også for: vannringer, kalkavleiringer og fettflekker.

d) SKINNENDE METALLISK MISFARGING

Bruk en løsning av vann og eddik, og rengjør glassoverflaten med en klut.

4. VISNING AV FEIL OG KONTROLL

4.1 FEILSØKING

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induksjonskomfyren kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at induksjonskomfyren er koblet til strømforsyningen. Sjekk om det er strømbrudd i hjemmet eller området ditt. Hvis problemet vedvarer, ring en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene ved å sjekke seksjonen Hvordan produktet fungerer.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være vannrester på kontrollene, eller du bruker kanskje ikke riktig trykk på knappene.	Sørg for at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk riktig trykk når du berører kontrollene.
Glasset blir ripet.	Grovkantet kokeutstyr. Uegnet, slipende skur eller rengjøringsmidler som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og glatte bunner. Se Valg av riktig kjøkkenutstyr og seksjonene Stell og rengjøring.
Noen panner lager knitrende eller klikkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskomfyren lager en lav summelyd når den brukes på høy varme.	Dette skyldes teknologien induksjonsteking.	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Viftelyd kommer fra induksjonskomfyren.	En kjølevifte innebygd i induksjonsplaten din har slått seg på for å forhindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskomfyren.	Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonskomfyren ved veggen mens viften går.
Pannene blir ikke varme, og U vises på skjermen.	Induksjonskomfyren kan ikke oppdage pannen fordi den ikke egner seg for induksjonsteking. Induksjonskomfyren kan ikke oppdage pannen fordi den er for liten for kokeområdet eller ikke riktig sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr egnet for induksjonsteking. Sentrere pannen og sørg for at bunnen matcher størrelsen på kokeområdet.
Induksjonskomfyren eller en kokeplass har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises.	Teknisk feil.	Vennligst noter feilbokstaver og tall, slå av strømmen til induksjonskomfyren i veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

D0-advarsel vises på skjermen	Å trykke på to knapper samtidig, vanndråper eller støv på glasset	Sørg for at ingen knapper trykkes samtidig, og rengjør komfyren for å fjerne vann- eller støvrester.
Kokefunksjonen kan ikke aktiveres.	Kokesonen er fortsatt varm.	Bekreft om H-symbolet er synlig. Hvis det er det, vent til symbolet forsvinner før du fortsetter.
Full sone / Varycook-funksjonen blir stadig deaktivert	1. To eller flere gryter brukes samtidig / i samme kokeområde. 2. Du skyver potten for raskt mellom seksjonene.	1. Fjern alle pottene unntatt én. 2. Flytt gryten sakte.
Knitrende eller klikkelyder	Designet av kokeutstyret ditt, forskjellige metalllag kan vibrere forskjellig.	Ingen handling kreves. Dette er normalt for kjøkkenutstyr.
Summende lyd	Induksjonsteknologi, dette skjer ved matlaging på høye effektnivåer.	Ingen handling kreves. Lavere effektnivåer vil gi mindre lyd.
Nynnende lyd	Den innebygde viften er aktivert.	Ingen handling kreves. Viften stopper automatisk når komfyren er avkjølt.
Høyfrekvent plystrende lyd	Flere kokesoner opererer på maksimal effekt samtidig.	Ingen handling kreves. Lavere effektnivåer vil gi mindre lyd.
Høy plystring	Kjøkkenutstyret er tomt.	Fyll kokekaret med vann eller mat.
Induksjonskomfyren eller en kokeplass har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises.	Overoppheting.	Slå av komfyren og fjern alle pannene fra glassflaten i 10 minutter. Vennligst verifiser om: pannene var tomme mens de lagde mat; det er enhver hindring på produktområdet under; hvis produktet ble slått av på grunn av strømbrudd, selv midlertidig; Hvis problemet vedvarer, ring en kvalifisert tekniker.

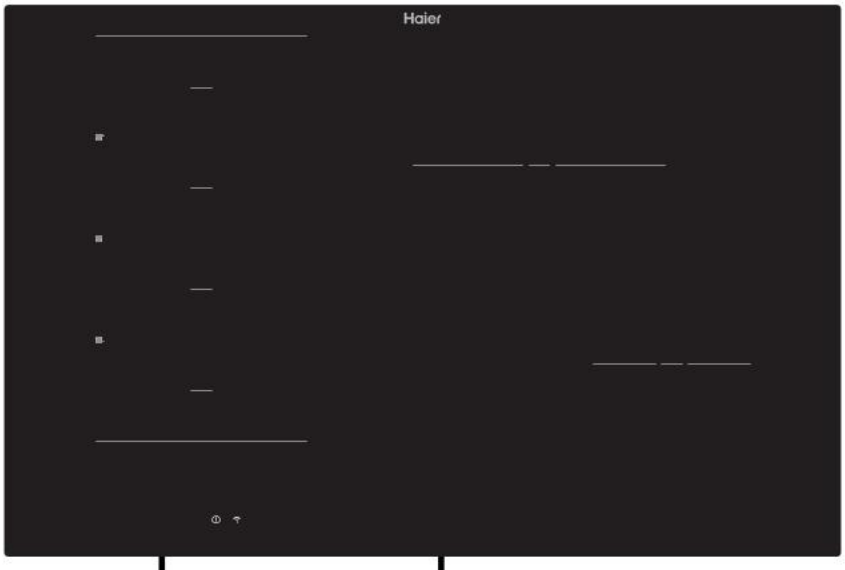
4.1.2 FEILKODER

FEILKODE	HVOR VISES		HANDLINGER
E0			Ring ASA
	Foran venstre		
E1			Ring ASA
	Foran venstre		
E2			Ring ASA
	Foran venstre		
E3			Ring ASA
	Foran venstre		
E4	Venstre	Høyre	Sjekk nettkabel og sikring, sjekk nettspenning Hvis det er greit, ring ASA
E5			Vent på nedkjøling, rengjør og/eller fjern dem fremmede legemer Hvis det er greit, ring ASA
	Foran venstre		
E6	Bakre venstre	Bakre høyre	Sjekk installasjonskravene via brukermanual Hvis ok, ring ASA
	Foran venstre	Foran høyre	
E7	Bakre venstre	Bakre høyre	Ring ASA
	Foran venstre	Foran høyre	
E8	Bakre venstre	Bakre høyre	Sjekk installasjonskrav via brukermanualen. Hvis det er greit, ring ASA
	Foran venstre	Foran høyre	
E9			Ring ASA
	Foran venstre		

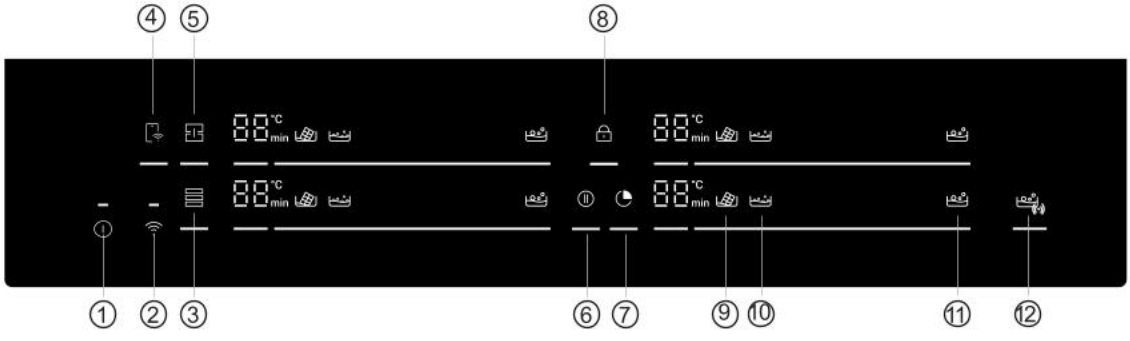
*ASA = Servicesenter

5. PRODUKTOVERSIKT

5.1 PRODUKTET SETT OVENFRA



5.2. KONTROLLPANEL



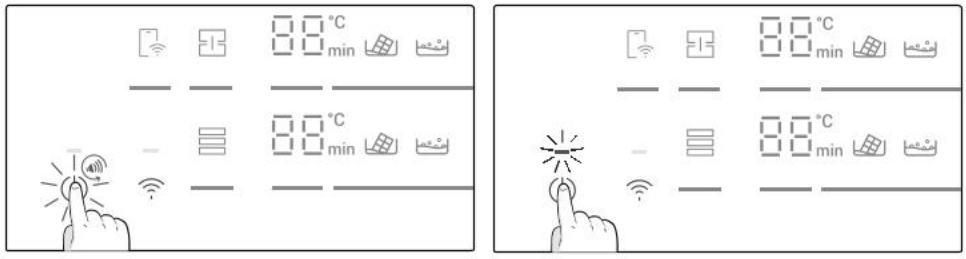
1. AV/PÅ
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Fjernkontroll
5. Full sone
6. Pause
7. Timer
8. Barnesikring
9. Smelting
10. Koker
11. Koking
12. Kokesensor (*kun hvis til stede)

MERK: Bilder av brukergrensesnittet vist i de følgende seksjonene kan avvike noe fra de som følger presentert ovenfor; men den overordnede funksjonaliteten og bruken av produktet forblir uendret.

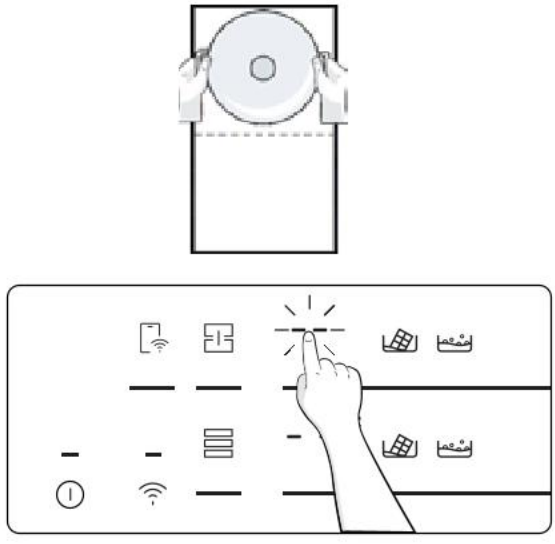
6. PRODUKTETS DRIFT

6.1 FØRSTE BRUK

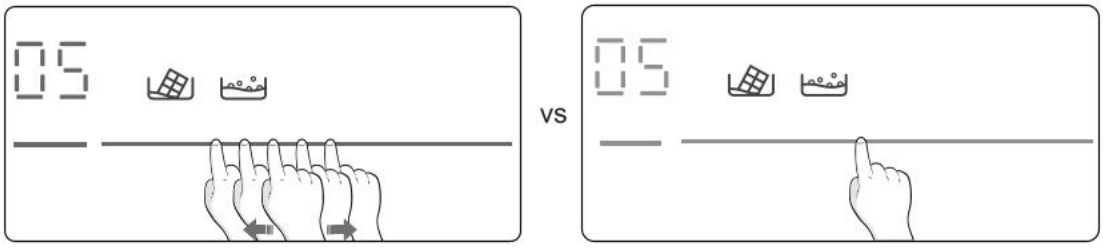
SLÅ PÅ/AV KOMFYREN



VELG KOKESONE



SETT KRAFTNIVÅET



Brukeren kan endre effektnivået under matlaging, og gjenta samme prosess. Sifrene vil
Vis satt effektnivå: Hver kokesone har et ulikt antall effektnivåer som går fra 1 (min) til 15 (maks).
Hvert nivå har en automatisk avstengning som kan variere fra 1 time til 8 timer.

Tid for strømnivå (time)

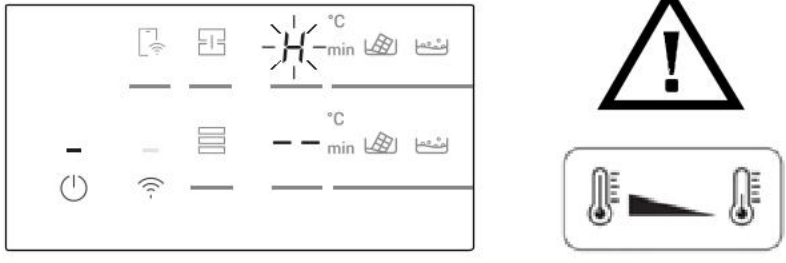
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Smelting , Småkoking , Koking kan velges ved å bla på glidebryteren i samsvar med de respektive ikonene.

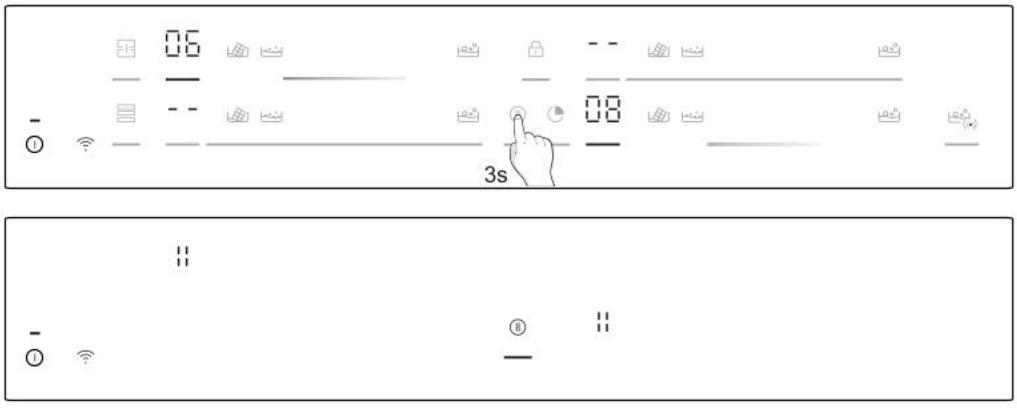
OPPMERKSOMHET: etter å ha slått på kokeplaten eller etter å ha avsluttet all matlaging, hvis det ikke er strøm. Nivået settes innen ett minutt, og platekameraet slår seg av.

Hvis skjermen viser , betyr dette at:
- Gryten er ikke plassert i den valgte kokesonen;
- Pannen er ikke riktig plassert/ikke plassert i det hele tatt på komfyren;
- Cannabis er ikke egnet for induksjon;
- Dimensjonene på potten er mindre enn minimumsdiameteren i den valgte sonen.
- Hvis en egnet gryte ikke plasseres innen 1 minutt, slår kokesonen seg av

VARMEVARSEL I KOKESONEN



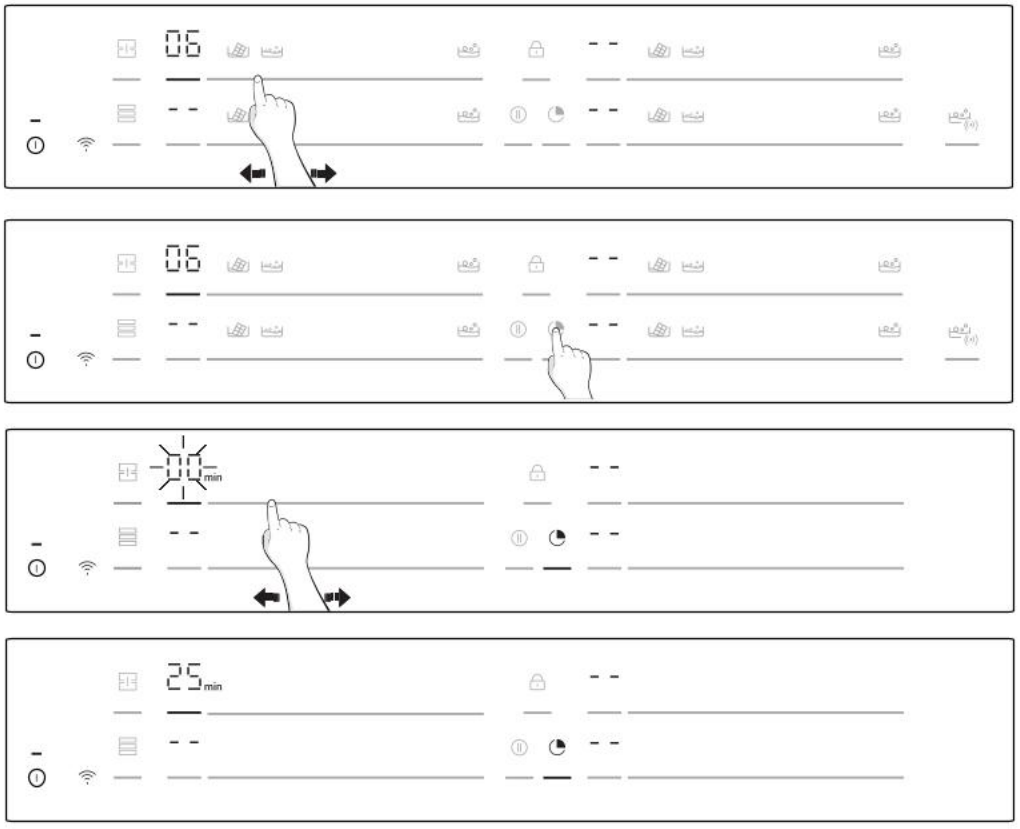
PAUSE MATLAGING



ADVARSEL: Når du går inn i pausemodus, er alle kontroller bortsett fra PÅ/AV-kontrollen deaktivert. På denne måten kan induksjonskomfyren alltid slås av med PÅ/AV-kontrollen i tilfelle en nødsituasjon.

INNSATT KOKETID

Når tiden går, slås den valgte kokesonen av.

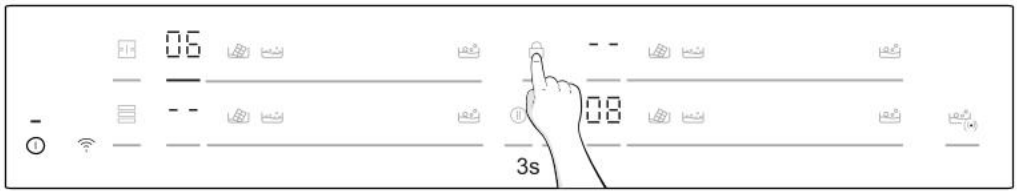


SLUTT Å LAGE MAT

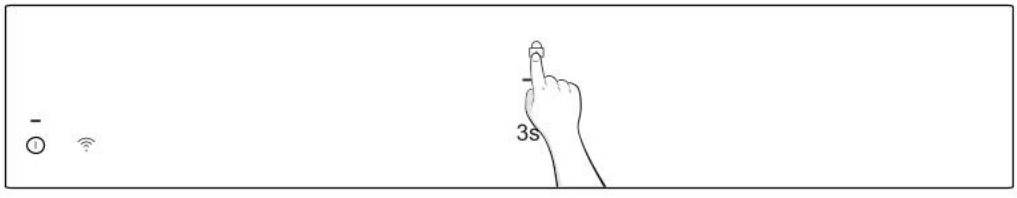


NØKKELLÅS

ON



OFF

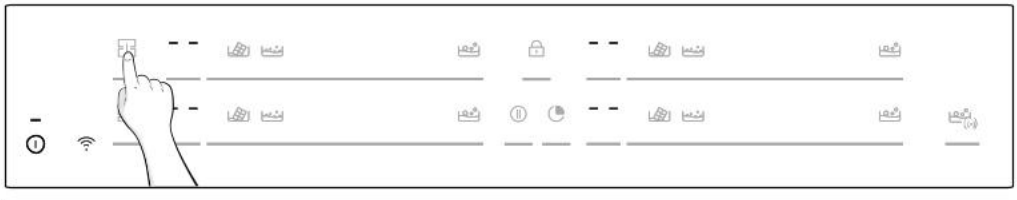


MERK: Hvis komfyren er slått av mens barnelåsen er aktiv, vil skjermen forbli låst når Komfyren er slått på igjen.

FULL SONE

Full Sone er et tilberedningsområde som kombinerer flere kokesoner i fremre og bakre posisjon til én sammenhengende vertikal sone. Kokekar skal plasseres som angitt i "Mål og plassering".

ON



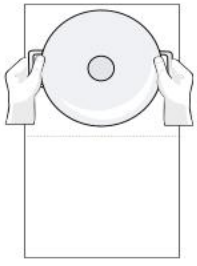
OFF





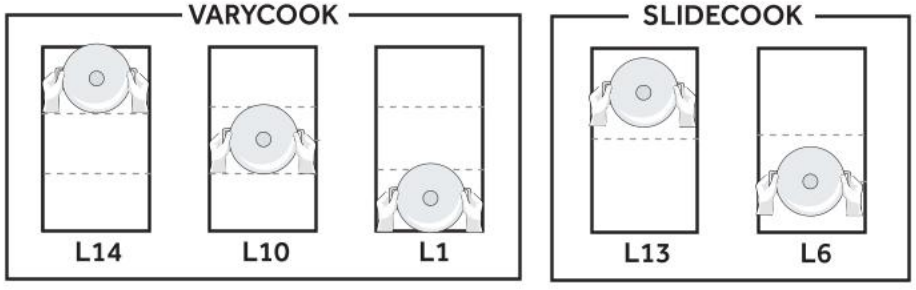
VARYCOOK-SONE / SLIDECOOK - SONE

Denne funksjonen brukes til å forhåndsinnstille faste effektnivåer i ulike områder basert på posisjonen til gryten: VARYCOOK høy (l.14), middels (l.10), lav (l.1). SLIDECOOK høy (l.13), lav (l.6). For minimum grytediameter som fungerer med denne funksjonen, se se til midtposisjonen i det rektangulære området vist i tabellen i ""Dimensjon og plassering"".









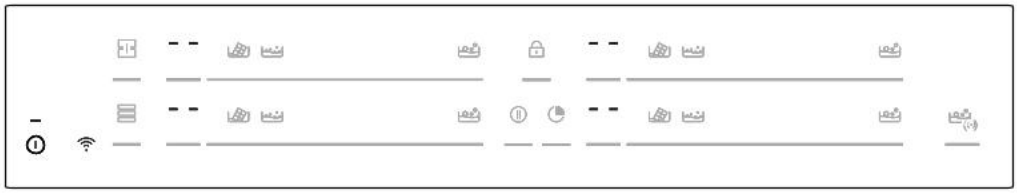
ON





OFF





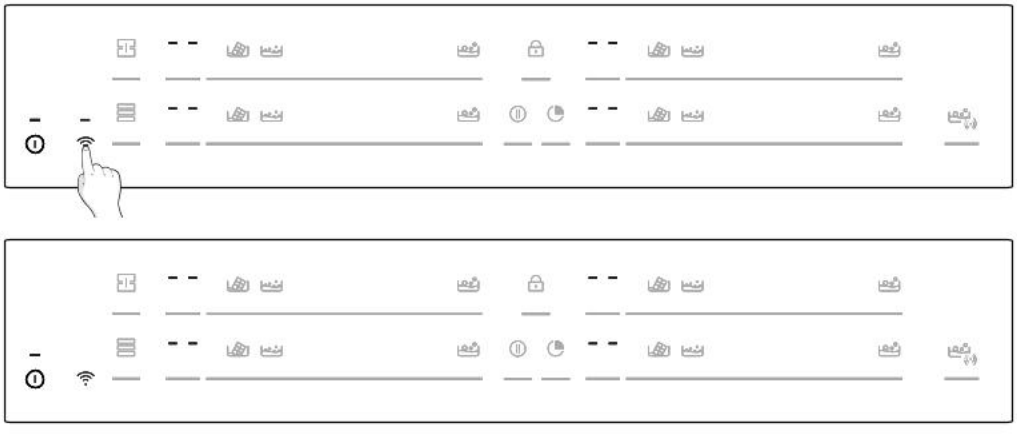
6.2 TILKOBLING

6.2.1. WI-FI-INNSTILLINGER

WI-FI PÅ



WI-FI AV



TILBAKESTILL WI-FI



6.2.2 KOBLE TIL hOn-APPEN

HURTIGPARING



Følg trinnene i appen.

Registrering av ny bruker

1



Klikk på "Registrer".

2



Du kan registrere deg via sosiale medier-kontoer eller opprette en konto med e-postadressen din.

Oppsett av hurtigparing



Velg "Legg til apparat".



Gi tillatelse til bruk av posisjonen din.



Velg Koketopp fra kategorien for apparater.



Slå på apparatet. Hvis det allerede er på, slå det av og på igjen.

5



Etter at apparatet er slått på, vil hOn-appen begynne å søke etter husholdningsapparatet ditt.

6



7



Velg husholdningsapparatet ditt, trykk på "Koble til" og vent noen sekunder.



Koketoppen din blir funnet, og du kan vise og konfigurere funksjoner/oppskrifter via hOn.

Sammanfattning

271 Innan du börjar

274 Riktlinjer för matlagning

279 Skötsel och rengöring

280 Felvisning och inspektion

283 Produktöversikt

284 Produktfunktion

VÄLKOMMEN

Tack för att du har valt vår produkt. För att säkerställa din säkerhet och få bästa möjliga resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna, och spara den för framtida bruk. Innan du installerar hällen, anteckna serienumret eftersom det kan behövas vid reparationer. Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den. Håll förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.

OBS! Observera att hällens tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

1. INNAN DU BÖRJAR

1.1 ALLMÄN INFORMATION

Innan du börjar är det viktigt att känna till att alla funktioner på denna häll är utformade för att uppfylla de strängaste säkerhetskraven.

Därför gäller följande:
- Vissa funktioner aktiveras eller avaktiveras automatiskt om det inte finns några kokkärl på kokzonerna eller om de inte är korrekt placerade.
- I andra fall avaktiveras funktioner automatiskt efter några sekunder när de kräver mer än ett steg för att användas (t.ex. "SLÅ PÅ/STÄNGA AV HÄLLEN" utan att först "VÄLJA KOKZON").
- Vid långvarig användning kan apparaten inte stängas av omedelbart, även om alla kokzoner har stängts av, eftersom den befinner sig i nedkylningsfasen. Symbolen H visas på kokzonens display tills den har svalnat.

Säkeraktivering: Produkten aktiveras när ett kokkärl placeras på kokzonen. Uppvärmningsprocessen startar inte eller avbryts om inget kokkärl finns på zonen eller om kokkärlet tas bort.

Säkerhetsavstängning: Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal drifttid som beror på den högsta inställda effektnivån.

1.2 STRÖMHANTERING

När produkten först används ställs spisen in på maximal tillgänglig effekt. Olika effektgränser kan väljas beroende på hemmanätets huvudförsörjningssystem genom att använda effekthanteringsfunktionen.

Hur man ställer in strömhanteringen

Det är möjligt att ställa in en maximal effektabsorptionsnivå för induktionsspisen, med val upp till olika effektområden.
Induktionspis kan automatiskt begränsa sig själva för att fungera på lägre effektnivå,
för att undvika risken för överbelastning.

För att komma in i Power Management-funktionen:

Sätt på spisen och tryck sedan på ⏻ i 5 sekunder.
Timerindikatorn visar "P8" vilket betyder effektnivå 8. Standardläget är på 7,4 kW.

Att byta till en annan nivå

Scrolla åt vänster och höger på reglaget för att ändra energihanteringsnivån.
Det finns 8 effektnivåer, från "P1" till "P8". Timerindikatorn visar en av dem

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

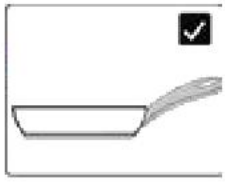
Bekräftelse- och exitkrafthanteringsfunktion

För att bekräfta, stäng av spisen. Strömnivån sparas automatiskt. Valt värde är permanent förvarad och förblir även efter att huvudströmmen stängts av.
För att ändra effektnivån, upprepa de operationer som beskrivs ovan.

OBS: beroende på valet av strömhantering finns vissa effektnivåer och funktioner hos Kokzoner kunde automatiskt begränsas till att inte överstiga det valda värdet. Särskilt, i fall med en effekthanteringsnivå satt under 4,5 kW, Boost-funktion, Varycook och viss matlagning förberedelser med appen kunde inte väljas.
Särskilt kan sista effektnivåvalet avslås/justeras beroende på tillgänglig mängd av kvarvarande kraft från den tidigare inställningen.

11.3. ATT VÄLJA RÄTT KOKKÄRL

1.3.1. Kokkärlens egenskaper



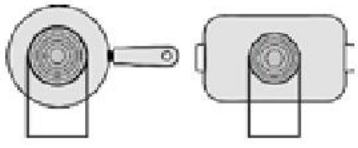
Använd endast kokkärl med induktionssymbolen.
Använd endast kokkärl med en helt plan botten. Annars kan följande situationer uppstå:
- Kokkärlet detekteras inte;
- Försämrad prestanda;
- Oönskat ljud.

Använd endast kokkärl med slät botten för att undvika repor på hällens yta.
OBS! Undvik så långt som möjligt att flytta kokkärl över glasytan för att minimera risken för repor.

Magnettest

Induktionsmatlagning använder magnetism för att generera värme, därför måste kokkärlen innehålla järn. Om du redan har kokkärl kan du kontrollera om materialet är magnetiskt genom att använda en magnet. Kokkärlen är lämpliga om de attraheras av magneten.
Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

1.3.2 Kokkärl av högre kvalitet

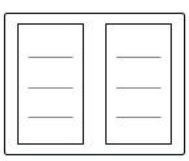


Alla kokkärl med induktionssymbolen är i allmänhet godkända för användning. Beroende på typen av botten kan dock prestandan variera.
Den diameter som anges av tillverkaren avser kokkärlets yttre mått.
Den faktiska ferromagnetiska ytan på botten – som är avgörande för induktionsmatlagning – kan vara mindre beroende på kokkärlets märke och typ.
För att kontrollera storleken på denna yta kan du utföra magnettestet som beskrivs i avsnittet ovan.

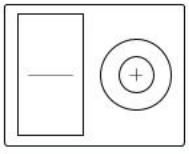
Mått och placering

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar kokkärlets bottendiameter. Placera kokkärlet så att det är väl centrerat på kokytan.

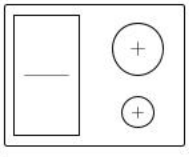
OBS! Det rekommenderas att inte använda kokkärl som överskrider kokzonens omkrets.
För att hällen ska fungera korrekt är det nödvändigt att använda kokkärl vars bottendiameter ligger inom intervallet som anges i följande tabell.



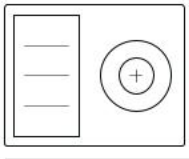
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



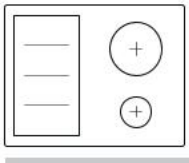
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



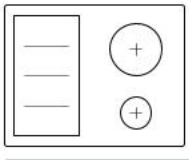
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

OBS! Om ett kokkärl som är mindre än den minsta rekommenderade diametern används, kan det hända att det inte detekteras. Om ett kokkärl som är större än den maximalt rekommenderade diametern används kan funktionsfel eller försämrad prestanda uppstå.

VARNING! Placera inte kokkärlet på eller nära kontrollpanelen under matlagning eller nedkylning.

2. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

2.1 EFFEKTTABELL

TEHOTASO	SYMBOL	RUOANLAITTOTAPA	SUOSITELTU KÄYTTÖ
14/15 TEHOSTUS		Nopea lämmitys, Tehostus	Ihanteellinen wokkaamiseen, paistopinnan paistamiseen, keiton kiehauttamiseen, veden keittämiseen.
11-13		Paistaminen, grillaaminen, jatkuva kiehuminen	Ihanteellinen ruoanvalmistuksen aloittamiseen, paistamiseen, pastan keittämiseen, friteeraukseen, grillaukseen.
5-10		Hauduttaminen, ruoanlaitto	Ihanteellinen pataruokien esilämmitykseen, hellävaraiseen jatkuvaan kiehumiseen, ruoanlaittoon, pitkään ja jatkuvaan paistamiseen (riisi, paisti, pannukakut*).
3-4		Hauduttaminen, lämpimänä pitäminen, hidas ruoanlaitto	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäviin resepteihin, kermakastikkeiden ja nesteiden hellävaraiseen hauduttamiseen.
1-2		Sulattaminen, nestemäisenä pitäminen, pakasteiden sulattaminen	Hellävarainen lämmittäminen pienille ruokamäärille, hidas lämmittäminen, sulattaminen ja nestemäisenä pitäminen (suklaa)**.
OFF		–	–

* Kontinuerlig stekning av pannkakor på nivå 5–6.
** Smältning på nivå 2. När produkten börjar smälta, sänk till nivå 1 för att hålla den flytande.

2.2 TILLAGNINGSTABELL

WOKKAAMINEN					VARDAGSMAT OCH SPECIA LPROGRAM TILLGÄNGLIGA	VARDAGSMAT, RECEPT OCH SPECIAL PROGRAM	KULINARISKA SENSORRECEPT TILLGÄNGLIGA
RUOKA-KATEGORIA	RESEPTI	Esilämmitys		Ruoanvalmistus	PÅ PRODUKTEN	PROGRAM TILLGÄNGLIGA I APPEN	I APPEN (*)
		Lämmitysvaihe	Tehotaso	Tehotaso			
Pasta ja riisi	Pasta	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Riisivanukas	Maidon lämmitys	13 - 15	6 - 8			
	Keitetty riisi	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Wokkaaminen ja paahtaminen	13 - 15	6 - 8			
Liha	Paahtopaisti	Wokkaaminen ja paahtaminen	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillattu pihvi	Grillin esilämmitys	10 - 13	10 - 13			
	Makkarat ja hampurilaiset	Grillin esilämmitys	10 - 11	10 - 13			
	Kananpalat	Keittoastian esilämmitys	10 - 11	6 - 10			
	Paneroitu pihvi	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Kala	Grillattu kala	Grillin esilämmitys	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Kalafileet	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Katkaravut	Wokkaaminen	10 - 13	10 - 13			
Vihannekset ja palkokasvit	Tuoreet paistoperunat	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Pakastetut paistoperunat	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14			
	Grillatut vihannekset	Grillin esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
	Paprikat, kesäkurpitsa ja munakoiso	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Munat ja munatuotteet	Kovaksi keitetyt munat	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Paistetut munat	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Pannukakut	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	5 - 6			
Kastikkeet, kermatuotteet ja jälkiruoat	Tomaattikastikkeet	Kastikkeiden lämmittäminen	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Sulatettu juusto	Sulatus	6 - 11	2 - 5			
	Kerma ja vaniljakastike	Kerman lämmitys	4 - 6	2 - 4			
	Sulatettu suklaa	Sulatus	1 - 2	1			
	Voi	Sulatus	1 - 3	1 - 3			

2.3 MATLAGNINGSFÖRBEREDELSER MED APPEN

Preci Probe som termometer (Tilgjengelig avhengig av modell)

Ställ in den måltemperatur du vill uppnå i hOn-appen, sätt in Preci Probe i maten eller använd dess tillbehör i vätskor. Du kan sedan följa temperaturökningen i appen tills måltemperaturen har uppnåtts.
Den hjälper dig att hålla en exakt temperatur för alla typer av livsmedel. Du kan inte använda den när funktionen Assisterad matlagning är aktiv.

Assisterad matlagning: funktionen "Cook with me"

Välj recept eller specialprogram i hOn-appen, följ instruktionerna steg för steg och hällen ställer automatiskt in parametrarna för den valda tillagningsmetoden.

Sous Vide

En tillagningsmetod där maten placeras i en vakuumpåse och tillagas i ett vattenbad med låg temperatur.
Mat som tillagas på detta sätt blir saftigare och mörare samtidigt som näringsvärdena bevaras bättre, vilket gör maten både hälsosammare och godare.
Gå till hOn-appen, välj livsmedelskategori, välj denna tillagningsmetod, placera påsen med maten i en kastrull med vatten och induktionshällen ställer automatiskt in rätt tillagningstemperatur för ett perfekt resultat.

Grill

Välj livsmedelskategori i hOn-appen, välj denna tillagningsmetod och induktionshällen kommer automatiskt att värma grillen till rätt temperatur inom en förutbestämd tid.

Sjudning

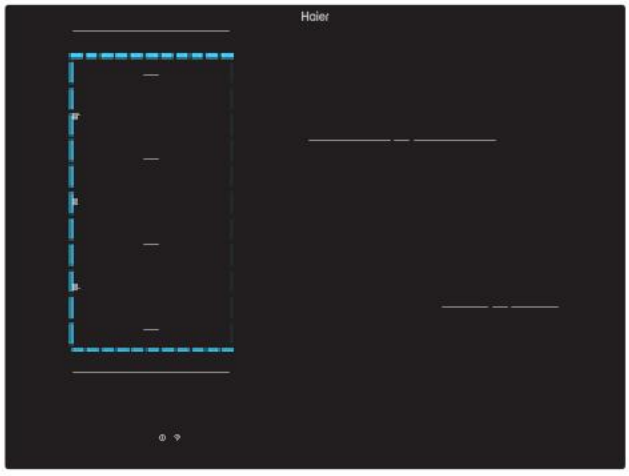
Sjudningsfunktionen är idealisk för tillagning av såser, grytor, bräserade rätter och alla typer av maträtter med en medellång till lång förutbestämd tillagningstid.

Ångkokning

Med ångkokningsfunktionen kan du ångkoka livsmedel såsom grönsaker, kött eller fisk i kokkärl utrustade med en ånginsats.
Ångkokning går snabbare än vanlig kokning eftersom livsmedlet inte är nedsänkt i vätska. Därför förloras färre näringsämnen och vitamininnehållet bevaras bättre, vilket förbättrar både smak och konsistens genom att göra maten fastare och mer tilltalande.
Kontakta ett auktoriserat servicecenter vid behov.

2.4 BIONISK SENSOR

Dessa sensorer finns tillgängliga för förbättrade tillagningsmetoder: kokning, grillning, stekning i stekpanna och fritering. Samtliga är tillgängliga via avsnittet Daglig matlagning (hOn-appen) och de valda kokzonerna.



Användningsanvisningar

• Tillagningsresultatet kan variera beroende på kokkärlets kvalitet. Se avsnitt Den optimala bottendiametern för kokkärlet är 18 cm.

• Kokkärlet måste placeras centrerat på kokzonen och får inte flyttas under den inledande tillagningsfasen (förvärmningsfasen).

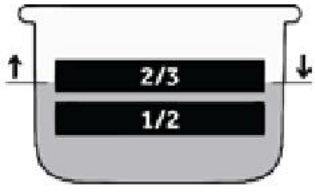
• Funktionen får endast startas när hällen är kall.

• Funktionen kan endast användas för en tillagningsmetod åt gången.

2.4.1 Koksensor

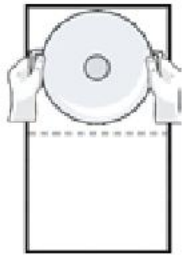
Denna funktion gör kokning enkel och eliminerar behovet av ständig övervakning eller manuella justeringar. Koksensorn övervakar tillagningsprocessen och sänker automatiskt effekten till en mild sjudningsnivå när kokpunkten har uppnåtts.

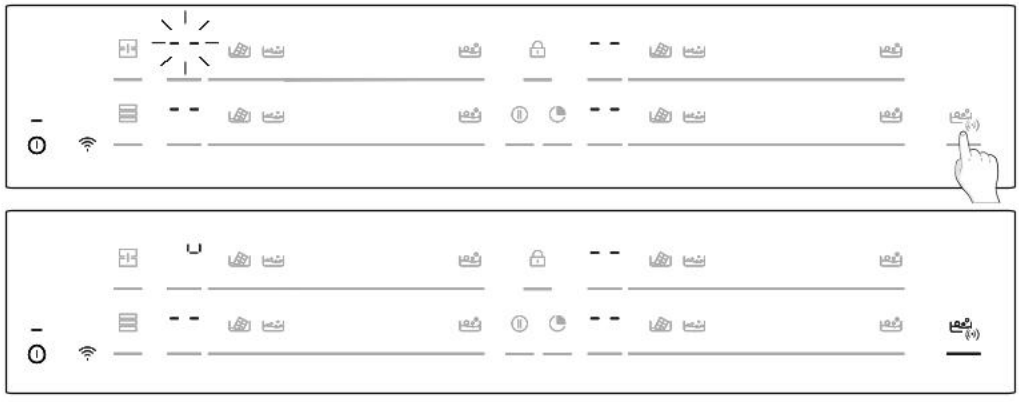
• Fyll kastrullen med kallt vatten till mellan ½ och ⅔ av dess kapacitet.



• Placera kastrullen på hällen och välj kokzonen.

• Tryck därefter på ikonen för Koksensor.





• När kokpunkten uppnås avger hällen en ljudsignal och sänker automatiskt effekten till en underhållsnivå. Denna nivå kan justeras manuellt.



2.4.2 Sensor för grillning, stekning och fritering

• Dessa funktioner är endast tillgängliga från avsnittet Vardaglig matlagning (hOn-appen)
• För grillning och stekning rekommenderas det att använda tomma köksredskap innan funktionen aktiveras.
• För fritering rekommenderas att fylla köksredskapet med 1,5 liter friteringsolja (cirka 5 cm friteringsoljedjup) innan funktionen aktiveras. Friteringsoljan måste vara vid rumstemperatur.

3. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

3.1 ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

Regelbunden rengöring kan förlänga apparatens livslängd.
- Rengör hällen efter varje användning;
- Använd alltid kokkärl med ren botten;
- Repor på ytan påverkar inte hällens funktion;
- Använd ett särskilt rengöringsmedel som är lämpligt för hällens yta;
- Använd en särskild skrapa för glas.

3.2. RENGÖRING AV HÄLLEN

Innan du påbörjar rengöringen ska du säkerställa att kokzonerna är avstängda. Kom alltid ihåg att följa de rekommenderade rengöringsanvisningarna och undvika att använda slipande produkter som kan skada hällens yta.

a) FET FÖRORENING

Denna rengöringsmetod rekommenderas för situationer såsom stänk som uppstår vid stekning eller grillning av kött.
- Låt hällen svalna.
- Sug upp eventuell överflödig vätska runt kokkärlet med hushållspapper och ta sedan bort kokkärlet.
- Rengör kokytan med en trasa och en rengöringslösning.
- Vid behov, rengör hällen en andra gång med varmt vatten och ett rengöringsmedel avsett för glasytor på induktionshällar.

b) SOCKERHALTIG FÖRORENING

Denna rengöringsmetod rekommenderas för livsmedel som på grund av sitt höga sockerinnehåll måste avlägsnas omedelbart för att förhindra skador på hällens yta (sirap, sylt eller marmelad).
- Medan hällen fortfarande är varm, sug upp eventuell överflödig vätska runt kokkärlet med hushållspapper och ta sedan bort kokkärlet.
- Vid behov rekommenderar vi att använda en skrapa i spetsig vinkel för att avlägsna eventuella kvarvarande rester.
- Rengör kokytan med en rengöringslösning och torka den med hushållspapper.
- Vid behov, rengör hällen en andra gång med varmt vatten och ett rengöringsmedel avsett för glasytor på induktionshällar.

c) STÄRKELSEHALTIG FÖRORENING

Denna rengöringsmetod rekommenderas för livsmedel såsom pasta, ris och potatis.
- Sug upp eventuell överflödig vätska runt kokkärlet med hushållspapper och ta sedan bort kokkärlet.
- Låt hällen svalna.
- Använd en fuktig trasa för att blöta upp eventuella stärkelserester. Låt verka i ett par minuter.
- Rengör kokytan med en trasa och en rengöringslösning.
- Efter rengöringen, torka hällen med en mjuk trasa.
- Vid behov, rengör hällen en andra gång med varmt vatten och ett rengöringsmedel avsett för glasytor på induktionshällar.

OBS! Dessa instruktioner gäller även för: vattenringar, kalkavlagringar och fettfläckar.

d) BLANK METALLISK MISSFÄRGNING

Använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

4. FELVISNING OCH INSPEKTION

4.1 FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Vad man ska göra
Induktionsspisen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att induktionspis är ansluten till strömförsörjningen. Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekskärmskontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna genom att kolla avsnittet Hur produkten fungerar.
Pekskärmskontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas vattenrester på kontrollerna, eller så kanske du inte trycker rätt på knapparna.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd rätt tryck när du rör vid reglagen.
Glaset repas.	Grovkantad kokredskap. Olämplig, slipande skur eller rengöringsmedel används.	Använd köksredskap med platta och släta baser. Se Val av rätt köksredskap samt avdelningarna Skötsel och rengöring.
Vissa pannor ger ifrån sig sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av hur ditt kokredskap är konstruerat (lager av olika metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt för kokredskap och indikerar inte ett fel.
Induktionsspisen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används på hög värme.	Detta orsakas av induktionsmatlagningsteknologin.	Detta är normalt för kokredskap och indikerar inte ett fel.
Fläktljud kommer från induktionsspisen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionspis har startat för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta gå även efter att du stängt av induktionsspisen.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionsspisen vid väggen medan fläkten är igång.
Pannorna blir inte heta och U visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för matlagningszonen eller inte ordentligt centrerad på den.	Använd köksredskap som är lämpliga för induktionsmatlagning. Centrera pannan och se till att dess botten matchar storleken på kokzonen.
Induktionsspisen eller en matlagningszon har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas.	Tekniskt fel.	Var vänlig notera felbokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionsspisen vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

D0-varning visas på displayen	Att trycka på två knappar samtidigt kan vattendroppar eller damm på glaset	Se till att inga knappar trycks på samtidigt och rengör spisen för att ta bort eventuella vatten- eller dammrester.
Kokfunktionen kan inte aktiveras.	Kokzonen är fortfarande varm.	Kontrollera om H-symbolen är synlig. Om den är det, vänta tills symbolen försvinner innan du fortsätter.
Full zon / Varycook-funktionen stängs av hela tiden	1. Två eller fler kastruller används samtidigt / i samma kokzon. 2. Du skjuter potären för snabbt mellan sektionerna.	1. Ta bort alla krukor utom en. 2. Flytta grytan långsamt.
Knastrande eller klickande ljud	Designen av dina köksredskap kan olika metalllager vibrera olika.	Ingen åtgärd krävs. Detta är normalt för köksredskap.
Surrande ljud	Induktionsteknik, detta sker vid matlagning på höga effektnivåer.	Ingen åtgärd krävs. Lägre effektnivåer ger mindre ljud.
Nynnande ljud	Den inbyggda fläkten är aktiverad.	Ingen åtgärd krävs. Fläkten stannar automatiskt när spisen har svalnat.
Högfrekvent visslande ljud	Flera kokzoner arbetar på maximal effekt samtidigt.	Ingen åtgärd krävs. Lägre effektnivåer ger mindre ljud.
Högt visslande ljud	Köksredskapen är tom.	Fyll köksredskapet med vatten eller mat.
Induktionsspisen eller en matlagningszon har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och en felkod visas.	Överhettad.	Stäng av spisen och ta bort alla formar från glasytan i 10 minuter. Vänligen kontrollera om: Pannorna var tomma under tillagningen; det finns något hinder på det nedanstående produktområdet; om produkten stängdes av på grund av strömavbrott, även tillfälligt; Om problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.

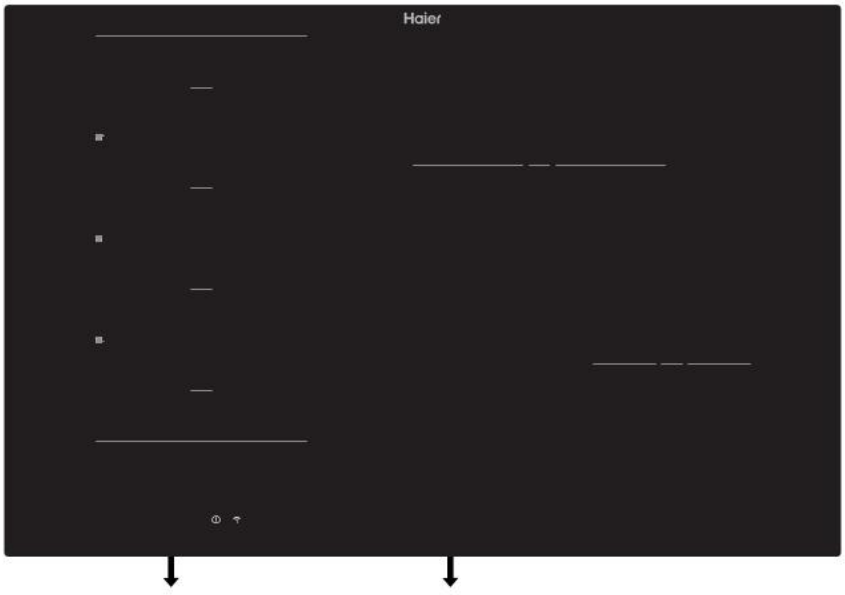
4.1.2 FELKODER

FELKOD	DÄR VISADES		ÅTGÄRDER
E0			Ring ASA
	Främre vänster		
E1			Ring ASA
	Främre vänster		
E2			Ring ASA
	Främre vänster		
E3			Ring ASA
	Främre vänster		
E4	Vänster	Just det	Kontrollera nätkabel och säkring, kontrollera nätspänningen Om det är okej, ring ASA
E5			Vänta på nedkylning, rengör och/eller ta bort främmande kroppar Om okej, ring ASA
	Främre vänster		
E6	Bakre vänster	Bakre högra sida	Kontrollera installationskraven via användarmanual. Om okej, ring ASA.
	Främre vänster	Fram till höger	
E7	Bakre vänster	Bakre högra sida	Ring ASA
	Främre vänster	Fram till höger	
E8	Bakre vänster	Bakre högra sida	Kontrollera installationskraven via användarmanualen. Om okej, ring ASA
	Främre vänster	Fram till höger	
E9			Ring ASA
	Främre vänster		

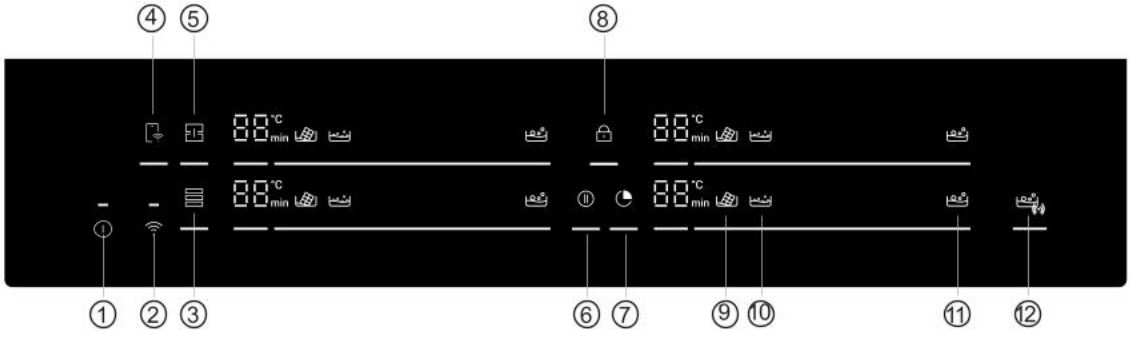
*ASA = Servicesenter

5. PRODUKTÖVERSIKT

5.1 PRODUKTEN SEDD OVANIFRÅN



5.2. KONTROLLPANEL



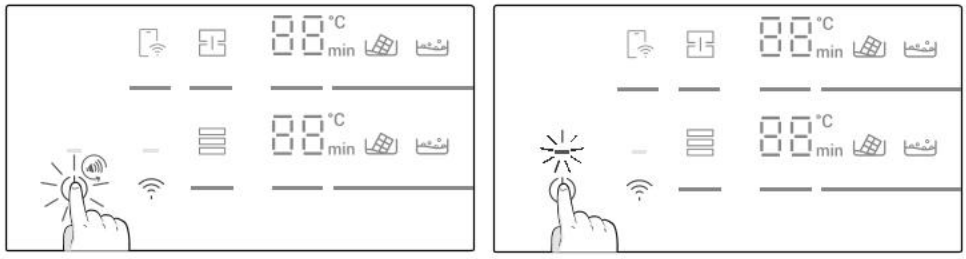
1. PÅ/AV
2. Wi-Fi
3. Varycook/ Slidecook
4. Fjärrkontroll
5. Full zon
6. Paus
7. Timer
8. Barnlås
9. Smältning
10. Sjudande
11. Kokning
12. Kokningssensor (*endast om närvarande)

OBS: Bilder av användargränssnittet som visas i följande avsnitt kan skilja sig något från de- som presenterats ovan; dock förblir produktens övergripande funktionalitet och användning oförändrad.

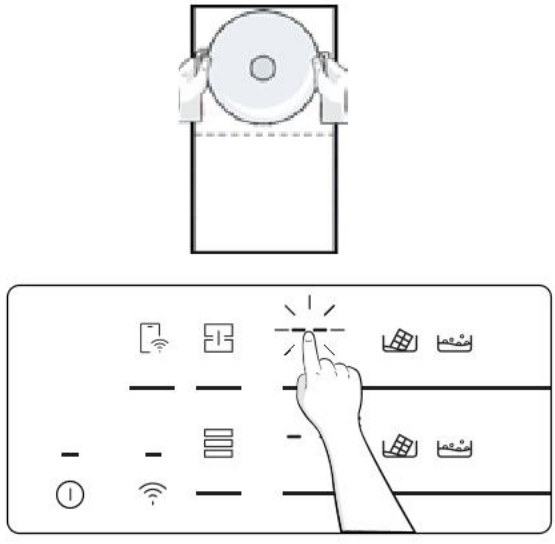
6. PRODUKTFUNKTION

6.1 FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

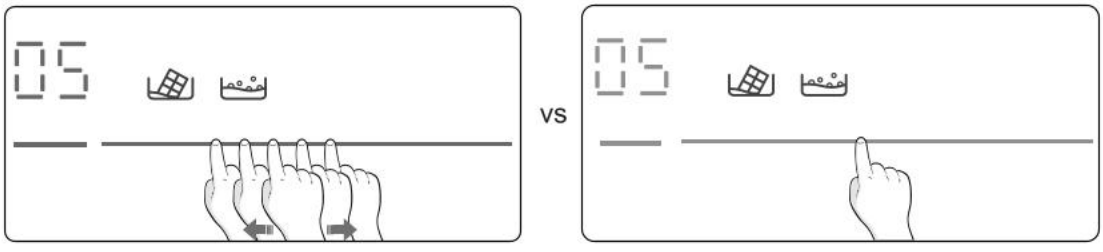
ATT SLÅ PÅ/AV SPISEN



VÄLJ MATLAGNINGSZONEN



88 STÄLL IN EFFEKTNIVÅN



Användaren kan ändra effektnivån under tillagningen och upprepa samma process. Siffrorna kommer att göra det. Visa effektnivån: Varje matlagningszon har olika antal effektnivåer som går från 1 (min) till 15 (max). Varje nivå har en automatisk avstängning som kan variera från 1 timme till 8 timmar.

Effektnivåtid (timme)

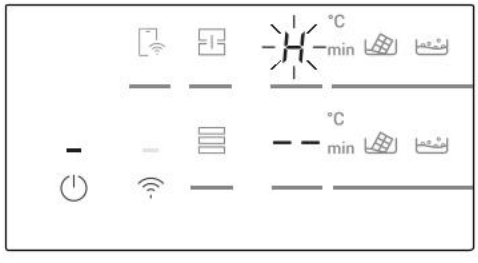
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Smälta , Sjuda , Kokning kan väljas genom att scrolla på reglaget i enlighet med respektive ikoner.

UPPMÄRKSAMHET: efter att ha slagit på spisen eller efter att all tillagning avslutats, om så är det ingen ström. Nivån ställs in inom en minut, spisen stängs av.

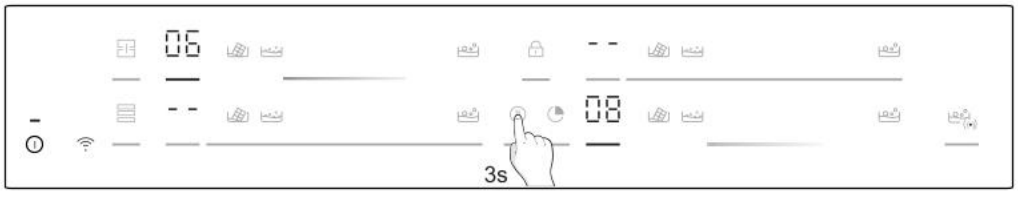
Om displayen visar betyder det att:
- Kastrullen är inte placerad i den valda matlagningszonen;
- Pannan är inte korrekt placerad/inte alls placerad på spisen;
- Cannabis är inte lämplig för induktion;
- Måtten på grytan är mindre än den minsta potdiametern som begärs i den valda zonen.
- Om en lämplig kastrull inte placeras inom 1 minut stängs kokzonen av.

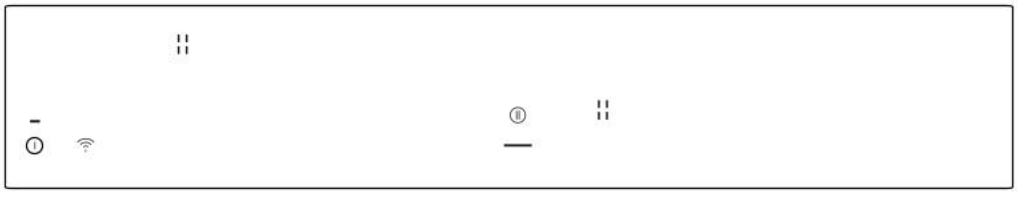
VARNING FÖR VÄRME I KOKZONEN





PAUS MATLAGNING

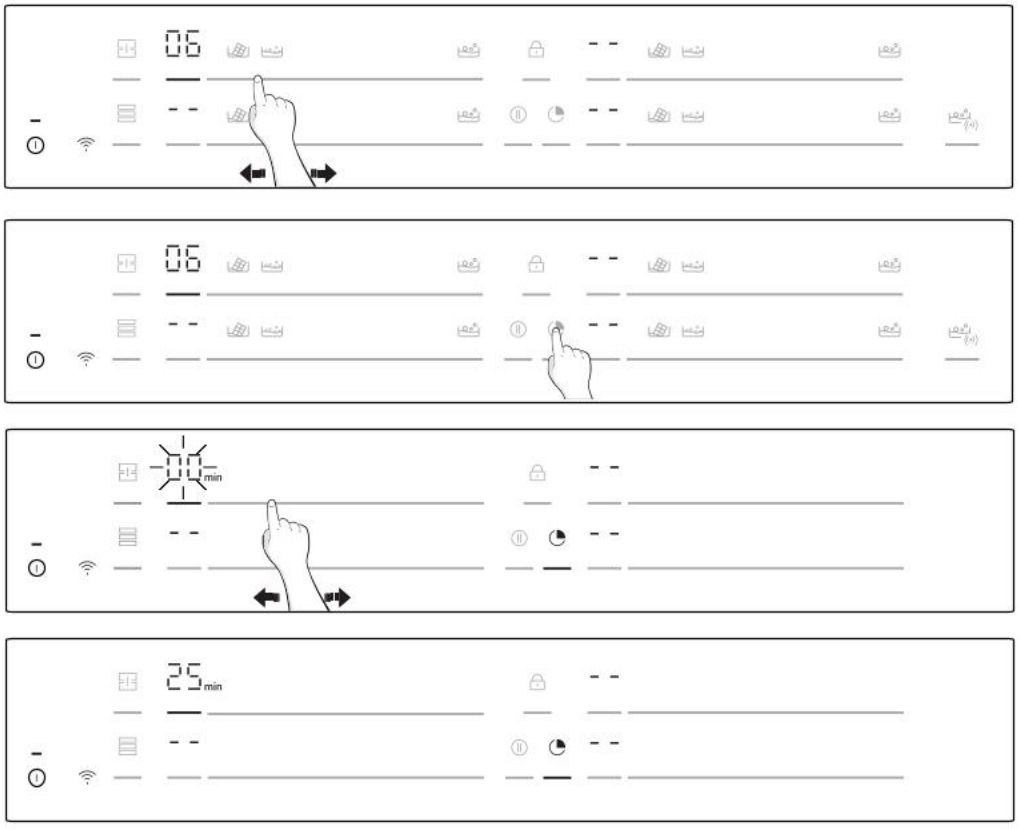




VARNING: När man går in i pausläge är alla kontroller utom PÅ/AV-kontrollen avstängda. På så sätt kan induktionsspisen alltid stängas av med PÅ/AV-kontrollen vid nödsituationer.

BESTÄMD KOKNINGSTID

När tiden har gått ut stängs den valda matlagningszonen av.

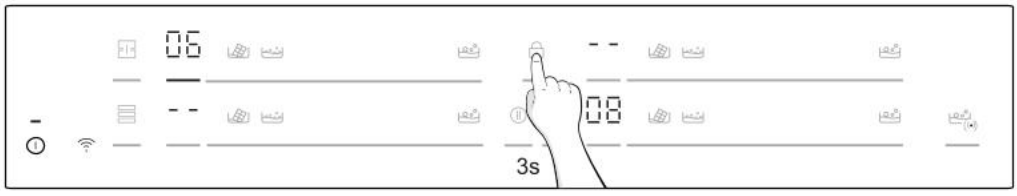


SLUTA LAGA MAT

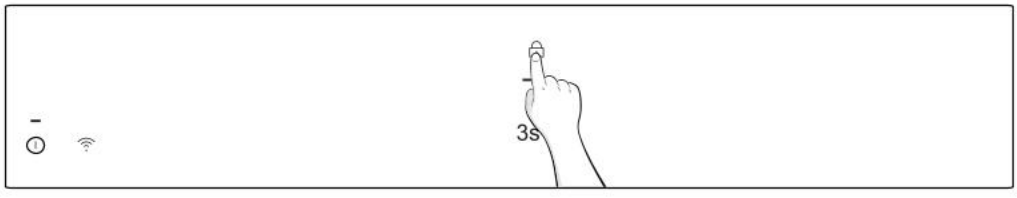


NYCKELLÅS

ON



OFF



OBS: Om spisen är avstängd medan barnlåset är aktivt, förblir skärmen låst när Spisen är påslagen igen.

FULL ZONE

Full Zone är ett tillagningsområde som består av flera sammanlänkade kokzoner i främre och bakre positioner och bildar en enda vertikal zon. Kokkärl ska placeras enligt anvisningarna i " Mått och placering".

ON



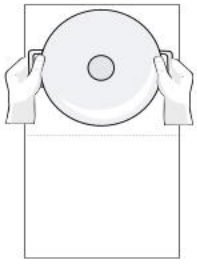
OFF





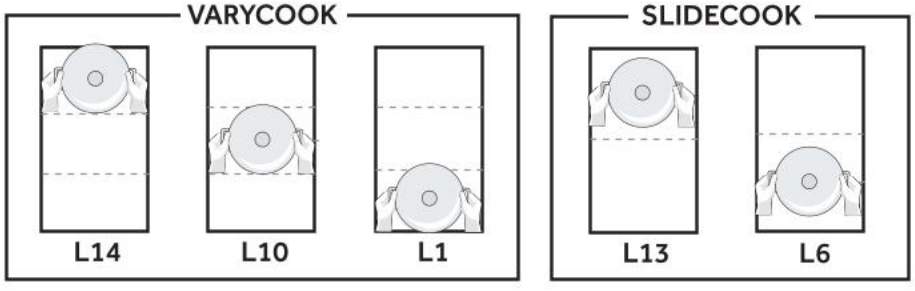
VARYCOOK-ZON / SLIDECOOK-ZON

Denna funktion används för att förinställa fasta effektnivåer i olika områden beroende på positionen av Grytan: VARYCOOK hög (l.14), medel (l.10), låg (l.1). SLIDECOOK hög (l.13), låg (l.6). För minsta grytdiameter som arbetar med denna funktion, se till mittpositionen i det rektangulära området som visas i tabellen ""Dimension & placering""."









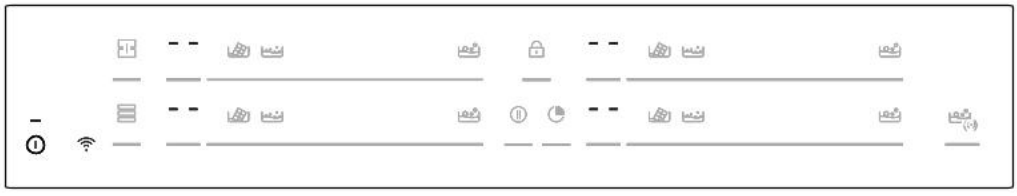
ON





OFF



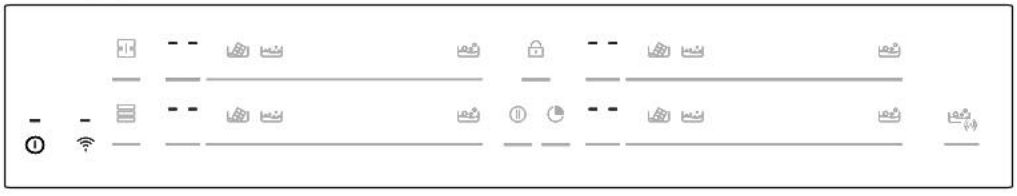


6.2 ANSLUTNING

6.2.1. WI-FI-INSTÄLLNINGAR

WI-FI PÅ





WI-FI AV



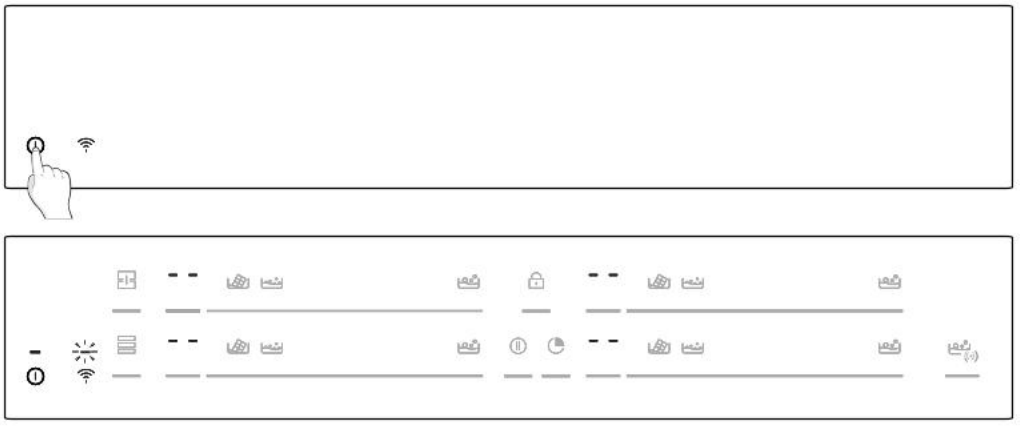


ÅTERSTÄLL WI-FI



6.2.2 ANSLUT TILL hOn-APPEN

SNABBPARNING



Följ stegen i appen.

Registrering av ny användare

1



Klicka på "Registrera".

2



Du kan registrera dig via sociala mediekonton eller skapa ett konto med din e-postadress.

Konfiguration av snabbparning



Välj "Lägg till apparat".



Ge tillstånd till platsåtkomst.



Välj Häll i kategorin för apparater.



Slå på apparaten. Om den redan är påslagen, stäng av den och slå på den igen.

5



När apparaten har slagits på börjar hOn-appen att söka efter din hushållsapparat.

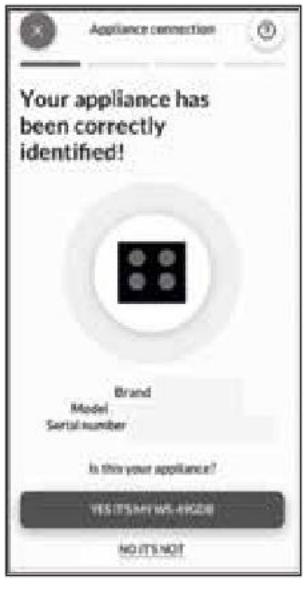
6



7



Välj din hushållsapparat, tryck på "Anslut" och vänta några sekunder.



Din häll kommer att hittas och du kan visa och ställa in funktioner/recept via hOn.

Povzetek

295 Pred začetkom

298 Smernice za kuhanje

303 Nega in čiščenje

304 Prikaz napak in pregled

307 Predstavitev izdelka

308 Delovanje produkta

DOBRODOŠLI

Hvala, ker ste izbrali naš izdelek. Da zagotovite svojo varnost in dosežete najboljše rezultate, natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, ter ga shranite za prihodnjo uporabo. Pred namestitvijo kuhalne plošče si zabeležite serijsko številko, saj jo boste morda potrebovali pri popravilih. Preverite morebitne poškodbe, nastale med prevozom, in se pred uporabo posvetujte s serviserjem, če niste prepričani o stanju izdelka. Embalažni material hranite izven dosega otrok.

OPOMBA: Upoštevajte, da se dodatna oprema kuhalne plošče lahko razlikuje glede na model, ki ste ga kupili.

1. PRED ZAČETKOM

1.1 SPLOŠNE INFORMACIJE

Preden začnete, je pomembno vedeti, da so vse funkcije te kuhalne plošče zasnovane v skladu z najstrožjimi varnostnimi zahtevami.

Zato:
- Nekatere funkcije se aktivirajo ali samodejno deaktivirajo, če na kuhališčih ni posode ali če ta ni pravilno nameščena.
- V drugih primerih se funkcije po nekaj sekundah samodejno deaktivirajo, kadar je za njihovo uporabo potreben več kot en korak (npr. »VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE« brez predhodne izbire »IZBERITE KUHALIŠČE«).
- Pri dolgotrajni uporabi se naprava morda ne bo izklopila takoj, tudi če so vsa kuhališča izklopljena, ker je še vedno v fazi hlajenja; simbol H je prikazan na zaslonu kuhališča, dokler se to ne ohladi.

Varen vklop: izdelek se aktivira, ko je na kuhališču postavljena posoda. Postopek segrevanja se ne začne oziroma se prekine, če posoda ni prisotna ali če jo odstranite.

Varnostni izklop: iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče največji dovoljeni čas delovanja, ki je odvisen od nastavljene najvišje stopnje moči.

11.2 UPRAVLJANJE ENERGIJE

Ko se izdelek prvič uporabi, se hob nastavi na največjo dosegljivo moč. Različne omejitve moči je mogoče izbrati glede na glavni napajalni sistem doma z uporabo funkcije upravljanja moči.

Kako nastaviti upravljanje z energijo

Možno je nastaviti največjo raven absorpcije moči za indukcijsko ploščico, z izbiro do
Različni razponi moči.
Indukcijske ploščice se lahko samodejno omejijo, da delujejo pri nižji moči, da se izognemo tveganju preobremenitve.

Za vstop v funkcijo upravljanja energije:

Vklopi kuhalnik, nato pritisni ⏻ za 5 sekund.
Kazalnik časovnika bo kazal "P8", kar pomeni moč 8. Privzeti način je na 7,4 kW.

Preklop na drugo raven

Drsnik premikaj levo in desno, da spremeniš raven upravljanja energije.
Obstaja 8 stopenj moči, od "P1" do "P8". Indikator časovnika bo pokazal eno od njih

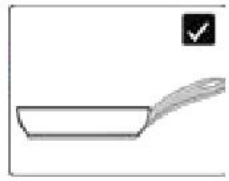
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Funkcija upravljanja potrditve in izhoda z energijo

Za potrditev ugasnite štedilno ploščico. Raven moči se bo samodejno shranila. Izbrana vrednost je trajno shranjena in ostaja tudi po izklopu glavnega napajanja.
Za spremembo ravni moči ponovite zgoraj opisane operacije.
OPOMBA: glede na izbiro upravljanja z energijo so nekatere ravni in funkcije
Območja za kuhanje bi lahko samodejno omejili, da ne presežejo izbrane vrednosti. Zlasti v primeru
o ravni upravljanja moči, nastavljeni manj kot 4,5 kW, funkciji Boost, Varycooku in nekaj kuhanja priprave z aplikacijo niso bile izbrane.
Zlasti je mogoče zadnjo izbiro ravni moči zavrniti/prilagoditi glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.

1.3. IZBIRA PRAVE POSODE

1.3.1. Značilnosti posode



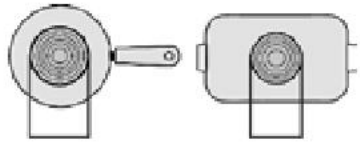
Uporabljajte samo posodo s simbolom za indukcijo.
Uporabljajte samo posodo s popolnoma ravnim dnom. V nasprotnem primeru lahko pride do naslednjih situacij:
- Posoda ni zaznana;
- Slabša učinkovitost;
- Neželen hrup.

Uporabljajte samo posodo z gladkim dnom, da preprečite praskanje površine kuhalne plošče.
OPOMBA: Premikanju posode po stekleni površini se čim bolj izogibajte, da zmanjšate nastanek prask.

Preizkus z magnetom

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote, zato mora posoda vsebovati železo. Če že imate posodo, lahko preverite, ali je material magneten, z uporabo magneta. Posoda je primerna, če jo magnet privlači.
Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončevina.

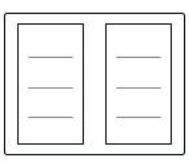
1.3.2 Kakovostnejša posoda



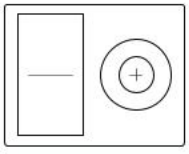
Vsa posoda s simbolom za indukcijo je na splošno primerna za uporabo. Vendar se lahko njeno delovanje razlikuje glede na vrsto dna. Premer posode, ki ga navajajo proizvajalci, se nanaša na zunanjo mero posode. Dejanska feromagnetna površina na dnu – ki je bistvena za indukcijsko kuhanje – je lahko manjša, odvisno od znamke in vrste posode.
Za preverjanje velikosti te površine izvedite preizkus z magnetom, opisan v zgornjem odstavku.

Mere in postavitev

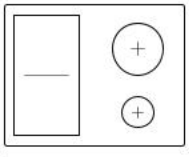
Vedno uporabljajte kuhališče, ki se najbolje ujema s premerom dna posode. Posodo postavite tako, da je dobro na sredini kuhališča.
OPOMBA: Priporočljivo je, da ne uporabljate posode, ki presega obseg kuhališča.
Za pravilno delovanje kuhalne plošče je treba uporabljati posodo, katere premer dna je v območju, navedenem v naslednji tabeli.



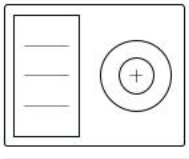
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



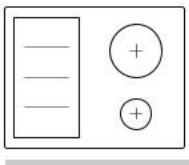
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



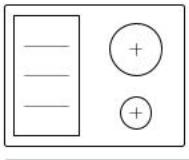
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

OPOMBA: Če uporabljate posodo, ki je manjša od zahtevanega najmanjšega premera, je naprava morda ne bo zaznala. Pri uporabi posode, ki presega največji priporočeni premer, lahko pride do nepravilnega delovanja ali zmanjšane učinkovitosti.

POZOR: Med kuhanjem ali ohlajanjem ne postavljajte posode na upravljalno ploščo ali v njeno bližino.

2. SMERNICE ZA KUHANJE

2.1 TABELA MOČI

STOPNJA MOČI	SYMBOL	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**
OFF		–	–

* Neprekinjeno pečenje palačink na stopnji 5–6.
** Taljenje na stopnji 2; ko se izdelek začne taliti, preklopite na stopnjo 1, da ostane v tekočem stanju.

2.2 TABELA KUHANJA

NAVODILA ZA ROČNO KUHANJE					VSAKODNO KUHANJE IN POSEBNI PROGRAMI SO NA VOLJO	VSAKODNO KUHANJE, RECEPTI IN POSEBNI PROGRAMI	KULINARIČNI RECEPTI S SENZORJEM SO NA VOLJO
KATEGORIA	PRZEPIS	Wstępne nagrzewanie		Gotowanie	NA IZDELKU	PROGRAMI SO NA VOLJO	V APLIKACIJI (*)
		Faza wstępnego nagrzewania	Poziom mocy	Poziom mocy	V APLIKACIJI		
Makaron i ryż	Makaron	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Pudding ryżowy	Maidon lämmitys	13 - 15	6 - 8			
	Gotowany ryż	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Wokkaaminen ja paahtaminen	13 - 15	6 - 8			
Mięso	Pieczone mięso	Wokkaaminen ja paahtaminen	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillowany stek	Grillin esilämmitys	10 - 13	10 - 13			
	Kiełbaski i hamburgery	Grillin esilämmitys	10 - 11	10 - 13			
	Kawałki kurczaka	Keittoastian esilämmitys	10 - 11	6 - 10			
	Panierowany stek	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Ryby	Grillowana ryba	Grillin esilämmitys	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filet rybny	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Krewetki	Wokkaaminen	10 - 13	10 - 13			
Warzywa i rośliny strączkowe	Świeże smażone ziemniaki	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Pakastetut paistoperunat	Öljyn kuumentaminen*	14	11 - 14			
	Grillowane warzywa	Grillin esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
	Papryka, cukinia i bakłażan	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	10 - 13			
Jajka i produkty jajeczne	Jajka na twardo	Veden lämmitys	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Jajka sadzone	Wokkaaminen	10 - 13	8 - 10			
	Palačinke	Keittoastian esilämmitys	6 - 11	5 - 6			
Sosy, kremy i desery	Sos pomidorowy	Kastikkeiden lämmittäminen	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Roztopiony ser	Sulatus	6 - 11	2 - 5			
	Krem i sos	Kerman lämmitys	4 - 6	2 - 4			
	Roztopiona czekolada	Sulatus	1 - 2	1			
	Maslo	Sulatus	1 - 3	1 - 3			

2.3 PRIPRAVA JEDI Z APLIKACIJO

Preci Probe kot termometer (Na voljo glede na model)
V aplikaciji hOn nastavite ciljno temperaturo, ki jo želite doseči, vstavite Preci Probe v živilo ali z ustreznim nastavkom v tekočino, nato pa lahko v aplikaciji spremljate naraščanje temperature do dosežene ciljne vrednosti.
Pomaga vam natančno vzdrževati temperaturo vseh vrst živil. Te funkcije ni mogoče uporabljati, kadar je aktivirana funkcija Pomoč pri kuhanju.

Pomoč pri kuhanju: funkcija "Cook with me"
V aplikaciji hOn izberite recept ali poseben program, sledite navodilom korak za korakom, kuhalna plošča pa bo samodejno nastavila parametre za izbrani način priprave.

Sous Vide
Način priprave hrane, pri katerem je živilo zaprto v vakuumski vrečki in kuhano v vodni kopeli pri nizki temperaturi.
Tako pripravljena hrana ostane bolj sočna in mehka ter ohrani svoje hranilne lastnosti, zaradi česar je bolj zdrava in okusnejša.
V aplikaciji hOn izberite kategorijo živila, nato ta način priprave, vstavite vrečko z živili v lonec z vodo, indukcijska kuhalna plošča pa bo samodejno nastavila ustrezno temperaturo priprave za popoln rezultat.

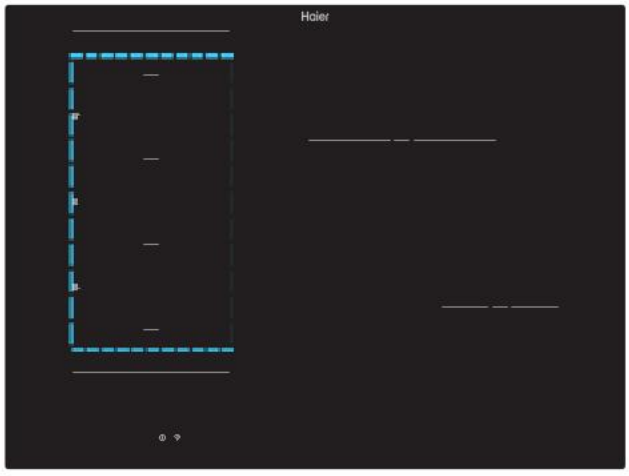
Žar
V aplikaciji hOn izberite kategorijo živila, izberite ta način priprave in indukcijska kuhalna plošča bo samodejno segrela žar na ustrezno temperaturo v vnaprej določenem času.

Počasno kuhanje
Funkcija počasnega kuhanja je idealna za pripravo omak, enolončnic, dušenih jedi in vseh jedi, ki zahtevajo srednje dolg ali daljši vnaprej določen čas priprave.

Kuhanje v pari
S funkcijo kuhanja v pari lahko pripravljate živila, kot so zelenjava, meso ali ribe, v posodi, opremljeni s košarico za kuhanje v pari.
Kuhanje v pari je hitrejše od vrenja, saj živila niso potopljena v tekočino, zato se izgubi manj hranilnih snovi in bolje ohrani vsebnost vitaminov. To izboljša okus in strukturo hrane, ki postane bolj kompaktna in prijetnejša.
Po potrebi se obrnite na pooblaščeni servisni center.

2.4 BIONIČNI SENZOR

Ti senzorji so na voljo za izboljšane načine priprave: vrenje, peka na žaru, pečenje v ponvi in cvrtje v olju. Vse funkcije so dostopne v razdelku Vsakodnevno kuhanje (aplikacija hOn) ter na izbranih kuhališčih.



Navodila za uporabo

• Učinkovitost kuhanja se lahko razlikuje glede na kakovost posode; glejte odstavek Optimalni premer dna posode je 18 cm.

• Posoda mora biti postavljena na sredino kuhališča in je med začetno fazo kuhanja (faza predgrevanja) ne smete premikati.

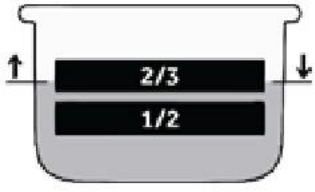
• Funkcijo je treba zagnati samo, ko je kuhalna plošča hladna.

• Hkrati je mogoče uporabljati samo eno funkcijo.

2.4.1 Senzor za vrenje

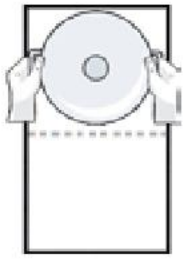
Ta funkcija omogoča enostavno vrenje brez potrebe po stalnem nadzoru ali ročnih nastavitvah. Senzor za vrenje nadzira postopek kuhanja in samodejno zmanjša moč na nežno počasno kuhanje, ko je doseženo vrelišče.

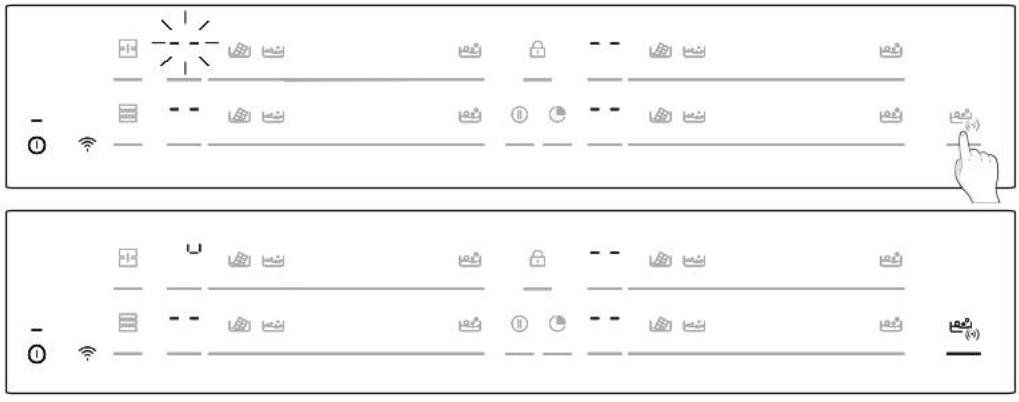
• Lonec napolnite s hladno vodo do med ½ in ⅔ njegove prostornine.



• Postavite lonec na kuhalno ploščo in izberite kuhališče.

• Nato pritisnite ikono Senzor za vrenje.





• Ko je doseženo vrelišče, kuhalna plošča odda en zvočni signal in samodejno zmanjša moč na raven za vzdrževanje temperature. To raven lahko ročno prilagodite.





2.4.2 Senzor za žar, cvrtje na ponvi in globoko cvrtje

• Te funkcije so dostopne le iz razdelka Everyday Cooking (aplikacija hOn)
• Za žar in cvrtje na ponvi je priporočljivo uporabiti prazno posodo pred aktivacijo funkcije.
• Pri globokem cvrtju je priporočljivo, da posodo napolnite z 1,5 litra olja za cvrtje (približno 5 cm globine olja za cvrtje), preden aktivirate funkcijo. Olje za cvrtje mora biti na sobni temperaturi.

3. NEGA IN ČIŠČENJE

3.1 SPLOŠNA PRIPOROČILA

Redno čiščenje lahko podaljša življenjsko dobo vaše naprave.
- Kuhalno ploščo očistite po vsaki uporabi;
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom;
- Praske na površini ne vplivajo na delovanje kuhalne plošče;
- Uporabljajte posebno čistilo, primerno za površino kuhalne plošče;
- Za stekleno površino uporabljajte posebno strgalo za steklo.

3.2. ČIŠČENJE KUHALNE PLOŠČE

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da so vsa kuhališča izklopljena. Vedno upoštevajte priporočena navodila za čiščenje in se izogibajte uporabi abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino kuhalne plošče.

a) MASTNA UMAZANIJA

Ta postopek je priporočljiv za primere, kot so brizgi maščobe, ki nastanejo pri pečenju ali pripravi mesa na žaru.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- S kuhinjskim papirjem popivnajte odvečno tekočino okoli posode, nato posodo odstranite.
- Kuhalno površino očistite s krpo in čistilno raztopino.
- Po potrebi kuhalno ploščo še enkrat očistite z vročo vodo in čistilom za steklo indukcijskih kuhalnih plošč.

b) SLADKORNA UMAZANIJA

Ta postopek je priporočljiv za živila, ki jih je zaradi visoke vsebnosti sladkorja treba takoj odstraniti, da preprečite poškodbe površine kuhalne plošče (sirupi, marmelade ali sadni namazi).
- Ko je kuhalna plošča še topla, s kuhinjskim papirjem popivnajte odvečno tekočino okoli posode in nato posodo odstranite.
- Po potrebi priporočamo uporabo strgala pod ostrim kotom za odstranitev morebitnih preostalih ostankov.
- Kuhalno površino očistite s čistilno raztopino in jo osušite s kuhinjskim papirjem.
- Po potrebi kuhalno ploščo še enkrat očistite z vročo vodo in čistilom za steklo indukcijskih kuhalnih plošč.

c) ŠKROBNA UMAZANIJA

Ta postopek čiščenja je priporočljiv za živila, kot so testenine, riž in krompir.
- S kuhinjskim papirjem popivnajte odvečno tekočino okoli posode in nato posodo odstranite.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Z vlažno krpo navlažite morebitne ostanke škroba. Pustite delovati nekaj minut.
- Kuhalno površino očistite s krpo in čistilno raztopino.
- Po čiščenju kuhalno ploščo obrišite do suhega z mehko krpo.
- Po potrebi kuhalno ploščo še enkrat očistite z vročo vodo in čistilom za steklo indukcijskih kuhalnih plošč.

OPOMBA: Ta navodila upoštevajte tudi pri: vodnih obročih, oblogah vodnega kamna in mastnih madežih.

d) SIJAJNA KOVINSKA OBARVANOST

Uporabite raztopino vode in kisa ter stekleno površino očistite s krpo.

4. PRIKAZ NAPAK IN PREGLED

4.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Možni vzroki	Kaj storiti
Indukcijski kuhalnik ni mogoče vklopiti.	Ni elektrike.	Prepričajte se, da je indukcijski štedilnik priključen na napajalnik. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici izpad elektrike. Če težava vztraja, pokličite usposobljenega tehnika.
Upravljanje na dotik ni odzivno.	Kontrole so zaklenjene.	Odklenite kontrole tako, da preverite razdelek Kako deluje izdelek.
Upravljanje na dotik je težko uporabljati.	Morda je na kontrolah ostanek vode ali pa ne pritiskate pravilno na gumbe.	Poskrbite, da je območje za dotik suho in uporabljajte pravi pritisk, ko se dotikate kontrol.
Steklo se praska.	Posoda z grobimi robovi. Uporabljena neprimerna, abrazivna čistilna ali čistilna sredstva.	Uporabljajte posodo z ravno in gladko podlago. Oglejte si razdelke Izbira pravega posode ter Nega in čiščenje.
Nekatere ponve oddajajo škripajoče ali klikajoče zvoke.	To je lahko posledica konstrukcije posode (plasti različnih kovin, ki vibrirajo različno).	To je običajno za posodo in ne pomeni napake.
Indukcijski štedilnik oddaja nizek brneč zvok, ko se uporablja na visoki temperaturi.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je običajno za posodo in ne pomeni napake.
Zvok ventilatorja, ki prihaja iz indukcijskega štedilnika.	V indukcijski štedilnik je vgrajen ventilator za hlajenje, ki preprečuje pregrevanje elektronike. Morda bo deloval tudi potem, ko ste indukcijski štedilnik izklopili.	To je normalno in ne zahteva nobenega ukrepa. Ne izklapljaj napajanja indukcijske plošče na steni, medtem ko ventilator teče.
Ponve se ne segrejejo in na zaslonu se pojavi črka U.	Indukcijski štedilnik ne zazna ponve, ker ni primeren za indukcijsko kuhanje. Indukcijski štedilnik ne more zaznati ponve, ker je premajhna za območje kuhanja ali ni pravilno centrirana nanjo.	Uporabite posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Postavite ponev na sredino in poskrbite, da bo dno ustrezalo velikosti kuhalnega območja.
Indukcijski štedilnik ali kuhalna cona se je nepričakovano izklopila, zasliši se zvok in prikaže se koda napake.	Tehnična napaka.	Prosimo, zapišite črke napak in številke, izklopite napajanje indukcijskega štedilnika na steni in kontaktirajte usposobljenega tehnika.

Na zaslonu se pojavi opozorilo d0	S pritiskom dveh gumbov hkrati kapljice vode ali prah na steklu	Poskrbite, da hkrati ne pritiskate nobenega gumba in očistite kuhalnik, da odstranite ostanke vode ali prahu.
Funkcije vrenja ni mogoče aktivirati.	Območje za kuhanje je še vedno vroče.	Preverite, ali je simbol H viden. Če je, počakajte, da simbol izgine, preden nadaljujete.
Funkcija polne cone / Vary-cook se nenehno deaktivira	1. Dva ali več loncev se uporabljajo hkrati / v istem območju za kuhanje. 2. Prehitro premikate lonec med deli.	1. Odstrani vse lonce razen enega. 2. Počasi premikajte lonec.
Pokanje ali klikanje	Oblikovanje vaše posode lahko različno vibrira različne kovinske plasti.	Ni potrebna nobena akcija. To je normalno za posodo.
Brneči zvok	Indukcijska tehnologija se pojavi pri kuhanju pri visokih močeh.	Ni potrebna nobena akcija. Nižje ravni moči proizvajajo manj zvoka.
Brnenje	Vgrajeni ventilator je aktiviran.	Ni treba ukrepati. Ventilator se samodejno ustavi, ko se kuhalnik ohladi.
Visokofrekvenčni žvižgajoči zvok	Več kuhalnih con deluje z največjo močjo hkrati.	Ni potrebna nobena akcija. Nižje ravni moči proizvajajo manj zvoka.
Glasen žvižg	Posoda je prazna.	Posodo napolnite z vodo ali hrano.
Indukcijski štedilnik ali kuhalna cona se je nepričakovano izklopila, zasliši se zvok in prikaže se koda napake.	Pregrevanje.	Ugasnite štedilnik in odstranite vse ponve s steklene površine za 10 minut. Prosimo, preverite, če: ponve so bile med kuhanjem prazne; na spodnjem delu izdelka je kakršnakoli ovira; če je bil izdelek izklopljen zaradi izpada elektrike, tudi začasno; Če težava vztraja, pokličite usposobljenega tehnika.

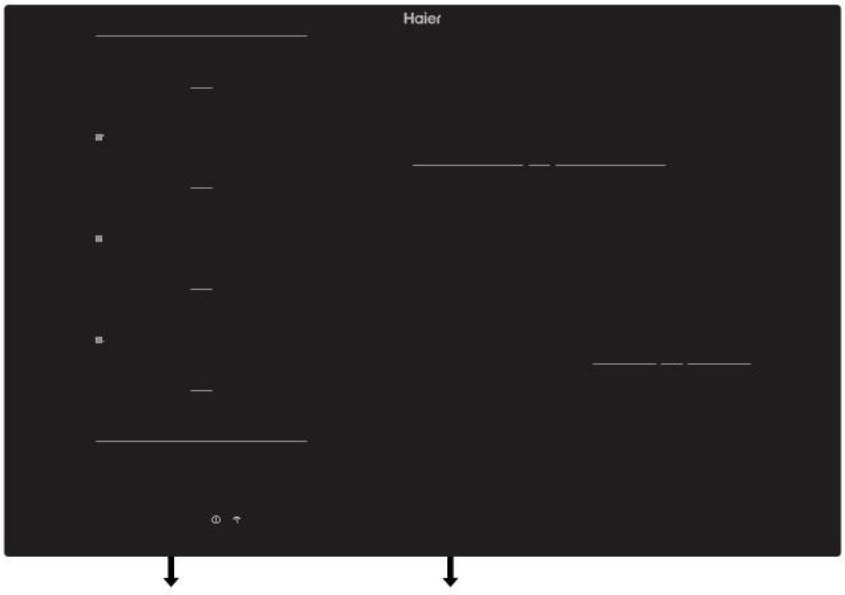
4.1.2 KODE NAPAK

KODA NAPAKE	PRAVILO PRIKAZA		DEJANJA
E0			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E1			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E2			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E3			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E4	Left	Right	Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
E5			Počakajte, da se ohladi, očistite in/ali odstranite tujke
	Spredaj levo		
E6	Zadaj levo	Zadaj desno	Preverite zahteve za namestitev v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
	Spredaj levo	Spredaj desno	
E7	Zadaj levo	Zadaj desno	Pokličite ASA
	Spredaj levo	Spredaj desno	
E8	Zadaj levo	Zadaj desno	Preverite zahteve za namestitev v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
	Spredaj levo	Spredaj desno	
E9			Pokličite ASA
	Spredaj levo		

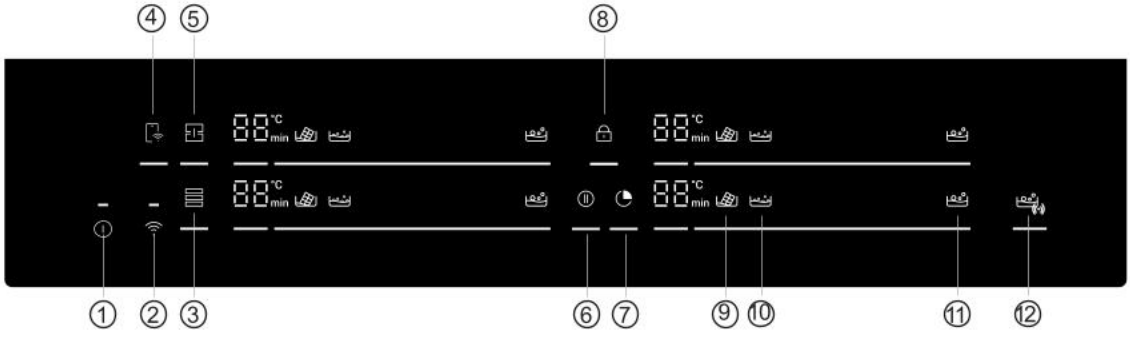
*ASA = Servisni centar

5. PREDSTAVITEV IZDELKA

5.1 POGLED IZDELKA OD ZGORAJ



5.2. NADZORNA PLOŠČA



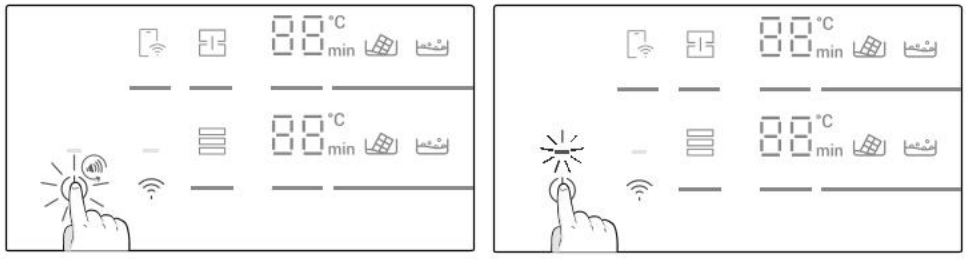
1. VKLOP/IZKLOP
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Daljinsko upravljanje
5. Polna cona
6. Premor
7. Timer
8. Otroška ključavnica
9. Taljenje
10. Dušenje
11. Kuhanje
12. Senzor za vrelišče (*samo če je prisoten)

OPOMBA: Slike uporabniškega vmesnika, prikazane v naslednjih razdelih, se lahko nekoliko razlikujejo od teh predstavljeno zgoraj; vendar pa splošna funkcionalnost in uporaba izdelka ostajata nespremenjena.

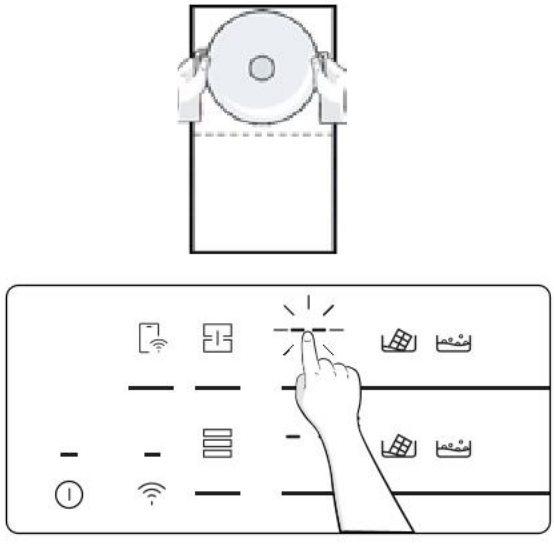
6. DELOVANJE PRODUKTA

6.1 PRVA UPORABA

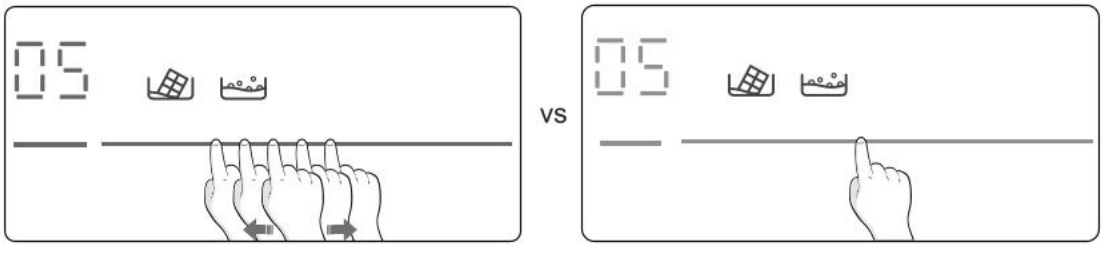
VKLOP/IZKLOP KUHALNIKA



IZBERI CONO ZA KUHANJE



88 NASTAVI RAVEN MOČI



Uporabnik lahko med kuhanjem spreminja raven moči in ponavlja isti postopek. Številke Pokažite nastavljeno raven moči: Vsaka kuhinjska cona ima različno število nivojev moči, ki gre od 1 (min) do 15 (največ). Vsaka stopnja ima samodejni izklop, ki lahko traja od 1 do 8 ur.

Čas nivoja moči (ura)

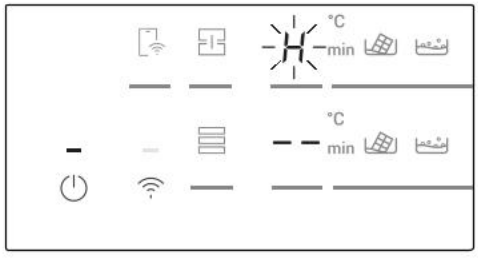
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Taljenje , dimljenje , vrenje lahko izberete z drsnikom v skladu z ustreznimi ikonami.

POZOR: po vklopu kuhalne plošče ali po koncu kuhanja, če ni elektrike
Raven se nastavi v eni minuti, kuhalna plošča se izklopi.

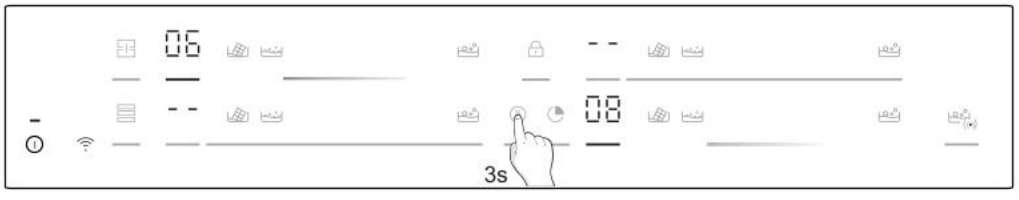
Če zaslon prikazuje , to pomeni, da:
- Lonec ni postavljen na izbrano območje za kuhanje;
- Ponev ni pravilno postavljena/sploh ni postavljena na štedilnik;
- Pot ni primeren za indukcijo;
- Dimenzije lonca so manjše od minimalnega premera, zahtevanega v izbrani coni.
- Če ustrezna posoda ni postavljena v manj kot 1 minuto, se varna cona izklopi

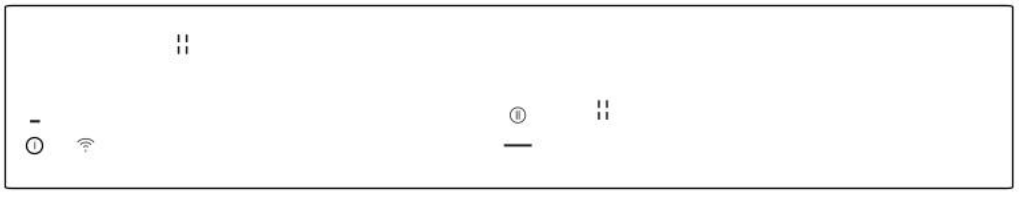
OPOZORILO NA TEMPERATURO V CONI ZA KUHANJE





PREMOR KUHANJA

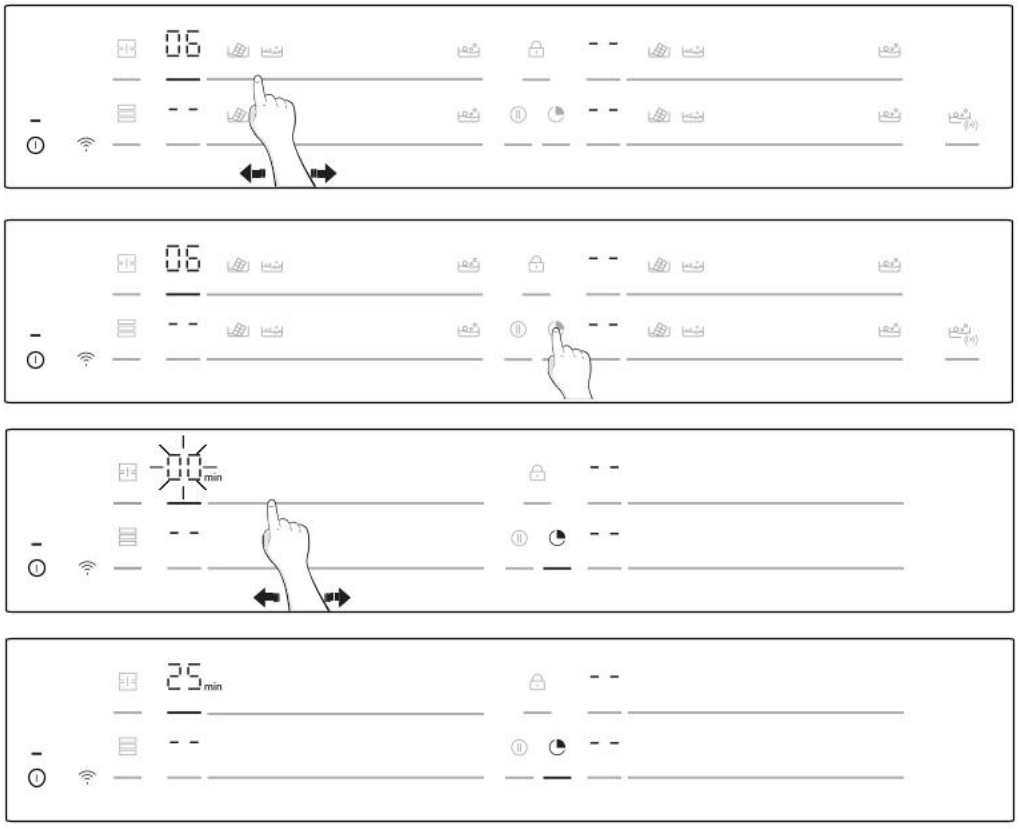




OPOZORILO: Ko vstopite v način premora, so vsi kontrolni elementi razen ON/OFF onemogočeni.
Na ta način je indukcijsko varilno ploščo vedno mogoče izklopiti s kontrolo ON/OFF v primeru nujnih primerov.

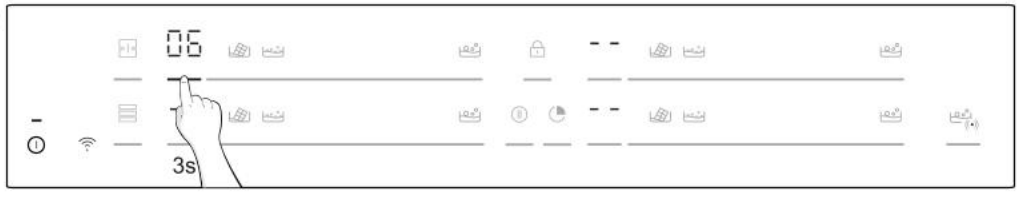
DOLOČITE ČAS KUHANJA

Ko čas poteče, se izbrano območje za kuhanje izklopi.



NEHAJ KUHATI

A

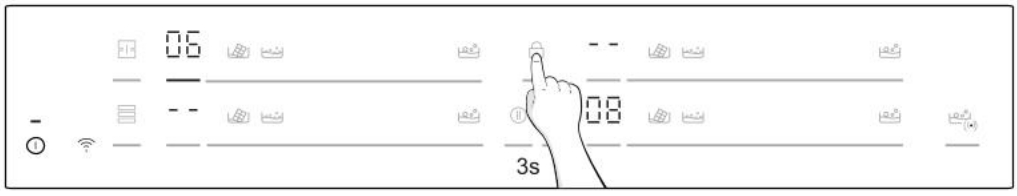


B

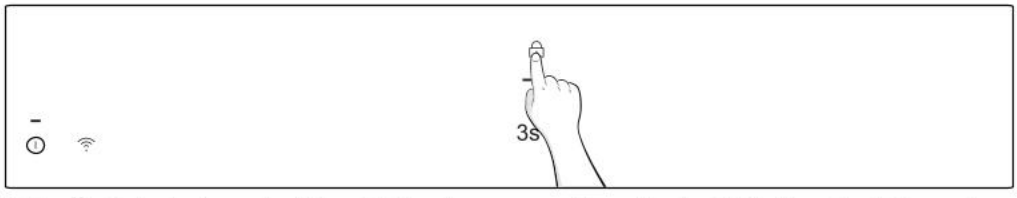


KLJUČAVNICA

ON



OFF

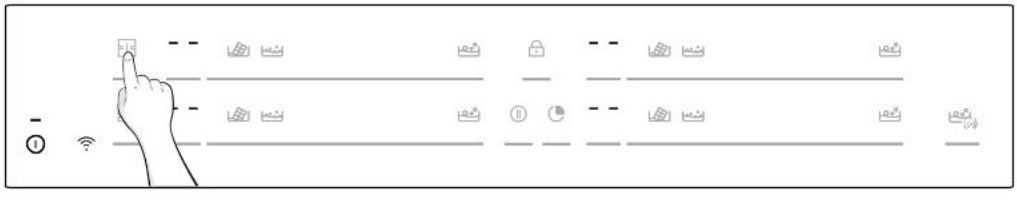


OPOMBA: Če je kuhalna ploščica izklopljena, medtem ko je Child Lock aktiven, bo zaslon ostal zaklenjen, ko. Kuhalna plošča je ponovno vklopljena..

FULL ZONE

Full Zone je območje kuhanja, ki združuje več kuhališč v sprednjem in zadnjem položaju v eno samo navpično območje. Posoda mora biti postavljena, kot je navedeno v poglavju "Mere in postavitev".

ON



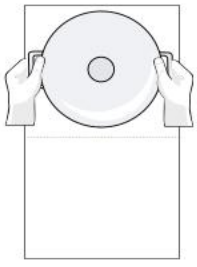
OFF





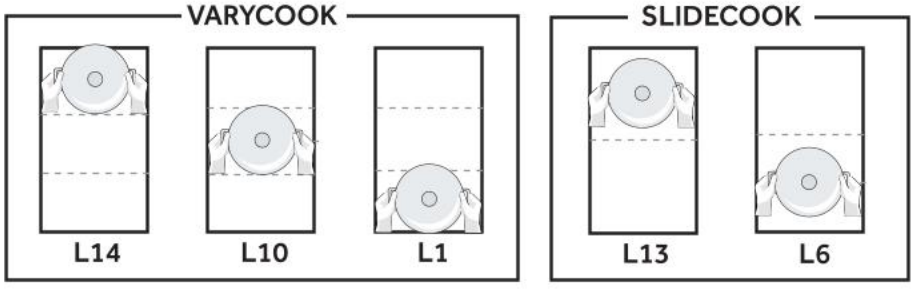
OBMOČJE VARYCOOK / OBMOČJE SLIDECOOK

Ta funkcija se uporablja za prednastavitev fiksnih ravni moči na različnih območjih glede na položaj Lonec: VARYCOOK visok (l.14), srednji (l.10), nizek (l.1). SLIDECOOK visok (l.13), nizek (l.6). Za minimalni premer lonca, ki deluje s to funkcijo, glej do sredinske pozicije v pravokotnem območju, prikazanem v tabeli v ""Dimenzija in postavitev""."

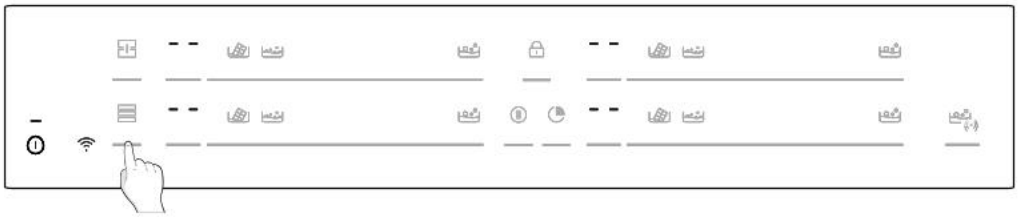








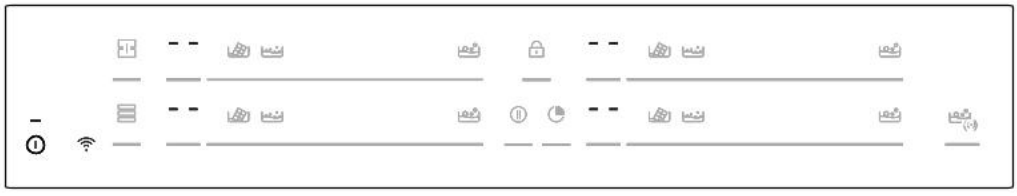
ON





OFF





6.2 POVEZLJIVOST

6.2.1. NASTAVITVE WI-FI

WI-FI VKLOPLJEN





WI-FI IZKLOPLJEN



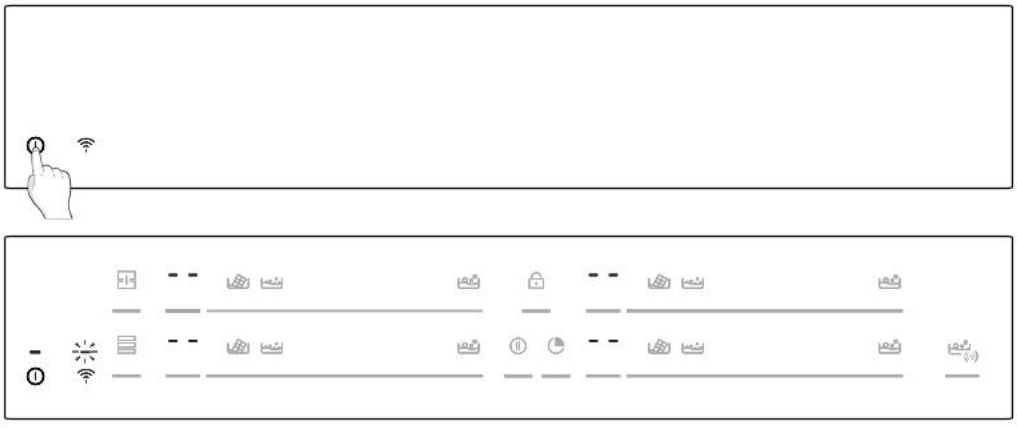


PONASTAVITEV WI-FI



6.2.2 POVEŽITE SE Z APLIKACIJO hOn

HITRO SEZNANJANJE



Sledite korakom v aplikaciji.

Registracija novega uporabnika

1



Kliknite »Registracija«.

2



Registrirate se lahko prek računov družbenih omrežij ali z uporabo svojega e-poštnega naslova.

Nastavitev hitrega seznanjanja



Izberite "Dodaj napravo".



Dovolite dostop do svoje lokacije.



V kategoriji naprav izberite Kuhalna plošča.



Vklopite napravo; če je že vklopljena, jo izklopite in ponovno vklopite.

5

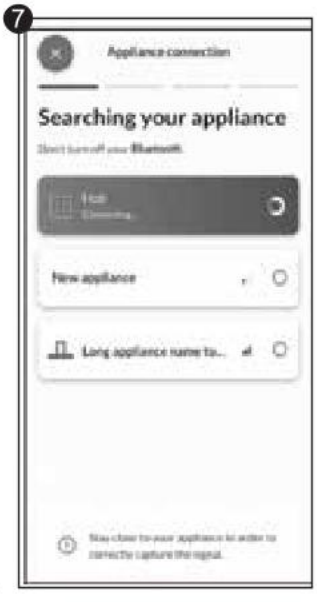


Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vašo gospodinjsko napravo.

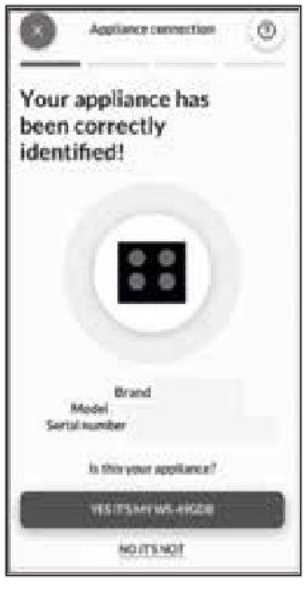
6



7



Izberite svojo gospodinjsko napravo, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund.



Vaša kuhalna plošča bo zaznana, nato pa boste lahko prek aplikacije hOn prikazovali in nastavljali funkcije/recepte.

Shrnutí

319 Před začátkem

322 pokyny pro vaření

327 Péče a čištění

328 Indikace poruch a kontrola

331 Úvod k produktu

332 Fungování součinu

VÍTEJTE

Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Pro zajištění vaší bezpečnosti a dosažení nejlepších výsledků si prosím pečlivě přečtěte tento návod, včetně bezpečnostních pokynů, a uschovejte jej pro budoucí použití. Před instalací varné desky si poznamenejte sériové číslo, které můžete potřebovat při opravách. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poško zení, a pokud si nejste jisti, před použitím se poraďte s technikem. Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí.

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

1. PŘED ZAČÁTKEM

1.1 OBECNÉ INFORMACE

Než začnete, je důležité vědět: všechny funkce této varné desky jsou navrženy tak, aby splňovaly nejpřísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:
- Některé funkce budou aktivovány nebo budou automaticky deaktivovány v případě, že na varných zónách nejsou nádoby nebo nejsou správně umístěny.
- V jiných případech budou funkce automaticky deaktivovány po několika sekundách, pokud vyžadují více než jeden krok (např. ""ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY"" bez ""VÝBĚRU VARNÉ ZÓNY"").
- V případě dlouhodobého používání se spotřebič nemusí okamžitě vypnout, i když jsou všechny varné zóny vypnuté, protože se nachází ve fázi chlazení; na displeji varné zóny se zobrazuje symbol H, dokud nevychladne.

Bezpečné aktivování: výrobek se aktivuje při přítomnosti nádoby na varné zóně. Proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší, pokud nejsou přítomny žádné nádoby nebo pokud jsou odstraněny.

Bezpečnostní vypnutí: z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu provozu, která závisí na nastavené maximální úrovni výkonu.

1.2 SPRÁVA NAPÁJENÍ

Při prvním použití produktu je hob nastaven na maximální dosah výkonu. Různé limity výkonu lze zvolit podle domácího hlavního napájecího systému pomocí funkce správy napájení.

Jak nastavit správu napájení

Je možné nastavit maximální úroveň absorpce výkonu pro indukční hob, a to až do
Různé rozsahy výkonu.
Indukční plotýnky se dokážou automaticky omezit, aby mohly pracovat při nižší výkonové úrovni,
Aby se předešlo riziku přetížení.

Pro vstup do funkce správy napájení:

Zapněte ploták a pak stiskněte ⏸ na 5 sekund.
Ukazatel časovače ukáže "P8", což znamená úroveň výkonu 8. Výchozí režim je na 7,4 kW.

Přechod na další úroveň

Posouvej posuvník doleva a doprava pro změnu úrovně správy energie.
Existuje 8 úrovní výkonu, od "P1" po "P8". Indikátor času ukáže jednu z nich

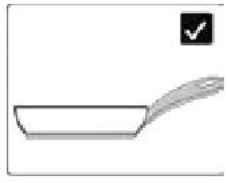
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Funkce správy potvrzování a ukončení napájení

Pro potvrzení vypněte hob. Úroveň výkonu se automaticky uloží. Vybraná hodnota je trvale uložený a zůstává i po vypnutí hlavního napájení.
Pro změnu úrovně výkonu opakujte výše popsané operace.
POZNÁMKA: v závislosti na volbě řízení energie mohou některé úrovně výkonu a funkce varné zóny mohly být automaticky omezeny tak, aby nepřekročily zvolenou hodnotu. Zejména v případě o úrovni řízení výkonu nastavené méně než 4,5 kW, funkci Boost, Varycook a trochu vaření Přípravy v aplikaci nebylo možné vybrat.
Zejména výběr poslední úrovně energie může být odmítnut/upraven podle dostupného množství zbytkové energie z předchozího nastavení.

1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

1.3.1. Vlastnosti nádobí



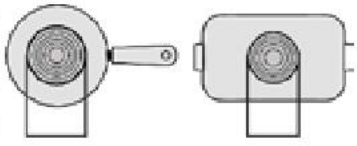
Používejte pouze nádoby se symbolem indukce.
Používejte pouze nádoby s dokonale rovným dnem. V opačném případě mohou nastat následující situace:
- Nádoba nebude rozpoznána;
- Nízký výkon;
- Nežádoucí hluk.

Používejte pouze nádoby s hladkým dnem, aby nedošlo k poškrábání povrchu varné desky;
POZNÁMKA: co nejvíce se vyhněte posouvání nádob po skleněném povrchu, abyste minimalizovali vznik škrábanců.

Magnetický test

Indukční vaření využívá magnetismus k vytváření tepla; nádoby proto musí obsahovat železo. Pokud již nádobí vlastníte, můžete zkontrolovat, zda je materiál magnetický pomocí magnetu. Nádoby jsou vhodné, pokud jsou magnetem přitahovány.
Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika, kamenina.

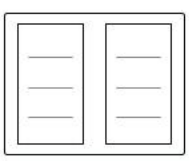
1.3.2 Kvalitnější nádobí



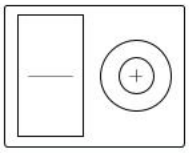
Veškeré nádobí se symbolem indukce je obecně vhodné k použití. V závislosti na typu dna se však jeho chování může lišit. Průměr nádoby uváděný výrobci odpovídá vnějšímu rozměru. Skutečná feromagnetická plocha na dně – nezbytná pro indukční vaření – může být v závislosti na značce a typu nádoby menší. Pro ověření její velikosti proveďte magnetický test popsaný v předchozím odstavci.

Rozměry a umístění

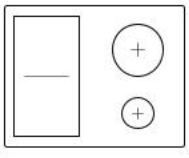
Vždy používejte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna pánve. Umístěte nádobu tak, aby byla dobře vycentrovaná ve varné zóně.
POZNÁMKA: doporučuje se nepoužívat pánve, které přesahují obvod varné zóny.
Pro správnou funkci varné desky je nutné používat nádoby s průměrem dna v rozsahu uvedeném v následující tabulce.



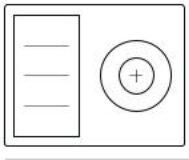
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



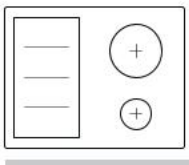
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



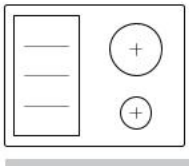
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

POZNÁMKA: při použití nádoby menší, než je požadované minimum, nemusí být rozpoznána. Při použití nádoby větší, než je požadované maximum, může dojít k poruchám nebo snížení výkonu.
UPOZORNĚNÍ: během vaření nebo ochlazování nepokládejte nádobu na ovládací panel ani do jeho blízkosti.

2. POKYNY PRO VAŘENÍ

2.1 TABULKA VÝKONU

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

*Nepřetržité smažení palačinek na úrovni 5–6.
**Rozpouštění na úrovni 2, jakmile se začne rozpouštět, přepněte na úroveň 1, aby zůstalo tekuté.

2.2 TABULKA VAŘENÍ

NÁVOD K VAŘENÍ MANUÁLNĚ					KAŽDODENNÍ VAŘENÍ A SPECIÁLNÍ PROGRAMY K DISPOZICI	KAŽDODENNÍ VAŘENÍ, RECEPTY A SPECIÁLNÍ PROGRAMY	KULINÁŘSKÉ RECEPTY SE SENZOREM K DISPOZICI
POKRMU KATEGORIE	RECEPT	Předehřev		Vaření	NA VÝROBKU	PROGRAMY K DISPOZICI	V APLIKACI (*)
		Fáze ohřevu	Stupeň výkonu	Stupeň výkonu	V APLIKACI		
Těstoviny a rýže	Těstoviny	Ohřívání vody	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Rýžový pudink	Ohřívání mléka	13 - 15	6 - 8			
	Vařená rýže	Ohřívání vody	14 - 15	6 - 8			
	Rizoto	Smažení za stálého míchání a opékání	13 - 15	6 - 8			
Maso	Pečené maso	Smažení za stálého míchání a opékání	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Smažené mražené hranolky	Ohřívání oleje*	14	11 - 14			
	Grilovaná zelenina	Předehřátí grilu	6 - 11	10 - 13			
	Papriky, cukety a lilek	Předehřátí pánve	6 - 11	10 - 13			
Vejce a vaječné výrobky	Vejce na tvrdo	Ohřívání vody	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Smažená vejce	Smažení za stálého míchání	10 - 13	8 - 10			
	Lívance	Předehřátí pánve	6 - 11	5 - 6			
Omáčky, krémy a dezerty	Rajská omáčka	Ohřívání omáček	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Rozpuštěný sýr	Rozpouštění	6 - 11	2 - 5			
	Smetana a krém	Ohřívání smetany	4 - 6	2 - 4			
	Rozpuštěná čokoláda	Rozpouštění	1 - 2	1			
	Maslo	Rozpouštění	1 - 3	1 - 3			

2.3 PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Preci Probe jako teploměr

V aplikaci hOn nastavte cílovou teplotu, které chcete dosáhnout, vložte PreciProbe do potraviny nebo pomocí jejího příslušenství do tekutin a v aplikaci uvidíte, jak teplota stoupá až do dosažení cílové hodnoty.
Pomůže vám přesně udržovat teplotu všech druhů potravin. Nelze ji používat, pokud je aktivní funkce Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funkce "Cook with me"

Vyberte si recepty nebo speciální programy v aplikaci hOn, postupujte krok za krokem podle pokynů k přípravě a varná deska automaticky nastaví parametry pro zvolený způsob vaření.

Sous Vide

Typ vaření, při kterém je potravina umístěna do vakuového sáčku a vařena ve vodní lázni při nízké teplotě.
Takto připravené jídlo bude šťavnatější a křehčí a zachová si své nutriční vlastnosti, díky čemuž bude zdravější a chutnější.
V aplikaci hOn vyberte kategorii potravin, zvolte tento typ vaření, vložte sáček s potravinou do nádoby s vodou a indukční varná deska nastaví správnou teplotu vaření pro dosažení dokonalého výsledku.

Grilování

V aplikaci hOn vyberte kategorii potravin, zvolte tento způsob vaření a indukční varná deska automaticky přivede gril na správnou teplotu v předem stanoveném čase.

Mírné vaření

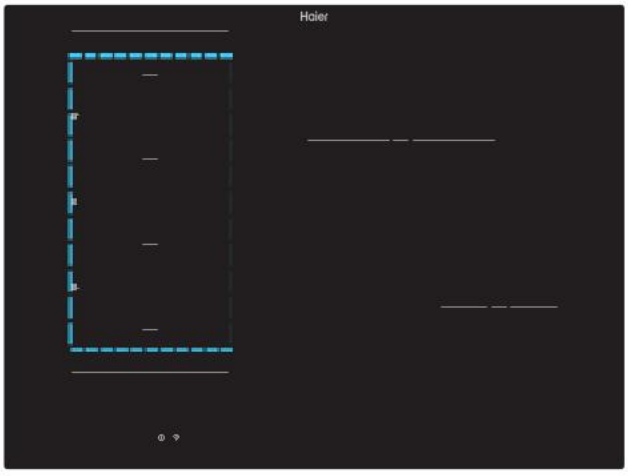
Funkce mírného vaření je ideální pro přípravu omáček, dušených pokrmů, pokrmů připravovaných na způsob braising a všech receptů s předem stanovenou středně dlouhou dobou vaření.

Vaření v páře

Pomocí funkce vaření v páře můžete připravovat potraviny, jako je zelenina, maso nebo ryby, v nádobách vybavených napařovacím košem. Vaření v páře je rychlejší než vaření ve vodě, protože potraviny nejsou ponořeny do tekutiny, ztrácejí méně živin a zachovávají si obsah vitamínů, což zlepšuje jejich chuť i strukturu, která bude pevnější a příjemnější.
V případě potřeby kontaktujte autorizované servisní středisko.

2.4 BIONICKÝ SENZOR

Tyto senzory jsou k dispozici pro zdokonalené způsoby vaření: Vaření, Grilování, Smažení na pánvi a Fritování. Všechny jsou dostupné v části Everyday Cooking (aplikace hOn) a na vybraných varných zónách.



Pokyny k použití

• Výsledky vaření se mohou lišit v závislosti na kvalitě nádobí: viz odstavec Optimální průměr dna nádoby je 18 cm.

• Nádobí musí být umístěno na střed varné zóny a během počáteční fáze vaření (fáze předehřevu) se nesmí přemisťovat.

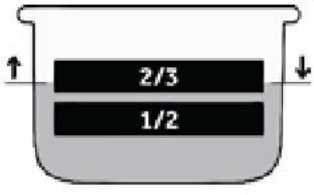
• Funkce musí být spuštěna pouze tehdy, když je varná deska studená.

• Použití funkce je omezeno vždy pouze na jednu současně.

2.4.1 Senzor vaření

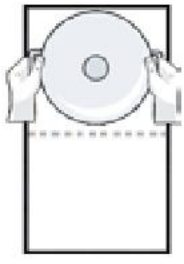
Tato funkce umožňuje snadné vaření bez nutnosti neustálého sledování nebo ručního nastavování. Senzor vaření dohlíží na proces vaření a po dosažení bodu varu automaticky sníží výkon na mírné probublávání.

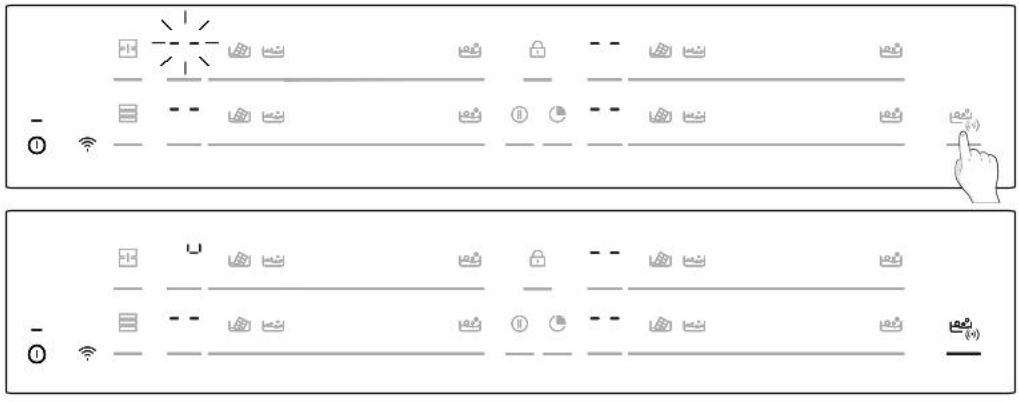
• Naplňte nádobu studenou vodou v rozmezí ½ až 2/3 její kapacity.



• Umístěte nádobu na varnou desku a vyberte varnou zónu.

• Poté stiskněte ikonu senzoru vaření.





• Po dosažení bodu varu vydá varná deska jeden zvukový signál a automaticky sníží výkon na úroveň udržování varu. Tuto úroveň lze upravit ručně.





2.4.2 Senzor grilování, smažení na pánvi a hlubokého smažení

• Tyto funkce jsou přístupné pouze v sekci Každodenní vaření (aplikace hOn)
• Pro grilování a smažení na pánvi se doporučuje použít prázdné nádobí před aktivací funkce.
• Při hlubokém smažení se doporučuje naplnit nádobí 1,5 litru oleje na smažení (přibližně 5 cm hloubky oleje) před aktivací funkce. Olej musí být při pokojové teplotě.

3. PÉČE A ČIŠTĚNÍ

3.1 OBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte;
- Vždy používejte nádobí s čistým dnem;
- Škrábance na povrchu nemají vliv na funkci varné desky;
- Používejte speciální čisticí prostředek vhodný pro povrch varné desky;
- Používejte speciální škrabku na sklo.

3.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

Před zahájením čištění se ujistěte, že jsou varné zóny vypnuté. Vždy dodržujte doporučené pokyny k čištění a vyhněte se používání abrazivních prostředků, které by mohly poškodit povrch varné desky.

a) MASTNÉ NEČISTOTY

Tento postup se doporučuje v následujících situacích: rozstřik tuku způsobený smažením nebo grilováním masa.
- Nechte varnou desku vychladnout.
- Kuchyňským papírem absorbujte přebytečnou tekutinu kolem nádoby a poté nádobu odstraňte.
- Vyčistěte varnou plochu hadříkem a čisticím roztokem.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé pomocí horké vody a čisticího prostředku určeného na sklo indukčních varných desek.

b) NEČISTOTY OBSAHUJÍCÍ CUKR

Tento postup se doporučuje pro potraviny, které je kvůli vysokému obsahu cukru nutné neprodleně odstranit, aby se zabránilo poškození povrchu varné desky (sirupy, džemy nebo marmelády).
- Když je varná deska ještě teplá, absorbujte přebytečnou tekutinu kolem nádoby kuchyňským papírem a poté nádobu odstraňte.
- V případě potřeby doporučujeme použít škrabku pod ostrým úhlem k odstranění zbývajících usazenin.
- Vyčistěte varnou plochu čisticím roztokem a osušte ji kuchyňským papírem.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé pomocí horké vody a čisticího prostředku určeného na sklo indukčních varných desek.

c) NEČISTOTY OBSAHUJÍCÍ ŠKROB

Tento postup čištění se doporučuje pro následující druhy potravin: těstoviny, rýže a brambory.
- Kuchyňským papírem absorbujte přebytečnou tekutinu kolem nádoby a poté nádobu odstraňte.
- Nechte varnou desku vychladnout.
- Navlhčeným hadříkem navlhčete veškeré zbytky škrobu. Nechte působit několik minut.
- Vyčistěte varnou plochu hadříkem a čisticím roztokem.
- Po vyčištění osušte varnou desku měkkým hadříkem.
- V případě potřeby vyčistěte varnou desku podruhé pomocí horké vody a čisticího prostředku určeného na sklo indukčních varných desek.

POZNÁMKA: Tyto pokyny platí také pro: vodní kroužky, vápenaté usazeniny a mastné skvrny.

d) LESKLÉ KOVOVÉ ZABARVENÍ

Použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch hadříkem.

4. INDIKACE PORUCH A KONTROLA

4.1 ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční plotýnku nelze zapnout.	Žádná elektřina.	Ujistěte se, že indukční plotýnka je připojena k napájení. Zkontrolujte, zda ve vašem domě nebo oblasti nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání je nereagující.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání tím, že si prohlédnete sekci Jak produkt funguje.
Dotykové ovládání je obtížné.	Na ovládacích prvcích může být zbytky vody, nebo možná netlačíte na tlačítka správně.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá a používejte správný tlak při dotýkání se ovladačů.
Sklo se škrábe.	Hrubé nádobí. Používá se nevhodné, abrazivní drhnutí nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz sekce Výběr správného nádobí a Péče a čištění.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně).	To je u nádobí běžné a neznamená to závadu.
Indukční plotýnka při použití na vysoké teplotě vydává tichý bzučivý zvuk.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je u nádobí běžné a neznamená to závadu.
Zvuk ventilátoru vycházející z indukční plotýnky.	Ventilátor zabudovaný ve vašem indukčním hořičce je zapnutý, aby zabránil přehřívání elektroniky. Může pokračovat v provozu i poté, co indukční hořák vypnute.	To je normální a není potřeba žádná akce. Nevypínejte napájení indukční plotýnky u zdi, když je ventilátor zapnutý.
Pánve se nezahřívají a na displeji se objeví písmeno U.	Indukční plotýnka nemůže pánev detekovat, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční plotýnka nemůže pánev detekovat, protože je příliš malá pro oblast vaření nebo není správně centrovaná na ni.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Ustavte pánev uprostřed a ujistěte se, že jeho dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční plotýnka nebo kuchyňská zóna se nečekaně vypnula, ozve se tón a zobrazí se chybový kód.	Technická chyba.	Prosím, poznamenejte si chybová písmena a čísla, přepněte napájení indukční plotny u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Na obrazovce se objeví varování d0	Stisknutí dvou tlačítek najednou, kapky vody nebo prach na sklo	Ujistěte se, že nemačkáte současně žádná tlačítka a vyčistěte plotýnku, abyste odstranili zbytky vody nebo prachu.
Funkce varu nelze aktivovat.	Vařicí zóna je stále horká.	Ověřte, zda je symbol H viditelný. Pokud ano, počkejte, až symbol zmizí, než budete pokračovat.
Funkce Full Zone / Varycook se pořád deaktivuje	1. Dva nebo více hrnců se používají současně / ve stejné varné zóně. 2. Příliš rychle posouváte květináč mezi sekcemi.	1. Odstraňte všechny květináče kromě jednoho. 2. Pomalu pohybujte hrncem.
Praskání nebo cvakání	Design vašeho nádobí znamená, že různé kovové vrstvy mohou vibrovat odlišně.	Není potřeba žádná akce. To je u nádobí normální.
Bzučení	Indukční technologie nastává při vaření na vysoké výkonnosti.	Není potřeba žádná akce. Nižší úrovně výkonu vytvoří méně zvuku.
Bzučení	Vestavěný ventilátor je aktivován.	Není potřeba žádná akce. Ventilátor se automaticky zastaví, jakmile se sporák ochladí.
Vysokofrekvenční pískání	Více varných zón pracuje současně na maximální výkon.	Není potřeba žádná akce. Nižší úrovně výkonu vytvoří méně zvuku.
Hlasitý pískání	Nádobí je prázdné.	Naplňte nádobí vodou nebo jídlem.
Indukční plotýnka nebo kuchyňská zóna se nečekaně vypnula, ozve se tón a zobrazí se chybový kód.	Přehřívá se.	Vypněte plotýnku a na 10 minut sundejte všechny pánve ze skleněné plochy. Prosím, ověřte, zda : pánve byly při vaření prázdné; na níže uvedené části produktu je jakákoli překážka; pokud byl produkt vypnut kvůli výpadku proudu, i když jen dočasně; Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.

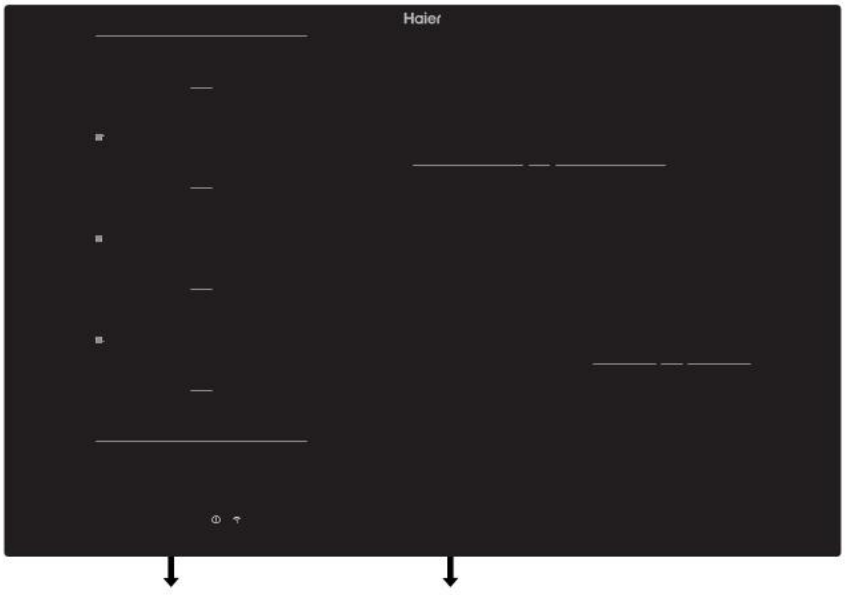
4.1.2 CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	KDE SE ZOBRAZUJE		OPATŘENÍ
E0			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E1			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E2			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E3			Zavolejte ASA
	Přední levý		
E4	levý	pravý	Zkontrolujte síťový kabel, jistič a síťové napětí, pokud jsou v pořádku, zavolejte ASA
E5			Počkejte na vychladnutí, vyčistěte a/nebo odstraňte cizí předměty
	Přední levý		
E6	Vzadu vlevo	Vzadu vpravo	Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
	Přední levý	Vpředu vpravo	
E7	Vzadu vlevo	Vzadu vpravo	Zavolejte ASA
	Přední levý	Vpředu vpravo	
E8	Vzadu vlevo	Vzadu vpravo	Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA
	Přední levý	Vpředu vpravo	
E9			Zavolejte ASA
	Přední levý		

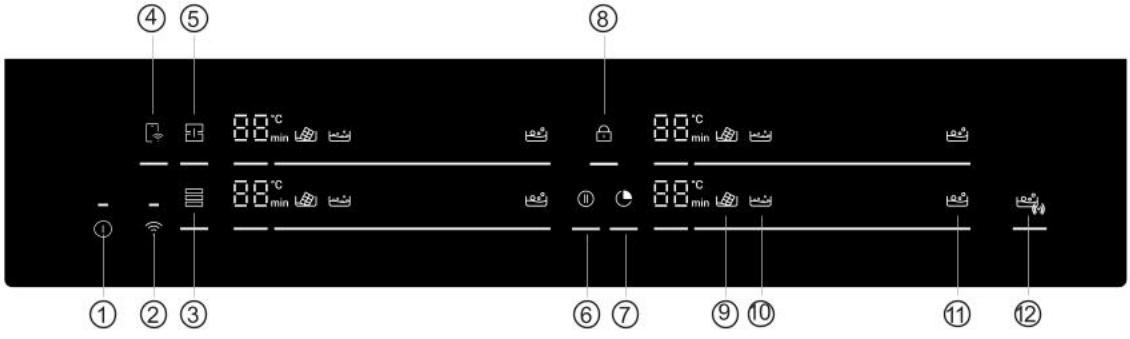
*ASA = Servisní středisko

5. ÚVOD K PRODUKTU

5.1 POHLED NA PRODUKT SHORA



5.2. OVLÁDACÍ PANEL



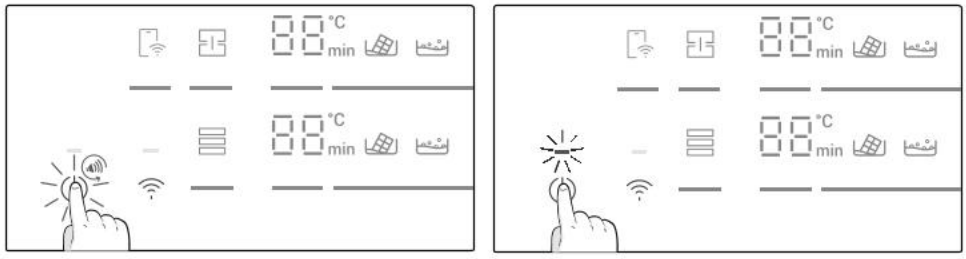
1. ZAPNUTO/VYPNUTO
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Dálkové ovládání
5. Plná zóna
6. Pauza
7. Časovač
8. Dětská pojistka
9. Tání
10. Dusání
11. Vaření
12. Varný senzor (*pouze pokud je přítomen)

POZNÁMKA: Obrázky uživatelského rozhraní zobrazené v následujících sekcích se mohou mírně lišit od těchto uvedeno výše; celková funkčnost a využití produktu však zůstávají nezměněné.

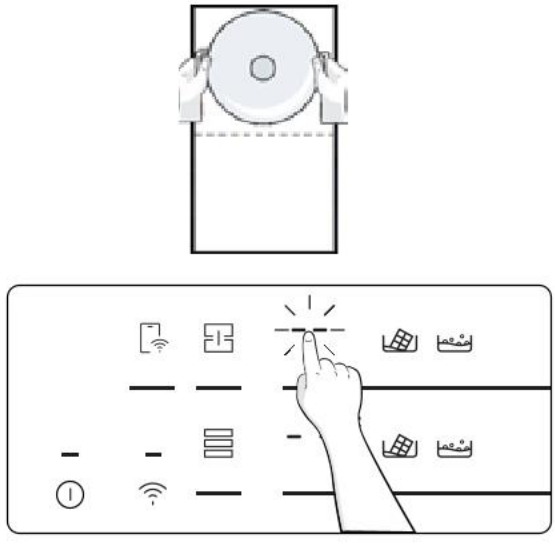
6. FUNGOVÁNÍ SOUČINU

6.1 PRVNÍ POUŽITÍ

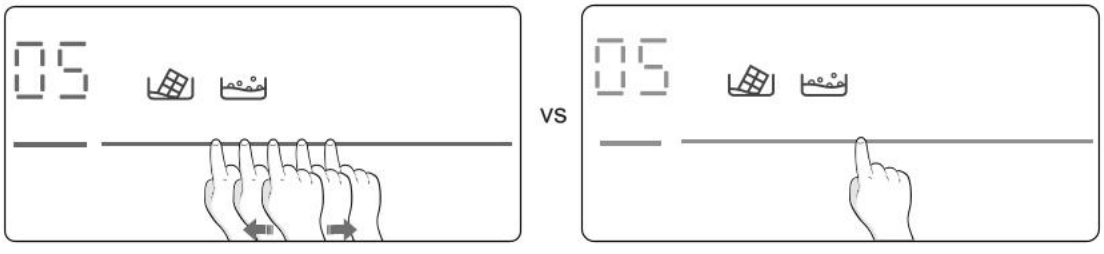
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ PLOTÝNKY



VYBERTE ZÓNU VAŘENÍ



88 NASTAVTE ÚROVEŇ VÝKONU



Uživatel může během vaření měnit úroveň výkonu a opakovat stejný proces. Číslice Ukažte nastavenou úroveň výkonu: Každá varná zóna má jiný počet úrovní výkonu, které se používají od 1 (min) do 15 (max). Každá úroveň má automatické vypnutí, které může trvat od 1 do 8 hodin.

Čas na úrovni síly (hodina)

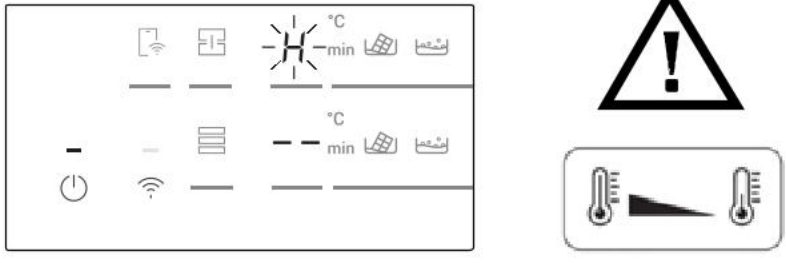
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Time (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting , Vaření , Boiling Lze zvolit posouváním posuvníku podle příslušných ikon.

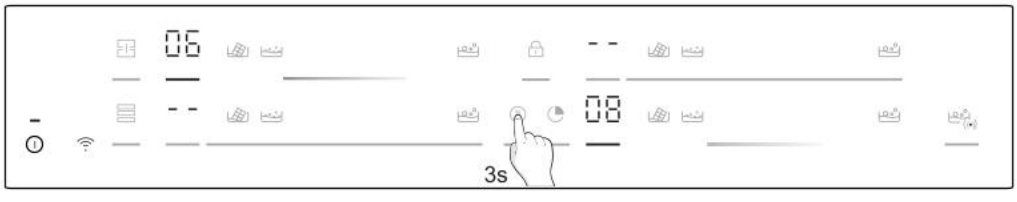
POZOR: po zapnutí varné desky nebo po ukončení vaření, pokud není proud
Úroveň je nastavena do jedné minuty, hob se vypne.

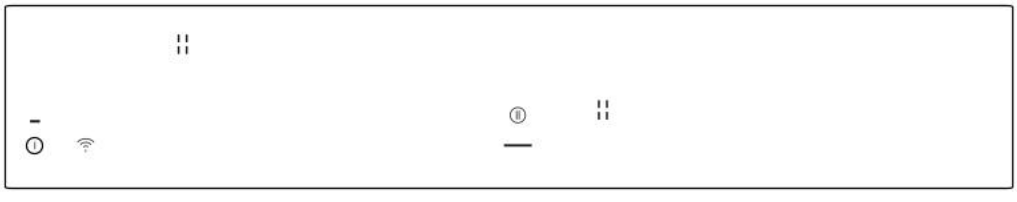
Pokud displej zobrazuje , znamená to, že:
- Hrnec není umístěn ve zvolené zóně vaření;
- Pánev není správně umístěná/vůbec není položena na plotně;
- Pot není vhodný pro indukci;
- Rozměry nádoby jsou menší než minimální průměr nádoby požadovaný ve vybrané zóně.
- Pokud není vhodný hrnec umístěn do 1 minuty, varná zóna se vypne

VAROVÁNÍ PŘED TEPLOTOU V ZÓNĚ VAŘENÍ



PAUZA VAŘENÍ

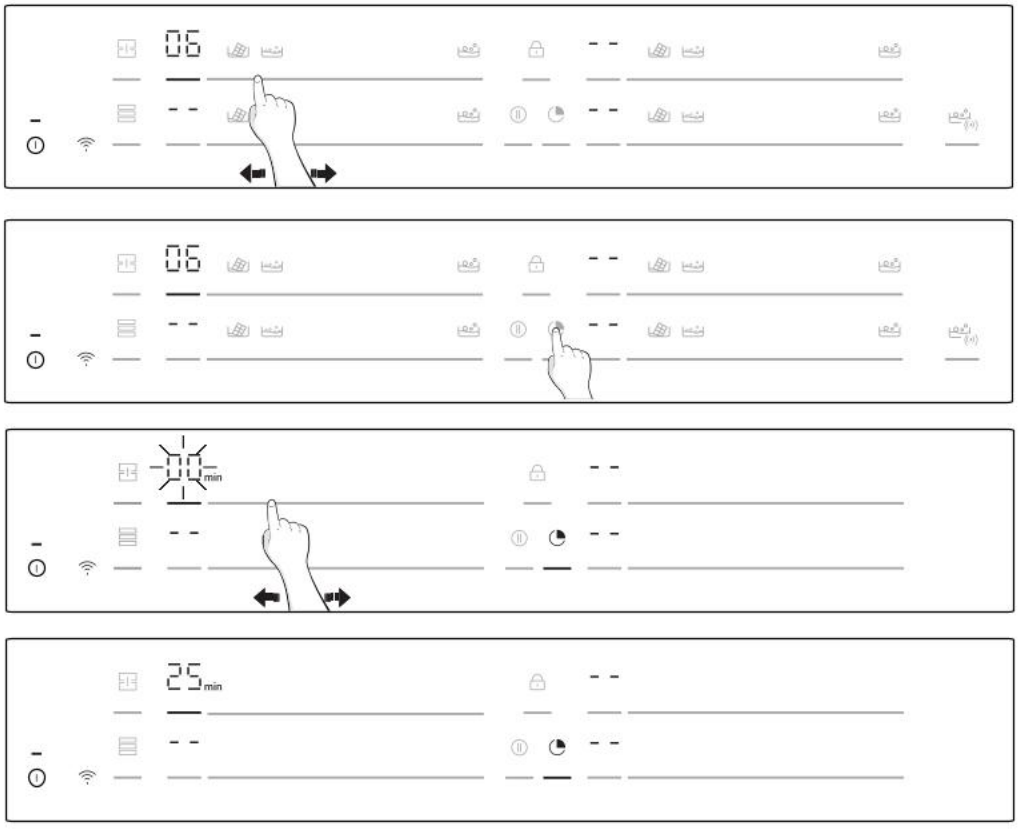




UPOZORNĚNÍ: Při vstupu do režimu pauzy jsou všechny ovládací prvky kromě ON/OFF vypnuté. Tímto způsobem lze indukční hořák vždy vypnout pomocí ovladače ON/OFF v případě nouze.

NASTAVTE ČAS VAŘENÍ

Po uplynutí času se vybraná varná zóna vypne.

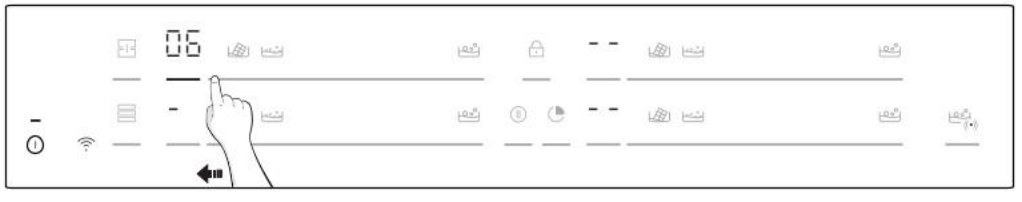


PŘESTAŇ VAŘIT

A

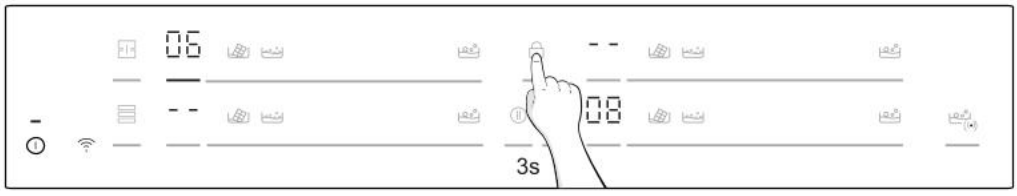


B

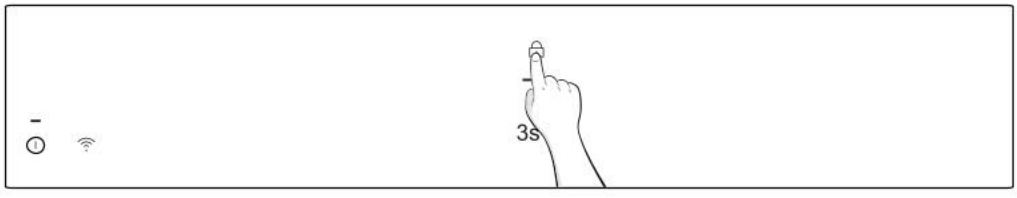


KLÍČOVÝ ZÁMEK

ON



OFF



POZNÁMKA: Pokud je hob vypnutý, zatímco je aktivní Child Lock, obrazovka zůstane zamčená při Sporák je znovu zapnutý.

FULL ZONE

Full zone je varná plocha vytvořená spojením více varných zón v přední a zadní poloze do jedné společné svislé zóny. Nádoby musí být umístěny podle pokynů v části „ Rozměry a umístění".

ON



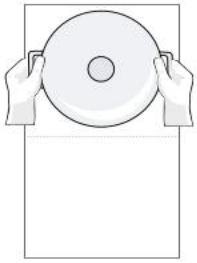
OFF





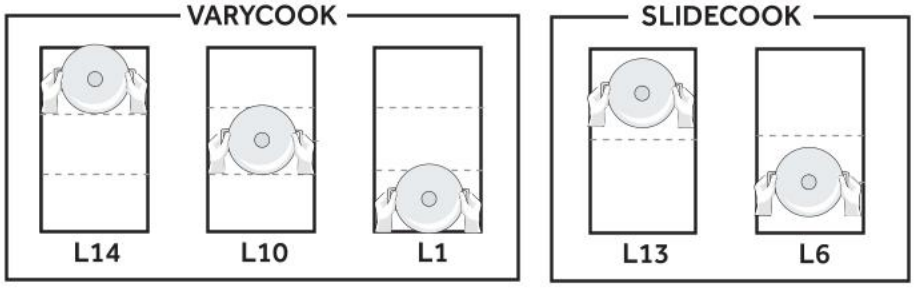
ZÓNA VARYCOOK / ZÓNA SLIDECOOK

Tato funkce se používá k přednastavení pevných výkonových úrovní v různých oblastech podle polohy hrnec: VARYCOOK vysoký (l.14), střední (l.10), nízký (l.1). SLIDECOOK vysoký (l.13), nízký (l.6). Pro minimální průměr hrnce pracující s touto funkcí viz do střední pozice v obdélníkové oblasti zobrazené v tabulce v ""Rozměrech a umístění""."









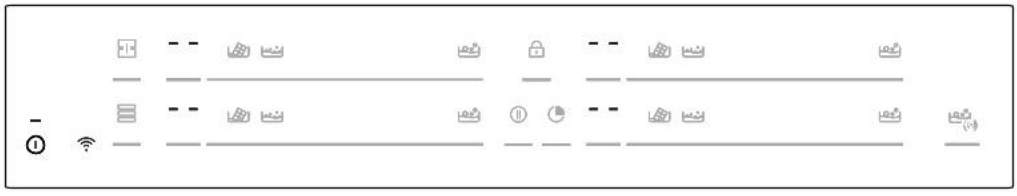
ON





OFF





6.2 PŘIPOJENÍ

6.2.1. NASTAVENÍ WI-FI

WI-FI ZAPNUTO



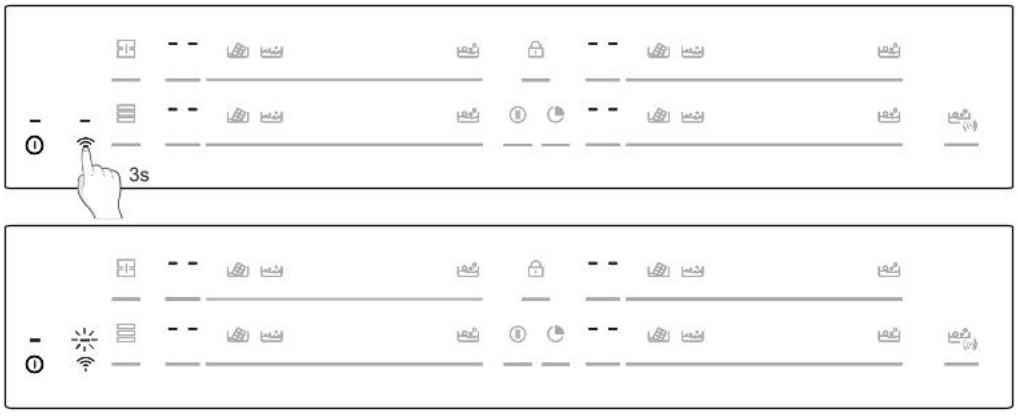


WI-FI VYPNUTO



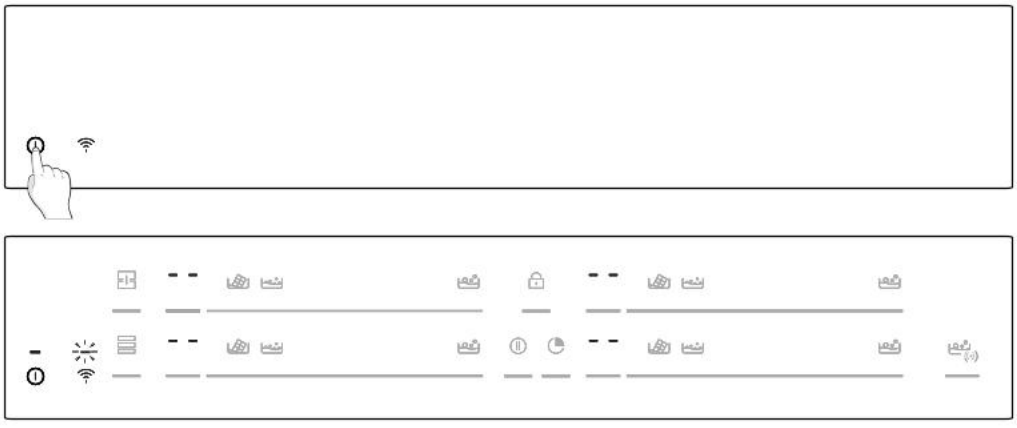


RESETOVÁNÍ WI-FI



6.2.2 PŘIPOJENÍ K APLIKACI hOn

RYCHLÉ PÁROVÁNÍ



Postupujte podle pokynů v aplikaci.

Registrace nového uživatele

1



Klikněte na „Registrovat".

2



Můžete se zaregistrovat prostřednictvím účtů sociálních sítí nebo se zaregistrovat pomocí e-mailové adresy.

Postup rychlého párování



Vyberte „Přidat spotřebič"



Povolte přístup k poloze



Vyberte Varnou desku z kategorie spotřebičů



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

5



Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat váš domácí spotřebič

6

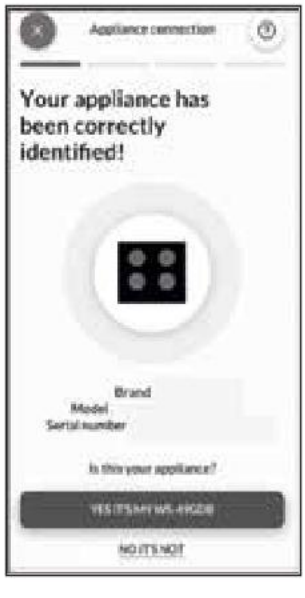


7



Vyberte svůj domácí spotřebič, klepněte na „Připojit" a vyčkejte několik sekund

Vaše varná deska bude nalezena a prostřednictvím aplikace hOn budete moci zobrazovat a nastavovat funkce/recepty



Obsah

343 Pred začatím používania

346 Pokyny na varenie

351 Starostlivosť a čistenie

352 Zobrazenie porúch a kontrola

355 Predstavenie výrobku

356 Prevádzka výrobku

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby sme zaistili vašu bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, dôkladne si prečítajte tento návod vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou varnej dosky si poznačte sériové číslo, ktoré môžete potrebovať pri prípadných opravách. Skontrolujte, či počas prepravy nedošlo k poškodeniu, a v prípade pochybností sa pred použitím poraďte s technikom. Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že príslušenstvo varnej dosky sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

1. PRED ZAČATÍM POUŽÍVANIA

1.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:
-Niektoré funkcie sa aktivujú, alebo sa automaticky deaktivujú v prípade neprítomnosti hrncov na varných zónach, alebo ak nie sú správne umiestnené.
-V iných prípadoch sa funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak je potrebný viac ako jeden krok (napr. "ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY" bez "VÝBERU VARNEJ ZÓNY").
-V prípade dlhodobého používania sa spotrebič nemusí okamžite vypnúť, aj keď sú všetky varné zóny vypnuté, pretože sa nachádza vo fáze chladenia; na displeji varnej zóny sa zobrazuje symbol H, kým sa nevychladí.

Bezpečná aktivácia: výrobok sa aktivuje prítomnosťou hrncov na varnej zóne. Proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší, ak na varnej zóne nie sú hrnce, alebo ak sú odstránené.

Bezpečnostné vypnutie: z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálny čas prevádzky, ktorý závisí od nastavenej maximálnej úrovne výkonu.

1.2 SPRÁVA NAPÁJANIA

Keď sa produkt prvýkrát použije, hob sa nastaví na maximálny dosiahnuteľný výkon. Rôzne limity výkonu je možné zvoliť podľa domáceho hlavného napájacieho systému pomocou funkcie správy napájania.

Ako nastaviť správu napájania
Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčný hob s výberom až do
Rôzne rozsahy výkonu.
Indukčné varáky sa dokážu automaticky obmedziť, aby pracovali pri nižšej úrovni výkonu,
Aby sa predišlo riziku preťaženia.

Na vstup do funkcie správy napájania:
Zapnite sporák a potom stlačte ⏸ na 5 sekúnd.
Indikátor časovača ukáže "P8", čo znamená úroveň výkonu 8. Predvolený režim je na 7,4 kW.

Prejsť na ďalšiu úroveň
Posúvajte posuvník doľava a doprava, aby ste zmenili úroveň správy energie.
Existuje 8 úrovní výkonu, od "P1" po "P8". Indikátor časovača ukáže jednu z nich

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

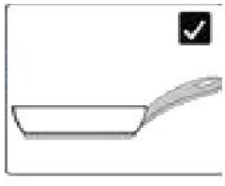
Funkcia správy potvrdzovania a ukončenia napájania

Pre potvrdenie vypnite sporák. Úroveň výkonu sa automaticky uloží. Vybraná hodnota je trvalo uložené a zostávajú aj po odstavení hlavného zdroja.
Na zmenu úrovne výkonu zopakujte vyššie uvedené operácie.
POZNÁMKA: v závislosti od výberu správy napájania sa môžu niektoré úrovne výkonu a funkcie varné zóny mohli byť automaticky obmedzené tak, aby neprekročili zvolenú hodnotu. Najmä v prípade
s úrovňou riadenia výkonu nastavenou menej ako 4,5 kW, funkciou Boost, Varycook a nejakým varením Prípravy cez aplikáciu nebolo možné vybrať.

Najmä výber poslednej úrovne výkonu môže byť odmietnutý/upravený podľa dostupného množstva zvyškovej energie z predchádzajúceho nastavenia.

1.3. VÝBER SPRÁVNEHO RIADU

1.3.1. Vlastnosti riadu

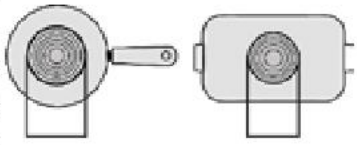


Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.
Iba hrnce s dokonale rovným dnom. V opačnom prípade môžu nastať nasledujúce situácie:
-Nezistenie hrnca;
-Nízky výkon;
-Nežiaduci hluk.
Iba hrnce s hladkým dnom, aby sa predišlo poškriabaniu povrchu varnej dosky;
POZNÁMKA: v čo najväčšej miere sa vyhýbajte posúvaniu hrncov po sklenenom povrchu, aby ste minimalizovali riziko poškriabania.

Test magnetom

Indukčné varenie využíva magnetizmus na vytváranie tepla; hrnce preto musia obsahovať železo. Ak už vlastníte riad, môžete pomocou magnetu skontrolovať, či je materiál magnetický. Hrnce sú vhodné, ak sú magnetom priťahované.
Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika, kamenina.

1.3.2 Kvalitnejší riad

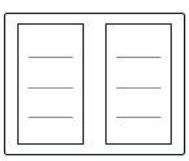


Vo všeobecnosti je akceptovaný akýkoľvek riad so symbolom indukcie. V závislosti od typu dna sa však správanie môže líšiť. Priemer hrnca uvádzaný výrobcami sa vzťahuje na vonkajší rozmer. Skutočná feromagnetická plocha na dne — nevyhnutná pre indukčné varenie — môže byť menšia, v závislosti od značky a typu hrnca. Na overenie jej veľkosti vykonajte test magnetom opísaný v predchádzajúcom odseku.

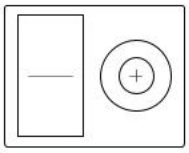
Rozmery a umiestnenie

Vždy používajte varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna hrnca. Pri umiestňovaní hrnca dbajte na to, aby bol dobre vycentrovaný na varnej zóne.

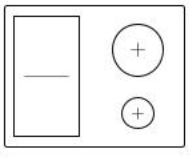
POZNÁMKA: odporúča sa nepoužívať hrnce, ktoré presahujú obvod varnej zóny.
Pre správne fungovanie varnej dosky je potrebné používať hrnce s priemerom dna v rozsahu uvedenom v nasledujúcej tabuľke.



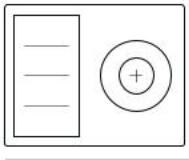
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



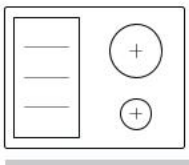
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



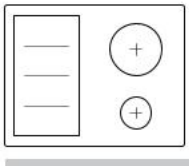
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

POZNÁMKA: pri použití riadu menšieho, ako je minimálna požadovaná hodnota, nemusí byť rozpoznaný. Pri použití riadu väčšieho, ako je maximálna požadovaná hodnota, môže dôjsť k poruchám alebo nízkemu výkonu.

POZOR: počas varenia alebo chladnutia neklaďte hrniec na alebo v blízkosti ovládacieho panela.

2. POKYNY NA VARENIE

2.1 TABUĽKA VÝKONOV

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

*Nepretržité vyprážanie palaciniek na úrovni 5-6.
**Topenie na úrovni 2, keď sa začne topiť, prejdite na úroveň 1 na udržanie tekutého stavu.

2.2 TABUĽKA VARENIA

PREDHRIEVANIE GRILU					KAŽDODENNÉ VARENIE A ŠPECIÁLNE PROGRAMY K DISPOZÍCII	KAŽDODENNÉ VARENIE, RECEPTY A ŠPECIÁLNE PROGRAMY	KULINÁRSKE RECEPTY SO SENZOROM K DISPOZÍCII
KATEGÓRIA POTRAVÍN	RECEPT	Predhrievanie		Varenie	NA VÝROBKU	PROGRAMY K DISPOZÍCII	V APLIKÁCII (*)
		Fáza zahrievania	Úroveň výkonu	Úroveň výkonu	V APLIKÁCII		
Cestoviny, ryža	Cestoviny	Ohrev vody	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Ryžový puding	Ohrievanie mlieka	13 - 15	6 - 8			
	Varená ryža	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8			
	Rizoto	Smaženie a praženie	13 - 15	6 - 8			
Mäso	Pečené mäso	Smaženie a praženie	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	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			
	Vysmážaný rezeň	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13			
Ryby	Grilovaná ryba	Predhrievanie grilu	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Rybie filé	Smaženie	10 - 13	8 - 10			
	Krevety	Smaženie	10 - 13	10 - 13			
Zelenina, strukoviny	Čerstvé zemiaky na vyprážanie	Ohrev oleja*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Mrazené zemiaky na vyprážanie	Ohrev oleja*	14	11 - 14			
	Grilovaná zelenina	Predhrievanie grilu	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, cuketa a baklažán	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13			
Vajcia a výrobky z vajec	Vajcia natvrdo	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Praženica	Smaženie	10 - 13	8 - 10			
	Palacinky	Predhrievanie hrnca	6 - 11	5 - 6			
Omáčky, krémy a dezerty	Paradajková omáčka	Ohrievanie omáčok	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Roztopený syr	Roztápanie	6 - 11	2 - 5			
	Krém a puding	Ohrievanie krému	4 - 6	2 - 4			
	Roztopená čokoláda	Roztápanie	1 - 2	1			
	Maslo	Roztápanie	1 - 3	1 - 3			

2.3 PRÍPRAVA JEDLA POMOCOU APLIKÁCIE

PreciProbe ako teplomer (Dostupné v závislosti od modelu)

V aplikácii hOn nastavte cieľovú teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, vložte PreciProbe do jedla alebo pomocou jeho príslušenstva do tekutín a v aplikácii uvidíte, ako teplota stúpa, kým nedosiahne cieľovú hodnotu.
Pomôže vám presne udržiavať teplotu akéhokoľvek druhu jedla. Nemôžete ho použiť, keď je aktívna funkcia Asistovaného varenia.

Assisted Cooking: funkcia "Cook with me"

V aplikácii hOn si vyberte recepty alebo špeciálne programy, postupujte krok za krokom podľa prípravy a varná doska automaticky nastaví parametre pre zvolený spôsob varenia.

Sous Vide

Spôsob varenia, pri ktorom sa jedlo vloží do vákuového vrecka a varí sa vo vodnom kúpeli pri nízkej teplote.
Takto pripravené jedlo bude šťavnatejšie a jemnejšie a zachová si nenarušené nutričné vlastnosti, vďaka čomu bude zdravšie a chutnejšie.
Otvorte aplikáciu hOn, vyberte kategóriu jedla, zvoľte tento spôsob varenia, vložte vrecko s jedlom do hrnca s vodou a indukčná varná doska nastaví správnu teplotu varenia pre dokonalý výsledok.

Gril

V aplikácii hOn vyberte kategóriu jedla, zvoľte tento spôsob varenia a indukčná varná doska automaticky privedie gril na správnu teplotu v preddefinovanom čase.

Dusenie na miernom ohni

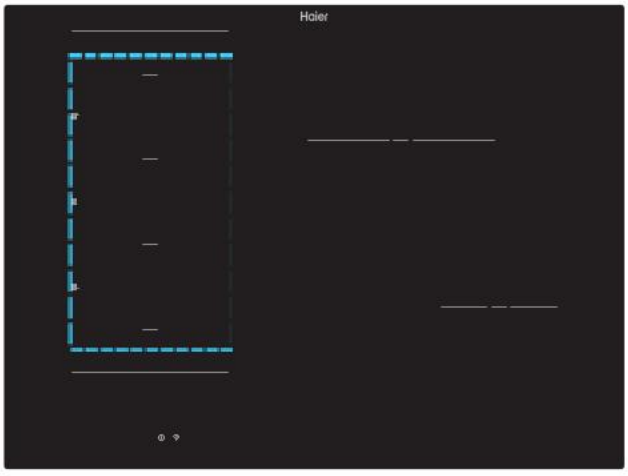
Funkcia dusenia na miernom ohni je ideálna na prípravu omáčok, dusených jedál, praženíc a všetkých príprav s priemerne dlhým, vopred stanoveným časom.

Varenie v pare

Pomocou funkcie varenia v pare môžete pripravovať jedlá ako zelenina, mäso alebo ryby v hrncoch vybavených parným košíkom. Varenie v pare je rýchlejšie ako varenie vo vode, keďže jedlo nie je ponorené v tekutine, stráca sa menej živín obsiahnutých v jedle a zachováva sa jeho obsah vitamínov, čo zlepšuje chuť aj štruktúru, ktorá bude kompaktnejšia a príjemnejšia.
V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

2.4 BIONICKÝ SENZOR

Tieto senzory sú dostupné pre vylepšené spôsoby varenia: Varenie, Grilovanie, Vyprážanie na panvici a Fritovanie. Všetky sú prístupné v sekcii Každodenné varenie (aplikácia hOn) na vybraných varných zónach.



Pokyny na použitie

•Výkon varenia sa môže líšiť v závislosti od kvality riadu: pozrite si odsek Optimalizovaný priemer dna riadu je 18 cm.

•Riad musí byť umiestnený vycentrovane na varnej zóne a nesmie sa hýbať počas úvodnej fázy varenia (fáza predhrievania).

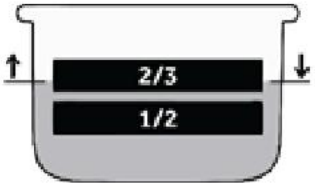
•Funkcia sa musí spustiť iba vtedy, keď je varná doska studená.

•Naraz je možné použiť len jednu funkciu.

2.4.1 Senzor varenia

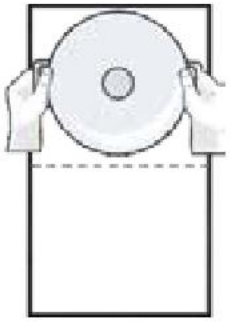
Táto funkcia uľahčuje varenie a odstraňuje potrebu neustáleho sledovania alebo manuálneho nastavovania. Senzor varenia sleduje proces varenia a po dosiahnutí bodu varu automaticky zníži výkon na mierne udržiavanie varu.

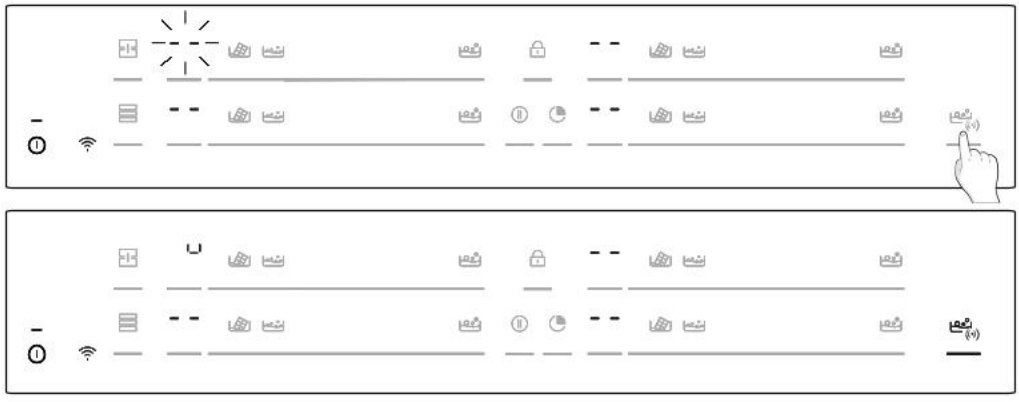
• Naplňte hrniec studenou vodou do ½ až 2/3 jeho objemu.



• Umiestnite hrniec na varnú dosku a vyberte varnú zónu.

• Potom stlačte ikonu senzora varenia.





• Po dosiahnutí bodu varu varná doska vydá jedno pípnutie a automaticky zníži výkon na udržiavaciu úroveň. Táto úroveň sa dá manuálne upraviť.





2.4.2 Senzor grilovania, vyprážania na panvici a hlbokého vyprážania

• Tieto funkcie sú prístupné len v sekcii Každodenné varenie (aplikácia hOn)
• Pre grilovanie a vyprážanie na panvici sa odporúča použiť prázdny riad pred aktiváciou funkcie.
• Pri hlbokom vyprážaní sa odporúča naplniť riad 1,5 litra oleja na vyprážanie (približne 5 cm hĺbky oleja) pred aktiváciou funkcie. Olej musí byť pri izbovej teplote.

3. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

3.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.
- Čistite varnú dosku po každom použití;
- Vždy používajte riad s čistým dnom;
- Škrabance na povrchu nemajú vplyv na fungovanie varnej dosky;
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný pre povrch varnej dosky;
- Používajte špeciálnu škrabku na sklo.

3.2. ČISTENIE VARNEJ DOSKY

Pred začatím čistenia sa uistite, že sú varné zóny vypnuté. Vždy nezabudnite dodržiavať odporúčané pokyny na čistenie a vyhýbajte sa používaniu abrazívnych prostriedkov, ktoré by mohli poškodiť povrch varnej dosky.

a) MASTNÉ NEČISTOTY

Tento postup sa odporúča pre nasledujúce situácie: striekance spôsobené vyprážaním alebo grilovaním mäsa.
- Nechajte varnú dosku vychladnúť.
- Prebytočnú tekutinu okolo hrnca odsajte kuchynskou utierkou a potom hrniec odstráňte.
- Očistite varnú plochu handričkou a čistiacim roztokom.
- V prípade potreby varnú dosku ešte raz vyčistite horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklo indukčných varných dosiek.

b) CUKROVÉ NEČISTOTY

Tento postup sa odporúča pre potraviny, ktoré je z dôvodu vysokého obsahu cukru potrebné okamžite odstrániť, aby sa predišlo poškodeniu povrchu varnej dosky (sirupy, džemy alebo konzervy).
- Kým je varná doska ešte teplá, odsajte prebytočnú tekutinu okolo hrnca kuchynskou utierkou a potom hrniec odstráňte.
- V prípade potreby odporúčame na odstránenie zvyšných zvyškov použiť škrabku pod ostrým uhlom.
- Očistite varnú plochu čistiacim roztokom a osušte ju kuchynskou utierkou.
- V prípade potreby varnú dosku ešte raz vyčistite horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklo indukčných varných dosiek.

c) ŠKROBOVÉ NEČISTOTY

Tento postup čistenia sa odporúča pre nasledujúce druhy potravín: cestoviny, ryža a zemiaky.
- Prebytočnú tekutinu okolo hrnca odsajte kuchynskou utierkou a potom hrniec odstráňte.
- Nechajte varnú dosku vychladnúť.
- Vlhkou handričkou navlhčite zvyšky škrobu. Nechajte pôsobiť niekoľko minút.
- Očistite varnú plochu handričkou a čistiacim roztokom.
- Po vyčistení varnú dosku utrite dosucha mäkkou handričkou.
- V prípade potreby varnú dosku ešte raz vyčistite horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na sklo indukčných varných dosiek.

POZNÁMKA: Tieto pokyny zohľadnite aj pri: vodných kruhoch, vápenných kruhoch, mastných škvrnách.

d) LESKLÉ KOVOVÉ SFARBENIE

Použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

4. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

4.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčný sporák sa nedá zapnúť.	Žiadna elektrina.	Uistite sa, že indukčný sporák je pripojený k zdroju napájania. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládanie nereaguje.	Ovládanie je zamknuté.	Odomknite ovládanie kontrolou v sekcii Ako produkt funguje.
Dotykové ovládanie je náročné na ovládanie.	Na ovládacích prvkoch môže byť zvyšky vody, alebo možno nevyvíjate správny tlak na tlačidlá.	Uistite sa, že oblasť dotykového ovládania je suchá a používajte správny tlak pri dotyku ovládacích prvkov.
Sklo sa škrabe.	Hrubé okraje riadu. Používajú sa nevhodné, abrazívne drôtiky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si sekcie Výber správneho riadu a Starostlivosť a čistenie.
Niektoré panvice vydávajú praskavé alebo klikajúce zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov, ktoré vibrujú odlišne).	To je pre riad bežné a neznamená to chybu.
Indukčná doska vydáva tichý bzučavý zvuk pri použití na vysokej teplote.	Toto je spôsobené technológiou indukčného varenia.	To je pre riad bežné a neznamená to chybu.
Zvuk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Ventilátor zabudovaný v indukčnej doske je zapnutý, aby zabránil prehrievaniu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej dosky.	To je normálne a nevyžaduje žiadnu akciu. Neprepínajte napájanie indukčnej dosky vypnutej pri stene, keď je ventilátor zapnutý.
Panvice sa nezahrievajú a na displeji sa objavuje písmeno U.	Indukčná varná doska nedokáže zachytiť panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže zachytiť panvicu, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je správne vycentrovaná na ňu.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčný sporák alebo varná zóna sa nečakane vypla, ozve sa tón a zobrazí sa chybový kód.	Technická chyba.	Prosím, zapíšte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej dosky na stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Na displeji sa objavuje varovanie d0	Stlačením dvoch tlačidiel naraz, kvapky vody alebo prach na sklo	Uistite sa, že nestláčate žiadne tlačidlá súčasne a vyčistite sporák, aby ste odstránili zvyšky vody alebo prachu.
Funkciu varenia nie je možné aktivovať.	Varná zóna je stále horúca.	Overte, či je symbol H viditeľný. Ak áno, počkajte, kým symbol zmizne, než budete pokračovať.
Funkcia Full Zone / Varycook sa neustále deaktivuje	1. Dva alebo viac hrncov sa používajú súčasne / v rovnakej varnej zóne. 2. Posúvate hrniec príliš rýchlo medzi sekciami.	1. Odstráňte všetky hrnce okrem jedného. 2. Pomaly posúvajte hrniec.
Praskanie alebo cvakanie	Dizajn vášho riadu, rôzne kovové vrstvy môžu vibrovať odlišne.	Nie je potrebná žiadna akcia. To je pri riade bežné.
Bzučanie	Indukčná technológia nastáva pri varení na vysokej úrovni.	Nie je potrebná žiadna akcia. Nižšie úrovne výkonu vytvoria menej zvuku.
Bzučanie	Vstavaný ventilátor je aktivovaný.	Nie je potrebná žiadna akcia. Ventilátor sa automaticky zastaví, keď sa sporák ochladí.
Vysokofrekvenčný pískavý zvuk	Viaceré varné zóny pracujú súčasne na maximálny výkon.	Nie je potrebná žiadna akcia. Nižšie úrovne výkonu vytvoria menej zvuku.
Hlasné pískanie	Riad je prázdny.	Naplňte riad vodou alebo jedlom.
Indukčný sporák alebo varná zóna sa nečakane vypla, ozve sa tón a zobrazí sa chybový kód.	Prehrievanie sa.	Vypnite sporák a na 10 minút odstráňte všetky panvice zo sklenenej plochy. Prosím, overte, či: panvice boli počas varenia prázdne; Na nižšie uvedenej produktovej ploche je akákoľvek prekážka; ak bol produkt vypnutý kvôli výpadku elektriny, aj keď len dočasne; Ak problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.

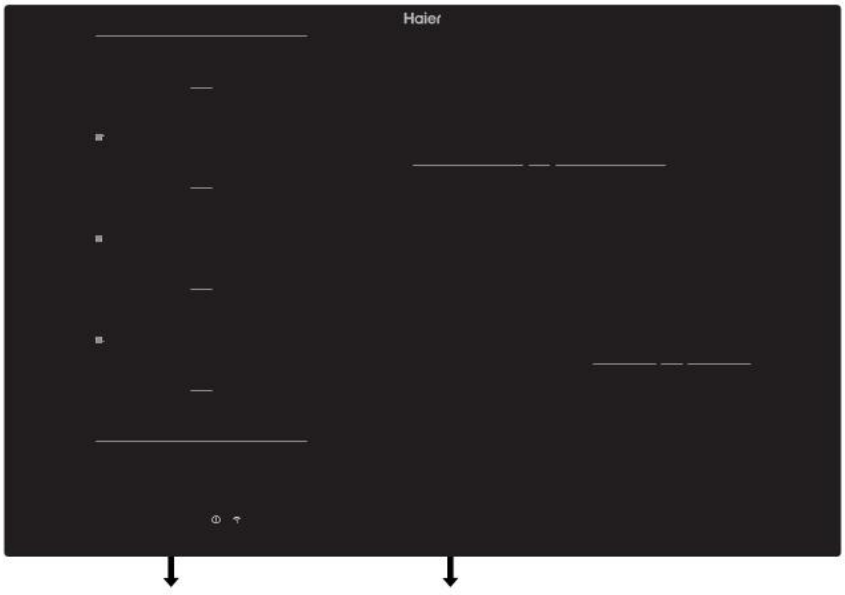
4.1.2 CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	MIESTO ZOBRAZENIA		OPATŘENÍ
E0			Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo		
E1			Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo		
E2			Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo		
E3			Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo		
E4	Vľavo	Vpravo	Skontrolujte kábel elektrickej siete a istič, skontrolujte napätie elektrickej siete, ak je v poriadku, zavolajte ASA
E5			Počkajte na vychladnutie, vyčistite a/alebo odstráňte cudzie telesá, zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		
E6	Vľavo vzadu	Vzadu vpravo	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo	Vpravo vpredu	
E7	Vľavo vzadu	Vzadu vpravo	Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo	Vpravo vpredu	
E8	Vľavo vzadu	Vzadu vpravo	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo	Vpravo vpredu	
E9			Zavolejte ASA
	Vpredu vľavo		

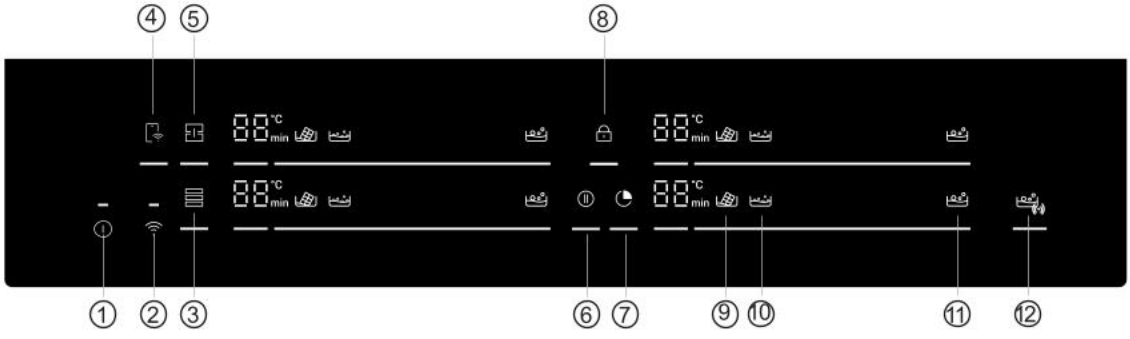
*ASA = Servisní středisko

5. PREDSTAVENIE VÝROBKU

5.1 POHĽAD NA VÝROBOK ZHORA



5.2. OVLÁDACÍ PANEL



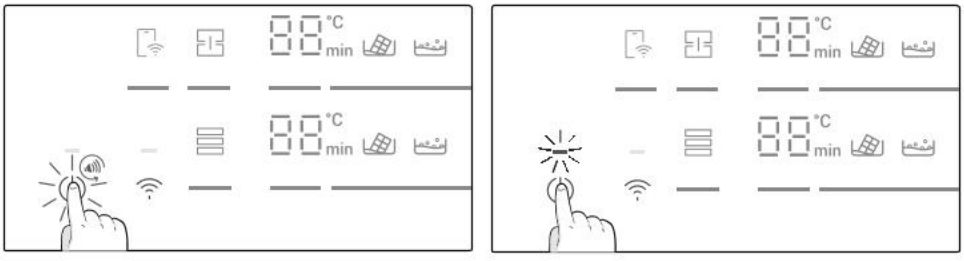
1. ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Diaľkové ovládanie
5. Plná zóna
6. Pauza
7. Časovač
8. Detský zámok
9. Topenie
10. Dusenie
11. Varenie
12. Varný senzor (*len ak je prítomný)

POZNÁMKA: Obrázky používateľského rozhrania zobrazené v nasledujúcich sekciách sa môžu mierne líšiť od tých uvedené vyššie; avšak celková funkčnosť a využitie produktu zostávajú nezmenené.

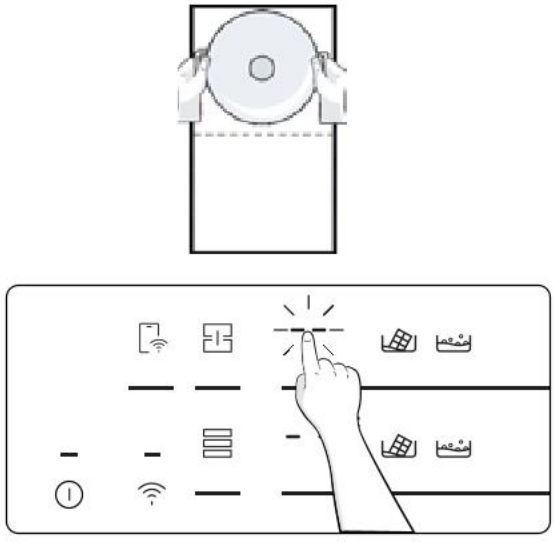
6. FUNGOVANIE SÚČINU

6.1 PRVÉ POUŽITIE

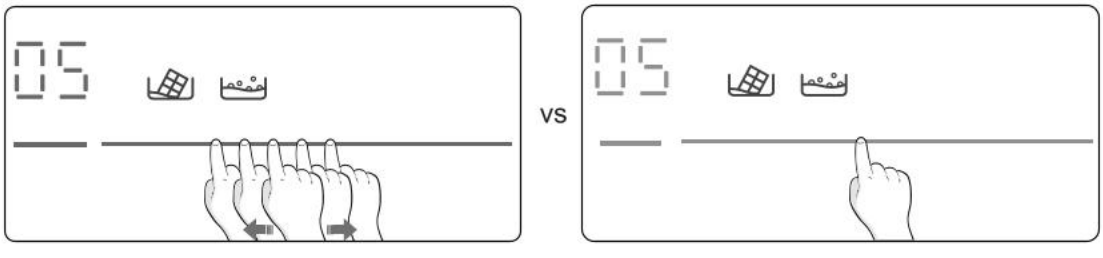
ZAPÍNANIE/VYPÍNANIE SPORÁKA



VYBERTE VARNÚ ZÓNU



88 NASTAVTE ÚROVEŇ VÝKONU



Používateľ môže meniť úroveň výkonu počas varenia, opakujúc rovnaký proces. Číslice Ukážte nastavenú úroveň výkonu: Každá varná zóna má iný počet úrovní výkonu od 1 (min) do 15 (max). Každá úroveň má automatické vypnutie, ktoré môže trvať od 1 do 8 hodín.

Čas úrovne výkonu (hodina)

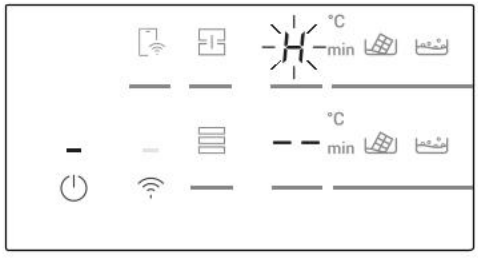
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting , Smerming , Boiling je možné vybrať rolovaním na posuvníku v súlade s príslušnými ikonami.

POZOR: po zapnutí varnej dosky alebo po skončení varenia, ak je bez prúdu
Úroveň je nastavená do jednej minúty, hob sa vypne.

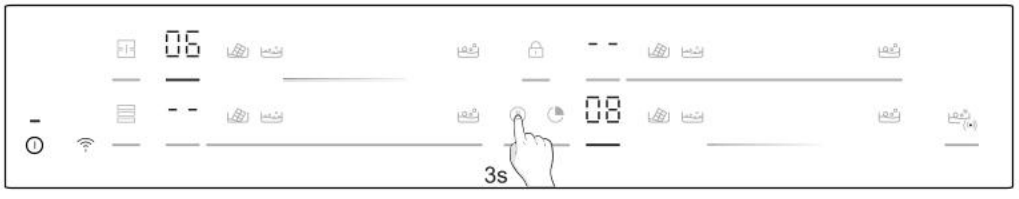
Ak displej zobrazuje , znamená to, že:
- Hrniec nie je umiestnený v zvolenej varnej zóne;
- Panvica nie je správne umiestnená/vôbec nie položená na sporák;
- Pot nie je vhodný na indukciu;
- Rozmery nádoby sú menšie ako minimálny priemer nádoby požadovaný vo vybranej zóne.
- Ak nie je vhodný hrniec umiestnený do 1 minúty, varná zóna sa vypne

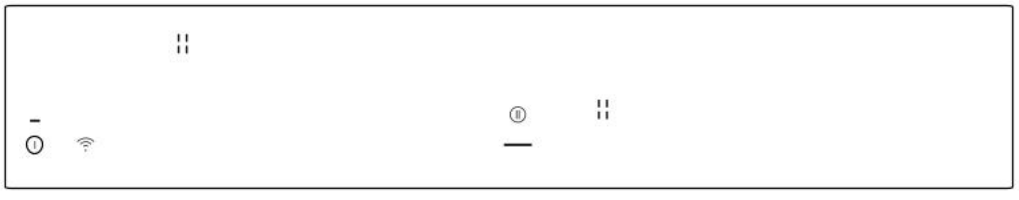
VAROVANIE PRED TEPLOTOU V ZÓNE VARENIA





PAUZA VARENIA

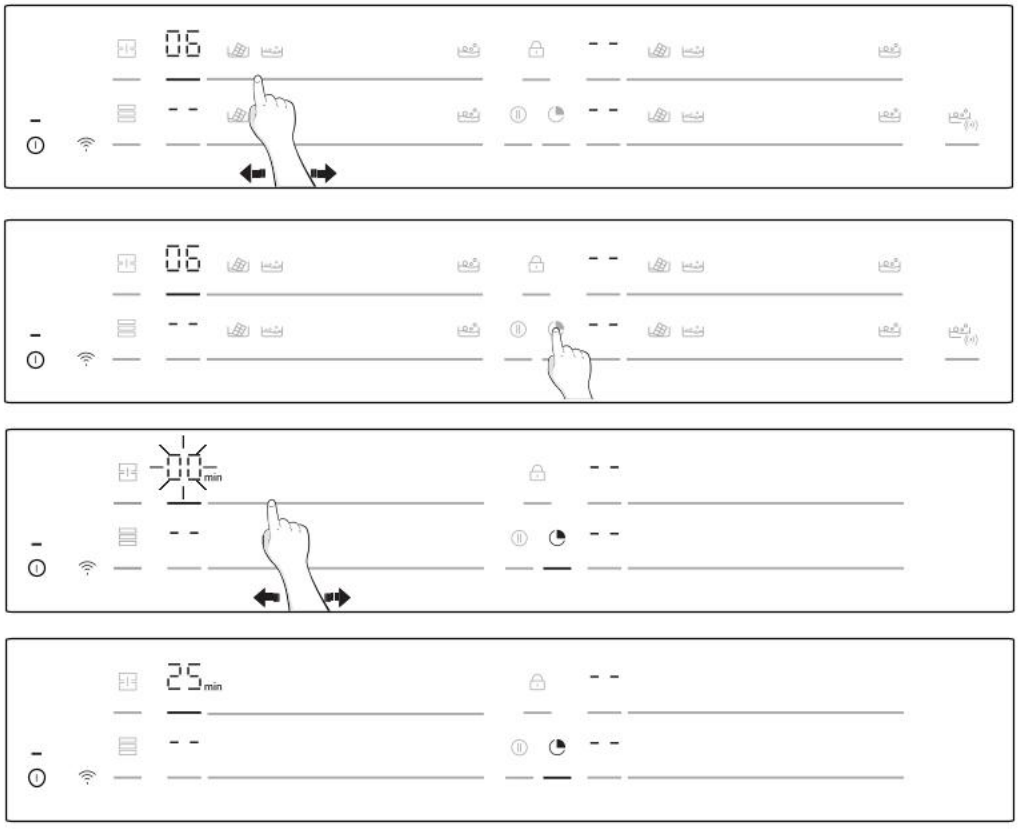




UPOZORNENIE: Pri vstupe do režimu pauzy sú všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF vypnuté. Týmto spôsobom je možné indukčný hob vždy vypnúť pomocou ovládača ON/OFF v prípade núdze.

NASTAVTE ČAS VARENIA

Keď čas uplynie, vybraná varná zóna sa vypne.

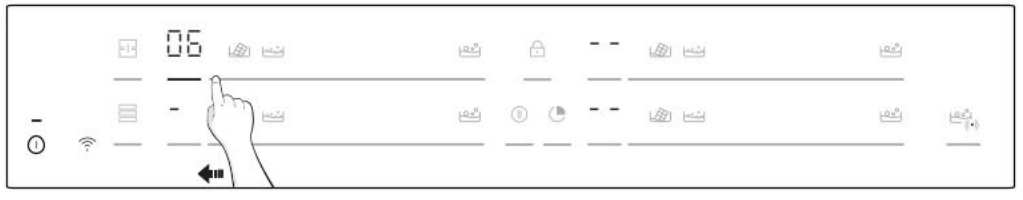


PRESTAŇ VARIŤ

A

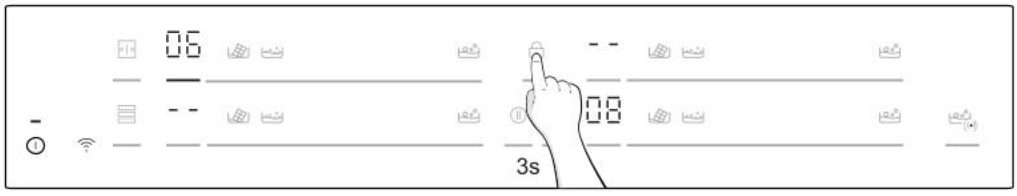


B

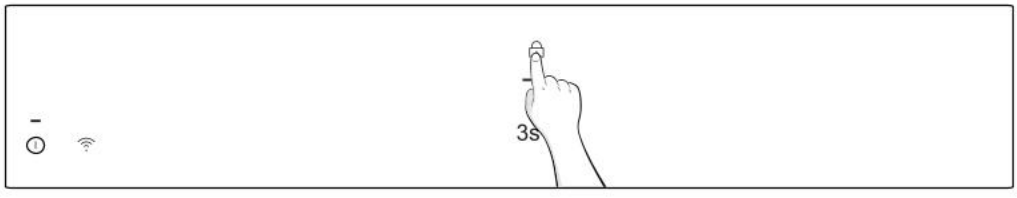


ZÁMOK KĽÚČA

ON



OFF

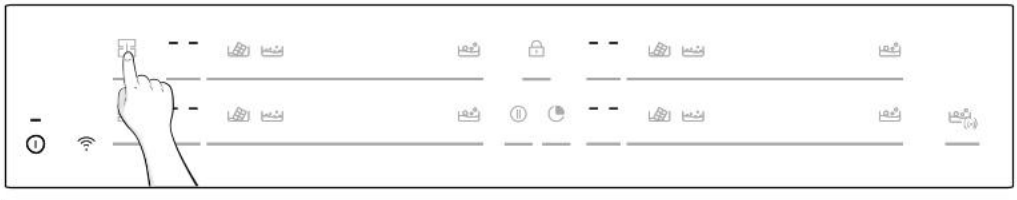


POZNÁMKA: Ak je sporák vypnutý, zatiaľ čo je aktívny detský zámok, obrazovka zostane zamknutá, keď porák je opäť zapnutý.

CELÁ ZÓNA

Celá zóna je varná plocha, ktorá vzniká kombináciou viacerých varných zón v prednej a zadnej polohe vytvorením jedinej vertikálnej zóny. Hrnce sa musia umiestňovať podľa pokynov v " Rozmery a umiestnenie".

ON



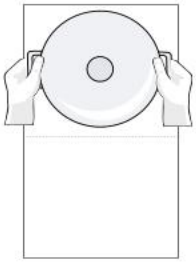
OFF



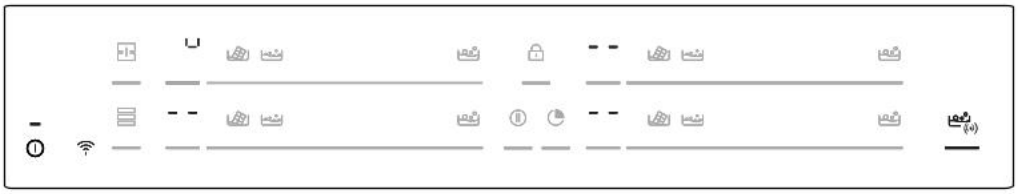


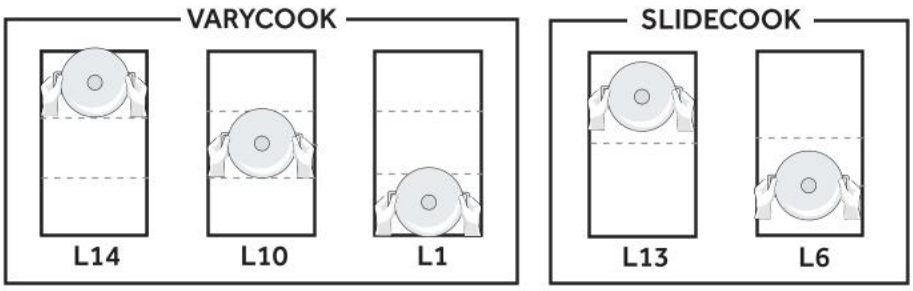
ZÓNA VARYCOOK / ZÓNA SLIDECOOK

Táto funkcia sa používa na prednastavenie pevných úrovní výkonu v rôznych oblastiach podľa polohy hrniec: VARYCOOK vysoký (l.14), stredný (l.10), nízky (l.1). SLIDECOOK vysoký (l.13), nízky (l.6). Pre minimálny priemer hrnca pracujúci s touto funkciou pozri do strednej pozície v obdĺžnikovej oblasti zobrazenej v tabuľke v sekcii ""Rozmery a umiestnenie"".”

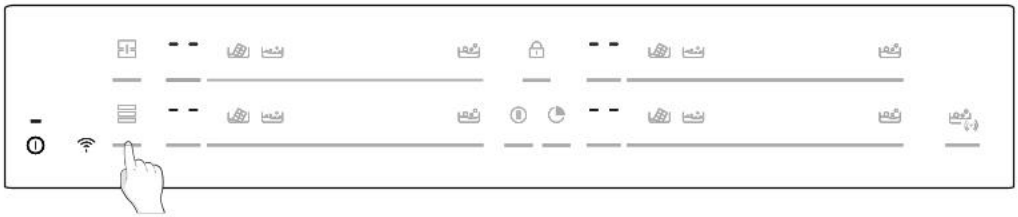








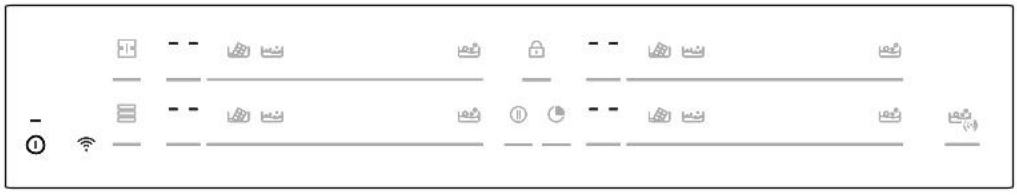
ON





OFF



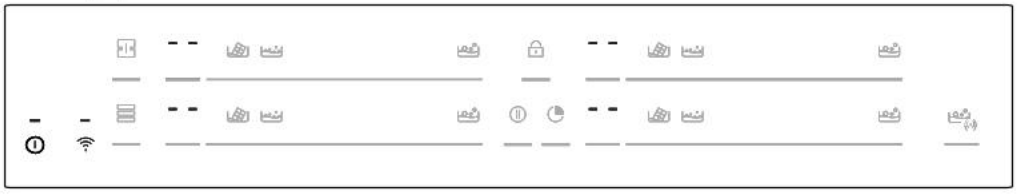


6.2 PRIPOJITEĽNOSŤ

6.2.1. NASTAVENIA Wi-Fi

Wi-Fi ZAPNUTÉ



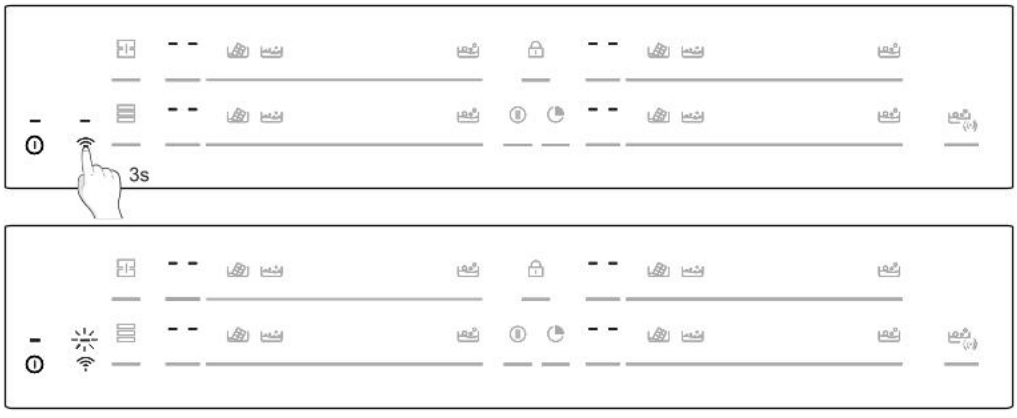


Wi-Fi VYPNUTÉ



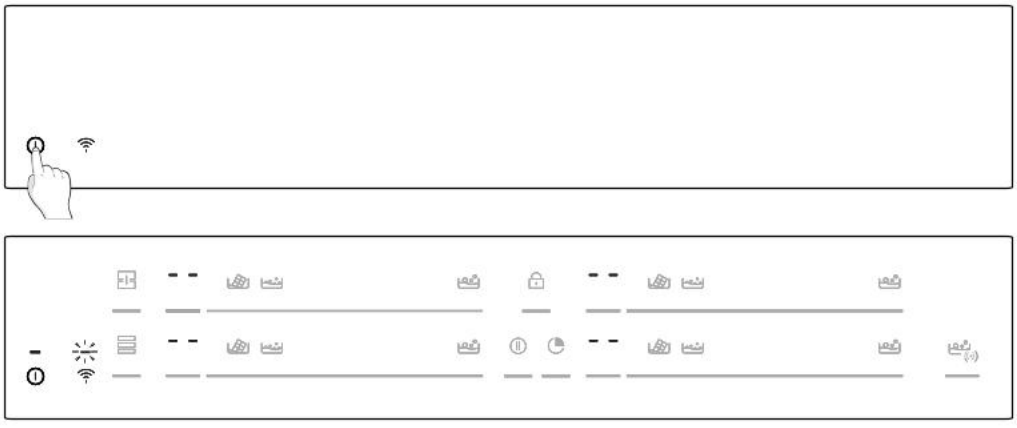


RESETOVANIE Wi-Fi



6.2.2 PRIPOJENIE K APLIKÁCII hOn

RÝCHLE SPÁROVANIE



Postupujte podľa krokov v aplikácii.

Registrácia nového používateľa

1



Kliknite na "Registrovať".

2



Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo pomocou e-mailu.

Registrácia rýchleho spárovania



Vyberte "Pridať spotrebič"



Povoľte prístup k polohe



Vyberte Varnú dosku z kategórie spotrebičov



Zapnite spotrebič; ak je už zapnutý, vypnite ho a znova zapnite

5

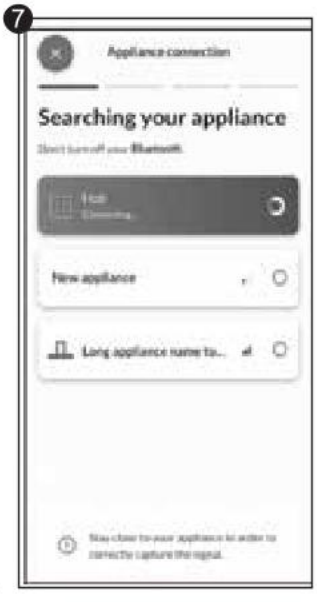


Po zapnutí aplikácia hOn začne vyhľadávať váš domáci spotrebič

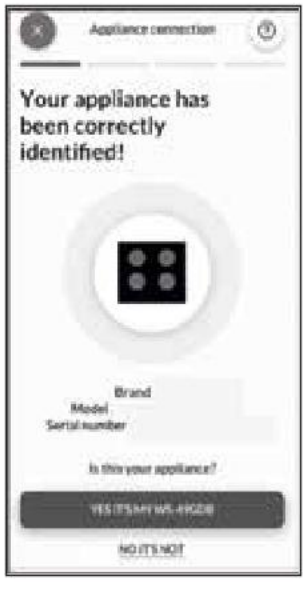
6



7



Vyberte svoj domáci spotrebič, klepnite na "pripojiť" a počkajte niekoľko sekúnd



Vaša varná doska bude nájdená a prostredníctvom aplikácie hOn môžete zobrazovať a nastavovať funkcie/recepty

Spis treści

367 Przed rozpoczęciem

370 Wytyczne dotyczące gotowania

375 Czyszczenie i konserwacja

376 Wyświetlanie i kontrola awarii

379 Wprowadzenie do produktu

380 Działanie iloczynu

WITAMY

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze rezultaty, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, w tym wskazówek bezpieczeństwa, oraz zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości. Przed instalacją płyty grzewczej zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny w przypadku napraw. Sprawdź, czy podczas transportu nie doszło do uszkodzeń, a jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości, przed użyciem skonsultuj się z technikiem. Materiały opakowaniowe przechowuj poza zasięgiem dzieci.

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

1. PRZED ROZPOCZĘCIEM

1.1 INFORMACJE OGÓLNE

Przed rozpoczęciem użytkowania należy wiedzieć, że wszystkie funkcje tej płyty grzewczej zostały zaprojektowane zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami bezpieczeństwa.

Z tego powodu:
- Niektóre funkcje zostaną aktywowane lub automatycznie dezaktywowane w przypadku braku naczyń na polach grzewczych lub gdy nie są one prawidłowo ustawione.
- W innych przypadkach funkcje zostaną automatycznie dezaktywowane po kilku sekundach, gdy wymagają wykonania więcej niż jednego kroku (np. "WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ" bez "WYBORU POLA GRZEWCZEGO").
- W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenie może nie wyłączyć się natychmiast, nawet jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone, ponieważ znajduje się w fazie chłodzenia; symbol H będzie wyświetlany na wyświetlaczu pola grzewczego do momentu jego ostygnięcia.

Bezpieczna aktywacja: produkt jest aktywowany po wykryciu naczynia na polu grzewczym. Proces nagrzewania nie rozpocznie się lub zostanie przerwany, jeśli na polu grzewczym nie ma naczynia lub zostanie ono usunięte.

Bezpieczne wyłączenie: ze względów bezpieczeństwa każde pole grzewcze ma maksymalny czas pracy, który zależy od ustawionego maksymalnego poziomu mocy.

1.2 ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

Gdy produkt jest używany po raz pierwszy, płyta jest ustawiona na maksymalną dostępną moc. Różne limity mocy można dobierać zgodnie z systemem zasilania domowego, korzystając z funkcji zarządzania energią.

Jak ustawić zarządzanie zasilaniem

Możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu absorpcji mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając do. Różne zakresy mocy.
Płyty indukcyjne mogą automatycznie się ograniczać, aby pracować przy niższym poziomie mocy, Aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby wejść w Funkcję Zarządzania Energią:

Włącz płytę, a potem naciśnij ⏻ przez 5 sekund.
Wskaźnik timera pokaże "P8", co oznacza poziom mocy 8. Domyślny tryb to 7,4kW.

Przejść na kolejny poziom

Przewiń suwak w lewo i prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
Jest 8 poziomów mocy, od "P1" do "P8". Wskaźnik timera pokaże jeden z nich

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

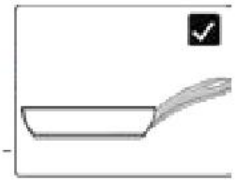
Funkcja potwierdzenia i wyjścia z zarządzania zasilaniem

Dla potwierdzenia wyłącz płytę. Poziom zasilania zostanie zapisany automatycznie. Wybrana wartość to. Jest na stałe przechowywany i pozostaje nawet po wyłączeniu głównego zasilania.
Aby zmienić poziom mocy, powtórz opisane powyżej operacje.
UWAGA: w zależności od wyboru zarządzania zasilaniem, niektóre poziomy mocy i funkcje strefy gotowania mogły być automatycznie ograniczone, aby nie przekraczały wybranej wartości. W szczególności, jeśli o poziomie zarządzania mocą ustawionym poniżej 4,5kW, funkcji Boost, Varycook i trochę gotowania. Przygotowania w aplikacji nie mogły zostać wybrane.
W szczególności wybór ostatniego poziomu mocy może być odrzucony/dostosowany do dostępnej ilości mocy resztkowej z poprzedniego ustawienia.

1.3. WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ

1.3.1. Charakterystyka naczyń

Używaj wyłącznie naczyń oznaczonych symbolem indukcji.
Używaj wyłącznie naczyń z idealnie płaskim dnem. W przeciwnym razie mogą wystąpić następujące sytuacje:
- Brak wykrycia naczynia;
- Niska wydajność;
- Niepożądane dźwięki.

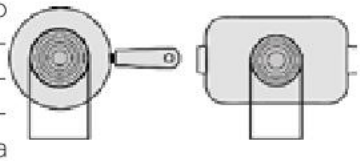


Używaj wyłącznie naczyń z gładkim dnem, aby uniknąć zarysowania powierzchni płyty grzewczej;
UWAGA: aby zminimalizować ryzyko zarysowań, należy w miarę możliwości unikać przesuwania naczyń po szklanej powierzchni.

Test z użyciem magneseu

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego naczynia muszą zawierać żelazo. Jeśli posiadasz już naczynia, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Naczynia są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.
Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika, kamionka.

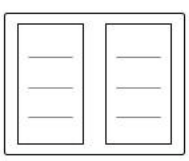
1.3.2 Naczynia wyższej jakości



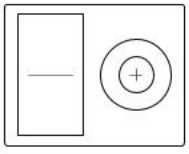
Wszystkie naczynia oznaczone symbolem indukcji są zasadniczo odpowiednie do użycia. Jednak w zależności od rodzaju dna ich działanie może się różnić. Średnica naczynia podawana przez producentów odnosi się do wymiaru zewnętrznego. Rzeczywista powierzchnia ferromagnetyczna na spodzie — niezbędna do gotowania indukcyjnego — może być mniejsza, w zależności od marki i rodzaju naczynia. Aby sprawdzić jej wielkość, wykonaj test magnesem opisany w powyższym akapicie.

Wymiary i rozmieszczenie

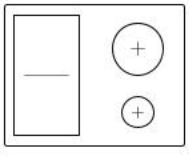
Zawsze używaj pola grzewczego, które najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia. Umieść naczynie, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowane na polu grzewczym.
UWAGA: zaleca się, aby nie używać naczyń, które wykraczają poza obrys pola grzewczego.
Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty grzewczej, należy używać naczyń o średnicy dna mieszczącej się w zakresie podanym w poniższej tabeli.



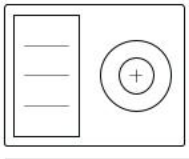
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



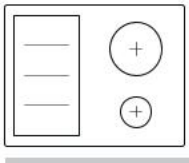
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



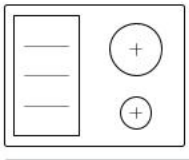
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

UWAGA: użycie naczynia mniejszego niż wymagane minimum może spowodować, że nie zostanie ono wykryte. W przypadku użycia naczynia większego niż wymagane maksimum mogą wystąpić nieprawidłowości w działaniu lub obniżona wydajność.

UWAGA: nie umieszczaj naczynia na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub chłodzenia.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

2.1 TABELA MOCY

POZIOM MOCY	SYMBOL	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**
OFF		–	–

*Smażenie naleśników w sposób ciągły na poziomie 5-6.
**Rozpuszczanie na poziomie 2, gdy produkt zacznie się rozpuszczać, przełącz na poziom 1, aby utrzymać go w stanie płynnym.

2.2 TABELA GOTOWANIA

INSTRUKCJE GOTOWANIA MANUALNEGO					CODZIENNE GOTOWANIE I PROGRAMY SPECJALNE DOSTĘPNE	CODZIENNE GOTOWANIE, PRZEPISY I PROGRAMY SPECJALNE	DOSTĘPNE PRZEPISY KULINARNE Z CZUJNIKIEM
KATEGORIA ŻYWNOŚCI	PRZEPIS	Wstępne nagrzewanie		Gotowanie	NA URZĄDZENIU	DOSTĘPNE PROGRAMY	W APLIKACJI (*)
		Faza wstępnego nagrzewania	Poziom mocy	Poziom mocy		W APLIKACJI	
Makaron i ryż	Makaron	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Mrożone smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14			
	Grillowane warzywa Papryka, cukinia i	Rozgrzewanie grilla	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, cuketa a baklażán bakłażan	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13			
Jajka i produkty jajeczne	Jajka na twardo	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Jajka sadzone	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10			
	Naleśniki	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	5 - 6			
Sosy, kremy i desery	Sos pomidorowy	Gotowanie sosów	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Roztopiony ser	Roztápanie	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			

2.3 PRZYGOTOWYWANIE POTRAW Z APLIKACJĄ

Preci Probe jako termometr (Dostępne w zależności od modelu)

Ustaw w aplikacji hOn temperaturę docelową, którą chcesz osiągnąć, włóż PreciProbe do żywności lub za pomocą akcesorium do płynów, a w aplikacji zobaczysz wzrost temperatury aż do osiągnięcia temperatury docelowej.
Pomoże Ci to precyzyjnie utrzymywać temperaturę wszystkich rodzajów żywności. Nie można go używać, gdy działa funkcja Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funkcja "Cook with me"
Wybierz w aplikacji hOn przepisy lub programy specjalne, postępuj krok po kroku zgodnie z instrukcjami przygotowania, a płyta grzewcza 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.
Żywność przygotowana w ten sposób będzie bardziej soczysta i delikatna oraz zachowa swoje właściwości odżywcze, dzięki czemu będzie zdrowsza i smaczniejsza.
Przejdź do aplikacji hOn i wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, umieść worek z żywnością w naczyniu z wodą, a indukcyjna płyta grzewcza ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

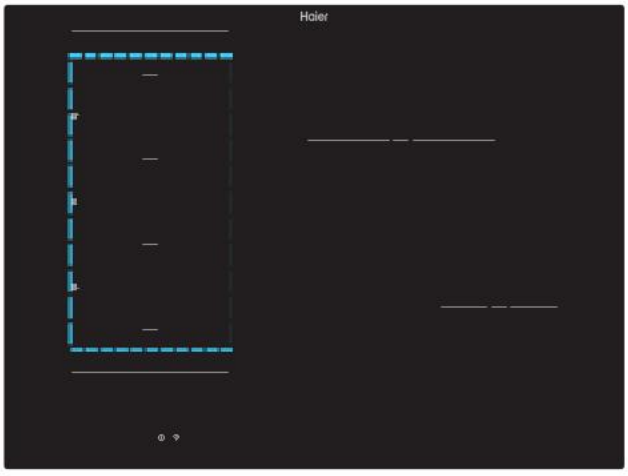
Grill
Wybierz kategorię żywności w aplikacji hOn, wybierz ten rodzaj gotowania, a indukcyjna płyta grzewcza automatycznie nagrzeje grill do odpowiedniej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu
Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do przygotowywania sosów, gulaszów, dań duszonych oraz wszystkich potraw wymagających średnio długiego, z góry określonego czasu gotowania.

Gotowanie na parze
Dzięki funkcji gotowania na parze możesz przygotowywać żywność, taką jak warzywa, mięso lub ryby, w naczyniach wyposażonych w koszyk do gotowania na parze. Gotowanie na parze jest szybsze niż gotowanie w wodzie, ponieważ żywność nie jest zanurzona w płynie, przez co traci mniej składników odżywczych i zachowuje zawartość witamin, co poprawia smak oraz strukturę potraw, czyniąc je bardziej zwartymi i przyjemniejszymi.
W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

2.4 CZUJNIK BIONICZNY

Te czujniki są dostępne dla ulepszonych metod gotowania: Gotowanie, Grillowanie, Smażenie na patelni i Smażenie w głębokim tłuszczu. Wszystkie są dostępne w sekcji Everyday Cooking (aplikacja hOn) oraz na wybranych polach grzewczych.



Wskazówki dotyczące użytkowania

• Wydajność gotowania może się różnić w zależności od jakości naczyń: patrz punkt Optymalna średnica dna naczynia wynosi 18 cm.

• Naczynie musi być umieszczone centralnie na polu grzewczym i nie może być przesuwane podczas początkowej fazy gotowania (fazy wstępnego nagrzewania).

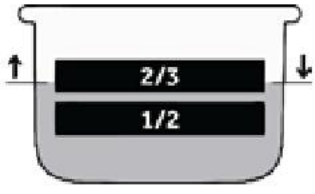
• Funkcję należy uruchamiać wyłącznie wtedy, gdy płyta grzewcza jest zimna.

• Jednocześnie można korzystać tylko z jednej funkcji.

2.4.1 Czujnik gotowania

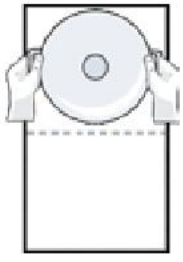
Ta funkcja sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze, eliminując potrzebę ciągłego monitorowania lub ręcznej regulacji. Czujnik gotowania nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc do poziomu delikatnego podtrzymywania wrzenia po osiągnięciu temperatury wrzenia.

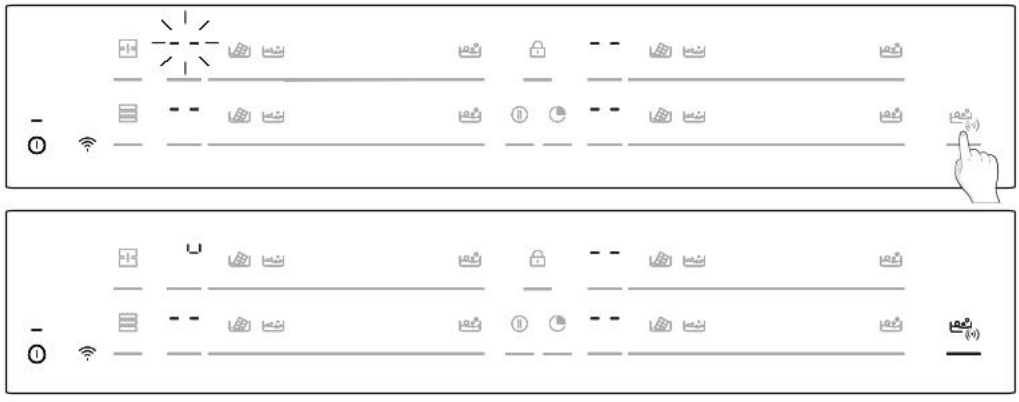
• Napełnij naczynie zimną wodą do poziomu od ½ do 2/3 jego pojemności.



• Umieść naczynie na płycie grzewczej i wybierz pole grzewcze.

• Następnie naciśnij ikonę czujnika gotowania.





• Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzewcza wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy i automatycznie zmniejszy moc do poziomu podtrzymywania gotowania. Poziom ten można regulować ręcznie.





2.4.2 Czujnik grillowania, smażenia na patelni i głębokiego smażenia

• Funkcje te są dostępne wyłącznie w sekcji Codzienne Gotowanie (aplikacja hOn)
• Do grillowania i smażenia na patelni zaleca się użycie pustej naczyń przed aktywacją funkcji.
• Do smażenia na głębokim oleju zaleca się napełnienie naczynia 1,5 litra olejem do smażenia (około 5 cm głębokości oleju smażowego) przed aktywacją funkcji. Olej do smażenia musi mieć temperaturę otoczkową.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
3.1 OGÓLNE ZALECENIA

Regularne czyszczenie może wydłużyć żywotność urządzenia.
- Czyść płytę grzewczą po każdym użyciu;
- Zawsze używaj naczyń z czystym dnem;
- Zarysowania powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzewczej;
- Używaj specjalnego środka czyszczącego przeznaczonego do powierzchni płyty grzewczej;
- Używaj specjalnego skrobaka do szkła.

3.2. CZYSZCZENIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że pola grzewcze są wyłączone. Zawsze pamiętaj o przestrzeganiu zalecanych instrukcji czyszczenia i unikaj stosowania środków ściernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej.

a) ZABRUDZENIA Z TŁUSZCZU

Ta procedura jest zalecana w następujących sytuacjach: rozpryski spowodowane smażeniem lub grillowaniem mięsa.
- Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie.
- Zbierz nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- Wyczyść powierzchnię płyty szmatką i roztworem detergentu.
- W razie potrzeby wyczyść płytę grzewczą po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

b) ZABRUDZENIA Z CUKRU

Ta procedura jest zalecana w przypadku produktów spożywczych, które ze względu na wysoką zawartość cukru należy niezwłocznie usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty grzewczej (syropy, dżemy lub konfitury).
- Gdy płyta grzewcza jest jeszcze ciepła, zbierz nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałych resztek.
- Wyczyść powierzchnię gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- W razie potrzeby wyczyść płytę grzewczą po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

c) ZABRUDZENIA ZE SKROBII

Ten sposób czyszczenia jest zalecany dla następujących rodzajów żywności: makaronu, ryżu i ziemniaków.
- Wchłoń nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie.
- Użyj wilgotnej ściereczki, aby zwilżyć pozostałości skrobi. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię gotowania ściereczką i roztworem detergentu.
- Po wyczyszczeniu wytrzyj płytę indukcyjną do sucha miękką ściereczką.
- W razie potrzeby wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

UWAGA: Prosimy stosować te instrukcje również w przypadku: śladów po wodzie, osadów wapiennych, plam z tłuszczu.

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię za pomocą ściereczki.

4. WYŚWIETLANIE AWARII I KONTROLA

4.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Płyty indukcyjnej nie można włączyć.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilacza. Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie doszło do przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń po wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe jest nieresponsywne.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokuj sterowanie, sprawdzając sekcję Jak działa produkt.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na sterach może być osad wody albo nie wywierasz odpowiedniego nacisku na przyciski.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i używaj odpowiedniego nacisku podczas dotykania sterów.
Szkło jest drapane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używa się nieodpowiedniego, ściernego środka lub środków czystości.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz sekcje Wybór odpowiednich naczyń oraz Pielęgnacja i czyszczenie.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają inaczej).	To normalne dla naczyń i nie oznacza wady.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu na wysokim poziomie.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	To normalne dla naczyń i nie oznacza wady.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytkę indukcyjną ma zapobiegać przegrzewaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	To normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączaj zasilania do płyty indukcyjnej przy ścianie, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się litera U.	Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała do strefy gotowania lub nie jest odpowiednio wycentrowana na niej.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Wycentruj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada wielkości strefy gotowania.
Kuchenka indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu.	Błąd techniczny.	Proszę zapisywać litery i cyfry błędów, wyłączać zasilanie płyty indukcyjnej przy ścianie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie d0	Naciskając dwa przyciski jednocześnie, krople wody lub kurz na szybie	Upewnij się, że nie naciskasz żadnych przycisków jednocześnie i wyczyść płytę, żeby usunąć resztki wody lub kurzu.
Funkcja Boiling nie może być aktywowana.	Strefa gotowania jest wciąż gorąca.	Sprawdź, czy symbol H jest widoczny. Jeśli tak, poczekaj, aż symbol zniknie, zanim przejdziesz dalej.
Funkcja pełnej strefy / Varycook ciągle jest dezaktywowana	1. Dwa lub więcej garnków jest używanych jednocześnie / w tej samej strefie gotowania. 2. Przesuwasz doniczkę zbyt szybko między sekcjami.	1. Usuń wszystkie doniczki oprócz jednego. 2. Przesuwaj garnek powoli.
Trzaskanie lub klikanie	Projektowanie naczyń wymaga różnych warstw metalu, które mogą drgać inaczej.	Nie trzeba nic robić. To normalne w przypadku naczyń kuchennych.
Brzęczenie	Technologia indukcyjna, która zachodzi podczas gotowania na wysokich poziomach mocy.	Nie wymaga żadnej akcji. Niższe poziomy mocy powodują mniej dźwięku.
Szum	Wbudowany wentylator jest aktywowany.	Nie jest to wymagane żadne działanie. Wentylator automatycznie przestaje działać, gdy płyta się schłodzi.
Wysoki gwizd	Wiele stref gotowania działa jednocześnie na maksymalnej mocy.	Nie wymaga żadnej akcji. Niższe poziomy mocy powodują mniej dźwięku.
Głośny gwizd	Naczynia są puste.	Napełnij naczynia wodą lub jedzeniem.
Kuchenka indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu.	Przegrzewanie.	Wyłącz płytę i zdejmij wszystkie formy z powierzchni szkła na 10 minut. Proszę sprawdzić, czy: patelnie były puste podczas gotowania; na poniższym obszarze produktu występuje jakakolwiek przeszkoda; jeśli produkt został wyłączony z powodu przerwy w dostawie prądu, nawet tymczasowej; Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń po wykwalifikowanego technika.

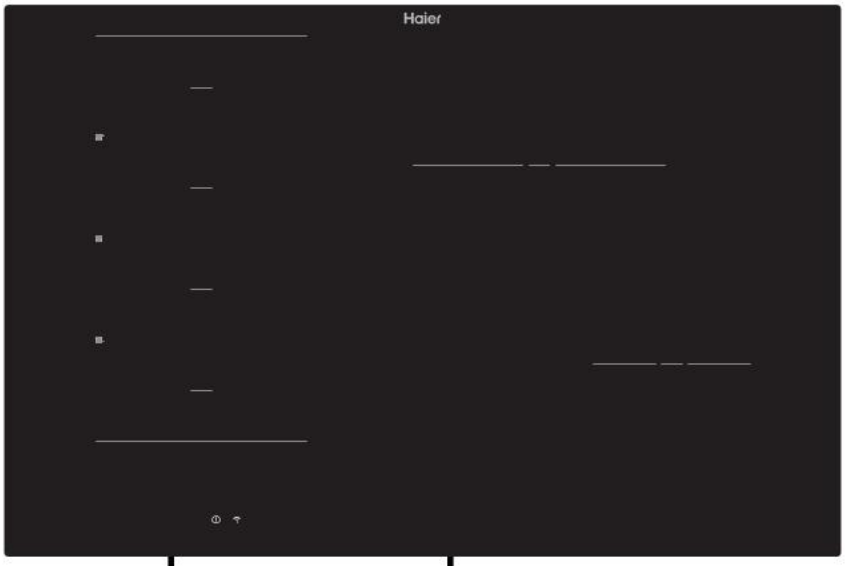
4.1.2 KODY BŁĘDÓW

KOD USTERKI	MIEJSCE WYŚWIETLANIA		DZIAŁANIA
E0			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E1			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E2			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E3			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E4	po lewej	po prawej	Sprawdź kabel sieciowy i wyłącznik obwodu, a także napięcie zasilania sieciowego i jeśli nie znajdziesz żadnych nieprawidłowości, skontaktuj się z ASA
E5			Poczekaj na ostygnięcie, wyczyść i/lub usuń ciała obce Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E6	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E7	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Zavolejte ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E8	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E9			Zavolejte ASA
	Przedni lewy		

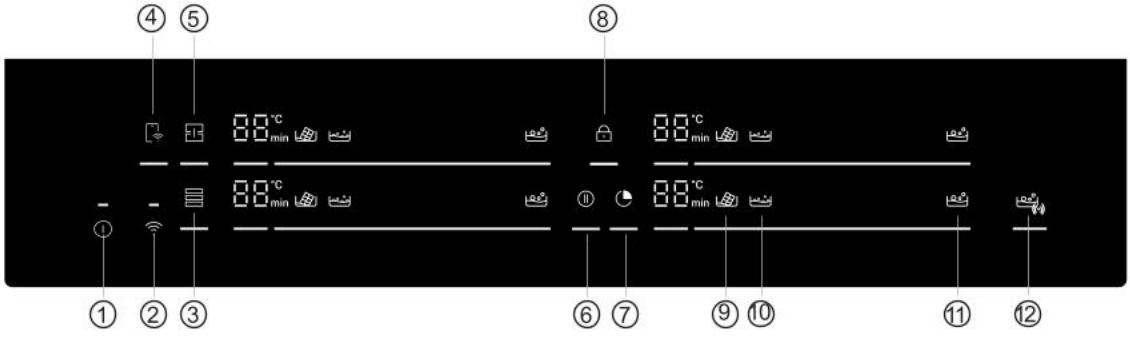
*ASA = Centrum Serwisowe

5. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

5.1 WIDOK PRODUKTU Z GÓRY



5.2. PANEL STEROWANIA



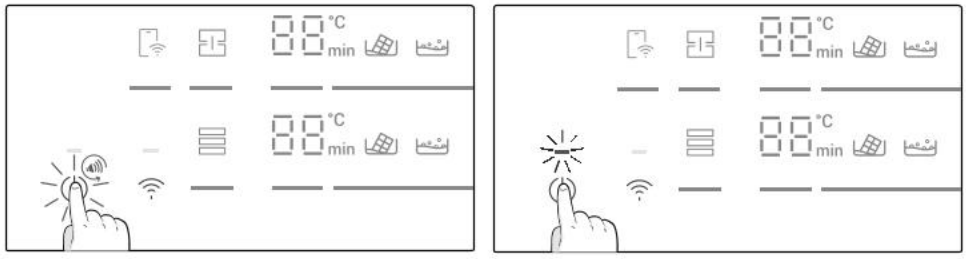
1. WŁĄCZA/WYŁĄCZA
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Zdalne sterowanie
5. Pełna strefa
6. Pauza
7. Timer
8. Zabezpieczenie dla dzieci
9. Topnienie
10. Duszenie się
11. Gotowanie
12. Czujnik gotowania (*tylko jeśli jest obecny)

UWAGA: Obrazy interfejsu użytkownika pokazane w poniższych sekcjach mogą nieco różnić się od tych przedstawione powyżej; jednak ogólna funkcjonalność i sposób użytkowania produktu pozostają niezmienione.

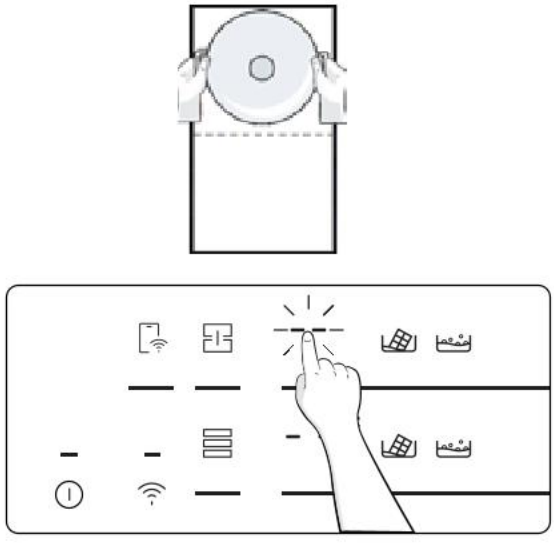
6. DZIAŁANIE ILOCZYNU

6.1 PIERWSZE ZASTOSOWANIE

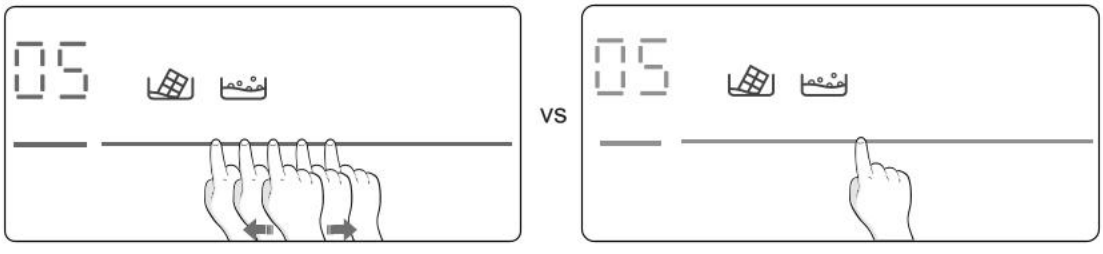
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY



WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA



USTAW POZIOM MOCY



Użytkownik może zmieniać poziom mocy podczas gotowania, powtarzając ten sam proces. Cyfry Pokaż zestaw poziomów mocy: Każda strefa gotowania ma inną liczbę poziomów mocy, które się wydają od 1 (min) do 15 (maksymalnie). Każdy poziom ma automatyczne wyłączenie, które może trwać od 1 do 8 godzin.

Czas poziomu mocy (godzina)

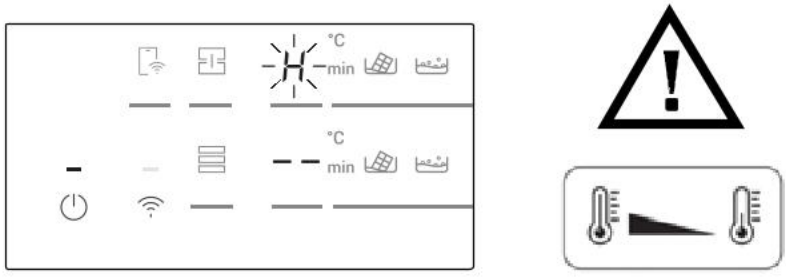
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Topnienie , duszenie , gotowanie można wybrać poprzez przewijanie suwaka zgodnie z odpowiednimi ikonami.

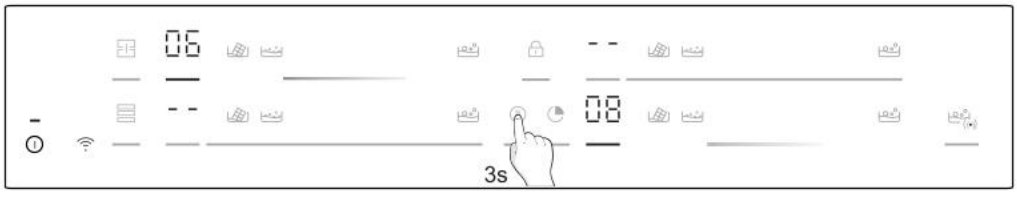
UWAGA: po włączeniu płyty kuchennej lub po zakończeniu wszystkich gotowań, jeśli to brak prądu Poziom jest ustawiony w ciągu minuty, płyta się wyłącza.

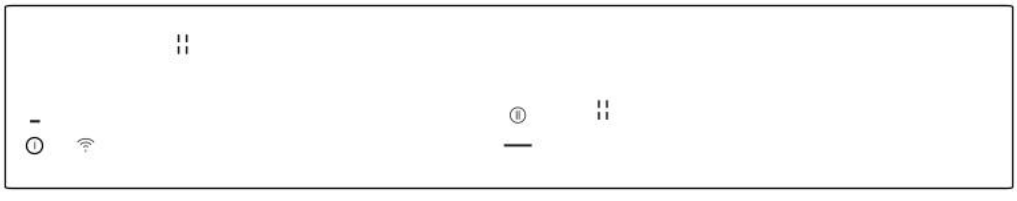
Jeśli wyświetlacz pokazuje , oznacza to, że:
- Garnek nie jest ustawiony w wybranej strefie gotowania;
- Patelnia nie jest prawidłowo ustawiona/w ogóle nie jest ustawiona na kuchence;
- Potencjometr nie nadaje się do indukcji;
- Wymiary garnka są mniejsze niż minimalna średnica garnka wymagana w wybranej strefie.
- Jeśli odpowiedni garnek nie zostanie ustawiony w ciągu 1 minuty, strefa gotowania się wyłącza

OSTRZEŻENIE O TEMPERATURZE STREFY GOTOWANIA



PRZERWA GOTOWANIA

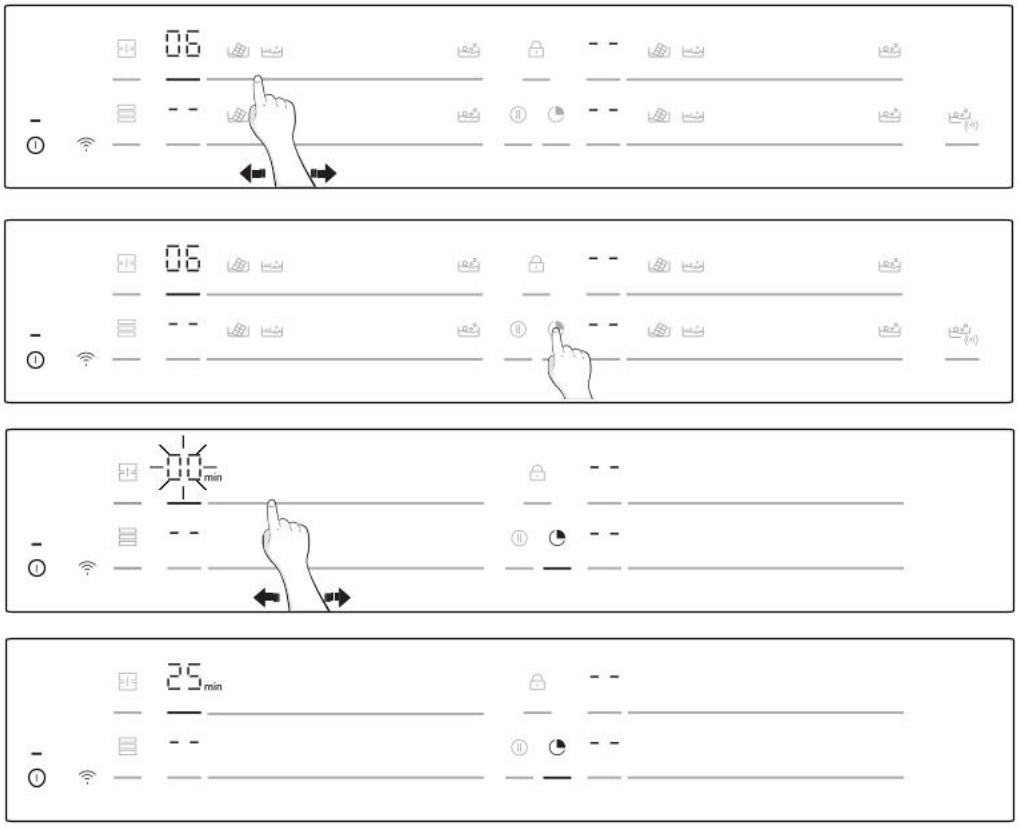




UWAGA: Po wejściu w tryb pauzy wszystkie elementy sterujące oprócz ON/OFF są wyłączone. Dzięki temu płytę indukcyjną zawsze można wyłączyć za pomocą sterowania ON/OFF w razie nagłej sytuacji.

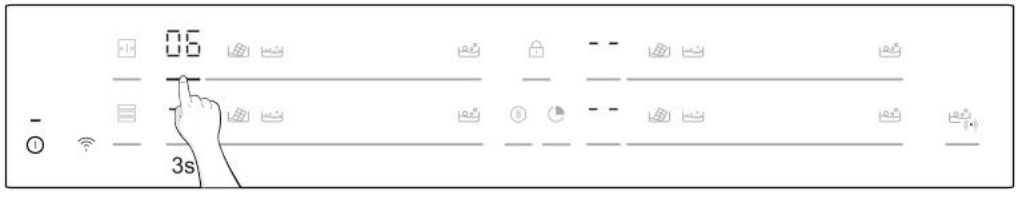
USTALONY CZAS GOTOWANIA

Po upływie czasu wybrana strefa gotowania zostanie wyłączona.



PRZESTAŃ GOTOWAĆ

A

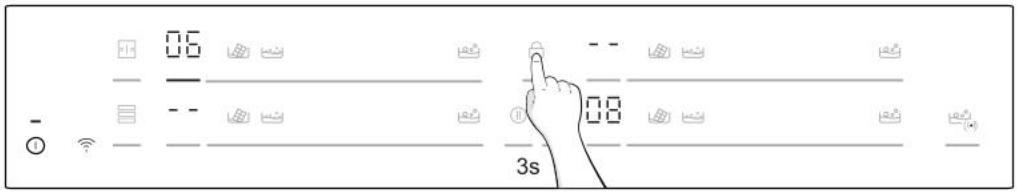


B

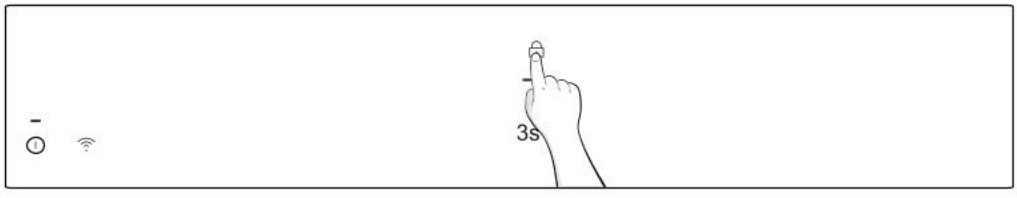


ZAMEK KLUCZA

ON



OFF



UWAGA: Jeśli płyta jest wyłączona podczas aktywnego Child Lock, ekran pozostanie zablokowany podczas. Płyta jest ponownie włączona.

FULL ZONE

Full Zone to obszar gotowania będący połączeniem kilku pól grzewczych w przedniej i tylnej części, tworzących jedną pionową strefę. Naczynia należy ustawiać zgodnie z instrukcjami zawartymi w punkcie „ Wymiary i rozmieszczenie".

ON



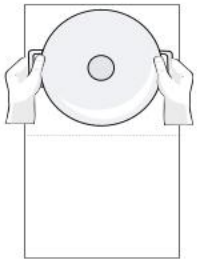
OFF



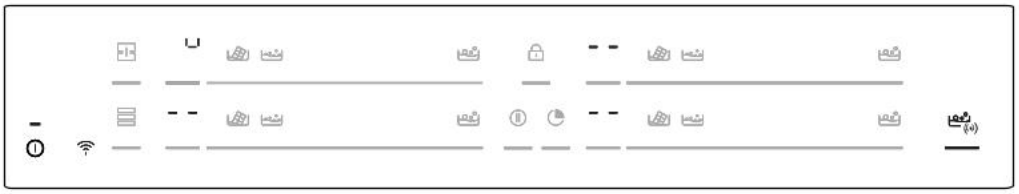


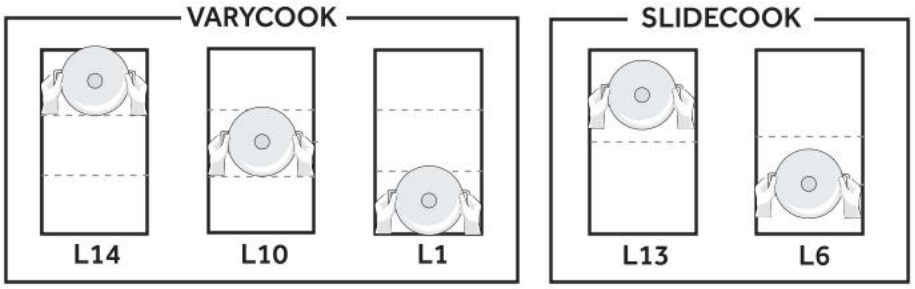
STREFA VARYCOOK / STREFA SLIDECOOK

Funkcja ta służy do wstępnego ustawienia stałych poziomów mocy w różnych obszarach zgodnie z położeniem garnek: VARYCOOK wysoki (l.14), średni (l.10), niski (l.1). SLIDECOOK wysoki (l.13), niski (l.6). Aby uzyskać minimalną średnicę garnka pracującą z tą funkcją, zobacz do środkowej pozycji w prostokątnym obszarze pokazanym w tabeli w sekcji ""Wymiar i umiejscowienie"".



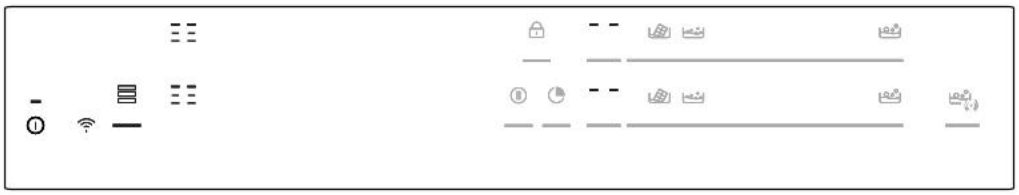






ON





OFF





6.2 ŁĄCZNOŚĆ

6.2.1. USTAWIENIA WI-FI

WI-FI WŁ.



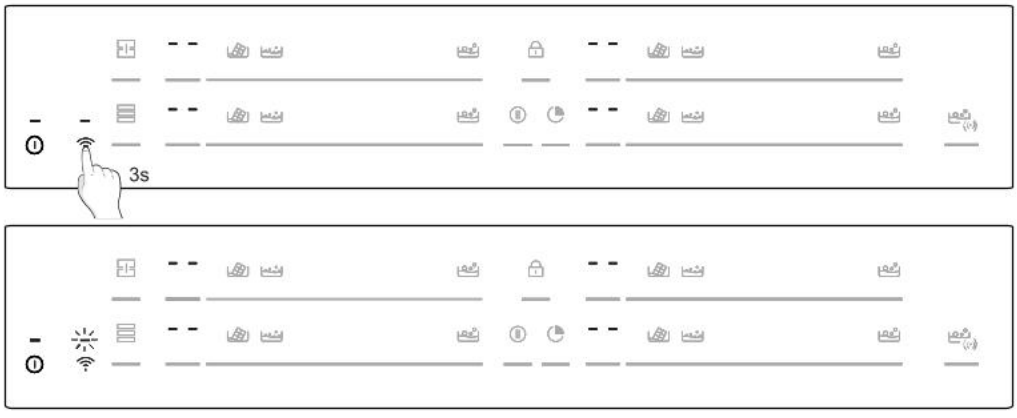


WI-FI WYŁ.



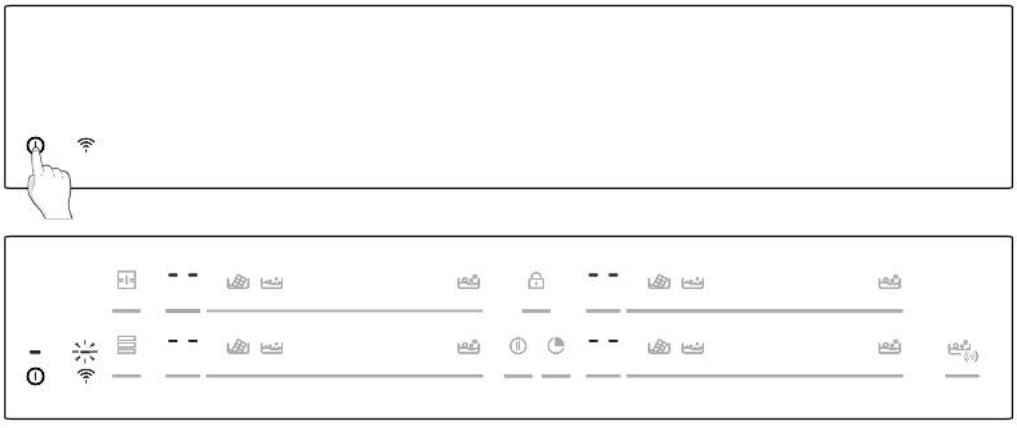


RESET WI-FI



6.2.2 POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ hOn

SZYBKIE PAROWANIE



Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Rejestracja nowego użytkownika

1



Kliknij „Zarejestruj się".

2



Możesz zarejestrować się za pomocą kont społecznościowych lub adresu e-mail.

Proces szybkiego parowania



Wybierz „Dodaj urządzenie"



Zezwól na dostęp do lokalizacji



Wybierz Płytę grzewczą z kategorii urządzeń



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

5

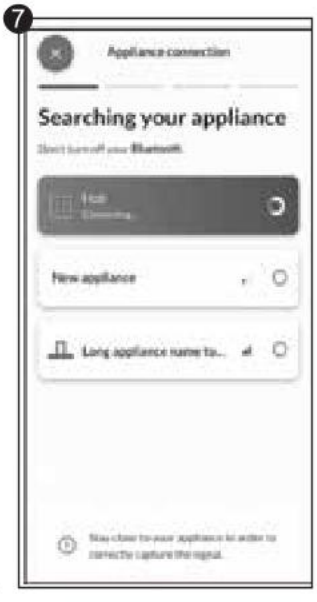


Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie urządzenia domowego

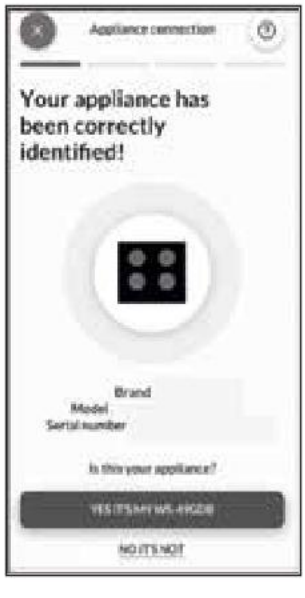
6



7



Wybierz urządzenie domowe, wciśnij „Połącz" i odczekaj kilka sekund



Twoja płyta indukcyjna zostanie wykryta i będziesz mógł wyświetlać oraz ustawiać funkcje/przepisy za pośrednictwem aplikacji hOn

Sisukord

391 Enne alustamist

394 Toiduvalmistamise juhised

399 Hooldus ja puhastamine

400 Rikette kuvamine ja kontrollimine

403 Toote tutvuctus

404 Toote toimimine

TERE TULEMAST

Täname, et valisite meie toote. Teie ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saavutamiseks lugege palun see kasutusjuhend hoolikalt läbi, sealhulgas ohutusjuhised, ning hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Enne pliidiplaadi paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võib vaja minna parandustööde korral. Kontrollige, kas transportimise käigus on tekkinud kahjustusi, ning kui te pole kindel, pidage enne kasutamist nõu tehnikuga. Hoidke pakkematerjalid laste käeulatusest eemal.

MÄRKUS: Pange tähele, et pliidiplaadi tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

1. ENNE ALUSTAMIST

1.1 ÜLDTEAVE

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

Sel põhjusel:
- Mõned funktsioonid aktiveeritakse või deaktiveeritakse automaatselt, kui keedualal ei ole nõusid või kui need ei ole õigesti paigutatud.
- Muudel juhtudel deaktiveeritakse funktsioonid automaatselt mõne sekundi pärast, kui nende kasutamine nõuab rohkem kui ühte sammu (nt ""PLIIDIPLAADI SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE"" ilma toiminguta "VALI KEEDUALA").
- Pikaajalise kasutamise korral ei pruugi seade kohe välja lülituda isegi siis, kui kõik keedualad on välja lülitatud, sest see on jahutusfaasis; keeduala ekraanil kuvatakse sümbolit H kuni selle jahtumiseni.

Ohutu aktiveerimine: toode aktiveerub, kui keedualal on nõu. Kuumutamisprotsess ei käivitu või katkeb, kui nõu puudub või see eemaldatakse.

Ohutu väljalülitamine: ohutuse tagamiseks on igal keedualal maksimaalne tööaeg, mis sõltub seadistatud maksimaalsest võimsustasemest.

1.2 VÕIMSUSE HALDAMINE

Kui toodet esmakordselt kasutatakse, seatakse pliidil maksimaalne ligipääsetav võimsus. Erinevaid võimsuspiiranguid saab valida vastavalt kodu põhitoitesüsteemile, kasutades toitehaldusfunktsiooni.

Kuidas seadistada võimsuse haldamist
Induktsioonpliidi maksimaalne võimsuse neeldumise tase on võimalik seada, valides kuni
Erinevad võimsusvahemikud.
Induktsioonpliidid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalama võimsusega,
Et vältida ülekoormuse riski.

Võimsuse haldamise funktsiooni sisenemiseks:
Lülita pliit sisse ja vajuta ⏸ 5 sekundit.
Taimeri indikaator näitab "P8", mis tähendab võimsustaset 8. Vaikimisi režiim on 7,4kW.

Et lülituda teisele tasemele
Keri liugurit vasakule ja paremale, et muuta võimsuse juhtimise taset.
On 8 võimsustaset, alates "P1" kuni "P8". Taimeri indikaator näitab üht neist

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

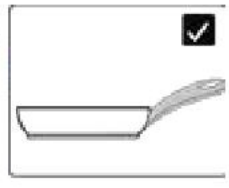
Kinnitamise ja väljumise toitehaldusfunktsioon

Kinnituseks lülita pliit välja. Võimsustase salvestatakse automaatselt. Valitud väärtus on püsivalt hoitud ja jääb alles ka pärast põhitoite väljalülitamist.
Võimsustaseme muutmiseks korrake eespool kirjeldatud toiminguid.
MÄRKUS: sõltuvalt võimsuse haldamise valikust on mõned võimsustasemed ja funktsioonid Küpsetusalasid võiks automaatselt piirata, et need ei ületaks valitud väärtust. Eriti juhul, kui võimsuse juhtimise tase alla 4,5kW, Boost funktsioon, Varycook ja mõningane toiduvalmistamine rakendusega ettevalmistusi ei õnnestunud valida.
Eriti võib viimase võimsustaseme valikut tagasi lükata või reguleerida vastavalt saadaolevale summale eelmisest seadistusest jäänud energiat.

1.3. ÕIGETE KEEDUNÕUDE VALIMINE

1.3.1. Keedunõude omadused

Kasutage ainult induktsioonisümboliga nõusid.
Kasutage ainult täiesti tasase põhjaga nõusid. Vastasel juhul võivad tekkida järgmised olukorrad:
- Nõud ei tuvastata;
- Madal jõudlus;
- Soovimatu müra.

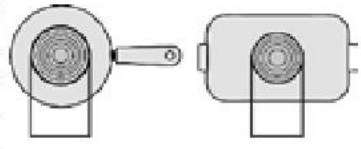


Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid, et vältida pliidiplaadi pinna kriimustamist;
MÄRKUS: kriimustuste vähendamiseks vältige nii palju kui võimalik nõude liigutamist klaaspinnal.

Magnetitest

Induktsioonküpsetamine kasutab soojuse tekitamiseks magnetismi; seetõttu peavad nõud sisaldama rauda. Kui teil on juba keedunõud olemas, saate kontrollida, kas materjal on magnetiline, kasutades magnetit. Nõud sobivad kasutamiseks, kui magnet tõmbab neid enda poole.
Järgmistest materjalidest valmistatud nõud ei sobi kasutamiseks: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise põhjata, klaas, puit, portselan, keraamika, savinõud.

1.3.2 Kvaliteetsemad keedunõud

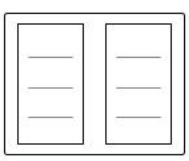


Kõik induktsioonisümboliga keedunõud on üldiselt kasutamiseks sobivad. Nende käitumine võib siiski sõltuvalt põhja tüübist erineda. Tootjate poolt märgitud nõu läbimõõt viitab välismõõdule. Tegelik ferromagnetiline pind nõu põhjal — mis on induktsioonküpsetamiseks hädavajalik — võib olenevalt nõu kaubamärgist ja tüübist olla väiksem. Selle suuruse kontrollimiseks tehke ülaltoodud lõigus kirjeldatud magnetitest.

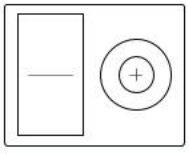
Mõõtmed ja paigutus

Kasutage alati keeduala, mis sobib kõige paremini panni põhja läbimõõduga. Asetage nõu nii, et see oleks keeduala keskel.

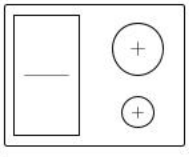
MÄRKUS: soovitatav on mitte kasutada panne, mis ulatuvad üle keeduala piiride.
Pliidiplaadi nõuetekohaseks tööks on vajalik kasutada nõusid, mille põhja läbimõõt jääb järgmises tabelis kirjeldatud vahemikku.



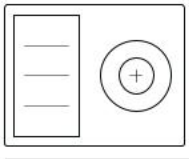
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



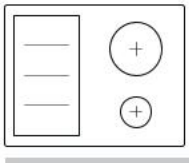
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



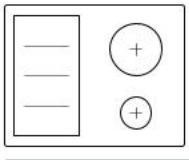
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

MÄRKUS: kui kasutatakse nõud, mille läbimõõt on väiksem kui nõutud miinimum, ei pruugita seda tuvastada. Kui kasutatakse nõud, mille läbimõõt on suurem kui nõutud maksimum, võivad tekkida tõrked või väheneda jõudlus.

TÄHELEPANU: ärge asetage nõud juhtpaneelile ega selle lähedusse küpsetamise või jahtumise ajal.

2. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

2.1 VÕIMSUSTABEL

VÕIMSUSE TASE	SYMBOL	TOIDUVALMISTAMISE VIIS	SOOVITATAV KASUTUS
14/15 VÕIMENDI		Kiire kuumenemine, võimendi	Ideaalne praadimiseks, kõrvetamiseks, supi keema ajamiseks, vee keetmiseks
11-13		Praadimine, grillimine, püsiv keetmine	prunistamiseks, pasta valmistamiseks, Ideaalne toiduvalmistamise alustamiseks, 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 **
OFF		–	–

*Pannkookide pidev praadimine tasemel 5–6.
**Sulatamine tasemel 2, kui aine hakkab sulama, lülitage tasemele 1, et hoida see vedelana.

2.2 TOIDUVALMISTAMISE TABEL

MANUAALSE KOKKAMISE JUHISED					IGAPÄEVANE TOIDUVAL MISTAMINE JA ERIPROGRAM MID ON SAADAVAL	IGAPÄEVANE TOIDUVAL MISTAMINE, RETSEPTID JA ERIPROGRAM-MID	ANDURIGA KULINAARSED RETSEPTID ON SAADAVAL
TOIDU KATEGOORIA	RETSEPT	Eelsoojendus		Toiduval-mistamine	TOOTEL	PROGRAMMID ON SAADAVAL	RAKENDUSES (*)
		Soojendusfaas	Võimsuse tase	Võimsuse tase	RAKENDUSES		
Pasta ja riis	Pastatooted	Vee soojendamine	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Riisipuding	Piima soojendamine	13 - 15	6 - 8			
	Keedetud riis	Vee soojendamine	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Praadimine ja röstimine	13 - 15	6 - 8			
Liha	Röstitud liha	Praadimine ja röstimine	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillitud praad	Grilli eelsoojendus	10 - 13	10 - 13			
	Vorstid ja hamburger	Grilli eelsoojendus	10 - 11	10 - 13			
	Kanatükid	Panni eelsoojendus	10 - 11	6 - 10			
	Paneeritud steik	Panni eelsoojendus	6 - 11	10 - 13			
Kala	Grillitud kala	Grilli eelsoojendus	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Kalafilee	Segamisega praadimine	10 - 13	8 - 10			
	Krevetid	Segamisega praadimine	10 - 13	10 - 13			
Köögiviljad ja kaunviljad	Värsked praekartulid	Õli soojendamine*	14	11 - 14	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Praetud munad	Segamisega praadimine	10 - 13	8 - 10			
	Pannkoogid	Panni eelsoojendus	6 - 11	5 - 6			
Kastmed, kreemid ja magustoit	Tomatikastmed	Kastmete soojendamine	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	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			

2.3 TOIDUVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina (Saadaval sõltuvalt mudelist)

Seadistage hOn rakenduses soovitud sihttemperatuur, sisestage PreciProbe toidu sisse või selle lisaseadme abil vedelikku ning näete rakenduses temperatuuri tõusmas kuni sihttemperatuuri saavutamiseni.
See aitab teil täpselt säilitada igasuguste toitude temperatuuri. Seda ei saa kasutada, kui töötab funktsioon Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funktsioon "Cook with me"

Valige hOn rakendusest retseptid või eriprogrammid, järgige samm-sammult valmistamisjuhiseid ning seejärel seadistab pliidiplaat automaatselt valitud valmistusmeetodi parameetrid.

Sous Vide

Toiduvalmistusviis, mille puhul toit asetatakse vaakumkotti ja küpsetatakse madala temperatuuriga veevannis.
Sel viisil valmistatud toit on mahlasem ja õrnem ning säilitab oma toiteväärtused, muutes selle tervislikumaks ja maitsvamaks.
Avage hOn rakendus, valige toidu kategooria, valige see valmistusviis, asetage toiduga kott veega täidetud nõusse ning induktsioonpliidiplaat määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige küpsetustemperatuuri.

Grillimine

Valige hOn rakendusest toidukategooria, valige see toiduvalmistusviis ning induktsioonpliidiplaat viib grilli automaatselt etteantud aja jooksul õige temperatuurini.

Hautamine

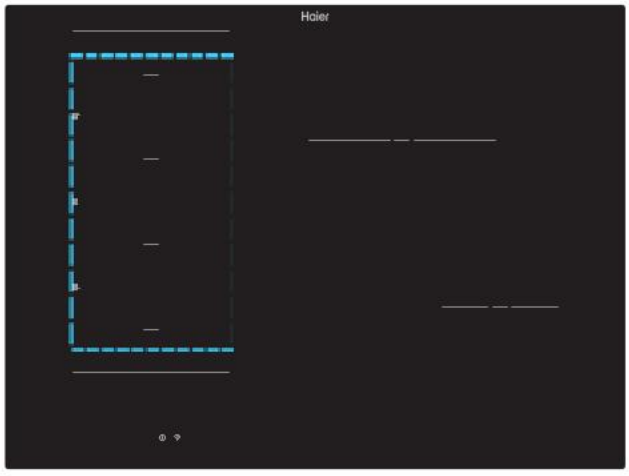
Hautamisfunktsioon sobib ideaalselt kastmete, hautiste, braiseeritud roogade ja kõigi keskmiselt pika etteantud valmistusajaga toitude valmistamiseks.

Auruga küpsetamine

Auruga küpsetamise funktsiooni abil saate valmistada selliseid toiduaineid nagu köögiviljad, liha või kala aurutuskorviga varustatud nõudes. Auruga küpsetamine on kiirem kui vees keetmine, kuna toit ei ole vedelikku sukeldatud, mistõttu kaob vähem toitaineid ja säilib vitamiinisisaldus, parandades maitset ja struktuuri, mis muutub kompaktsemaks ja meeldivamaks.
Vajaduse korral võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

2.4 BIOONILINE ANDUR

Need andurid on saadaval täiustatud toiduvalmistusviiside jaoks: Keetmine, Grillimine, Pannil praadimine ja Frittimine. Kõik need on saadaval jaotises Everyday Cooking (hOn rakendus) ja valitud keedualadel.



Kasutusjuhised

• Toiduvalmistamise tulemus võib sõltuvalt nõude kvaliteedist erineda: palun vaadake lõiku Optimaalne nõu põhja läbimõõt on 18 cm.

• Nõu tuleb asetada keeduala keskele ja seda ei tohi algse toiduvalmistusfaasi (eelsoojendusfaasi) ajal liigutada.

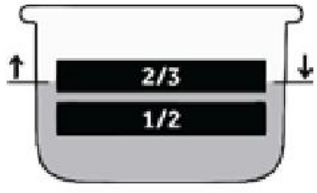
• Funktsiooni tohib käivitada ainult siis, kui pliidiplaat on külm.

• Korraga saab kasutada ainult ühte funktsiooni.

2.4.1 Keetmisandur

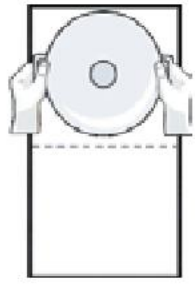
See funktsioon muudab keetmise lihtsaks, välistades vajaduse pideva jälgimise või käsitsi reguleerimise järele. Keetmisandur jälgib toiduvalmistusprotsessi ja vähendab automaatselt võimsust õrnale hautamistasemele, kui keemistemperatuur on saavutatud.

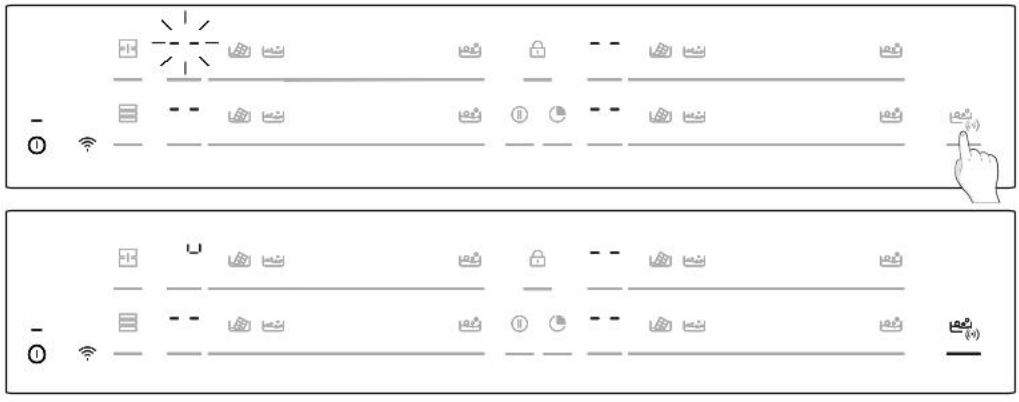
• Täitke nõu külma veega ½ kuni 2/3 ulatuses selle mahutavusest.



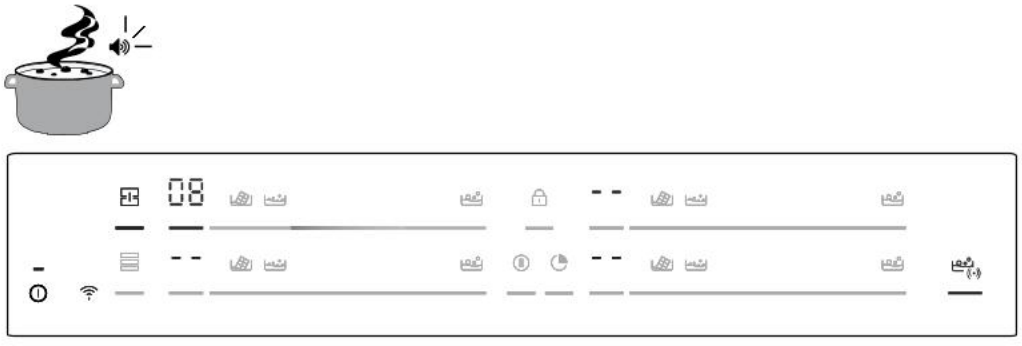
• Asetage nõu pliidiplaadile ja valige keeduala.

• Seejärel vajutage keetmisanduri ikooni.





• Kui keemistemperatuur on saavutatud, annab pliidiplaat ühe helisignaali ja vähendab automaatselt võimsust säilitustasemele. Seda taset saab käsitsi reguleerida.



2.4.2 Grillimine, pannil praadimine ja sügavpraadimise sensor

• Need funktsioonid on kättesaadavad ainult igapäevase toiduvalmistamise sektsioonist (hOn rakendus)

• Grillimise ja pannil praadimise funktsioonide puhul soovitatakse enne funktsiooni aktiveerimist kasutada tühja kööginõusid.

• Sügavpraadimiseks soovitatakse enne funktsiooni aktiveerimist täita kööginõu 1,5 liitri praeõliga (umbes 5 cm sügavusõli sügavusel). Praadiõli peab olema toatemperatuuril.

3. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

3.1 ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada teie seadme kasutusiga.
- Puhastage pliidiplaati pärast iga kasutuskorda;
- Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid;
- Pinna kriimustused ei mõjuta pliidiplaadi tööd;
- Kasutage pliidiplaadi pinnale sobivat spetsiaalset puhastusvahendit;
- Kasutage klaasi jaoks spetsiaalset kaabitsat.

3.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamise alustamist veenduge, et keedualad on välja lülitatud. Järgige alati soovitatud puhastusjuhiseid ning vältige abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad kahjustada pliidiplaadi pinda.

a) RASVASED MÄÄRDUMISED

See puhastusmeetod on soovitatav järgmistes olukordades: liha praadimisest või grillimisest põhjustatud pritsmed.
- Laske pliidiplaadil jahtuda.
- Image nõu ümbert liigne vedelik köögipaberiga, seejärel eemaldage nõu.
- Puhastage küpsetuspind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda, kasutades kuuma vett ja induktsioonpliidiplaatide klaaspindadele mõeldud puhastusvahendit.

b) SUHKRUSED MÄÄRDUMISED

See puhastusmeetod on soovitatav toiduainete puhul, mis tuleb suure suhkrusisalduse tõttu kiiresti eemaldada, et vältida pliidiplaadi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või hoidised).
- Kui pliidiplaat on veel soe, image nõu ümbert liigne vedelik köögipaberiga ja seejärel eemaldage nõu.
- Vajadusel soovitame kasutada allesjäänud jääkide eemaldamiseks terava nurga all kaabitsat.
- Puhastage küpsetuspind puhastusvahendi lahusega ja kuivatage see köögipaberiga.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda, kasutades kuuma vett ja induktsioonpliidiplaatide klaaspindadele mõeldud puhastusvahendit.

c) TÄRKLISESED MÄÄRDUMISED

See puhastusmeetod on soovitatav järgmiste toiduainete puhul: pasta, riis ja kartulid.
- Image nõu ümbert liigne vedelik köögipaberiga, seejärel eemaldage nõu.
- Laske pliidiplaadil jahtuda.
- Kasutage niisket lappi, et niisutada tärklisejääke. Laske sellel mõni minut mõjuda.
- Puhastage küpsetuspind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Pärast puhastamist kuivatage pliidiplaat pehme lapiga.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda, kasutades kuuma vett ja induktsioonpliidiplaatide klaaspindadele mõeldud puhastusvahendit.

MÄRKUS: Palun järgige neid juhiseid ka järgmiste määrdumiste korral: veeringid, katlakivirõngad, rasvaplekid.

d) LÄIKIV METALLILINE VÄRVIMUUTUS

Kasutage vee ja äädika lahust ning puhastage klaaspinda lapiga.

4. RIKETE KUVAMINE JA KONTROLLIMINE

4.1 VEAOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Pole elektrit.	Veendu, et induktsioonpliit on ühendatud toiteplokiga. Kontrolli, kas sinu kodus või piirkonnas on elektrikatkestus. Kui probleem püsib, kutsu kvalifitseeritud tehnik.
Puutetundlikud juhtnupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Ava juhtnupud, vaadates jaotist Kuidas toode töötab.
Puutetundlikke juhtnuppe on raske kasutada.	Juhtnuppudel võib olla veejääke või sa ei rakenda nuppudele õiget survet.	Veendu, et puutekontrolli ala oleks kuiv ja kasuta õiget survet, kui neid puudutad.
Klaas kriimustatakse.	Kareda servaga kööginõud. Sobimatu, abrasiivne puhastusvahend või puhastusvahendid kasutatakse.	Kasuta kööginõusid, millel on lamedad ja siledad alused. Vaata Õige kööginõude valimine ja hooldus- ja puhastusosad.
Mõned pannid teevad krõbinaid või klõpse.	Seda võib põhjustada kööginõude ehitus (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ega viita rikkele.
Induktsioonpliit teeb madalat suminat, kui seda kasutada kõrge kuumuse seadistusel.	Selle põhjustab induktsioontoidu tehnoloogia.	See on kööginõude puhul tavaline ega viita rikkele.
Ventilaatori müra tuleb induktsioonpliidilt.	Induktsioonpliiti sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et elektroonika ülekuumenemist vältida. See võib jätkata töötamist ka pärast induktsioonpliiti väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja mingit sekkumist. Ära lülita induktsioonpliiti seina juures välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja ekraanile ilmub U.	Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, sest see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, sest see on küpsetusala jaoks liiga väike või pole sellele korralikult keskendunud.	Kasuta kööginõusid, mis sobivad induktsioontoiduks valmistamiseks. Keskele pann ja veendu, et selle alus vastaks küpsetuspiirkonna suurusele.
Induktsioonpliit või kokandusala lülitub ootamatult välja, kõlab toon ja kuvatakse veakood.	Tehniline viga.	Palun märgi veatähed ja numbrid, lülita induktsioonpliidi toide seina juures välja ning võta ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Ekraanile ilmub d0 hoiatus	Kahe nupu korraga vajutamine paneb klaasi peale veetilgad või tolmu	Veendu, et ühtegi nuppu korraga ei vajutata, ja puhasta pliit, et eemaldada vee- või tolmujäägid.
Keetmise funktsiooni ei saa aktiveerida.	Küpsetusala on endiselt kuum.	Kontrolli, kas H-sümbol on nähtav. Kui on, oota, kuni sümbol kaob, enne kui jätkad.
Täistsooni / Varycooki funktsioon deaktiveeritakse pidevalt	1. Kaks või enam potti kasutatakse samaaegselt / samas küpsetuspiirkonnas. 2. Sa libistad poti liiga kiiresti sektsioonide vahel.	1. Eemalda kõik potid peale ühe. 2. Liiguta potti aeglaselt.
Krõbisevad või klõpsuvad helid	Kööginõude disain, erinevad metallkihid võivad vibreerida erinevalt.	Midagi pole vaja. See on kööginõude puhul normaalne.
Sumisev heli	Induktsioonitehnoloogia puhul toimub see kõrge võimsusega küpsetamisel.	Tegevust pole vaja. Madalamad võimsustasemed tekitavad vähem heli.
Sumisev heli	Sisseehitatud ventilaator aktiveeritakse.	Tegevust pole vaja. Ventilaator peatub automaatselt, kui pliit on jahtunud.
Kõrge vileheli	Mitmed küpsetuspiirkonnad töötavad samaaegselt maksimaalse võimsusega.	Tegevust pole vaja. Madalamad võimsustasemed tekitavad vähem heli.
Valju vile	Kööginõud on tühjad.	Täida kööginõud veega või toiduga.
Induktsioonpliit või kokandusala lülitub ootamatult välja, kõlab toon ja kuvatakse veakood.	Ülekuumenemist.	Lülita pliit välja ja eemalda kõik pannid klaaspinnalt 10 minutiks. Palun kontrollige, kui : pannid olid küpsetamise ajal tühjad; allpool oleval tootealal on takistus; kui toode lülitati välja elektrikatkestuse tõttu, isegi ajutiselt; Kui probleem püsib, kutsu kvalifitseeritud tehnik.

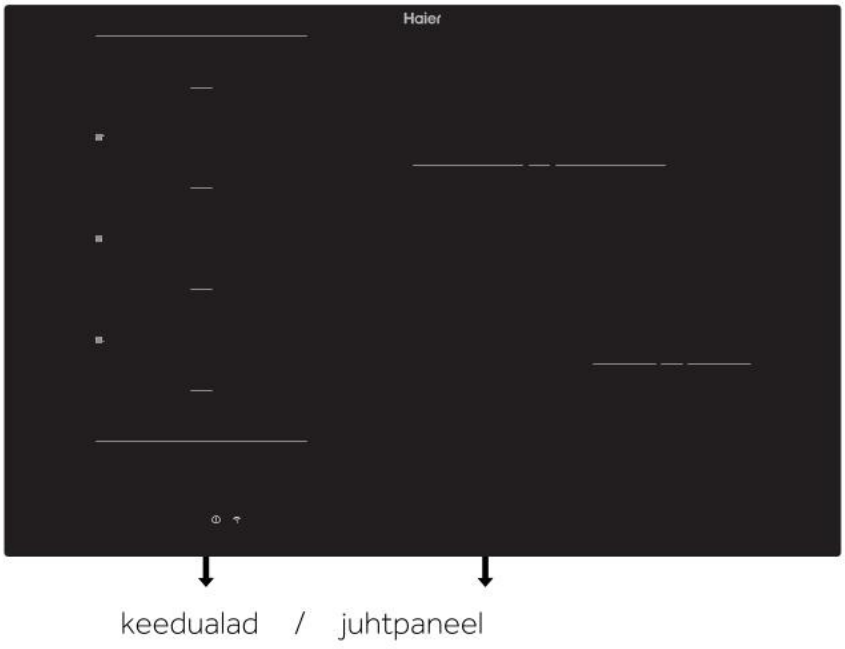
4.1.2 VEAKOODID

TÕRKEKOOD	KUS KUVATAKSE		TEGEVUSED
E0			Helistage ASA-le
	Ees vasakul		
E1			Helistage ASA-le
	Ees vasakul		
E2			Helistage ASA-le
	Ees vasakul		
E3			Helistage ASA-le
	Ees vasakul		
E4	Vasak	Parem	Kontrollige toitekaablit ja kaitselülitit, kontrollige võrgupinget. Kui kõik on korras, helistage ASA-le.
E5			Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad Helistage ASA-le
	Ees vasakul		
E6	Taga vasakul	Taga paremal	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
	Ees vasakul	Ees paremal	
E7	Taga vasakul	Taga paremal	Helistage ASA-le
	Ees vasakul	Ees paremal	
E8	Taga vasakul	Taga paremal	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
	Ees vasakul	Ees paremal	
E9			Helistage ASA-le
	Ees vasakul		

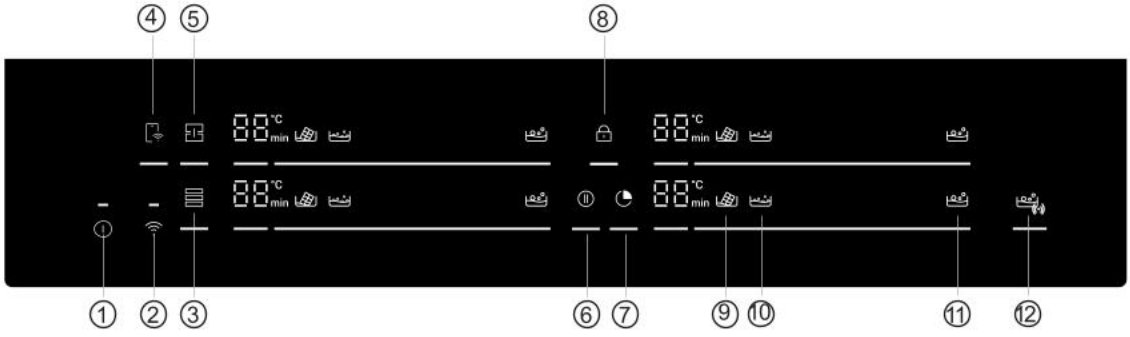
*ASA = Teeninduskeskus

5. TOOTE TUTVUSTUS

5.1 TOOTE PEALTVAADE



5.2. JUHTPANEEL



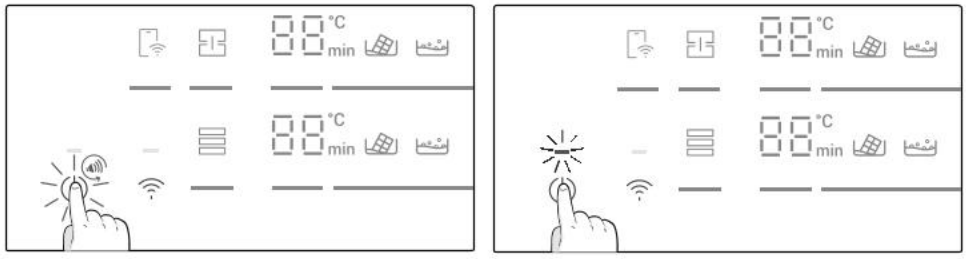
1. SISSE/VÄLJA
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Kaugjuhtimispult
5. Täistsoon
6. Paus
7. Taimer
8. Lapselukk
9. Sulamine
10. Podistamine
11. Keetmine
12. Keetmisandur (*ainult siis, kui see on olemas)

MÄRKUS: Kasutajaliidese pildid, mis on toodud järgmistes osades, võivad veidi erineda nendest ülaltoodud kujul; kuid toote üldine funktsionaalsus ja kasutus jäävad muutumatuks.

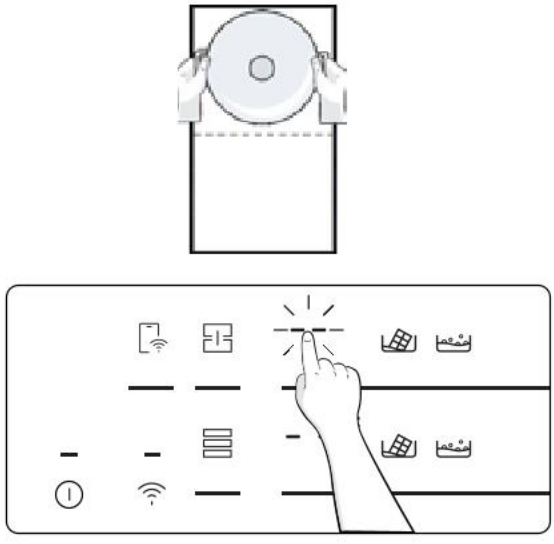
6. TOOTE TOIMIMINE

6.1 ESIMENE KASUTUS

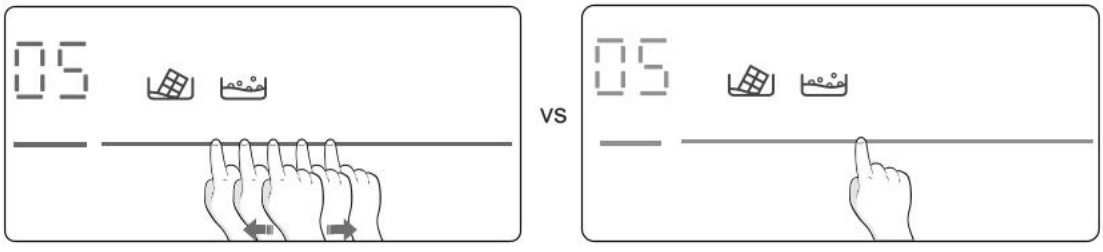
PLIIDI SISSE/VÄLJA LÜLITAMINE



VALI KÜPSETUSALA



SEA VÕIMSUSTASE



Kasutaja saab toitetaset küpsetamise ajal muuta, korrates sama protsessi. Numbrid Näita võimsustaseme seadistust: igal plahvatusalal on erinev arv võimsustasemeid, mis lähevad 1 (min) kuni 15 (maksimaal). Igal tasemel on automaatne väljalülitus, mis võib varieeruda 1 tunnist kuni 8 tunnini.

Võimsustaseme aeg (tund)

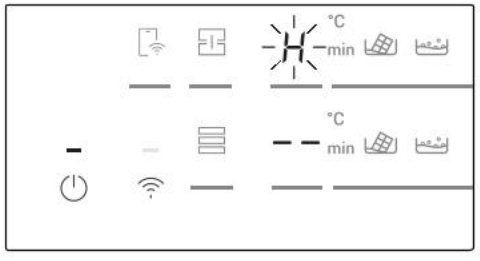
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Sulamine , Podisemine , keetmine saab valida, kerides liugurit vastavalt vastavatele ikoonidele.

TÄHELEPANU: pärast pliidi sisselülitamist või kõigi küpsetamiste lõpetamist, kui siis pole voolu Tase on seatud ühe minutiga, pliidi lülitub välja.

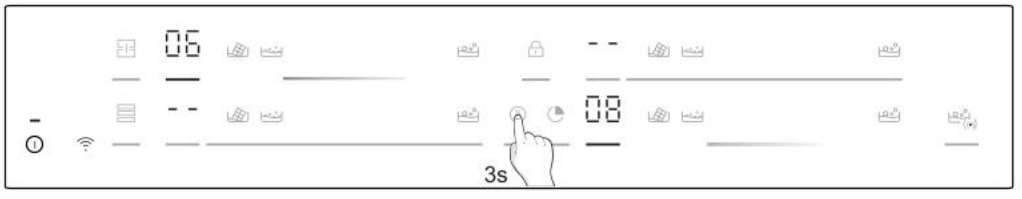
Kui ekraanil on , tähendab see, et:
- Pott ei ole paigutatud valitud küpsetusalale;
- Pann ei ole õigesti paigutatud või üldse pliidil mitte;
- Pott ei sobi induktsiooniks;
- Poti mõõtmed on väiksemad kui valitud tsoonis nõutud minimaalne poti läbimõõt.
- Kui sobivat potti ei paigaldata ühe minuti jooksul, lülitub küpsetusala välja

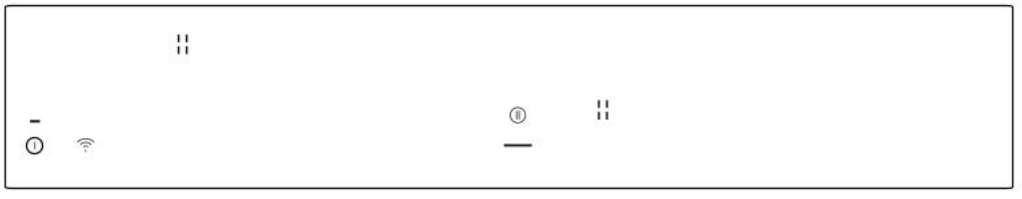
KÜPSETAMISTSOONI KUUMUSE HOIATUS





PEATA KÜPSETAMINE

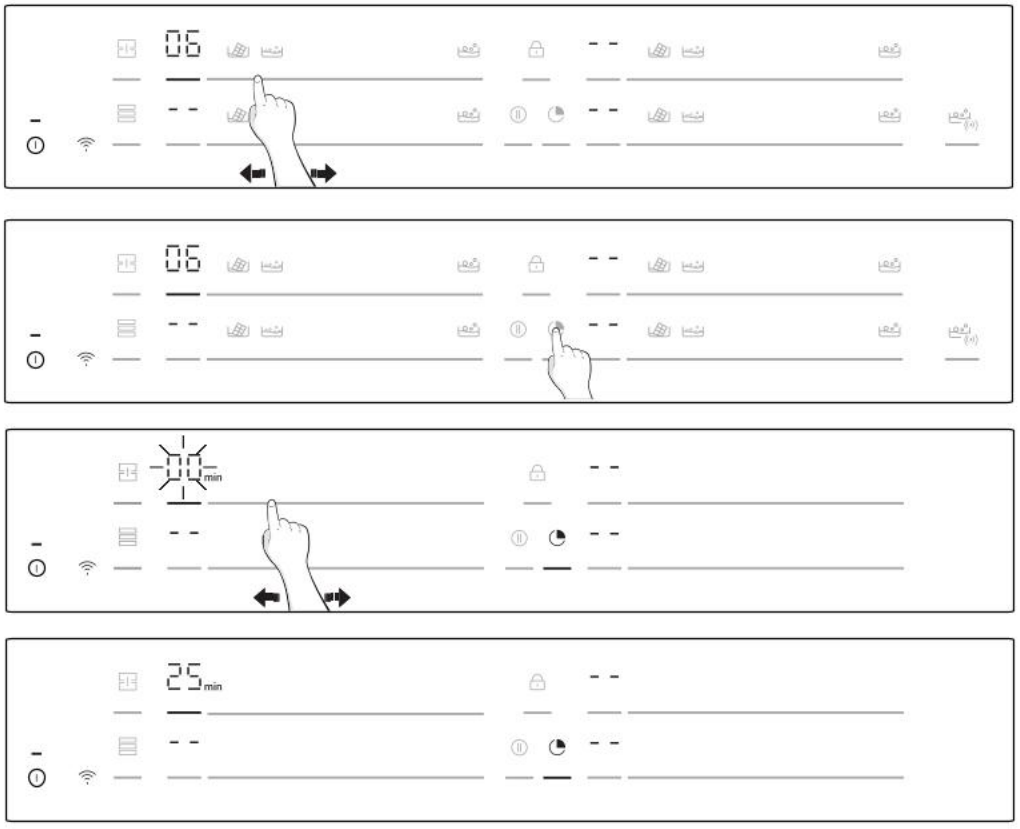




HOIATUS: Pausirežiimi sisenemisel on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJALÜLITAMISE välja lülitatud. Nii saab induktsioonpliiti alati hädaolukorras ON/OFF juhtimisega välja lülitada.

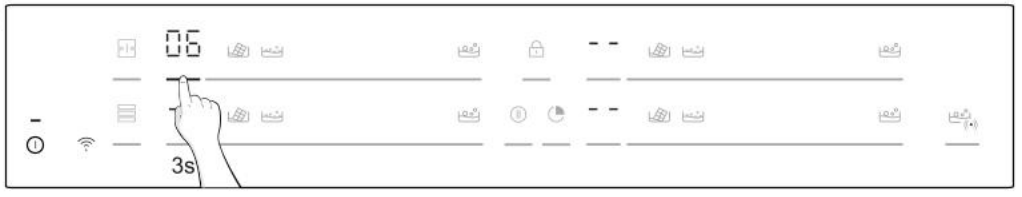
SEADISTA KÜPSETAMISE AEG

Kui aeg möödub, lülitatakse valitud küpsetusala välja.



LÕPETA KÜPSETAMINE

A

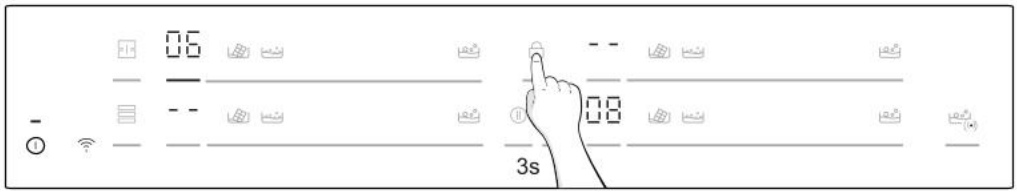


B

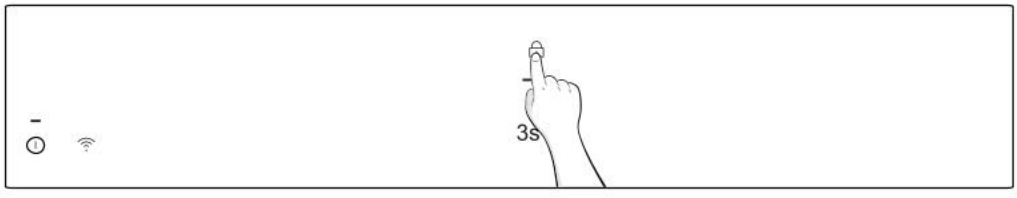


VÕTMELUKK

ON



OFF



MÄRKUS: Kui pliidiseade on välja lülitatud, kui Child Lock on aktiivne, jääb ekraan lukus, kui. Pliit lülitatakse uuesti sisse.

FULL ZONE

Full Zone on küpsetusala, mis ühendab mitu eesmist ja tagumist keeduala üheks vertikaalseks alaks. Nõud tuleb paigutada vastavalt punktis „ Mõõtmed ja paigutus" toodud juhistele.

ON



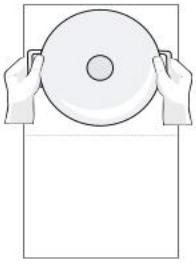
OFF





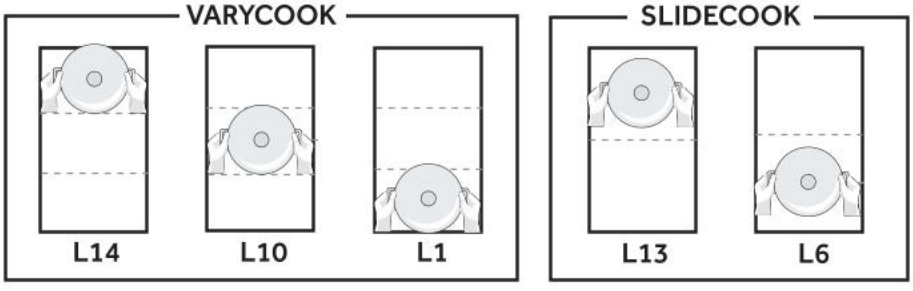
VARYCOOK TSOON / SLIDECOOK TSOON

Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemete eelseadistamiseks erinevates piirkondades vastavalt asukohale pott: VARYCOOK kõrge (l.14), keskmine (l.10), madal (l.1). SLIDECOOK kõrge (l.13), madal (l.6). Selle funktsiooniga töötava minimaalse poti läbimõõdu kohta vaata keskmisele positsioonile ristkülikukujulises alal, mis on näidatud tabelis jaotises ""Dimension & placement""."









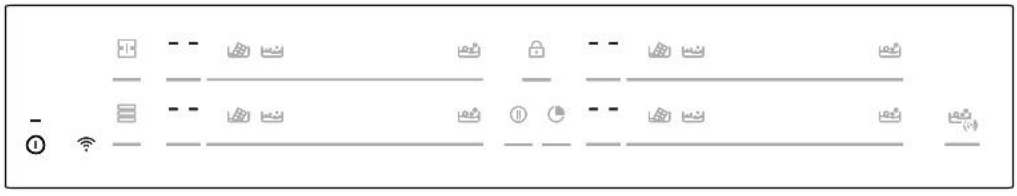
ON





OFF





6.2 ÜHENDUVUS

6.2.1. WI-FI SEADED

WI-FI SISSE LÜLITATUD





WI-FI VÄLJA LÜLITATUD



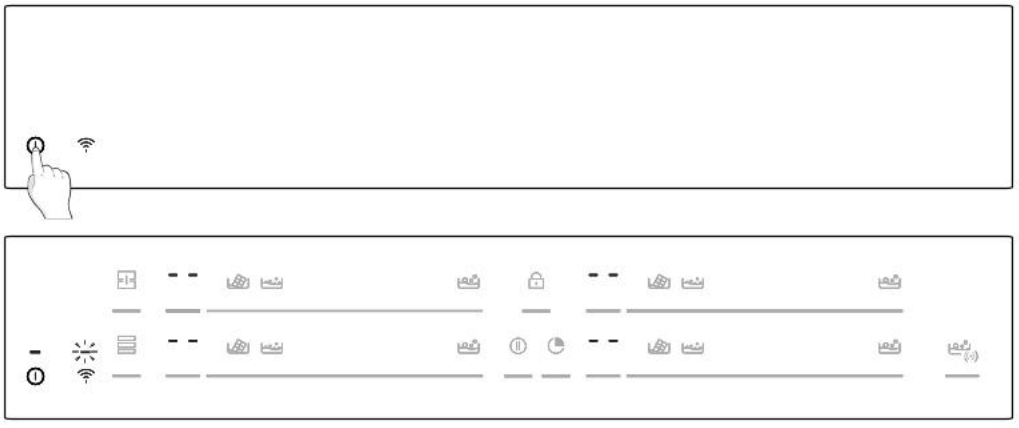


WI-FI LÄHTESTAMINE



6.2.2 ÜHENDAMINE hOn RAKENDUSEGA

KIIRE SIDUMINE



Järgige rakenduses toodud juhiseid.

Uue kasutaja registreerimine

1



Klõpsake „Registreeru".

2



Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või luua konto oma e-posti aadressiga.

Kiire sidumise protsess



Valige „Lisa seade"



Lubage asukohaloa kasutamine



Valige seadmete kategooriast Pliidiplaat



Lülitage seade sisse; kui see on juba sisse lülitatud, lülitage see välja ja seejärel uuesti sisse

5

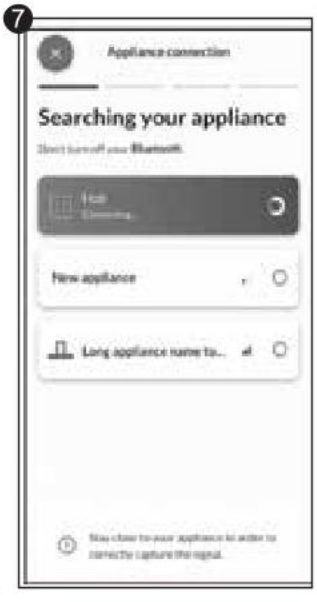


Pärast sisselülitamist alustab hOn rakendus teie kodumasina otsimist

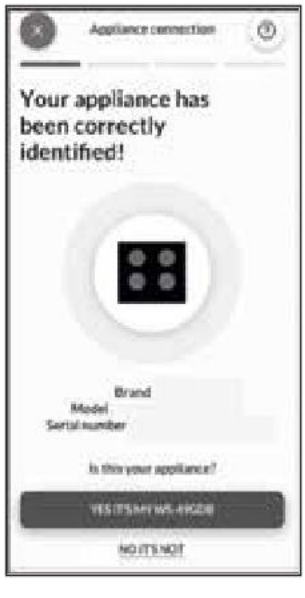
6



7



Valige oma kodumasin, puudutage valikut „Ühenda" ja oodake mõni sekund



Teie pliidiplaat leitakse ning saate hOni kaudu kuvada ja seadistada funktsioone/retsepte

Santrauka

414 Prieš pradedant

418 Maisto ruošos gairės

423 Priežiūra ir valymas

424 Gedimų rodymas ir tikrinimas

427 Gaminio pristatymas

428 Produkto veikimas

SVEIKI ATVYKĘ

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Siekdami užtikrinti jūsų saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, įskaitant saugos instrukcijas, ir išsaugokite jį ateičiai. Prieš montuodami kaitlentę, užsirašykite serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar transportavimo metu nebuvo pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku. Laikykite pakuotės medžiagas vaikams nepasiekiamoje vietoje.

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

1. PRIEŠ PRADEDANT

1.1 BENDROJI INFORMACIJA

Prieš pradedant svarbu žinoti: visos šios kaitlentės funkcijos yra sukurtos taip, kad atitiktų griežčiausius saugos reikalavimus.

Dėl šios priežasties:
- Kai kurios funkcijos bus aktyvuojamos arba automatiškai išjungiamos, jei ant kaitinimo zonų nėra indų arba jie nėra tinkamai pastatyti.
- Kitais atvejais funkcijos bus automatiškai išjungiamos po kelių sekundžių, jei jų naudojimui reikia daugiau nei vieno veiksmo (pvz., ""KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS"" neatlikus veiksmo ""KAITINIMO ZONOS PASIRINKIMAS"").
- Ilgą laiką naudojant prietaisą, jis gali neišsijungti iš karto, net jei visos kaitinimo zonos yra išjungtos, nes vyksta aušinimo etapas; kaitinimo zonos ekrane bus rodomas simbolis H, kol ji atvės.

Saugus aktyvinimas: gaminys aktyvuojamas, kai ant kaitinimo zonos yra pastatytas indas. Kaitinimo procesas neprasidės arba bus nutrauktas, jei indų nėra arba jie pašalinami.

Saugus išjungimas: saugumo sumetimais kiekviena kaitinimo zona turi maksimalų veikimo laiką, kuris priklauso nuo nustatyto maksimalaus galios lygio.

1.2 ENERGIJOS VALDYMAS

Kai produktas pirmą kartą naudojamas, HOB nustatomas į maksimaliai pasiekiamą galią. Skirtingos galios ribos gali būti parinktos pagal namų pagrindinį tiekimo sistemą, naudojant energijos valdymo funkciją.

Kaip nustatyti energijos valdymą
Galima nustatyti maksimalų galios sugerties lygį indukciniam kaitgaliui, pasirenkant iki
Skirtingi galios diapazonai.
Indukcinės viryklės gali automatiškai save apriboti, kad veiktų esant mažesnei galiai,
kad išvengtų perkrovos rizikos.

Norėdami pereiti į energijos valdymo funkciją:
Įjunkite kaitlentę, tada paspauskite ⏻ 5 sekundes.
Laikmačio indikatorius rodys "P8", kas reiškia galios lygį 8. Numatytasis režimas yra 7,4 kW.

Pereiti į kitą lygį
Slinkite slankiklį į kairę ir dešinę, kad pakeistumėte galios valdymo lygį.
Yra 8 galios lygiai, nuo "P1" iki "P8". Laikmatis parodys vieną iš jų

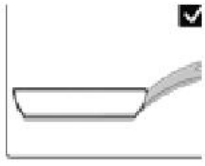
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Patvirtinimo ir išėjimo galios valdymo funkcija

Patvirtinimui išjunkite kaitlentę. Galios lygis bus išsaugotas automatiškai. Pasirinkta reikšmė yra nuolat saugoma ir lieka net ir išjungus pagrindinį maitinimą.
Norint pakeisti galios lygį, pakartokite aukščiau aprašytas operacijas.
PASTABA: priklausomai nuo galios valdymo pasirinkimo, kai kurie galios lygiai ir funkcijos Gaminimo zonos galėjo būti automatiškai ribojamos, kad neviršytų pasirinktos vertės. Ypač, jei energijos valdymo lygis, nustatytas mažesnis nei 4,5 kW, Boost funkcija, Varycook ir šiek tiek maisto gaminimo. Programėlės paruošimas nebuvo pasirinktas.
Ypač paskutinio galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas arba koreguojamas pagal turimą kiekį likutinės galios iš ankstesnio nustatymo.

1.3. TINKAMŲ INDŲ PASIRINKIMAS

1.3.1. Indų charakteristikos



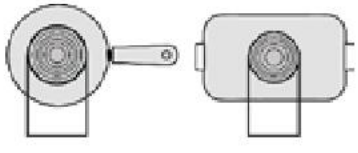
Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.
Naudokite tik indus su visiškai lygiu dugnu. Priešingu atveju gali pasitaikyti šios situacijos:
- Indas nebus aptiktas;
- Mažas efektyvumas;
- Nepageidaujamas triukšmas.

Naudokite tik indus su lygiu dugnu, kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus subraižymo;
PASTABA: kiek įmanoma venkite indų stumdymo stiklo paviršiumi, kad sumažintumėte įbrėžimų atsiradimą.

Magneto testas

Indukcinis maisto ruošimas naudoja magnetizmą šilumai generuoti, todėl induose turi būti geležies. Jei jau turite indų, galite patikrinti, ar medžiaga yra magnetinė, naudodami magnetą. Indai yra tinkami, jei juos traukia magnetas.
Indai, pagaminti iš šių medžiagų, nėra tinkami: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, mediena, porcelianas, keramika, molio dirbiniai.

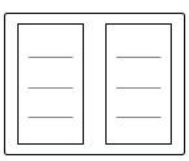
1.3.2 Aukštesnės kokybės indai



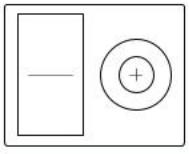
Visi indai, pažymėti indukcijos simboliu, paprastai yra tinkami naudoti. Tačiau jų veikimas gali skirtis priklausomai nuo dugno tipo. Gamintojų nurodomas indo skersmuo reiškia išorinį matmenį. Tikrasis feromagnetinis paviršius indo dugne, kuris yra būtinas indukciniam maisto ruošimui, gali būti mažesnis, priklausomai nuo indo prekės ženklo ir tipo. Norėdami patikrinti jo dydį, atlikite pirmiau esančiame skyriuje aprašytą magneto testą.

Matmenys ir išdėstymas

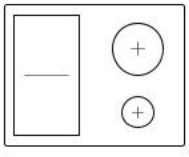
Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitinka indo dugno skersmenį. Pastatykite indą taip, kad jis būtų gerai centruotas kaitinimo zonoje.
PASTABA: rekomenduojama nenaudoti keptuvių, kurios viršija kaitinimo zonos ribas.
Kad kaitlentė veiktų tinkamai, būtina naudoti indus, kurių dugno skersmuo patenka į toliau pateiktoje lentelėje nurodytą diapazoną.



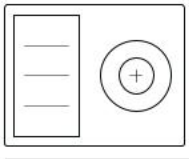
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



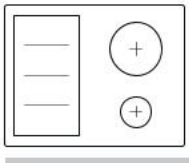
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



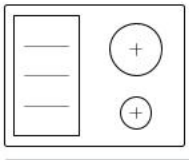
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

PASTABA: Naudojant indą, kurio dydis yra mažesnis už reikalaujamą minimalų dydį, jis gali būti neaptiktas. Naudojant indą, kuris yra didesnis už reikalaujamą maksimalų dydį, gali atsirasti veikimo sutrikimų arba sumažėti našumas.

DĖMESIO: gaminimo ar aušinimo metu nestatykite indo ant valdymo skydelio arba šalia jo.

2. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS

2.1 GALIOS LENTELĖ

GALIOS LYGIS	SYMBOL	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	apkepinti, makaronams virti, virti Idealiai tinka maisto ruošai pradėti, riebaluose, kepti
5-10		Troškinimas, virimas	Idealiai tinka troškinti prieš tai įkaitinus, švelniai virti, virti, ilgai ir nuolat kepti (ryžius, kepsnius, blynus*)
3-4		Lėtas virimas, šilumos palaikymas, lėta maisto ruoša	Idealiai tinka lėtos maisto ruošos receptams, švelniam ir lėtam virimui, grietinėlės padažams ir kitiems skysčiams
1-2		Lydymas, skystos būsenos palaikymas, atitirpinimas	Švelniai pašildyti nedidelį maisto kiekį, lėtai pašildyti, lydyti šokoladą ir palaikyti skystos būklės**
OFF		–	–

*Nuolatinis blynų kepimas 5–6 lygiu.
**Lydymas 2 lygiu, kai produktas pradeda lydytis, perjunkite į 1 lygį, kad išliktų skystas.

2.2 MAISTO RUOŠIMO LENTELĖ

RANKINIO GAMINIMO VADOVAS					KASDIENIS MAISTO GAMINIMAS IR SPECIALIOS PROGRAMOS PRIEINAMOS	KASDIENIS MAISTO GAMINIMAS, RECEPTAI IR SPECIALIOS PROGRAMOS	KULINARINIAI RECEPTAI SU JUTIKLIU PRIEINAMI
MAISTO KATEGORIJA	RECEPTAS	Įkaitinimas		Maisto ruoša	PRIETAISYJE	PROGRAMOS PRIEINAMOS	PROGRAMĖLĖJE (*)
		Kaitinimo fazė	Galios lygis	Galios lygis	PROGRAMĖLĖJE		
Makaronai ir ryžiai	Makaronai	Vandens pašildymas	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	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	X	✓	✓
	Keptas kepsnys	Grilio įkaitinimas	10 - 13	10 - 13			
	Dešrelės ir mėsainiai	Grilio įkaitinimas	10 - 11	10 - 13			
	Vištienos gabaliukai	Keptuvės įkaitinimas	10 - 11	6 - 10			
	Kepsnys džiūvėsėliuose	Keptuvės įkaitinimas	6 - 11	10 - 13			
Žuvis	Kepta žuvis	Grilio įkaitinimas	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Šviežios 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	X	✓	✓
	Kepti kiaušiniai	Pakepinimas maišant	10 - 13	8 - 10			
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas	6 - 11	5 - 6			
Padažai, kremai ir desertai	Pomidorų padažai	Padažų pašildymas	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Lydytas sūris	Lydymas	6 - 11	2 - 5			
	Grietinėlė ir kremas	Grietinėlės pašildymas	4 - 6	2 - 4			
	Lydytas šokoladas	Lydymas	1 - 2	1			
	Sviestas	Lydymas	1 - 3	1 - 3			

2.3 MAISTO RUOŠIMAS SU PROGRAMĖLE

Preci Probe kaip termometras (Priklausomai nuo modelio)

Programėlėje hOn nustatykite norimą pasiekti tikslinę temperatūrą, įdėkite PreciProbe į maistą arba, naudodami jo priedą, į skysčius, ir programėlėje matysite, kaip temperatūra kyla, kol pasiekiama tikslinė temperatūra.
Tai padės tiksliai palaikyti įvairių maisto produktų temperatūrą. Jo negalima naudoti, kai veikia funkcija Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funkcija "Cook with me"

Programėlėje hOn pasirinkite receptus arba specialias programas, žingsnis po žingsnio vykdykite paruošimo instrukcijas, o kaitlentė automatiškai nustatys pasirinkto gaminimo būdo parametrus.

Sous Vide

Maisto ruošimo būdas, kai maistas dedamas į vakuuminį maišelį ir gaminamas žemos temperatūros vandens vonelėje.
Taip paruoštas maistas bus sultingesnis ir minkštesnis, išsaugos savo maistines savybes, todėl bus sveikesnis ir skanesnis.
Atidarykite programėlę hOn, pasirinkite maisto kategoriją, pasirinkite šį gaminimo būdą, įdėkite maišelį su maistu į indą su vandeniu, o indukcinė kaitlentė nustatys tinkamą gaminimo temperatūrą, kad būtų pasiektas puikus rezultatas.

Grilis

Programėlėje hOn pasirinkite maisto kategoriją, pasirinkite šį gaminimo būdą, o indukcinė kaitlentė automatiškai įkaitins grilį iki reikiamos temperatūros per iš anksto nustatytą laiką.

Troškinimas

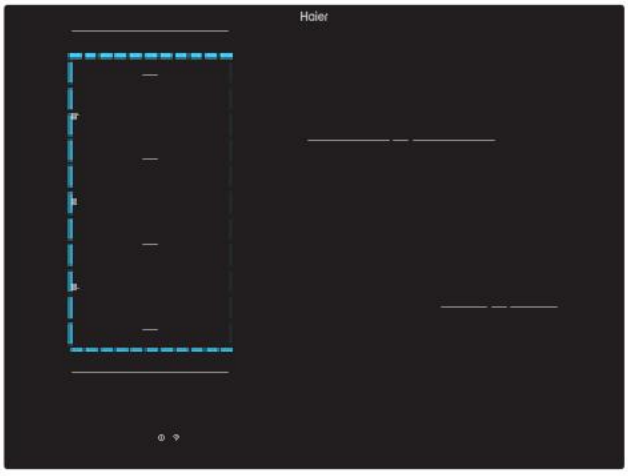
Troškinimo funkcija idealiai tinka padažams, troškiniams, lėtai troškintiems patiekalams ir visiems patiekalams, kuriems reikalingas iš anksto nustatytas vidutiniškai ilgas gaminimo laikas.

Gaminimas garuose

Naudodami gaminimo garuose funkciją galite ruošti tokius produktus kaip daržovės, mėsa ar žuvis induose su garinimo krepšeliu. Gaminimas garuose yra greitesnis nei virimas vandenyje, nes maistas nėra panardintas į skystį, todėl praranda mažiau maistinių medžiagų ir išsaugo vitaminų kiekį, pagerindamas skonį ir tekstūrą, kuri tampa tvirtesnė ir malonesnė.
Jei reikia, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

2.4 BIONINIS JUTIKLIS

Šie jutikliai skirti patobulintiems maisto ruošimo būdams: virimui, kepimui ant grilio, kepimui keptuvėje ir gruzdinimui. Visos funkcijos pasiekiamos skiltyje Everyday Cooking (hOn programėlėje) ir pasirinktose kaitinimo zonose.



Naudojimo instrukcijos

• Maisto ruošimo rezultatai gali skirtis priklausomai nuo indų kokybės: žr. 1.3.3 skyrių. Optimalus indo dugno skersmuo yra 18 cm.

• Indas turi būti pastatytas kaitinimo zonos centre ir jo negalima judinti pradinio gaminimo etapo (išankstinio kaitinimo etapo) metu.

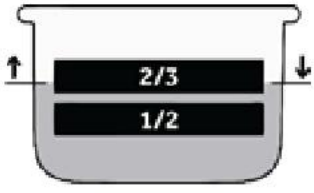
• Funkcija turi būti paleidžiama tik tada, kai kaitlentė yra šalta.

• Vienu metu galima naudoti tik vieną funkciją.

2.4.1 Virimo jutiklis

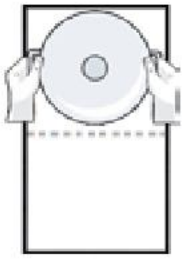
Ši funkcija palengvina virimą, pašalindama nuolatinio stebėjimo ar rankinio reguliavimo poreikį. Virimo jutiklis prižiūri gaminimo procesą ir automatiškai sumažina galią iki švelnaus virimo lygio, kai pasiekiama virimo temperatūra.

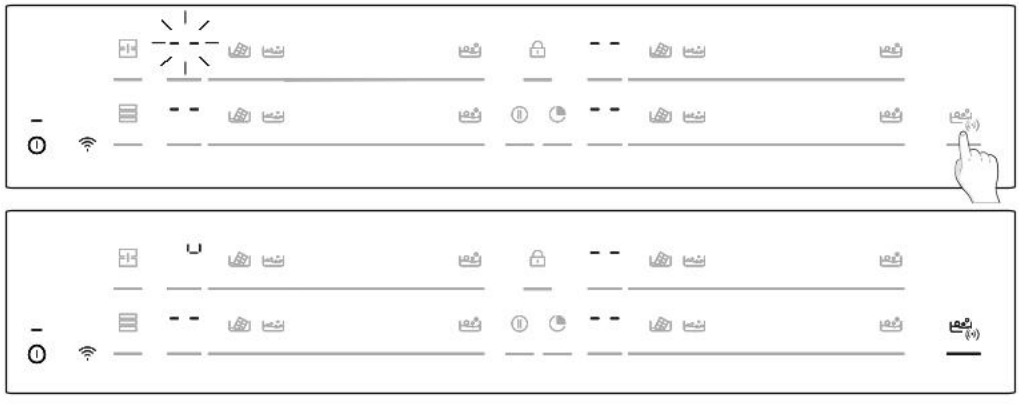
• Pripildykite indą šalto vandens nuo ½ iki 2/3 indo talpos.



• Pastatykite indą ant kaitlentės ir pasirinkite kaitinimo zoną.

• Tada paspauskite virimo jutiklio piktogramą.





• Pasiekus virimo temperatūrą, kaitlentė skleis vieną garsinį signalą ir automatiškai sumažins galią iki palaikymo lygio. Šį lygį galima reguliuoti rankiniu būdu.





2.4.2 Kepimas, keptuvėje kepimas ir gilus kepimas

• Šios funkcijos pasiekiamos tik iš Everyday Cooking skilties (hOn programėlė)
• Kepant ant grotelių ir kepant keptuvėje rekomenduojama naudoti tuščius indus prieš aktyvuojant funkciją.
• Giluminiam kepimui rekomenduojama užpildyti indus 1,5 litro kepimo aliejaus (apie 5 cm kepimo aliejaus gylis) prieš aktyvuojant funkciją. Kepimo aliejus turi būti aplinkos temperatūros.

3. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

3.1 BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliarus valymas gali pailginti jūsų prietaiso tarnavimo laiką.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo;
- Visada naudokite indus su švariu dugnu;
- Paviršiaus įbrėžimai neturi įtakos kaitlentės veikimui;
- Naudokite specialų kaitlentės paviršiui skirtą valiklį;
- Naudokite specialų stiklo grandiklį.

3.2. KAITLENTĖS VALYMAS

Prieš pradėdami valyti, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos. Visada laikykitės rekomenduojamų valymo instrukcijų ir venkite naudoti abrazyvines priemones, kurios gali pažeisti kaitlentės paviršių.

a) RIEBALINIAI NEŠVARUMAI

Ši procedūra rekomenduojama šiais atvejais: taškymai, atsiradę kepant ar kepant ant grilio mėsą.
- Leiskite kaitlentei atvėsti.
- Sugerkite skysčio perteklių aplink indą virtuviniu popieriumi, tada nuimkite indą.
- Nuvalykite gaminimo paviršių šluoste ir ploviklio tirpalu.
- Jei reikia, antrą kartą išvalykite kaitlentę naudodami karštą vandenį ir indukcinių kaitlenčių stiklui skirtą valiklį.

b) CUKRINIAI NEŠVARUMAI

Ši procedūra rekomenduojama maisto produktams, kuriuos dėl didelio cukraus kiekio reikia nedelsiant pašalinti, kad būtų išvengta kaitlentės paviršiaus pažeidimo (sirupai, uogienės ar džemai).
- Kol kaitlentė dar šilta, sugerkite skysčio perteklių aplink indą virtuviniu popieriumi, tada nuimkite indą.
- Jei reikia, rekomenduojame naudoti grandiklį aštriu kampu, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.
- Nuvalykite gaminimo paviršių ploviklio tirpalu ir nusausinkite jį virtuviniu popieriumi.
- Jei reikia, antrą kartą išvalykite kaitlentę naudodami karštą vandenį ir indukcinių kaitlenčių stiklui skirtą valiklį.

c) KRAMOLO NEŠVARUMAI

Ši valymo procedūra rekomenduojama šiems maisto produktams: makaronams, ryžiams ir bulvėms.
- Sugerkite skysčio perteklių aplink indą virtuviniu popieriumi, tada nuimkite indą.
- Leiskite kaitlentei atvėsti.
- Naudokite drėgną šluostę krakmolo likučiams sudrėkinti. Palikite kelioms minutėms.
- Nuvalykite gaminimo paviršių šluoste ir ploviklio tirpalu.
- Po valymo nusausinkite kaitlentę minkšta šluoste.
- Jei reikia, antrą kartą išvalykite kaitlentę naudodami karštą vandenį ir indukcinių kaitlenčių stiklui skirtą valiklį.

PASTABA: Šias instrukcijas taip pat taikykite šiais atvejais: vandens žiedai, kalkių nuosėdų žiedai, riebalų dėmės.

d) BLIZGUS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklinį paviršių šluoste.

4. GEDIMŲ RODYMAS IR PATIKRA

4.1 GEDIMŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Indukcinė kaitlentė negali būti įjungta.	Nėra elektros.	Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose ar rajone nėra elektros tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius patikrinę skyrių Kaip veikia produktas.
Jutikliniai valdikliai yra sudėtingi valdyti.	Gali būti, kad ant valdiklių yra vandens likučių arba mygtukams netinkamai spaudžiama.	Įsitikinkite, kad lietimo valdymo zona yra sausa, ir naudokite tinkamą spaudimą liesdami valdiklius.
Stiklas braižomas.	Šiurkštūs virtuvės reikmenys. Naudojami netinkami, abrazyviniai šveitiklių ar valymo priemonių naudojimo būdai.	Naudokite indus su lygiu ir lygiu pagrindu. Žr. Tinkamų indų pasirinkimas ir Priežiūros bei valymo skyrius.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Tai gali būti dėl indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksnių, vibruojančių skirtingai).	Tai normalu virtuvės reikmenims ir nerodo gedimo.
Indukcinė kaitlentė aukštoje temperatūroje skleidžia tylų ūžesį.	Tai lemia indukcinio maisto gaminimo technologija.	Tai normalu virtuvės reikmenims ir nerodo gedimo.
Ventiliatoriaus garsas sklinda iš indukcinės kaitlentės.	Jūsų indukcinėje kaitlentėje įmontuotas aušinimo ventiliatorius įsijungė, kad apsaugotų elektroniką nuo perkaitimo. Jis gali veikti net ir išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikalauja jokių veiksmų. Neišjunkite indukcinės kaitlentės prie sienos, kol veikia ventiliatorius.
Keptuvės neįkaista ir ekrane pasirodo raidė U.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukciniam virimui. Indukcinė kaitlentė negali aptikti keptuvės, nes ji per maža virimo zonai arba nėra tinkamai centruota ant jos.	Naudokite indus, tinkamus indukciniam gaminimui. Padėkite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka gaminimo zonos dydį.
Indukcinė viryklė arba gaminimo zona netikėtai išsijungė, pasigirdo tonas ir pasirodė klaidos kodas.	Techninė klaida.	Prašome užsirašyti klaidų raides ir skaičius, išjungti indukcinės kaitlentės maitinimą prie sienos ir susisiekti su kvalifikuotu techniku.

d0 įspėjimas rodomas ekrane	Spaudžiant du mygtukus vienu metu, vandens lašai ar dulkės ant stiklo	Įsitikinkite, kad tuo pačiu metu nėra spaudžiami mygtukai, ir nuvalykite kaitlentę, kad pašalintumėte vandens ar dulkių likučius.
Virimo funkcija negali būti aktyvuota.	Gaminimo zona vis dar karšta.	Patikrinkite, ar matomas H simbolis. Jei taip, palaukite, kol simbolis išnyks, prieš tęsiant.
Pilna zona / Varycook funkcija nuolat deaktyvuojama	1. Du ar daugiau puodų naudojami vienu metu / toje pačioje gaminimo zonoje. 2. Jūs per greitai stumdote vazoną tarp sekcijų.	1. Pašalinkite visus vazonus, išskyrus vieną. 2. Lėtai judinkite banką.
Traškėjimo ar spragsėjimo garsai	Virtuvės indų dizainas – skirtingi metaliniai sluoksniai gali vibruoti skirtingai.	Jokių veiksmų nereikia. Tai įprasta virtuvės reikmenims.
Dūzgimo garsas	Indukcinė technologija – tai vyksta gaminant gaminant esant dideliam galios lygiui.	Jokių veiksmų nereikėjo. Mažesnis galios lygis skleis mažiau garso.
Dūzgiantis garsas	Įmontuotas ventiliatorius yra aktyvuotas.	Jokių veiksmų nereikia. Ventiliatorius automatiškai sustos, kai kaitlentė atvės.
Aukšto tono švilpimo garsas	Kelios kepimo zonos veikia maksimalia galia vienu metu.	Jokių veiksmų nereikėjo. Mažesnis galios lygis skleis mažiau garso.
Garsus švilpimo garsas	Virtuvės indai tušti.	Užpildykite indus vandeniu arba maistu.
Indukcinė viryklė arba gaminimo zona netikėtai išsijungė, pasigirdo tonas ir pasirodė klaidos kodas.	Perkaitimas.	Išjunkite kaitlentę ir nuimkite visas keptuves nuo stiklo paviršiaus 10 minučių. Prašome patikrinti, ar : keptuvės buvo tuščios gaminant maistą; yra bet koks užtvaras žemiau esančioje produkto srityje; jei produktas buvo išjungtas dėl elektros dingimo, net ir laikinai; Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

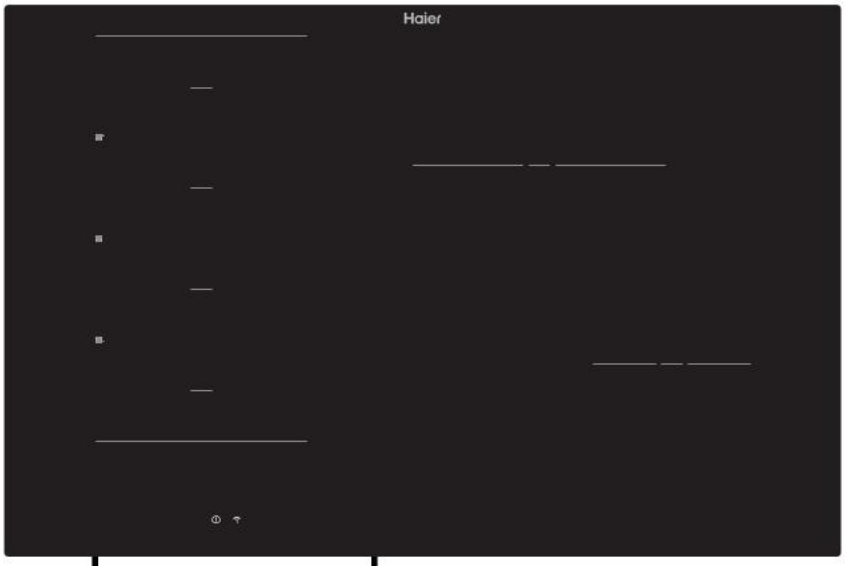
4.1.2 KLAIDŲ KODAI

KĻŪDAS KODS	KUR PARĀDĪTS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E3			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E4	Pa kreisi	Pa labi	Pārbaudiet tīkla kabeli un jaudas slēdzi, kā arī tīkla barošanas spriegumu. Ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E6	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E7	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E8	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E9			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		

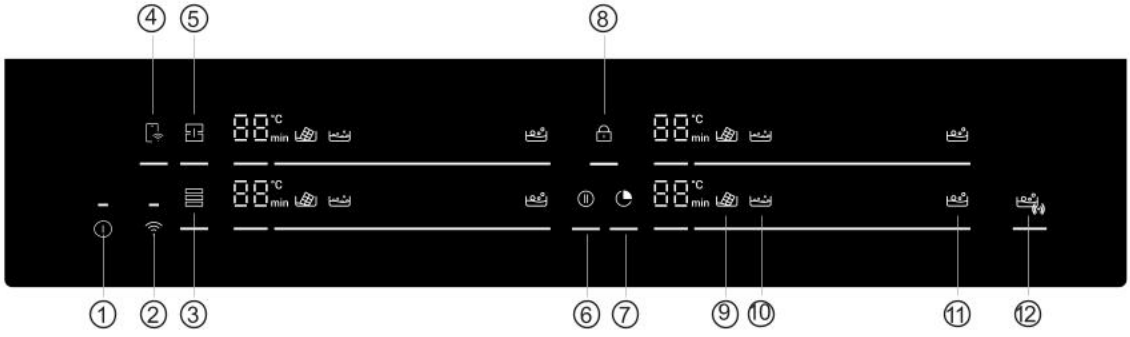
*ASA = Aptarnavimo centras

5. GAMINIO PRISTATYMAS

5.1 GAMINIO VAIZDAS IŠ VIRŠAUS



5.2. VALDYMO PULTAS



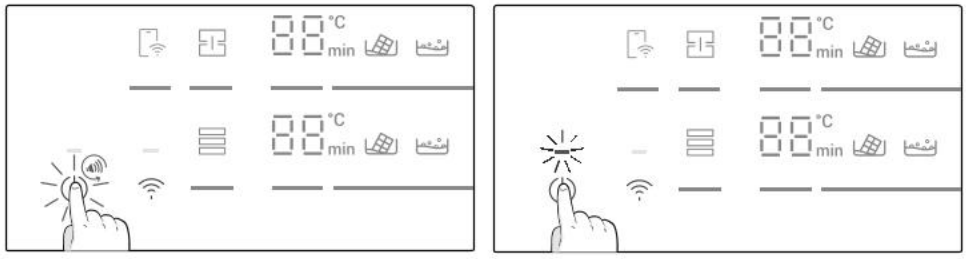
1. ĮJUNGTA/IŠJUNGTA
2. Wi-Fi
3. Varycook/ Slidecook
4. Nuotolinio valdymo pultas
5. Pilna zona
6. Pauzė
7. Laikmatis
8. Vaikų užraktas
9. Tirpimas
10. Troškinimas
11. Virimas
12. Virimo jutiklis (*tik jei yra)

PASTABA: Toliau pateiktos vartotojo sąsajos nuotraukos gali šiek tiek skirtis nuo tų pateikta aukščiau; tačiau bendras produkto funkcionalumas ir naudojimas išlieka nepakitę.

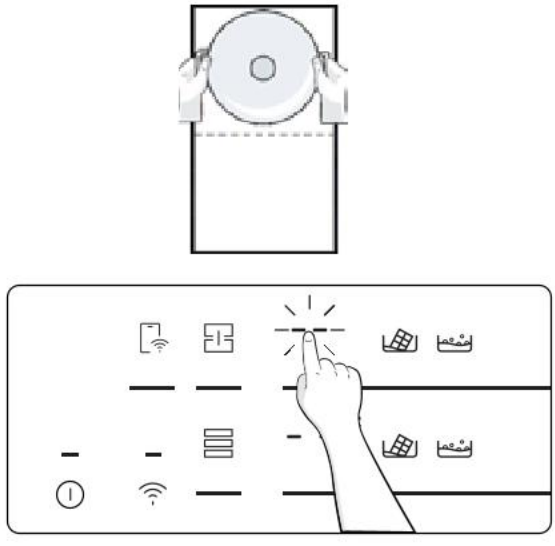
6. PRODUKTO VEIKIMAS

6.1 PIRMASIS NAUDOJIMAS

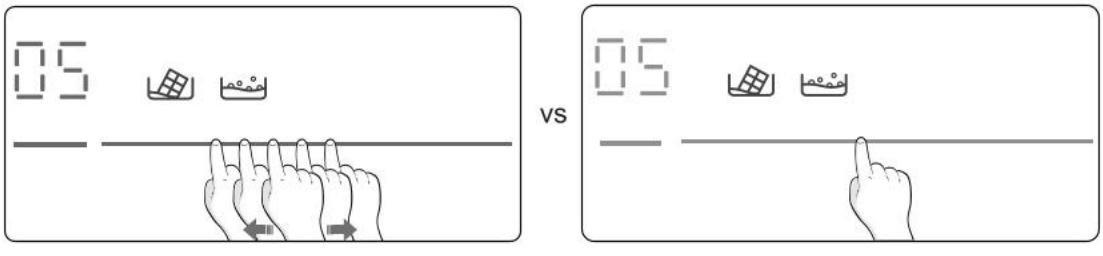
ĮJUNGIANT/IŠJUNGIANT KAITLENTĘ



PASIRINKITE GAMINIMO ZONĄ



88 NUSTATYKITE GALIOS LYGĮ



Vartotojas gali keisti galios lygį gaminimo metu, kartodamas tą patį procesą. Skaitmenys Parodykite galios lygių rinkinį: Kiekvienoje gaminimo zonoje yra skirtingas galios lygių skaičius nuo 1 (min) iki 15 (maksimaliai). Kiekvienas lygis turi automatinį išjungimą, kuris gali trukti nuo 1 iki 8 valandų.

Galios lygio laikas (valanda)

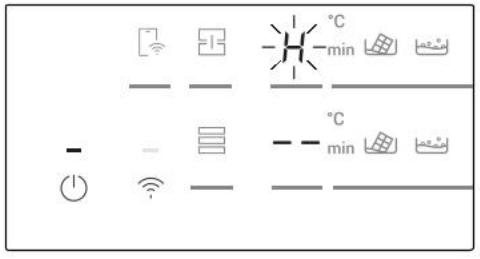
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Tirpstantis , Troškinantis , Virimas gali būti pasirenkamas slenkant slankiklį, atitinkantį atitinkamas piktogramas.

DĖMESIO: įjungus kaitlentę arba baigus visus gaminimus, jei tada – elektros dingsta Lygis nustatomas per vieną minutę, HOB išsijungia.

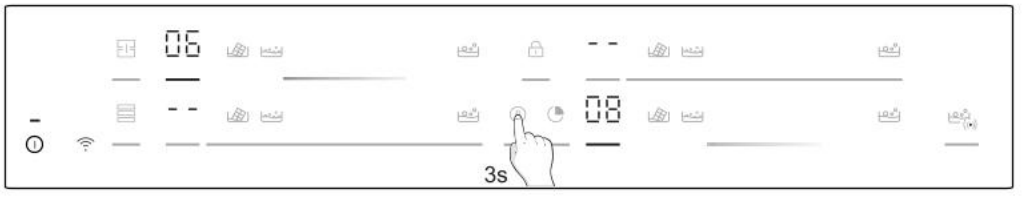
Jei ekrane rodoma , tai reiškia, kad:
- Puodas nėra pastatytas pasirinktoje virimo zonoje;
- Keptuvė neteisingai padėta arba visai nededama ant kaitlentės;
- Puodas netinka indukcijai;
- Puodo matmenys yra mažesni už minimalų puodo skersmenį, prašomą pasirinktoje zonoje.
- Jei tinkamas puodas nededamas per 1 minutę, gaminimo zona išsijungia

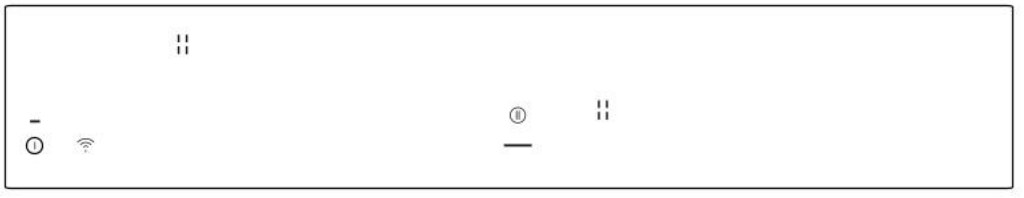
ĮSPĖJIMAS APIE KARŠČIO GAMINIMO ZONĄ





SUSTABDYKITE GAMINIMĄ

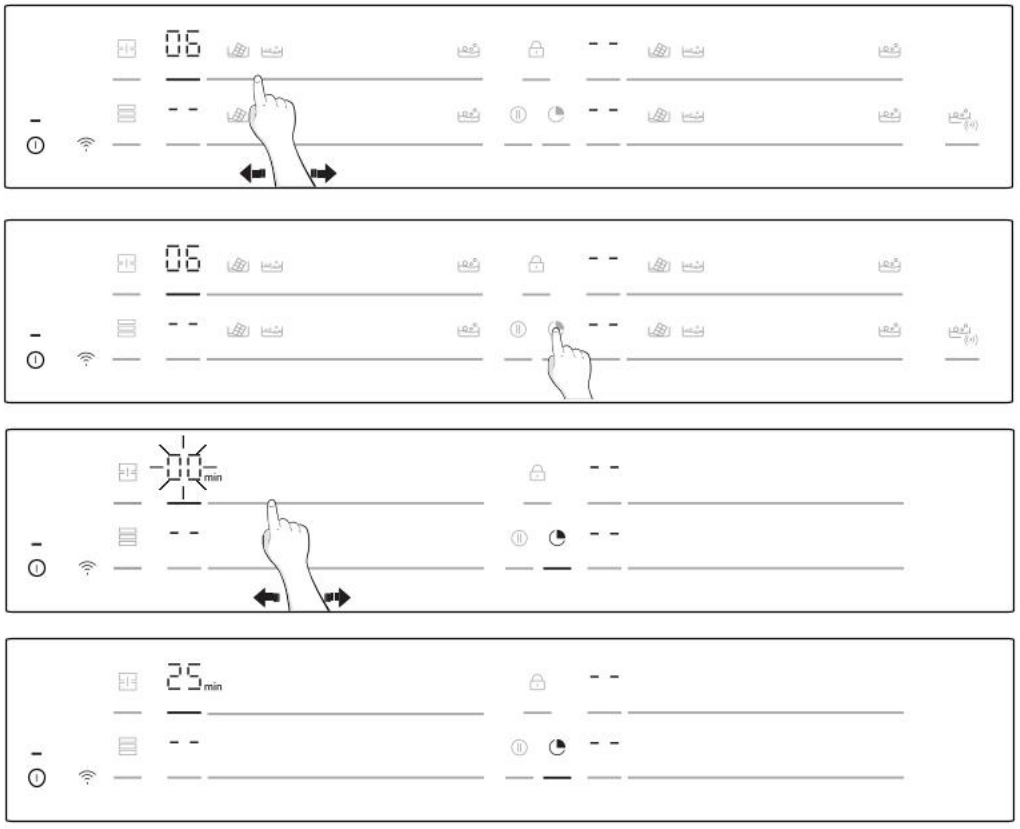




ĮSPĖJIMAS: Įjungus Pauzės režimą, visi valdikliai, išskyrus ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO valdiklį, yra išjungti. Tokiu būdu indukcinę kaitlentę visada galima išjungti su ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO valdymu avarijos atveju.

NUSTATYTAS GAMINIMO LAIKAS

Pasibaigus laikui, pasirinkta gaminimo zona bus išjungta.

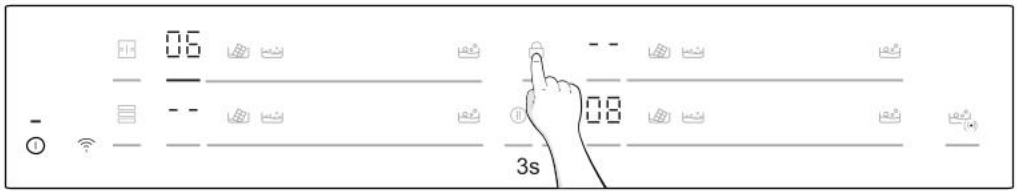


NUSTOK GAMINTI

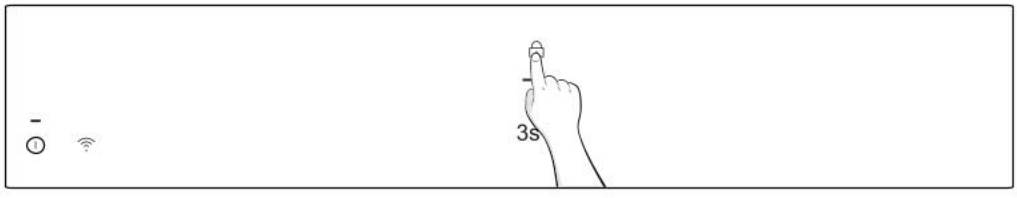


RAKTŲ UŽRAKTAS

ON



OFF

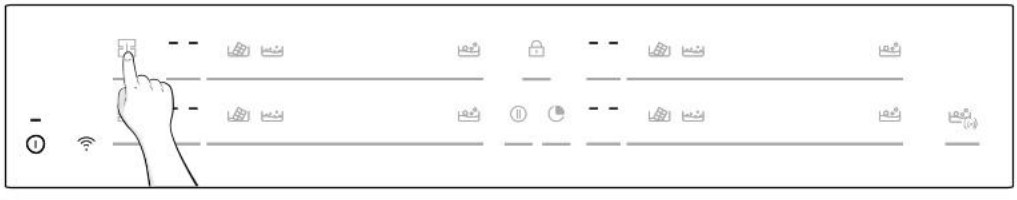


PASTABA: Jei HOB išjungtas, kai įjungtas vaiko užraktas, ekranas liks užrakintas, kai HOB vėl įjungiamas.

FULL ZONE

Full Zone yra maisto ruošimo zona, gaunama sujungiant kelias priekines ir galines kaitinimo zonas į vieną bendrą vertikalią zoną. Indai turi būti statomi taip, kaip nurodyta skyriuje „ Matmenys ir išdėstymas".

ON



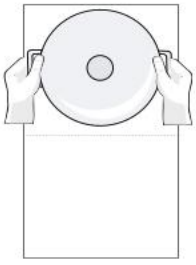
OFF





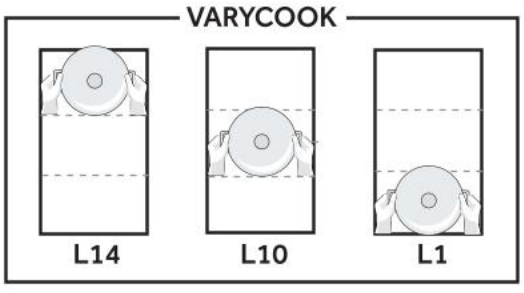
VARYCOOK ZONA / SLIDECOOK ZONA

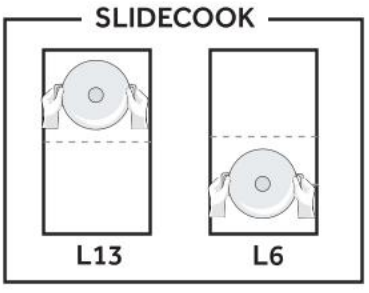
Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius skirtingose srityse pagal padėtį puodas: VARYCOOK aukštas (l.14), vidutinis (l.10), žemas (l.1). SLIDECOOK aukštas (l.13), žemas (l.6). Dėl minimalaus puodo skersmens, veikiančio su šia funkcija, žr. į vidurinę stačiakampio ploto vietą, parodytą lentelėje ""Matmenys ir išdėstymas""."











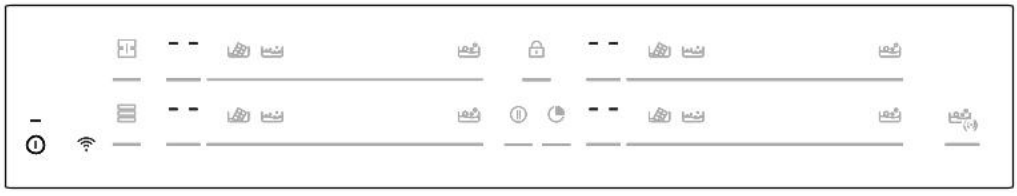
ON





OFF





6.2 RYŠYS

6.2.1. WI-FI NUSTATYMAI

WI-FI ĮJUNGTAS





WI-FI IŠJUNGTAS



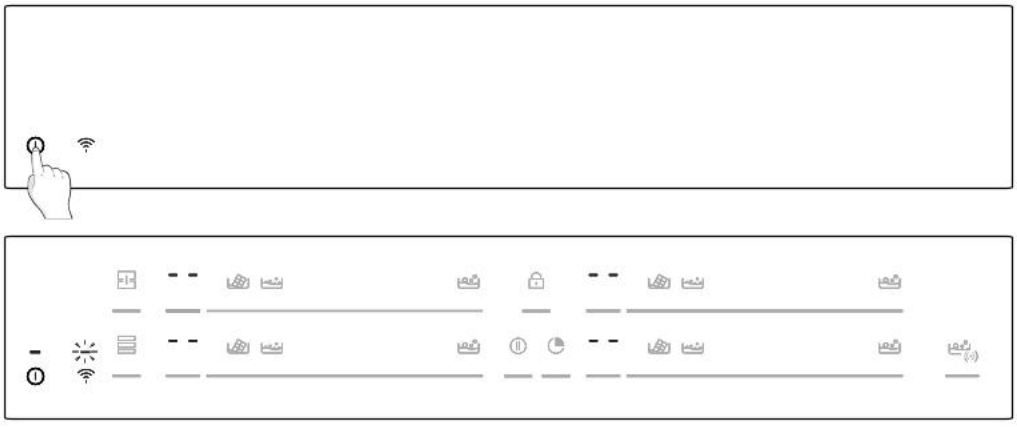


WI-FI ATSTATYMAS



6.2.2 PRISIJUNGIMAS PRIE hOn PROGRAMĖLĖS

GREITAS SUSIEJIMAS



Vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Naujo naudotojo registracija

1



Spustelėkite „Registruotis“.

2



Galite registruotis naudodami socialinių tinklų paskyras arba savo el. pašto adresą.

Greito susiejimo procesas



Pasirinkite „Pridėti prietaisą“



Suteikite vietos nustatymo leidimą



Prietaisų kategorijoje pasirinkite Kaitlentė



Įjunkite savo prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite

5

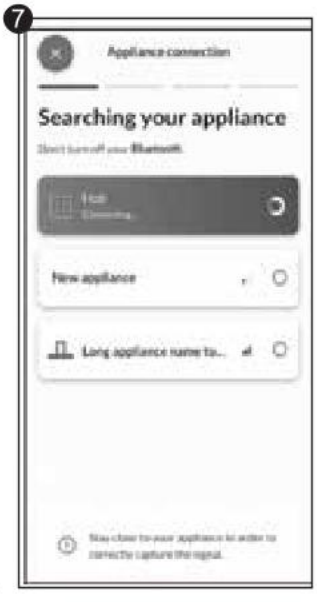


Įjungus, hOn programėlė pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso

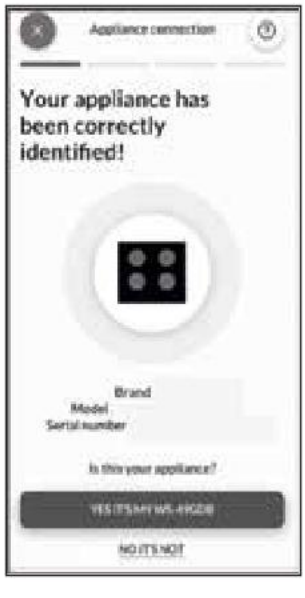
6



7



Pasirinkite savo buitinį prietaisą, paspauskite "Prisijungti" ir palaukite kelias sekundes



Jūsų kaitlentė bus aptikta, o per hOn galėsite peržiūrėti ir nustatyti funkcijas / receptus

Santrauka

439 Pirms sākšanas

442 Gatavošanas norādījumi

447 Kopšana un tīrīšana

448 Kļūmju attēlošana un pārbaude

451 Produkta apraksts

452 Reizinājuma darbība

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai nodrošinātu jūsu drošību un sasniegtu labākos rezultātus, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, tostarp drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai uzziņai. Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pierakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remonta gadījumā. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radušies bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi. Iepakojuma materiālus glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME: Ņemiet vērā, ka plīts virsmas piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

1. PIRMS SĀKŠANAS

1.1 VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

Pirms sākat, ir svarīgi zināt: visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši visstingrākajiem drošības noteikumiem.

Šā iemesla dēļ:
- Dažas funkcijas tiks aktivizētas vai automātiski deaktivizētas, ja uz sildvirsmām nav trauku vai tie nav pareizi novietoti.
- Citos gadījumos funkcijas tiks automātiski deaktivizētas pēc dažām sekundēm, ja nepieciešams veikt vairāk nekā vienu darbību (piemēram, "PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA" bez "GATAVOŠANAS ZONAS IZVĒLES").
- Ilgstošas lietošanas gadījumā ierīce var neizslēgties uzreiz, pat ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas, jo tā atrodas atdzišanas fāzē; uz gatavošanas zonas displeja parādīsies simbols H, līdz tā ir pilnībā atdzisusi.

Droša aktivizēšana: produkts tiek aktivizēts, kad uz gatavošanas zonas ir novietots trauks. Sildīšanas process nesākas vai tiek pārtraukts, ja trauku nav vai tie tiek noņemti.

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

1.2 ENERĢIJAS PĀRVALDĪBA

Kad produkts tiek izmantots pirmo reizi, HOB tiek iestatīts uz maksimālo pieejamo jaudu. Atkarībā no mājas galvenās barošanas sistēmas var izvēlēties dažādus jaudas ierobežojumus, izmantojot enerģijas pārvaldības funkciju.

Kā iestatīt enerģijas pārvaldību

Ir iespējams iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni indukcijas HOB, izvēloties līdz
Dažādi jaudas diapazoni.
Indukcijas skapji spēj automātiski ierobežot sevi, lai darbotos pie zemāka jaudas līmeņa, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai ieietu Enerģijas pārvaldības funkcijā:

Ieslēdz plīti, tad nospied ⏻ 5 sekundes.
Taimeris rādīs "P8", kas nozīmē jaudas līmeni 8. Noklusējuma režīms ir 7,4kW.

Lai pārietu uz citu līmeni

Ritiniet slīdni pa kreisi un pa labi, lai mainītu enerģijas pārvaldības līmeni.
Ir 8 spēka līmeņi, no "P1" līdz "P8". Taimeris rādīs vienu no tiem

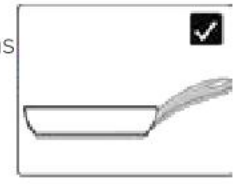
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Apstiprināšanas un izejas elektroenerģijas pārvaldības funkcija

Apstiprināšanai izslēdziet plīti. Jaudas līmenis tiks saglabāts automātiski. Izvēlētā vērtība ir pastāvīgi uzglabāts un paliek pat pēc galvenā barošanas bloka izslēgšanas.
Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.
PIEZĪME: atkarībā no enerģijas pārvaldības izvēles, daži jaudas līmeņi un funkcijas
Gatavošanas zonas varēja automātiski ierobežot, lai nepārsniegtu izvēlēto vērtību. Īpaši, ja enerģijas pārvaldības līmenis, kas ir mazāks par 4,5 kW, Boost funkcija, Varycook un nedaudz gatavošanas
Sagatavošanos ar lietotni nevarēja izvēlēties.
Īpaši pēdējā spēka līmeņa izvēli var atteikt vai pielāgot atbilstoši pieejamajam daudzumam no atlikušās enerģijas no iepriekšējā iestatījuma.

1.3. PAREIZĀ TRAUKU IZVĒLE

1.3.1. Trauku raksturlielumi

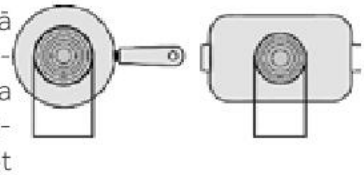


Izmantojiet tikai traukus ar indukcijas simbolu.
Tikai traukus ar pilnīgi līdzenu dibenu. Pretējā gadījumā var rasties šādas situācijas:
-Trauks netiek atpazīts;
-Zema veiktspēja;
-Nevēlams troksnis.
Tikai traukus ar gludu pamatni, lai izvairītos no plīts virsmas saskrāpēšanas;
PIEZĪME: pēc iespējas izvairieties no trauku bīdīšanas pa stikla virsmu, lai samazinātu skrāpējumu risku.

Magnēta tests

Indukcijas gatavošana izmanto magnētismu siltuma radīšanai; tāpēc traukiem jāsatur dzelzs. Ja jums jau ir trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Trauki ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista.
Trauki, kas izgatavoti no šādiem materiāliem, nav piemēroti: tīrs nerūsējošais tērauds, alumīnijs vai varš bez magnētiskas pamatnes, stikls, koks, porcelāns, keramika, māls.

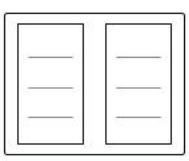
1.3.2 Augstākas kvalitātes trauki



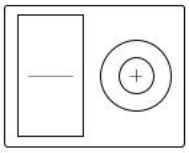
Kopumā tiek pieņemti visi trauki ar indukcijas simbolu. Tomēr atkarībā no dibena veida darbība var atšķirties. Ražotāju norādītais trauka diametrs attiecas uz ārējo izmēru. Faktiskā feromagnētiskā virsma dibenā — kas ir būtiska indukcijas gatavošanai — var būt mazāka atkarībā no zīmola un trauka veida. Lai pārbaudītu tās izmēru, veiciet iepriekšējā punktā aprakstīto magnēta testu.

Izmēri un novietojums

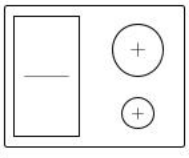
Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst poda dibena diametram. Novietojiet trauku, pārliecinoties, ka tas ir labi centrēts gatavošanas zonā.
PIEZĪME: ieteicams neizmantot traukus, kas pārsniedz gatavošanas zonas perimetru.
Lai nodrošinātu pareizu plīts virsmas darbību, jāizmanto trauki ar dibena diametru, kas atbilst šādā tabulā norādītajam diapazonam.



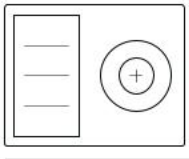
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



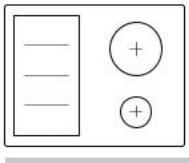
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



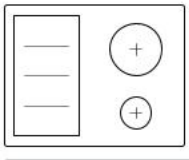
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

PIEZĪME: izmantojot mazāku trauku par minimāli nepieciešamo, tas var netikt atpazīts. Izmantojot lielāku trauku par maksimāli nepieciešamo, var rasties darbības traucējumi vai zema veiktspēja.

UZMANĪBU: gatavošanas vai atdzišanas laikā nenovietojiet trauku uz vadības paneļa vai tā tuvumā.

2. GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI

2.1 JAUDAS TABULA

JAUDAS LĪMENIS	SYMBOL	GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA
14/15 PASTIPRINĀTĀJS		Ātrā sildīšana, pastiprinātājs	Ideāli piemērots cepšanai maisot, kaltēšanai, zupas uzvārīšanai, ūdens vārīšanai
11-13		Cepšana, grilēšana, vārīšanas uzturēšana	Ideāli piemērots gatavošanas sākumam, sautēšanai, makaronu gatavošanai, dziļajai 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**
OFF		–	–

*Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.
**Kausēšana 2. līmenī, kad sākas kausēšana, pārslēdzieties uz 1. līmeni, lai saglabātu šķidru konsistenci.

2.2 GATAVOŠANAS TABULA

ROKASGRĀMATAS ĒDIENKĀRŠANAS NORĀDĪJUMI					IKDIENAS GATAVOŠANA UN ĪPAŠĀS PROGRAMMAS IR PIEEJAMAS	IKDIENAS GATAVOŠANA, RECEPTES UN ĪPAŠĀS PROGRAMMAS	KULINĀRĀS RECEPTES AR SENSORU IR PIEEJAMAS
PĀRTIKAS KATEGORIJA	RECEPTE	Įkaitinimas		Gatavošana	IERĪCĒ	PROGRAMMAS IR PIEEJAMAS	LIETOTNĒ (*)
		Sildīšanas fāze	Jaudas līmenis	Jaudas līmenis	LIETOTNĒ		
Makaroni un rīsi	Makaroni	Ūdens sildīšana	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Rīsu pudiņš	Piena sildīšana	13 - 15	6 - 8			
	Vārīti rīsi	Ūdens sildīšana	14 - 15	6 - 8			
	Risoto	Cepšana maisot un grauzdēšana	13 - 15	6 - 8			
Gaļa	Cepta gaļa	Cepšana maisot un grauzdēšana	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Zivs fileja	Cepšana maisot	10 - 13	8 - 10			
	Garneles	Cepšana maisot	10 - 13	10 - 13			
Dārzeņi un pākšaugi	Svaigu kartupeļu cepšana	Eļļas uzkarsēšana*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Saldētu kartupeļu cepšana	Eļļas uzkarsēšana*	14	11 - 14			
	Grilēti dārzeņi	Uzkarsēts grils	6 - 11	10 - 13			
	Pipari, cukini un baklažāni	Uzkarsēta panna	6 - 11	10 - 13			
Olas un olu produkti	Cieti vārītas olas	Ūdens sildīšana	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Ceptas olas	Cepšana maisot	10 - 13	8 - 10			
	Pankūkas	Uzkarsēta panna	6 - 11	5 - 6			
Mērces, krēmi un deserts	Tomātu mērces	Mērču karsēšana	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	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			

2.3 ĒDIENA GATAVOŠANA AR LIETOTNI

PreciProbe kā termometrs (Pieejams atkarībā no modeļa)

Lietotnē hOn iestatiet vēlamo mērķa temperatūru, ievietojiet PreciProbe ēdienā vai, izmantojot tā piederumu, šķidrumos, un lietotnē redzēsiet, kā temperatūra paaugstinās, līdz tiek sasniegta mērķa temperatūra.
Tas palīdzēs jums precīzi uzturēt jebkura veida ēdiena temperatūru. To nevar izmantot, kamēr darbojas funkcija Asistētā gatavošana.

Assisted Cooking: funkcija "Cook with me"

Lietotnē hOn izvēlieties receptes vai speciālas programmas, soli pa solim sekojiet gatavošanas norādījumiem, un plīts virsma automātiski iestatīs parametrus izvēlētajai gatavošanas metodei.

Sous Vide

Gatavošanas veids, kurā ēdiens tiek ievietots vakuuma maisiņā un pagatavots zemas temperatūras ūdens vannā.
Šādi pagatavots ēdiens būs sulīgāks un maigāks un saglabās neskartas uzturvērtības īpašības, padarot to veselīgāku un garšīgāku.
Atveriet lietotni hOn, izvēlieties ēdiena kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, ievietojiet maisiņu ar ēdienu podā ar ūdeni, un indukcijas plīts virsma iestatīs pareizo gatavošanas temperatūru ideālam rezultātam.

Grils

Lietotnē hOn izvēlieties ēdiena kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, un indukcijas plīts virsma automātiski uzsildīs grilu līdz pareizajai temperatūrai iepriekš noteiktā laikā.

Sautēšana uz lēnas uguns

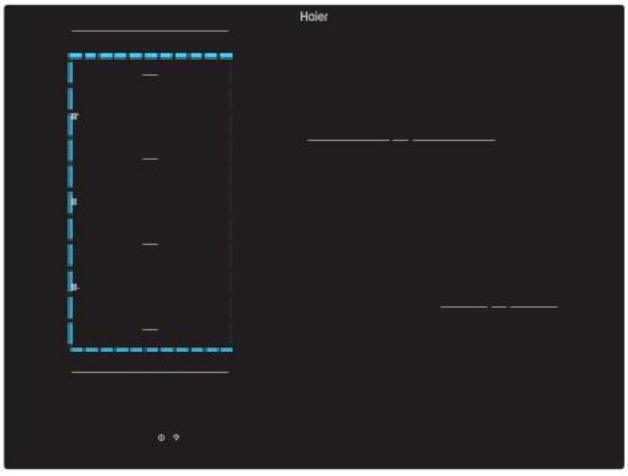
Sautēšanas funkcija ir ideāli piemērota mērču, sautējumu, brūvējumu un visu ēdienu pagatavošanai, kuriem nepieciešams vidēji ilgs, iepriekš noteikts laiks.

Tvaicēšana

Izmantojot tvaicēšanas funkciju, varat tvaicēt tādus produktus kā dārzeņus, gaļu vai zivis podos, kas aprīkoti ar tvaicēšanas grozu. Tvaicēšana ir ātrāka nekā vārīšana, jo ēdiens nav iegremdēts šķidrumā, tāpēc zūd mazāk ēdienā esošo uzturvielu un saglabājas tā vitamīnu saturs, uzlabojot garšu un struktūru, kas kļūs kompaktāka un patīkamāka.
Ja nepieciešams, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

2.4 BIONISKAIS SENSORS

Šie sensori ir pieejami uzlabotām gatavošanas metodēm: Vārīšana, Grilēšana, Cepšana pannā un Cepšana dziļajos taukos. Visas pieejamas sadaļā Ikdienas gatavošana (lietotne hOn) un izvēlētajās gatavošanas zonās.



Lietošanas norādījumi

•Gatavošanas veiktspēja var atšķirties atkarībā no trauku kvalitātes: skatiet punktu. Optimizētais trauka dibena diametrs ir 18 cm.

•Trauks jānovieto centrēti uz gatavošanas zonas, un to nedrīkst pārvietot sākotnējās gatavošanas fāzes (uzsilšanas fāzes) laikā.

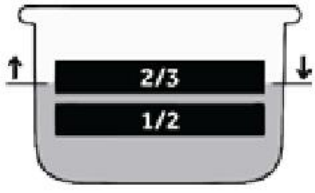
•Funkciju drīkst sākt tikai tad, kad plīts virsma ir auksta.

•Vienlaikus var izmantot tikai vienu funkciju.

2.4.1 Vārīšanas sensors

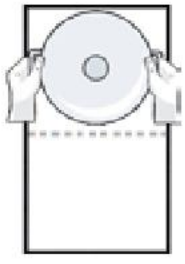
Šī funkcija padara vārīšanu vienkāršu, novēršot nepieciešamību pastāvīgi uzraudzīt vai manuāli pielāgot iestatījumus. Vārīšanas sensors uzrauga gatavošanas procesu un automātiski samazina jaudu līdz vieglai vārīšanās uzturēšanai pēc vārīšanās punkta sasniegšanas.

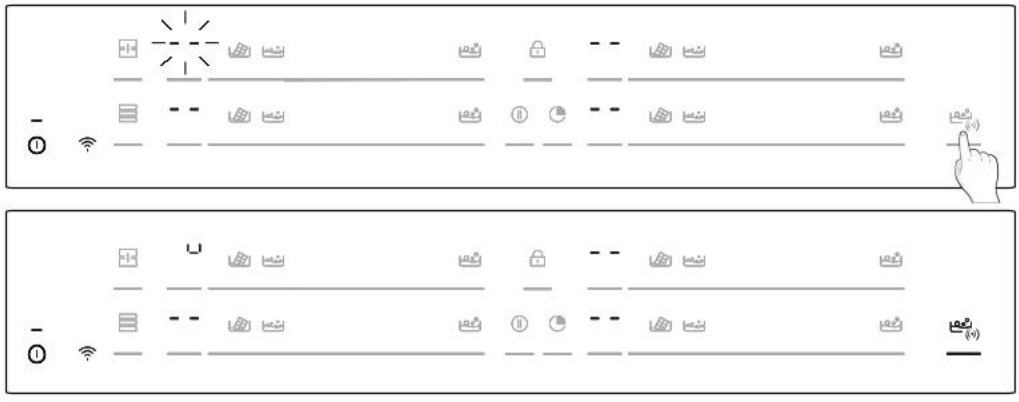
•Piepildiet podu ar aukstu ūdeni no ½ līdz 2/3 no poda tilpuma.



•Novietojiet podu uz plīts virsmas un izvēlieties gatavošanas zonu.

•Pēc tam nospiediet Vārīšanas sensora ikonu.





•Kad tiek sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma izdod vienu skaņas signālu un automātiski samazina jaudu līdz uzturēšanas līmenim. Šo līmeni var pielāgot manuāli.





2.4.2 Grilēšana, pannā cepšana un dziļās fritēšanas sensors

• Šīs funkcijas ir pieejamas tikai no Everyday Cooking sadaļas (hOn lietotne)
• Grilēšanas un pannas cepšanas nolūkos ieteicams izmantot tukšus traukus pirms funkcijas aktivizēšanas.
• Dziļai cepšanai ieteicams pirms darbības aktivizēšanas piepildīt traukus ar 1,5 litriem cepšanas eļļas (apmēram 5 cm cepšanas eļļas dziļums). Cepšanas eļļai jābūt apkārtējās temperatūras līmenī.

3. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

3.1 VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var pagarināt jūsu ierīces darbmūžu.
- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes;
- Vienmēr izmantojiet traukus ar tīru pamatni;
- Skrāpējumi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību;
- Izmantojiet plīts virsmai piemērotu speciālu tīrīšanas līdzekli;
- Izmantojiet stiklam paredzētu speciālu skrāpi.

3.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas uzsākšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas. Vienmēr atcerieties ievērot ieteiktos tīrīšanas norādījumus un izvairieties no abrazīvu līdzekļu lietošanas, kas varētu sabojāt plīts virsmas virsmu.

a) TAUKAINI NETĪRUMI

Šī procedūra ir ieteicama šādām situācijām: šļakatas, ko izraisījusi gaļas cepšana vai grilēšana.
- Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Ar papīra dvieli uzsūciet lieko šķidrumu ap podu, pēc tam noņemiet podu.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Ja nepieciešams, otrreiz notīriet plīts virsmu, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts virsmas stikla tīrīšanas līdzekli.

b) CUKURAINI NETĪRUMI

Šī procedūra ir ieteicama pārtikas produktiem, kurus to augstā cukura satura dēļ nepieciešams nekavējoties notīrīt, lai novērstu plīts virsmas bojājumus (sīrupi, ievārījumi vai konservi).
- Kamēr plīts virsma vēl ir silta, ar papīra dvieli uzsūciet lieko šķidrumu ap podu, pēc tam noņemiet podu.
- Ja nepieciešams, ieteicams izmantot skrāpi asā leņķī, lai noņemtu atlikušos netīrumus.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un nosusiniet to ar papīra dvieli.
- Ja nepieciešams, otrreiz notīriet plīts virsmu, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts virsmas stikla tīrīšanas līdzekli.

c) CIETES SATUROŠI NETĪRUMI

Šī tīrīšanas procedūra ir ieteicama šādiem produktiem: makaroni, rīsi un kartupeļi.
- Ar papīra dvieli uzsūciet lieko šķidrumu ap podu, pēc tam noņemiet podu.
- Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Izmantojiet mitru drānu, lai samitrinātu cietes atlikumus. Atstājiet iedarboties dažas minūtes.
- Notīriet gatavošanas virsmu ar drānu un mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- Ja nepieciešams, otrreiz notīriet plīts virsmu, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts virsmas stikla tīrīšanas līdzekli.

PIEZĪME: Lūdzu, ņemiet vērā šos norādījumus arī attiecībā uz: ūdens gredzeniem, kaļķakmens gredzeniem, tauku traipiem.

d) SPĪDĪGS METĀLISKS KRĀSAS ZUDUMS

Izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

4. KĻŪMJU ATTĒLOŠANA UN PĀRBAUDE

4.1 TROUBLESHOOTING

Problēma	Iespējamie cēloņi	Ko darīt
Indukcijas plīti nevar ieslēgt.	Nav elektrības.	Pārliecinieties, ka indukcijas plīts ir pieslēgta barošanas blokam. Pārbaudiet, vai jūsu mājā vai apkārtnē nav elektrības pārrāvuma. Ja problēma saglabājas, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadība ir neatsaucīga.	Vadība ir bloķēta.	Atbloķējiet vadību, pārbaudot sadaļu Kā darbojas produkts.
Skārienvadība ir grūti lietojama.	Varbūt uz vadības pultīm ir ūdens atliekas, vai arī tu nepareizi pielieto spiedienu uz pogām.	Pārliecinies, ka skārienvadības zona ir sausa, un pielieto pareizu spiedienu, pieskaroties vadības panelim.
Stikls tiek skrāpēts.	Nelīdzenas malas trauki. Nepiemēroti, abrazīvi skrubji vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet traukus ar plakanu un gludu pamatni. Skatīt Pareizo trauku izvēle un Kopšanas un tīrīšanas sadaļas.
Dažas pannas rada sprakšķošas vai klikšķošas skaņas.	Tas var būt saistīts ar jūsu virtuves piederumu konstrukciju (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tas ir normāli traukiem un nenozīmē defektu.
Indukcijas plīts rada zemu dūkoņu, kad to lieto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli traukiem un nenozīmē defektu.
Ventilatora troksnis nāk no indukcijas plīts.	Indukcijas plītī iebūvēts dzesēšanas ventilators ir ieslēgts, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc tam, kad indukcijas plīts ir izslēgta.	Tas ir normāli un neprasa nekādu darbību. Neizslēdziet indukcijas plīts strāvu pie sienas, kamēr ventilators darbojas.
Pannas nekļūst karstas, un displejā parādās U.	Indukcijas plīts nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi centrēta uz tās.	Izmantojiet traukus, kas piemēroti indukcijas gatavošanai. Novietojiet pannu centrā un pārliecinieties, ka tās pamatne atbilst gatavošanas zonas izmēram.
Indukcijas plīts vai gatavošanas zona negaidīti izslēdzas, skan signāls un parādās kļūdas kods.	Tehniska kļūda.	Lūdzu, pierakstiet kļūdu burtus un ciparus, izslēdziet indukcijas plīts strāvu pie sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

d0 brīdinājums parādās displejā	Nospiežot divas pogas vienlaikus, ūdens pilieni vai putekļi uz stikla	Pārliecinies, ka vienlaikus netiek nospiestas pogas, un notīri plīti, lai noņemtu ūdens vai putekļu atliekas.
Vārīšanas funkciju nevar aktivizēt.	Gatavošanas zona joprojām ir karsta.	Pārbaudiet, vai H simbols ir redzams. Ja ir, pagaidiet, līdz simbols pazūd, pirms turpināt.
Pilna zona / Varycook funkcija pastāvīgi tiek deaktivizēta	1. Vienlaikus un vienā gatavošanas zonā tiek izmantoti divi vai vairāki katli. 2. Tu pārāk ātri slidini podu starp sekcijām.	1. Noņemt visus podus, izņemot vienu. 2. Pārvietojiet banku lēnām.
Kraukšķošas vai klikšķošas skaņas	Jūsu trauku dizainā dažādi metāla slāņi var vibrēt atšķirīgi.	Nav nepieciešama nekāda darbība. Tas ir normāli virtuves piederumiem.
Dūkoņa skaņa	Indukcijas tehnoloģija – tas notiek, gatavojot ar augstu jaudu.	Nav nepieciešama nekāda darbība. Zemāks jaudas līmenis radīs mazāk skaņas.
Dūcošs troksnis	Iebūvētais ventilators ir aktivizēts.	Nav nepieciešama nekāda darbība. Ventilators automātiski apstāsies, kad plīts būs atdzisusi.
Augstas frekvences svilpoņa skaņa	Vairākas gatavošanas zonas darbojas ar maksimālu jaudu vienlaikus.	Nav nepieciešama nekāda darbība. Zemāks jaudas līmenis radīs mazāk skaņas.
Skaļa svilpoņa skaņa	Trauki ir tukši.	Piepildi traukus ar ūdeni vai ēdienu.
Indukcijas plīts vai gatavošanas zona negaidīti izslēdzas, skan signāls un parādās kļūdas kods.	Pārkaršana.	Izslēdziet plīti un noņemiet visas pannas no stikla virsmas uz 10 minūtēm. Lūdzu, pārbaudiet, vai : pannas bija tukšas gatavošanas laikā; Zemāk esošajā produkta zonā ir kādi šķēršļi; ja produkts tika izslēgts elektroenerģijas pārrāvuma dēļ, pat uz laiku; Ja problēma saglabājas, zvaniet kvalificētam tehniķim.

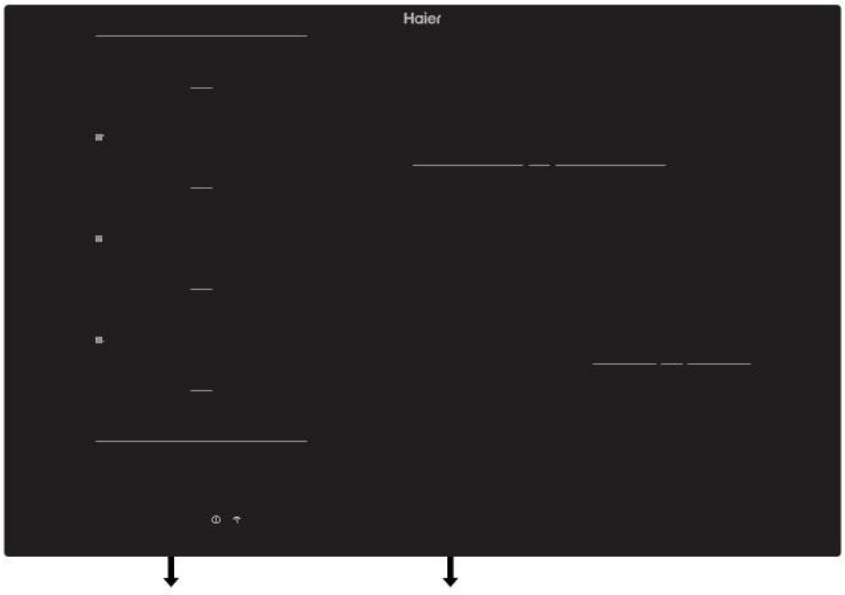
4.1.2 KĻŪDU KODI

KĻŪDAS KODS	KUR PARĀDĪTS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E3			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E4	Pa kreisi	Pa labi	Pārbaudiet tīkla kabeli un jaudas slēdzi, kā arī tīkla barošanas spriegumu. Ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E6	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E7	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E8	Aizmugurē pa kreisi	Aizmugu rē pa labi	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi	Priekšā pa labi	
E9			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		

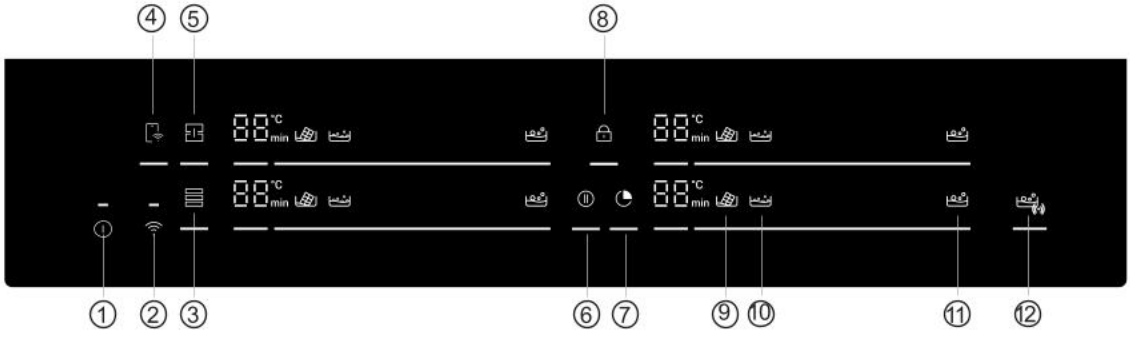
*ASA = Servisa centrs

5. PRODUKTA APRAKSTS

5.1 PRODUKTA SKATS NO AUGŠAS



5.2. VADĪBAS PANELIS



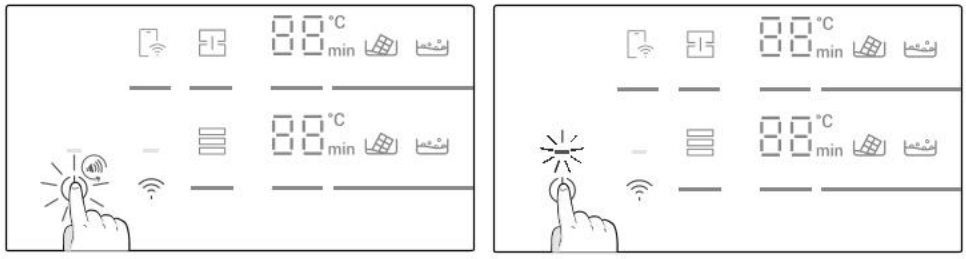
1. IESLĒGTS/IZSLĒGTS
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Tālvadības pults
5. Pilna zona
6. Pauze
7. Taimeris
8. Bērnu slēdzene
9. Kušana
10. Vārīšana
11. Vārīšana
12. Vārīšanās sensors (*tikai, ja ir klāt)

PIEZĪME: Lietotāja saskarnes attēli, kas redzami turpmākajās sadaļās, var nedaudz atšķirties no tiem iepriekš aprakstīts; tomēr kopējā produkta funkcionalitāte un lietojums paliek nemainīgs.

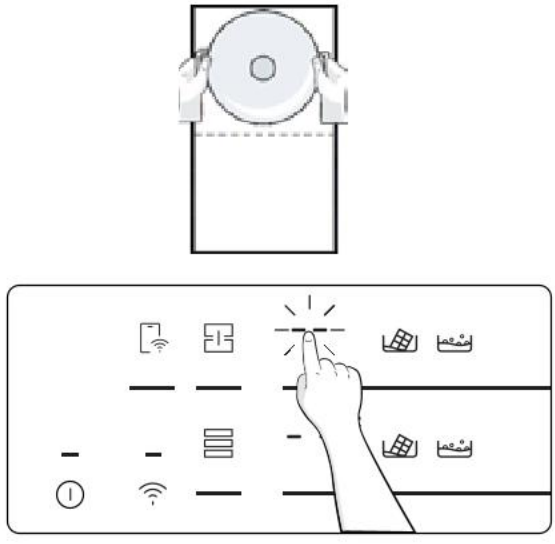
6. REIZINĀJUMA DARBĪBA

6.1 PIRMĀ IZMANTOŠANA

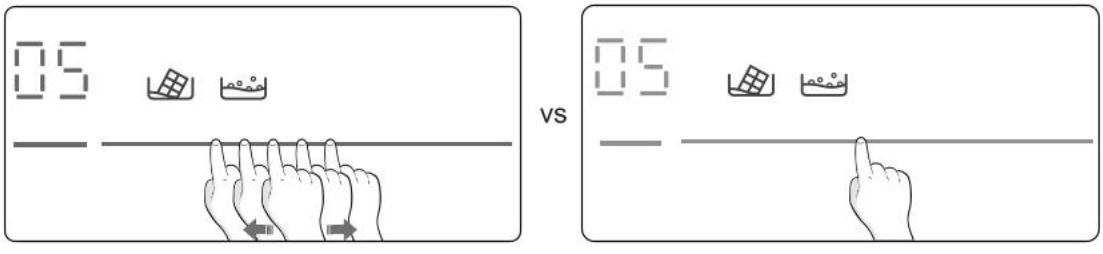
PLĪTS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA



IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU



88 IESTATIET JAUDAS LĪMENI



Lietotājs var mainīt jaudas līmeni gatavošanas laikā, atkārtojot to pašu procesu. Cipari to darīs Parādi spēka līmeņu komplektu: Katrai gatavošanas zonai ir atšķirīgs spēka līmeņu skaits, kas tiek izmantots no 1 (min) līdz 15 (maksimums). Katram līmenim ir automātiska izslēgšana, kas var svārstīties no 1h līdz 8h.

Jaudas līmeņa laiks (stunda)

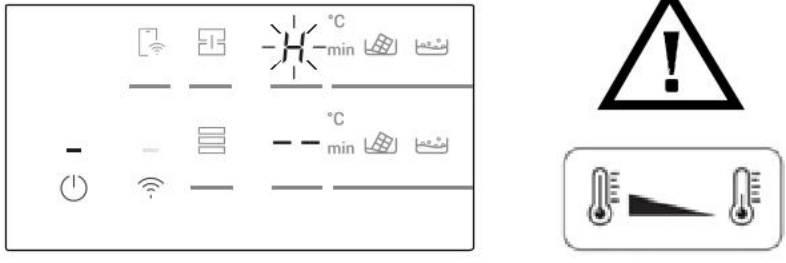
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Kūstošā , Vārīšanās , Vārīšanās var tikt izvēlēta, ritinot slīdni atbilstoši attiecīgajām ikonām.

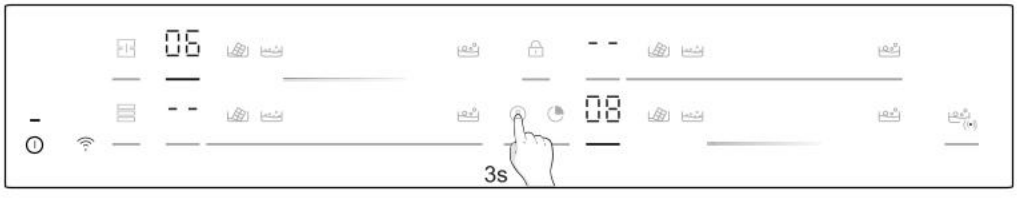
UZMANĪBU: pēc plīts ieslēgšanas vai pēc visu gatavošanas pārtraukšanas, ja tad nav elektrības Līmenis tiek iestatīts vienas minūtes laikā, HOB izslēdzas.

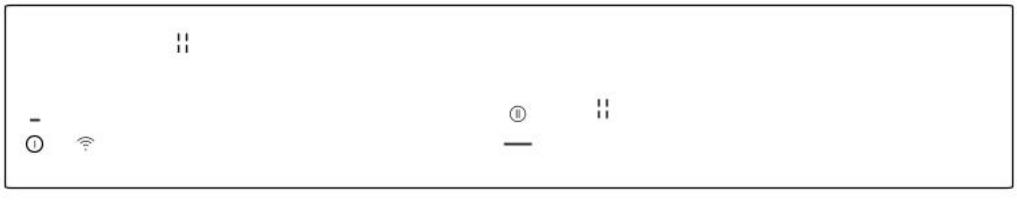
Ja displejā ir , tas nozīmē, ka:
- Katls nav novietots izvēlētajā gatavošanas zonā;
- Panna nav pareizi novietota vai vispār nav novietota uz plīts;
- Pods nav piemērots indukcijai;
- Poda izmēri ir mazāki par minimālo poda diametru, kas pieprasīts izvēlētajā zonā.
- Ja piemērots katls netiek novietots 1 minūtes laikā, vārīšanas zona izslēdzas

BRĪDINĀJUMS PAR KARSTUMU GATAVOŠANAS ZONĀ



APTURĒT GATAVOŠANU

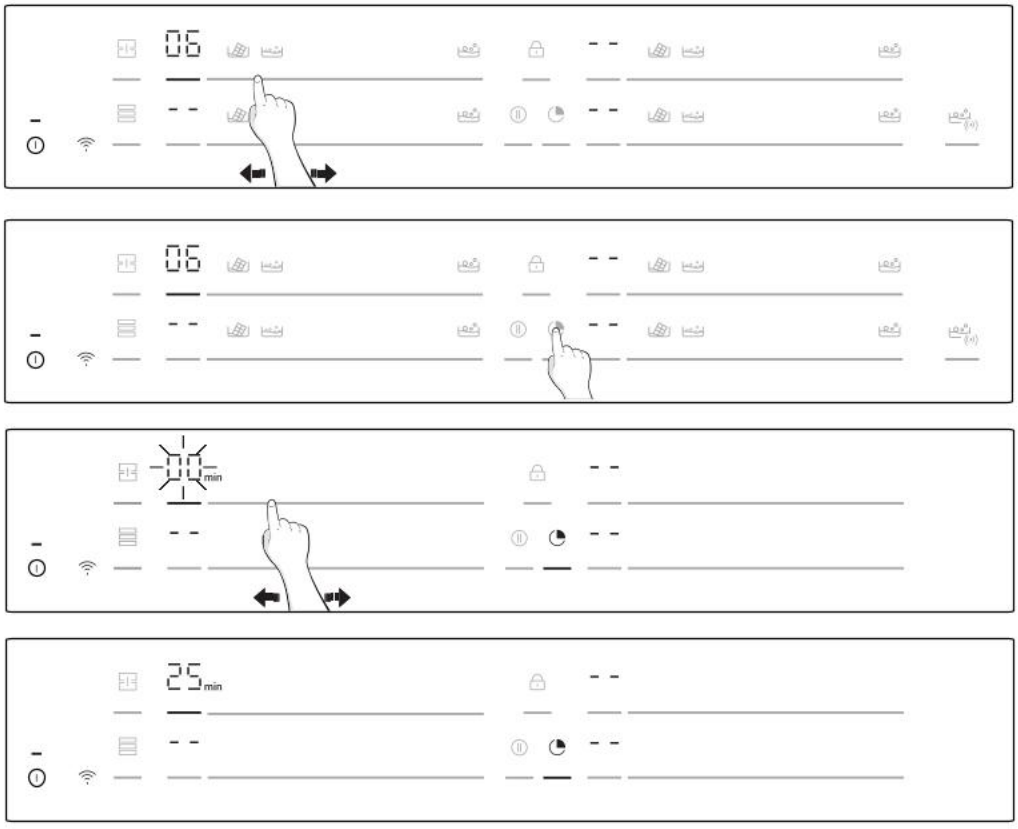




BRĪDINĀJUMS: Ieejot Pauzes režīmā, visi vadības elementi, izņemot IESLĒGT/IZSLĒGT, ir atspējoti. Tādā veidā indukcijas plīti vienmēr var izslēgt ar ON/OFF kontroli ārkārtas situācijā.

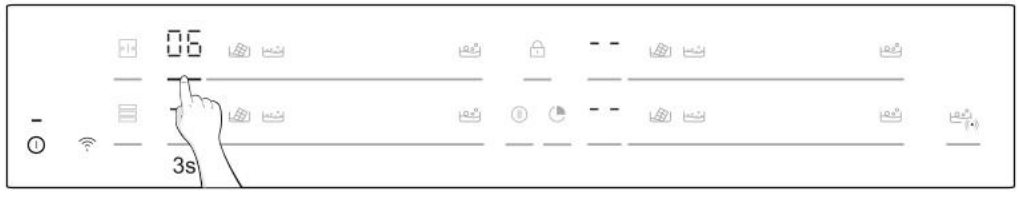
IESTATĪTS GATAVOŠANAS LAIKS

Kad laiks beidzas, izvēlētā gatavošanas zona tiek izslēgta.

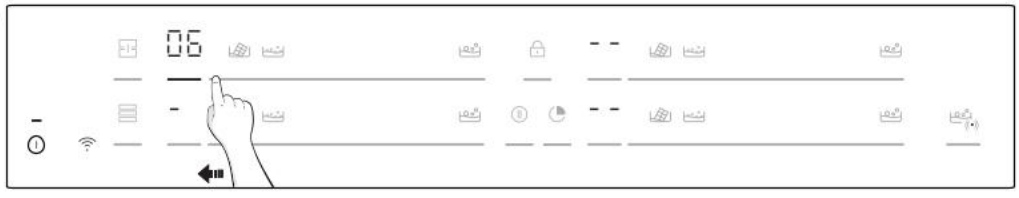


PĀRSTĀJ GATAVOT

A

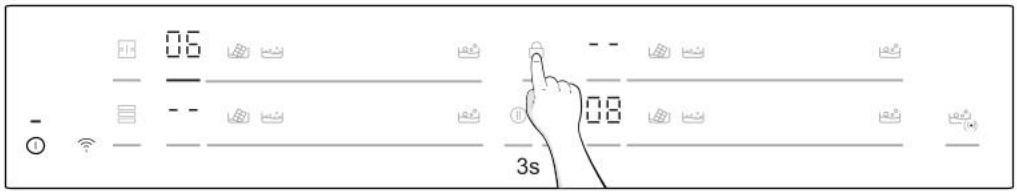


B

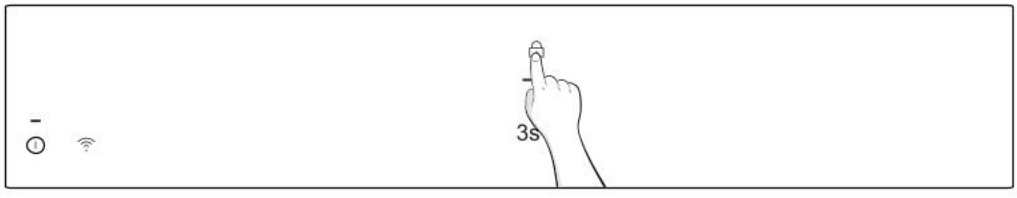


ATSLĒGU SLĒDZENE

ON



OFF



PIEZĪME: Ja hob ir izslēgts, kamēr Child Lock ir aktīvs, ekrāns paliks bloķēts, kad HOB tiek atkal ieslēgts.

FULL ZONE

Pilna zona ir gatavošanas laukums, kas veidojas, apvienojot vairākas gatavošanas zonas priekšējā un aizmugurējā pozīcijā, izveidojot vienotu vertikālu zonu. Trauki jānovieto atbilstoši norādījumiem " Izmēri un novietojums".

ON



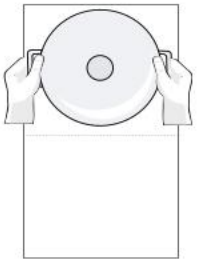
OFF





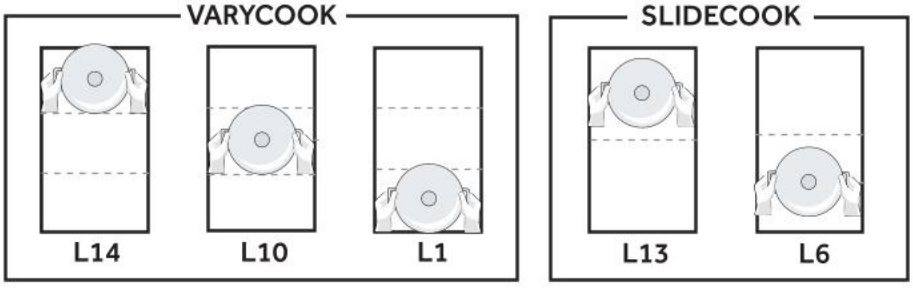
VARYCOOK ZONA / SLIDECOOK ZONA

Šī funkcija tiek izmantota, lai iepriekš noteiktu fiksētus jaudas līmeņus dažādās zonās atbilstoši pozīcijai katls: VARYCOOK augsts (l.14), vidējs (l.10), zems (l.1). SLIDECOOK augsts (l.13), zems (l.6). Par minimālo katla diametru, kas darbojas ar šo funkciju, skatīt līdz vidējai pozīcijai taisnstūra laukumā, kas parādīts tabulā sadaļā ""Izmēri un novietojums"".”









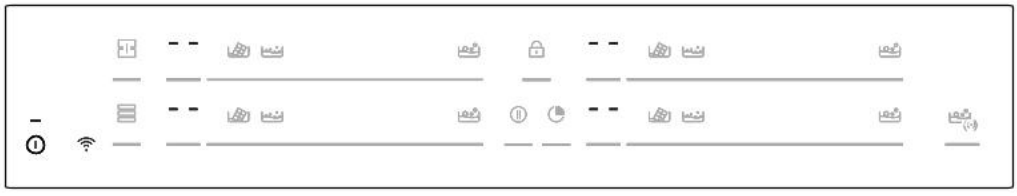
ON





OFF



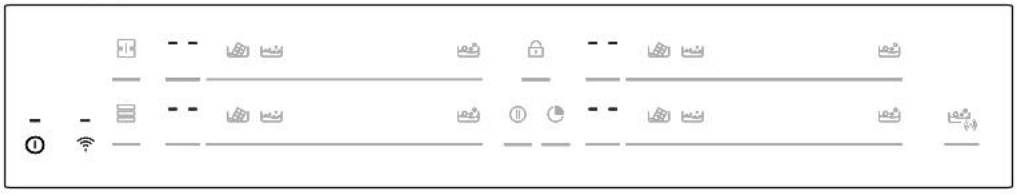


6.2 SAVIENOJAMĪBA

6.2.1. Wi-Fi IESTATĪJUMI

Wi-Fi IESLĒGTS





Wi-Fi IZSLĒGTS

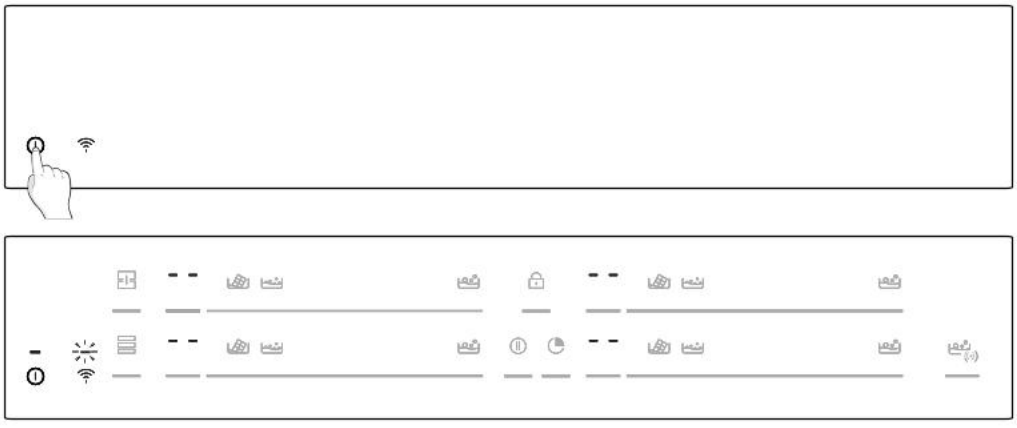




Wi-Fi ATIESTATĪŠANA



6.2.2 PIESLĒGŠANĀS LIETOTNEI hOn
ĀTRĀ PĀRIŠANA



Sekojiet lietotnē norādītajiem soļiem.

Jauna lietotāja reģistrācija

1



Noklikšķiniet uz "Reģistrēties".

2



Varat reģistrēties, izmantojot sociālo tīklu kontus, vai reģistrēties ar savu e-pastu.

Ātrās pārošanas reģistrācija



Izvēlieties "Pievienot ierīci"



Atļaujiet piekļuvi jūsu atrašanās vietai



Ierīču kategorijā izvēlieties Plīts virsma



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

5

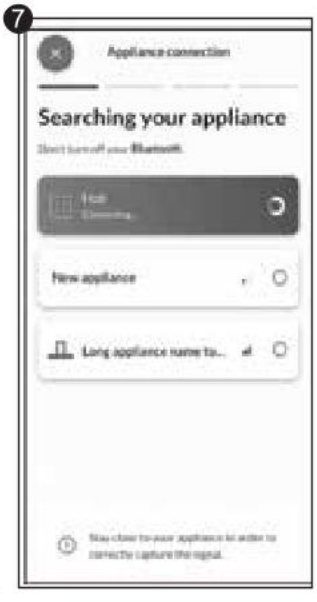


Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāks meklēt jūsu mājsaimniecības ierīci

6



7



Izvēlieties savu mājsaimniecības ierīci, pieskarieties "savienot" un pagaidiet dažas sekundes

Jūsu plīts virsma tiks atrasta, un ar lietotnes hOn palīdzību varēsiet skatīt un iestatīt funkcijas/receptes



Sažetak

463 Prije početka

466 Smjernice za kuhanje

471 Održavanje i čišćenje

472 Prikaz kvarova i provjera

475 Predstavljanje proizvoda

476 Rad produkta

DOBRODOŠLI

Hvala vam što ste odabrali naš proizvod. Kako biste osigurali svoju sigurnost i postigli najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući sigurnosne upute, te ga sačuvajte za buduću upotrebu. Prije postavljanja ploče za kuhanje zabilježite serijski broj, koji vam može zatrebati za popravke. Provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje nastalo tijekom transporta te se, ako niste sigurni, prije uporabe posavjetujte s tehničarem. Ambalažne materijale držite izvan dohvata djece.

NAPOMENA: Imajte na umu da se dodatna oprema ploče za kuhanje može razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

1. PRIJE POČETKA

1.1 OPĆE INFORMACIJE

Prije nego što započnete, važno je znati: sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su kako bi zadovoljile najstrože sigurnosne propise.

Iz tog razloga:
- Neke će se funkcije aktivirati ili će se automatski deaktivirati u odsutnosti posuda na zonama kuhanja ili kada nisu pravilno postavljene.
- U drugim slučajevima, funkcije će se automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada zahtijevaju više od jednog koraka (npr. "UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE" bez "ODABIRA ZONE KUHANJA").
- U slučaju dugotrajne uporabe, uređaj se možda neće odmah isključiti, čak i kada su sve zone kuhanja isključene, jer je u fazi hlađenja; simbol H prikazuje se na zaslonu zone kuhanja dok se ne ohladi.

Sigurna aktivacija: proizvod se aktivira prisutnošću posuda na zoni kuhanja. Proces zagrijavanja ne započinje ili se prekida ako nema posuda ili ako se one uklone.

Sigurno isključivanje: iz sigurnosnih razloga svaka zona kuhanja ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o postavljenoj maksimalnoj razini snage.

1.2 UPRAVLJANJE ENERGIJOM

Kada se proizvod prvi put koristi, hob se postavlja na maksimalnu dostupnu snagu. Različita ograničenja snage mogu se odabrati prema glavnom sustavu napajanja kod kuće koristeći funkciju upravljanja napajanjem.

Kako postaviti upravljanje napajanjem

Moguće je postaviti maksimalnu razinu apsorpcije snage za indukcijski hob, birajući do
Različiti rasponi snage.
Indukcijske ploče mogu se automatski ograničiti kako bi radile na nižoj razini snage,
Kako bi se izbjegao rizik od preopterećenja.

Za ulazak u funkciju upravljanja energijom:

Uključite ploču, zatim pritisnite ⏻ 5 sekundi.
Pokazivač vremena pokazuje "P8", što znači razinu snage 8. Zadani način rada je na 7,4kW.

Da prijeđe na novu razinu

Pomiči lijevo i desno klizač da promijeniš razinu upravljanja energijom.
Postoji 8 razina snage, od "P1" do "P8". Pokazivač vremena pokazuje jednu od njih

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

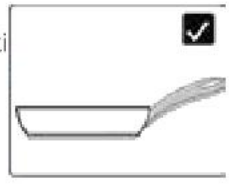
Funkcija potvrde i izlaska iz upravljanja napajanjem

Za potvrdu, ugasi kuhinjsku ploču. Razina snage će se automatski spremiti. Odabrana vrijednost je trajno pohranjen i ostaje čak i nakon gašenja glavnog napajanja.
Za promjenu razine snage ponovite gore opisane operacije.

NAPOMENA: ovisno o odabiru upravljanja napajanjem, neke razine snage i funkcije zone za kuhanje mogle su se automatski ograničiti da ne prelaze odabranu vrijednost. Posebno, u slučaju s razinom upravljanja snagom postavljenom ispod 4,5kW, funkcijom pojačanja, Varycookom i nešto kuhanja Pripreme s aplikacijom, nije se moglo odabrati.
Posebno, odabir posljednje razine snage može se odbiti/prilagoditi prema dostupnoj količini preostale snage iz prethodnog okruženja.

1.3. ODABIR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

1.3.1. Karakteristike posuđa



Koristite samo posude sa simbolom za indukciju.
Koristite samo posude sa savršeno ravnim dnom. U suprotnom mogu nastati sljedeće situacije:
- Posuda neće biti prepoznata;
- Niske performanse;
- Neželjena buka.

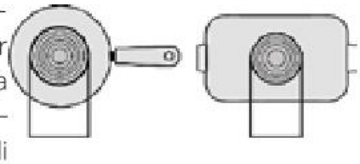
Koristite samo posude s glatkim dnom kako biste izbjegli grebanje površine ploče za kuhanje;

NAPOMENA: što je više moguće izbjegavajte pomicanje posuda po staklenoj površini kako biste smanjili nastanak ogrebotina.

Test magnetom

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za stvaranje topline; stoga posude moraju sadržavati željezo. Ako već imate posuđe, možete provjeriti je li materijal magnetski pomoću magneta. Posude su prikladne ako ih magnet privlači.
Posuđe izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika, glineno posuđe.

1.3.2 Kvalitetnije posuđe

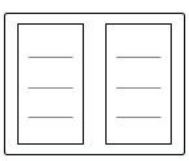


Svo posuđe sa simbolom za indukciju općenito je prikladno za uporabu. Međutim, ovisno o vrsti dna, ponašanje može varirati. Promjer posude koji navode proizvođači odnosi se na vanjsku mjeru. Stvarna feromagnetska površina na dnu — ključna za indukcijsko kuhanje — može biti manja, ovisno o marki i vrsti posude. Kako biste provjerili njezinu veličinu, provedite test magnetom opisan u prethodnom odlomku.

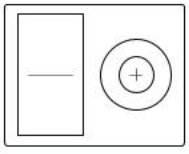
Dimenzije i postavljanje

Uvijek koristite zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna posude. Postavite posudu tako da bude dobro centrirana na zoni kuhanja.

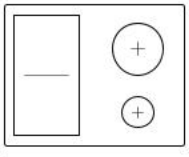
NAPOMENA: preporučuje se ne koristiti tave koje prelaze obod zone kuhanja.
Za ispravan rad ploče za kuhanje potrebno je koristiti posude čiji je promjer dna unutar raspona opisanog u sljedećoj tablici.



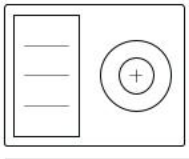
MODEL A	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



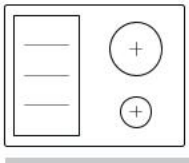
MODEL B	⌀ min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	⌀ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



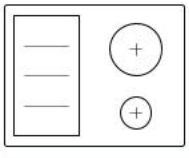
MODEL C	⌀ min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	⌀ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F	⌀ min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	⌀ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NAPOMENA: ako koristite posuđe manje od propisanog minimalnog promjera, možda neće biti prepoznato. Kod uporabe posuđa većeg od propisanog maksimalnog promjera mogu se pojaviti kvarovi ili smanjene performanse.

PAŽNJA: nemojte stavljati posudu na/u blizinu upravljačke ploče tijekom kuhanja ili hlađenja.

2. SMJERNICE ZA KUHANJE

2.1 TABLICA SNAGE

RAZINA SNAGE	SYMBOL	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		Brzo zagrijavanje, povećanje snage	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**
OFF		–	–

*Kontinuirano pečenje palačinki na razini 5-6.
**Topljenje na razini 2, kada se počne topiti, prebacite na razinu 1 kako bi ostalo u tekućem stanju.

2.2 TABLICA KUHANJA

PRIRUČNIK ZA MANUALNO KUHANJE					SVAKODNEVNO KUHANJE I POSEBNI PROGRAMI DOSTUPNI	SVAKODNEVNO KUHANJE, RECEPTI I POSEBNI PROGRAMI	KULINARSKI RECEPTI SA SENZOROM DOSTUPNI
KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Zagrijavanje		Kuhanje	NA PROIZVODU	PROGRAMI DOSTUPNI	U APLIKACIJI (*)
		Faza zagrijavanja	Razina snage	Razina snage	U APLIKACIJI		
Tjestenina i riža	Tjestenina	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	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	X	✓	X
	Topljeni sir	Topljenje	6 - 11	2 - 5			
	Kreme	Zagrijavanje krema	4 - 6	2 - 4			
	Topljena čokolada	Topljenje	1 - 2	1			
	Maslac	Topljenje	1 - 3	1 - 3			

2.3 PRIPREMA HRANE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe kao termometar (Dostupno ovisno o modelu)

U aplikaciji hOn postavite ciljanu temperaturu koju želite postići, umetnite PreciProbe u hranu ili pomoću njegovog dodatka u tekućine i u aplikaciji ćete vidjeti porast temperature sve dok se ne postigne ciljana temperatura.
To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu svih vrsta hrane. Ne možete ga koristiti kada je aktivna funkcija Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funkcija "Cook with me"

Odaberite recepte ili posebne programe u aplikaciji hOn, slijedite korak po korak postupak pripreme, a zatim će ploča za kuhanje automatski postaviti parametre za odabranu metodu 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 mekša te će zadržati svoja nutritivna svojstva, čineći je zdravijom i ukusnijom.
Otvorite aplikaciju hOn i odaberite kategoriju hrane, odaberite ovu vrstu kuhanja, stavite vrećicu s hranom u posudu s vodom, a indukcijska ploča za kuhanje postavit će odgovarajuću temperaturu kuhanja za savršen rezultat.

Roštiljanje

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

Lagano kuhanje

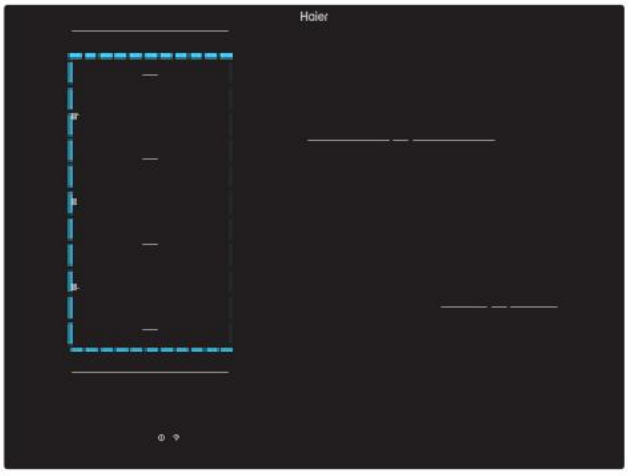
Funkcija laganog kuhanja idealna je za pripremu umaka, variva, pirjanih jela i svih priprema sa srednje dugim unaprijed određenim vremenom kuhanja.

Kuhanje na pari

Pomoću funkcije kuhanja na pari možete pripremati hranu poput povrća, mesa ili ribe u posudama opremljenima košarom za kuhanje na pari. Kuhanje na pari brže je od kuhanja u vodi jer hrana nije uronjena u tekućinu, pa gubi manje hranjivih tvari i zadržava sadržaj vitamina, poboljšavajući okus i teksturu, koja će biti kompaktnija i ugodnija.
Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

2.4 BIONIČKI SENZOR

Ovi senzori dostupni su za poboljšane metode kuhanja: Kuhanje, Roštiljanje, Prženje na tavi i Duboko prženje. Sve su dostupne u odjeljku Everyday Cooking (aplikacija hOn) i na odabranim zonama kuhanja.



Upute za uporabu

• Učinkovitost kuhanja može se razlikovati ovisno o kvaliteti posuđa: pogledajte odjeljak Optimalni promjer dna posuđa iznosi 18 cm.

• Posuđe mora biti postavljeno u središte zone kuhanja i ne smije se pomicati tijekom početne faze kuhanja (faze predgrijavanja).

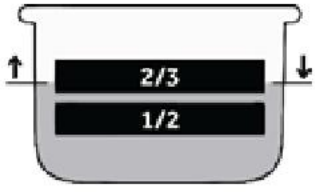
• Funkcija se smije pokrenuti samo kada je ploča za kuhanje hladna.

• Istovremeno se može koristiti samo jedna funkcija.

2.4.1 Senzor kuhanja

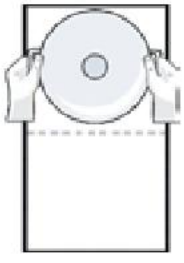
Ova funkcija čini kuhanje jednostavnijim, uklanjajući potrebu za stalnim nadzorom ili ručnim podešavanjima. Senzor kuhanja nadzire proces kuhanja i automatski smanjuje snagu na razinu laganog krčkanja nakon što se postigne točka vrenja.

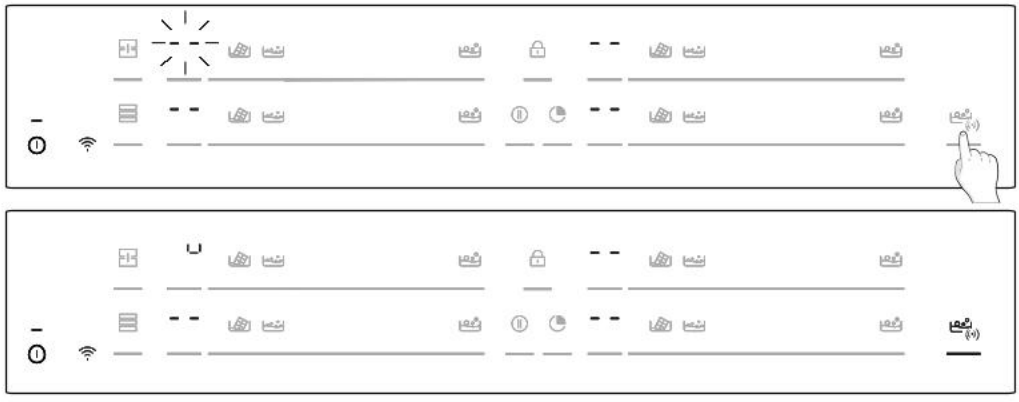
• Napunite posudu hladnom vodom između ½ i 2/3 kapaciteta posude.



• Postavite posudu na ploču za kuhanje i odaberite zonu kuhanja.

• Zatim pritisnite ikonu senzora kuhanja.





• Kada se postigne točka vrenja, ploča za kuhanje emitira jedan zvučni signal i automatski smanjuje snagu na razinu održavanja. Ova se razina može ručno prilagoditi.





2.4.2 Senzor roštilja, prženja na tavi i dubokog prženja

• Ove funkcije dostupne su samo iz odjeljka Everyday Cooking (hOn aplikacija)
• Za funkcije roštilja i prženja na tavi preporučuje se korištenje praznog posuđa prije aktivacije funkcije.
• Za duboko prženje preporučuje se napuniti posuđe s 1,5 litara ulja za prženje (oko 5 cm dubine ulja) prije aktivacije funkcije. Ulje za prženje mora biti na sobnoj temperaturi.

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1 OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti vijek trajanja vašeg uređaja.
- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe;
- Uvijek koristite posuđe s čistim dnom;
- Ogrebotine na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje;
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površinu ploče za kuhanje;
- Koristite poseban strugač za staklo.

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

Prije početka čišćenja provjerite jesu li zone kuhanja isključene. Uvijek se pridržavajte preporučenih uputa za čišćenje i izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti površinu ploče za kuhanje.

a) MASNE NEČISTOĆE

Ovaj se postupak preporučuje u sljedećim situacijama: prskanje uzrokovano prženjem ili pečenjem mesa na roštilju.
- Ostavite da se ploča za kuhanje ohladi.
- Uklonite višak tekućine oko posude kuhinjskim papirom, zatim uklonite posudu.
- Očistite površinu za kuhanje krpom i otopinom deterdženta.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put koristeći vruću vodu i sredstvo za čišćenje stakla indukcijske ploče za kuhanje.

b) ŠEĆERNE NEČISTOĆE

Ovaj se postupak preporučuje za namirnice koje je, zbog visokog sadržaja šećera, potrebno odmah ukloniti kako bi se spriječilo oštećenje površine ploče za kuhanje (sirupi, džemovi ili marmelade).
- Dok je ploča za kuhanje još topla, uklonite višak tekućine oko posude kuhinjskim papirom, zatim uklonite posudu.
- Ako je potrebno, preporučujemo korištenje strugača pod oštrim kutom za uklanjanje preostalih ostataka.
- Očistite površinu za kuhanje otopinom deterdženta i osušite je kuhinjskim papirom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put koristeći vruću vodu i sredstvo za čišćenje stakla indukcijske ploče za kuhanje.

c) ŠKROBNE NEČISTOĆE

Ovaj postupak čišćenja preporučuje se za sljedeće vrste namirnica: tjesteninu, rižu i krumpir.
- Uklonite višak tekućine oko posude kuhinjskim papirom, zatim uklonite posudu.
- Ostavite da se ploča za kuhanje ohladi.
- Upotrijebite vlažnu krpu kako biste navlažili ostatke škroba. Ostavite da djeluje nekoliko minuta.
- Očistite površinu za kuhanje krpom i otopinom deterdženta.
- Nakon čišćenja obrišite ploču za kuhanje suhom mekom krpom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuhanje drugi put koristeći vruću vodu i sredstvo za čišćenje stakla indukcijske ploče za kuhanje.

NAPOMENA: Ove upute primjenjuju se i na: tragove od vode, tragove kamenca, masne mrlje.

d) SJAJNA METALNA PROMJENA BOJE

Upotrijebite otopinu vode i octa te očistite staklenu površinu krpom.

4. PRIKAZ KVAROVA I PROVJERA

4.1 OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzroci	Što učiniti
Indukcijska ploča se ne može uključiti.	Nema struje.	Provjerite je li indukcijska ploča spojena na napajanje. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili području. Ako problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Kontrole na dodir ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole provjerom odjeljka Kako proizvod radi.
Dodirne kontrole su teške za upravljanje.	Možda ima ostataka vode na kontrolama ili možda ne primjenjujete ispravan pritisak na tipke.	Pobrinite se da je područje za dodir suho i koristite pravi pritisak kad dodirujete kontrole.
Staklo se grebe.	Posuđe s grubim rubovima. Koriste se neprikladni, abrazivni sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljke Odabir pravog posuđa i odjeljke Njega i čišćenje.
Neke tave proizvode pucketajuće ili kliktave zvukove.	To može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na kvar.
Indukcijska ploča proizvodi tihi zujeći zvuk kad se koristi na visokoj temperaturi.	To je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na kvar.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcijsku ploču uključen je kako bi spriječio pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču.	To je normalno i ne zahtijeva nikakvu intervenciju. Nemojte isključivati napajanje indukcijske ploče na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i U se pojavljuje na ekranu.	Indukcijska ploča ne može detektirati tavu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča ne može detektirati tavu jer je premala za zonu kuhanja ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Centrirajte tavu i pazite da dno odgovara veličini zone kuhanja.
Indukcijska ploča ili zona za kuhanje se neočekivano isključila, začuje se ton i prikazuje se kod greške.	Tehnička greška.	Zabilježite slova i brojeve pogrešaka, isključite indukcijsku ploču na zidu i kontaktirajte kvalificiranog tehničara.

D0 upozorenje se pojavljuje na ekranu	Pritiskom na dvije tipke istovremeno, kapljice vode ili prašina na staklu	Pazi da se istovremeno ne pritiskaju tipke i očisti ploču da ukloniš ostatke vode ili prašine.
Funkcija vrenja se ne može aktivirati.	Zona kuhanja je još uvijek vruća.	Provjerite je li simbol H vidljiv. Ako jest, pričekajte da simbol nestane prije nego što nastavite.
Full zone / Varycook funkcija se stalno deaktivira	1. Dva ili više lonaca koriste se istovremeno / u istoj zoni kuhanja. 2. Prebrzo pomičete lonac između dijelova.	1. Uklonite sve posude osim jednog. 2. Polako pomiči lonac.
Pucketanje ili klikovi	Dizajn vašeg posuđa, različiti metalni slojevi mogu vibrirati različito.	Nije potrebna nikakva radnja. To je normalno za posuđe.
Zvuk zujanja	Indukcijska tehnologija, to se događa pri kuhanju na visokim razinama snage.	Nije potrebna nikakva akcija. Niže razine snage proizvode manje zvuka.
Zujanje	Ugrađeni ventilator se aktivira.	Nije potrebna nikakva radnja. Ventilator će se automatski ugasiti čim se ploča ohladi.
Visokofrekventni zvižduk	Više zona za kuhanje radi istovremeno na maksimalnoj snazi.	Nije potrebna nikakva akcija. Niže razine snage proizvode manje zvuka.
Glasan zvižduk	Posuđe je prazno.	Napunite posuđe vodom ili hranom.
Indukcijska ploča ili zona za kuhanje se neočekivano isključila, začuje se ton i prikazuje se kod greške.	Pregrijavanje.	Isključite ploču i maknite sve tave s staklene površine na 10 minuta. Molimo provjerite je li: Tave su bile prazne dok se kuhalo; postoji bilo kakva prepreka na području proizvoda ispod; ako bi proizvod bio isključen zbog nestanka struje, čak i privremenog; Ako problem potraje, nazovite kvalificiranog tehničara.

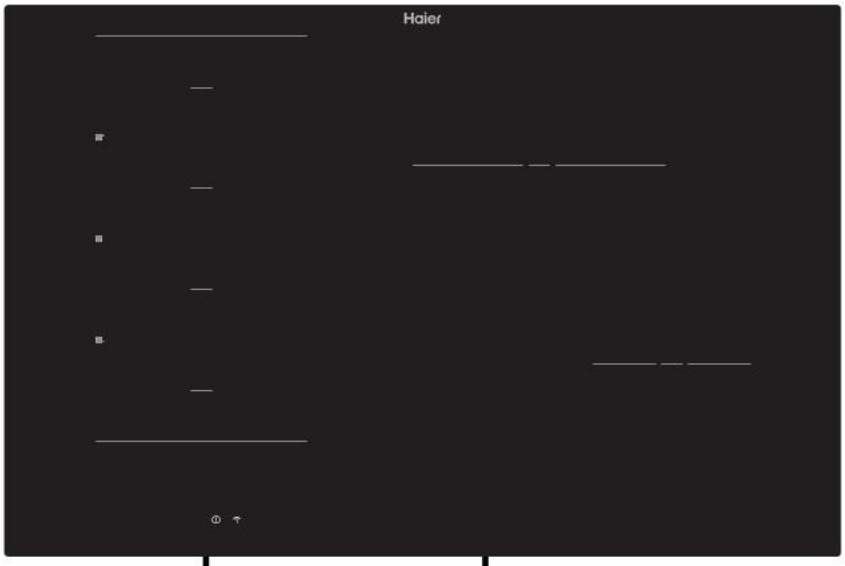
4.1.2 KODOVI POGREŠAKA

KÔD POGREŠKE	GDJE SE PRIKAZUJE		RADNJE
E0			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E1			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E2			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E3			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E4	lijevo	desno	Provjerite mrežni kabel i prekidač kruga, provjerite napon mrežnog napajanja, ako je u redu nazovite ASA
E5			Pričekajte da se uređaj ohladi, očistite ga i/ili uklonite strana tijela Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		
E6	Stražnji lijevi dio	Stražnji desni dio	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
	Prednji lijevi dio	Prednji desni dio	
E7	Stražnji lijevi dio	Stražnji desni dio	Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio	Prednji desni dio	
E8	Stražnji lijevi dio	Stražnji desni dio	Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA
	Prednji lijevi dio	Prednji desni dio	
E9			Nazovite ASA
	Prednji lijevi dio		

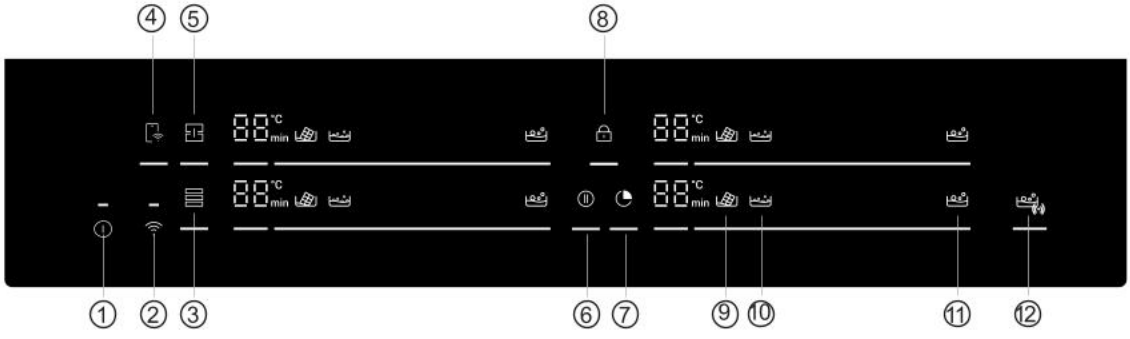
*ASA = Servisni centar

5. PREDSTAVLJANJE PROIZVODA

5.1 POGLED NA PROIZVOD ODOZGO



5.2. UPRAVLJAČKA PLOČA



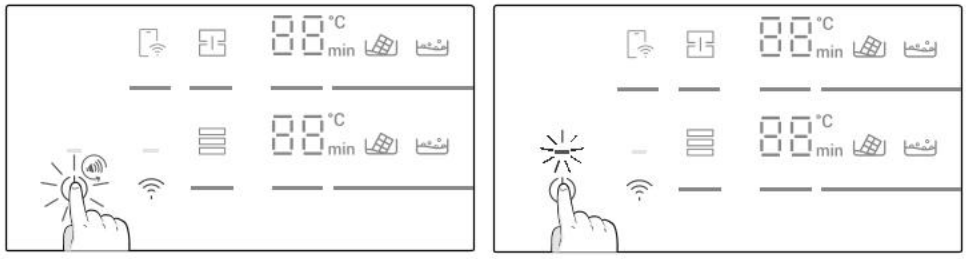
1. UKLJUČENO/ISKLJUČENO
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Daljinsko upravljanje
5. Puna zona
6. Pauza
7. Tajmer
8. Dječja brava
9. Topljenje
10. Krčkanje
11. Kuhanje
12. Senzor za kuhanje (*samo ako je prisutan)

NAPOMENA: Slike korisničkog sučelja prikazane u sljedećim odjeljcima mogu se malo razlikovati od onih prikazano gore; međutim, ukupna funkcionalnost i upotreba proizvoda ostaju nepromijenjeni.

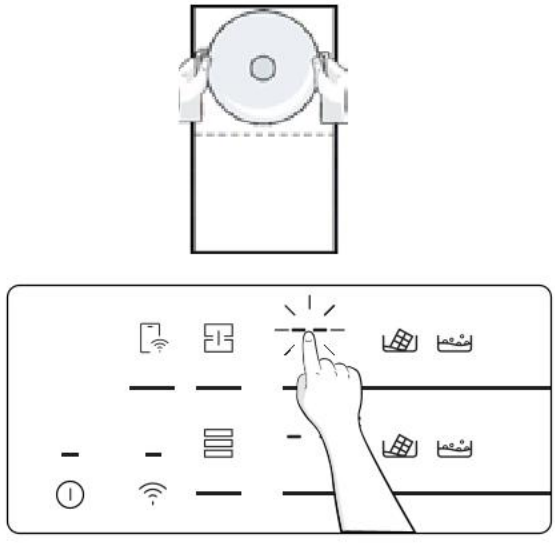
6. RAD PRODUKTA

6.1 PRVA UPOTREBA

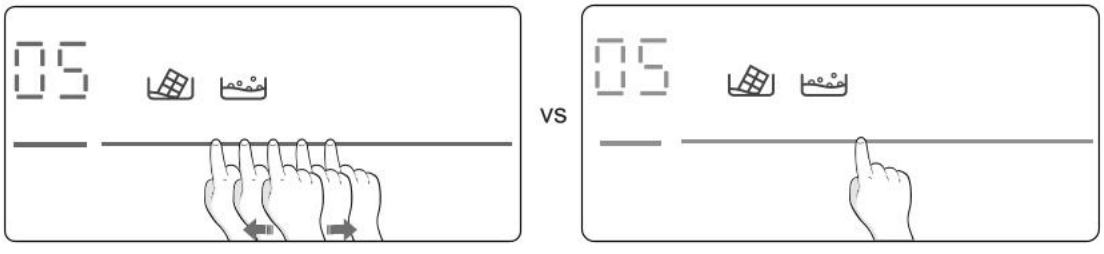
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE



ODABERITE ZONU KUHANJA



POSTAVI RAZINU SNAGE



Korisnik može mijenjati razinu snage tijekom kuhanja, ponavljajući isti postupak. Znamenke će Pokažite set razine snage: Svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage od 1 (min) do 15 (maksimalno). Svaka razina ima automatsko gašenje koje može varirati od 1 do 8 sati.

Vrijeme razine snage (sat)

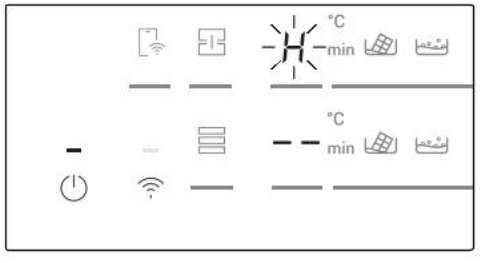
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Topljenje , krčkanje , kuhanje se može odabrati pomicanjem klizača u skladu s odgovarajućim ikonama.

PAŽNJA: nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka kuhanja, ako nema struje Razina se postavlja unutar jedne minute, ploča se gasi.

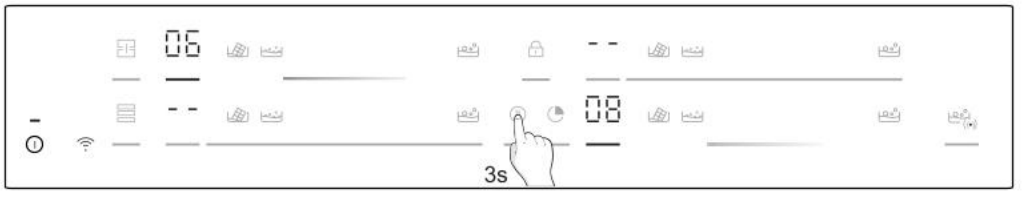
Ako prikaz prikazuje , to znači da:
- Lonac nije postavljen u odabranu zonu za kuhanje;
- Tava nije pravilno postavljena/uopće nije postavljena na štednjak;
- Pot nije prikladan za indukciju;
- Dimenzije posude su manje od minimalnog promjera posude traženog u odabranoj zoni.
- Ako odgovarajući lonac nije postavljen unutar 1 minute, zona kuhanja se isključuje

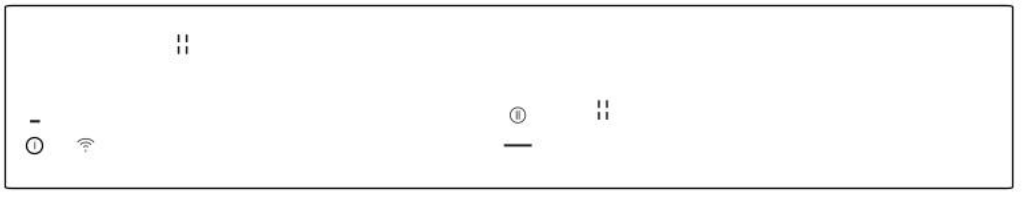
UPOZORENJE NA TEMPERATURU U ZONI KUHANJA





PAUZA KUHANJA

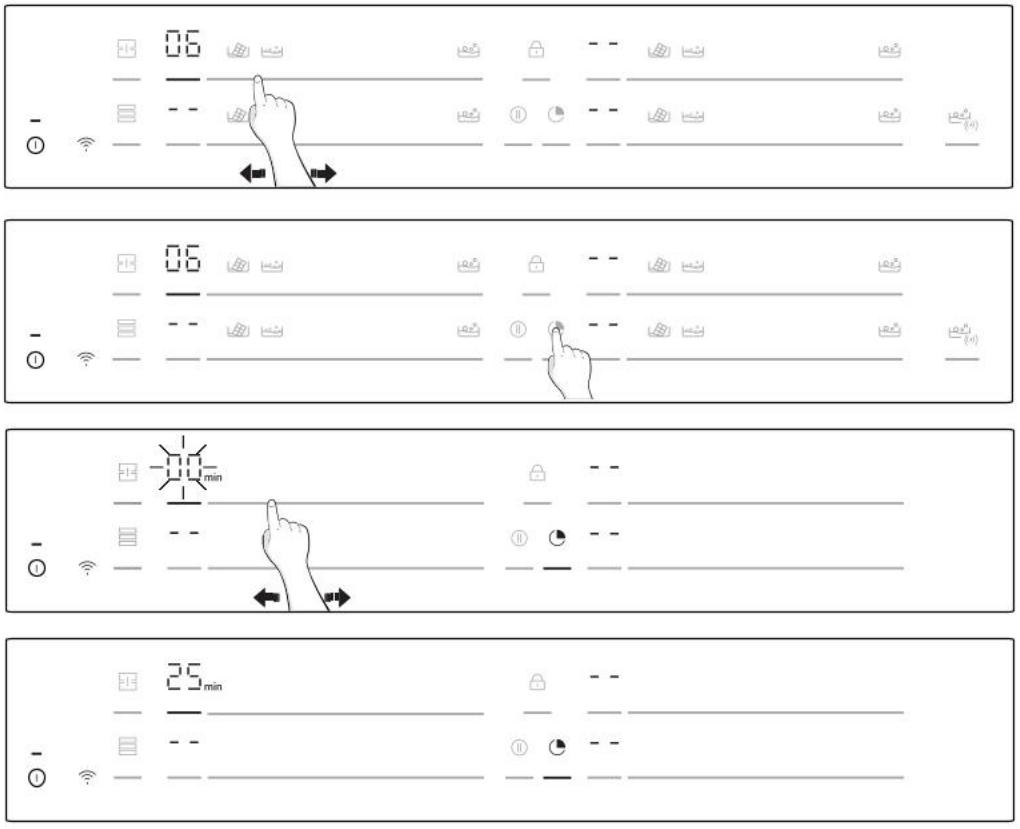




UPOZORENJE: Prilikom ulaska u način pauze, sve kontrole osim ON/OFF su onemogućene. Na taj način indukcijska ploča se uvijek može isključiti pomoću kontrole ON/OFF u slučaju nužde.

ODREĐENO VRIJEME KUHANJA

Kad vrijeme istekne, odabrana zona za kuhanje se isključuje.

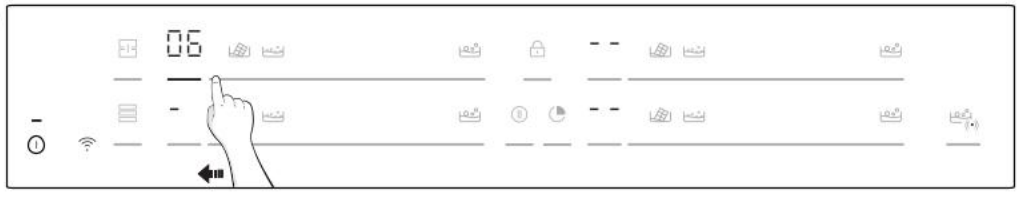


PRESTANI KUHATI

A

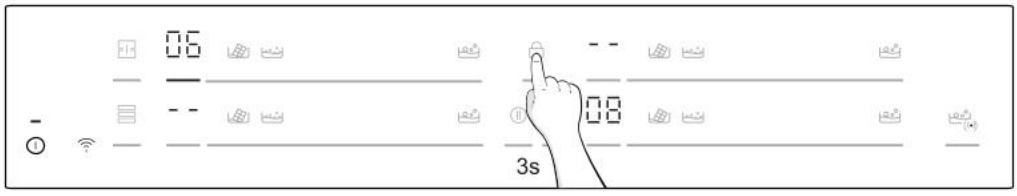


B

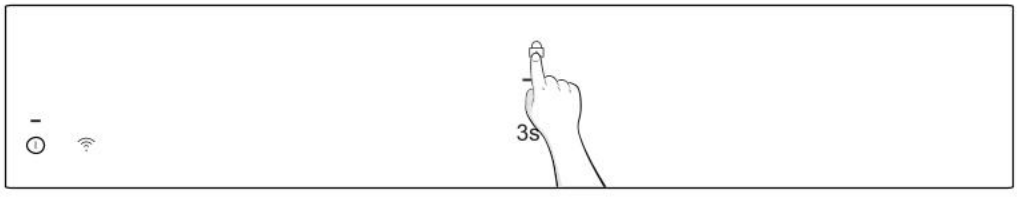


ZAKLJUČAVANJE KLJUČA

ON



OFF

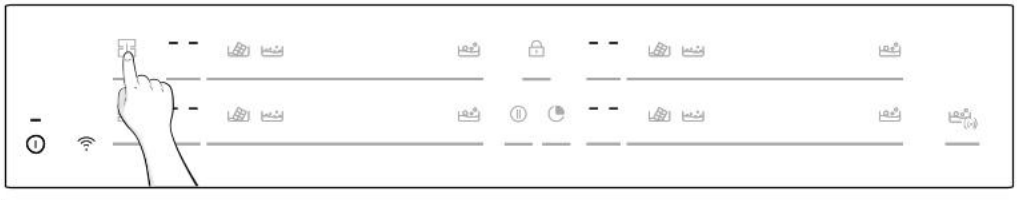


NAPOMENA: Ako je ploča za hodanje isključena dok je Child Lock aktivan, zaslon će ostati zaključan kad. Ploča za ploču se ponovno uključuje.

FULL ZONE

Full Zone je područje kuhanja koje nastaje kombiniranjem više zona kuhanja u prednjem i stražnjem položaju, stvarajući jedinstvenu okomitu zonu. Posude moraju biti postavljene kako je navedeno u odjeljku „ Dimenzije i postavljanje".

ON



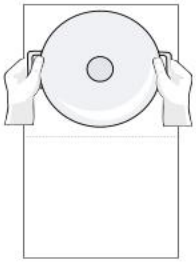
OFF





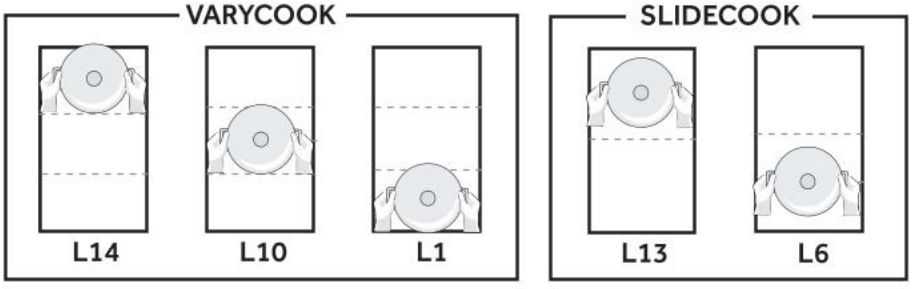
VARYCOOK ZONA / SLIDECOOK ZONA

Ova funkcija koristi se za unaprijed postavljanje fiksnih razina snage u različitim područjima ovisno o položaju Lonac: VARYCOOK visok (l.14), srednji (l.10), nizak (l.1). SLIDECOOK visok (l.13), nizak (l.6). Za minimalni promjer lonca koji se koristi s ovom funkcijom, pogledajte do srednje pozicije u pravokutnom području prikazanom u tablici u ""Dimenzija i položaj"".”

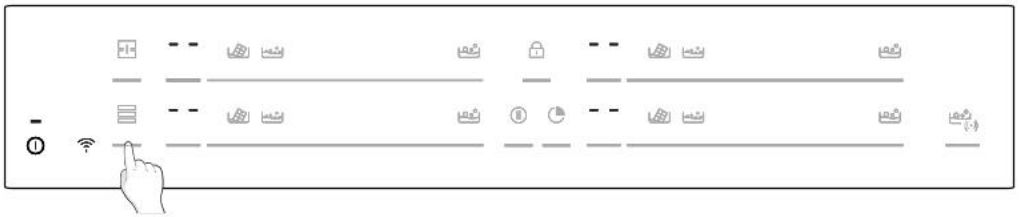








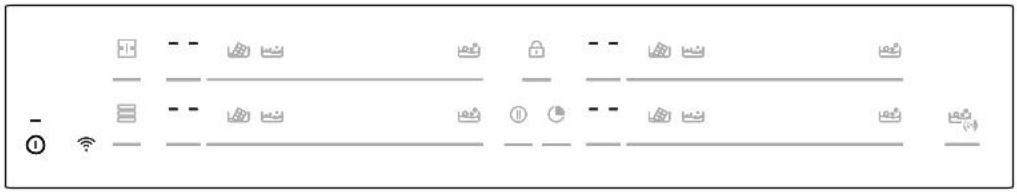
ON





OFF





6.2 POVEZIVOST

6.2.1. WI-FI POSTAVKE

WI-FI UKLJUČEN





WI-FI ISKLJUČEN



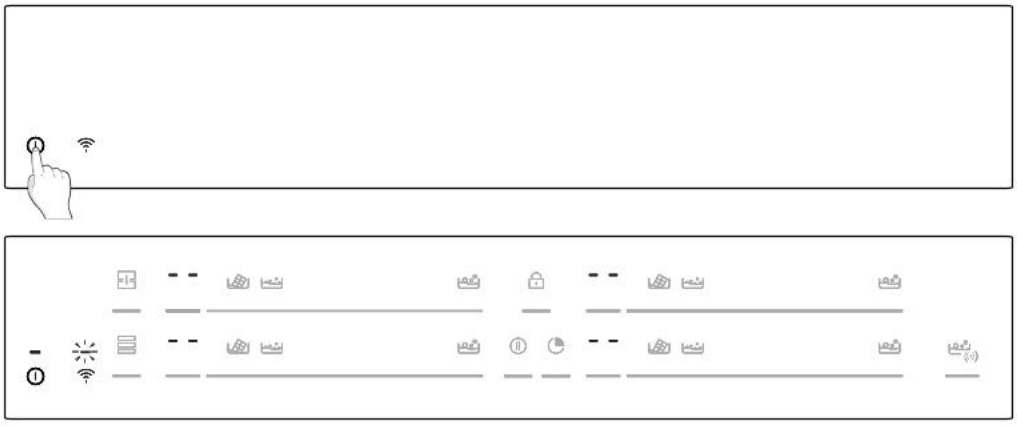


PONOVNO POSTAVLJANJE WI-FI MREŽE



6.2.2 POVEZIVANJE S hOn APLIKACIJOM

BRZO UPARIVANJE



Slijedite korake u aplikaciji.

Registracija novog korisnika

1



Kliknite na „Registracija".

2



Možete se registrirati putem računa na društvenim mrežama ili se prijaviti svojom e-mail adresom.

Postupak brzog uparivanja



Odaberite „Dodaj uređaj"



Dopustite pristup lokaciji



Odaberite Ploču za kuhanje iz kategorije uređaja



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

5

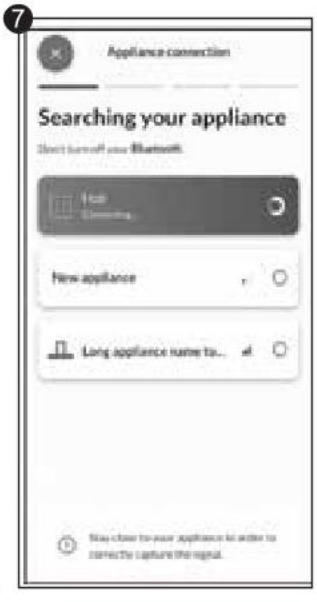


Nakon uključivanja, hOn aplikacija započet će pretraživanje vašeg kućanskog uređaja

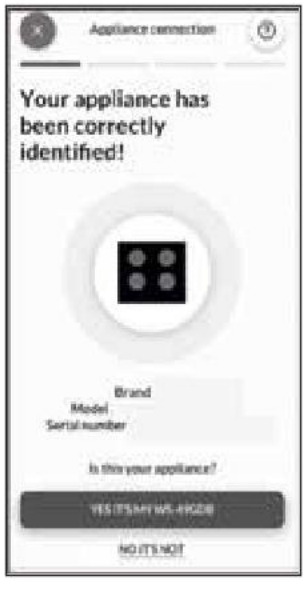
6



7



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



Vaša ploča za kuhanje bit će pronađena te ćete putem hOn aplikacije moći prikazivati i postavljati funkcije/recepte

Sažetak

487 Pre početka

490 Smernice za kuvanje

495 Nega i čišćenje

496 Prikaz kvarova i provera

499 Predstavljanje proizvoda

500 Rad proizvoda

DOBRODOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Kako biste osigurali svoju bezbednost i postigli najbolje rezultate, pažljivo pročitajte ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva, i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Pre instalacije ploče za kuvanje zabeležite serijski broj, koji vam može biti potreban za popravke. Proverite da li je došlo do oštećenja tokom transporta i, ukoliko niste sigurni, konsultujte tehničara pre upotrebe. Ambalažu čuvajte van domašaja dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da se dodatna oprema ploče za kuvanje može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.t

1. PRE POČETKA

1.1 OPŠTE INFORMACIJE

Pre nego što počnete, važno je da znate: sve funkcije ove ploče za kuvanje dizajnirane su tako da budu u skladu sa najstrožim bezbednosnim propisima.

Iz tog razloga:
- Neke funkcije će se aktivirati ili automatski deaktivirati u odsustvu posuda na zonama za kuvanje ili kada nisu pravilno postavljene.
- U drugim slučajevima, funkcije će se automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada je potreban više od jednog koraka (npr. "UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE" bez "IZBORA ZONE ZA KUVANJE").
- U slučaju dugotrajne upotrebe, uređaj se možda neće odmah isključiti, čak i kada su sve zone za kuvanje isključene, jer se nalazi u fazi hlađenja; simbol H se prikazuje na displeju zone za kuvanje sve dok se ne ohladi.

Bezbedna aktivacija: proizvod se aktivira prisustvom posuda na zoni za kuvanje. Proces zagrevanja se ne pokreće 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.

1.2 UPRAVLJANJE NAPAJANJEM

Kada se proizvod prvi put koristi, ploča za kuhanje je podešena na maksimalnu dostižnu snagu. Različita ograničenja snage mogu se izabrati u skladu sa kućnim glavnim sistemom napajanja pomoću funkcije upravljanja napajanjem.

Kako podesiti upravljanje napajanjem

Moguće je podesiti maksimalni nivo apsorpcije snage za indukcijsku ploču, birajući do različiti opseg snage.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti kako bi radile na nižem nivou snage, da bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Da biste ušli u funkciju upravljanja napajanjem:

Uključite ploču za napajanje, a zatim pritisnite ⏸ za 5 sekundi.
Indikator tajmera će pokazati "P8" što znači nivo snage 8. Podrazumevani režim je na 7.4kV.

Da biste se prebacili na drugi nivo

Pomerite levo i desno klizač da biste promenili nivo upravljanja napajanjem.
Postoji 8 nivoa snage, od "P1" do "P8". Indikator tajmera će pokazati jedan od njih

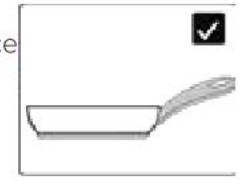
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Potvrda i izlaz Funkcija upravljanja napajanjem

Za potvrdu isključite ploču za kuhanje. Nivo snage će se automatski sačuvati. Izabrana vrednost je trajno skladišti i ostaje čak i nakon isključivanja glavnog napajanja.
Da biste promenili nivo snage, ponovite gore opisane operacije.
NAPOMENA: u zavisnosti od izbora upravljanja napajanjem, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje mogu se automatski ograničiti da ne prelaze izabranu vrednost. Konkretno, u slučaju nivoa upravljanja napajanjem postavljenog manje od KSNUMKSkv, Boost funkcija, Varicook i malo kuvanja Pripreme sa aplikacijom, nije mogao biti izabran.
Konkretno, poslednji izbor nivoa snage može biti odbijen / podešen u skladu sa raspoloživom količinom preostale snage iz prethodnog podešavanja.

1.3. IZBOR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

1.3.1. Karakteristike posuđa



Koristite samo posude sa simbolom indukcije.
Samo posude sa savršeno ravnim dnom. U suprotnom, mogu nastati sledeće situacije:
- Posuda se ne prepoznaje;
- Slab učinak;
- Neželjena buka.

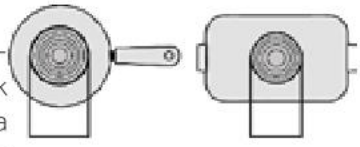
Samo posude sa glatkom osnovom, kako bi se izbeglo grebanje površine ploče za kuvanje;

NAPOMENA: koliko god je moguće izbegavajte pomeranje posuda po staklenoj površini kako biste smanjili ogrebotine.

Test magnetom

Indukciono kuvanje koristi magnetizam za stvaranje toplote; stoga posude moraju sadržati gvožđe. Ako već posedujete posuđe, možete proveriti da li je materijal magnetičan pomoću magneta. Posude su pogodne ako ih magnet privlači.
Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čist nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika, glina.

1.3.2 Kvalitetnije posuđe

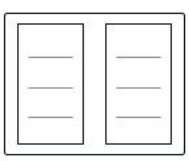


Uopšteno, prihvata se svako posuđe sa simbolom indukcije. Međutim, u zavisnosti od vrste dna, ponašanje se može razlikovati. Prečnik posude koji navode proizvođači odnosi se na spoljnu meru. Stvarna feromagnetna površina na dnu — neophodna za indukciono kuvanje — može biti manja, u zavisnosti od marke i vrste posude. Da biste proverili njenu veličinu, izvršite test magnetom opisan u prethodnom pasusu.

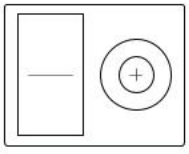
Dimenzije i postavljanje

Uvek koristite zonu za kuvanje koja najbolje odgovara prečniku dna šerpe. Postavite posudu vodeći računa da bude dobro centrirana u zoni za kuvanje.

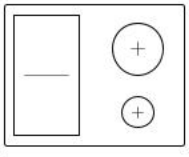
NAPOMENA: preporučuje se da ne koristite posude koje prevazilaze obim zone za kuvanje.
Za pravilan rad ploče za kuvanje, neophodno je koristiti posude sa prečnikom dna u okviru opsega opisanog u sledećoj tabeli.



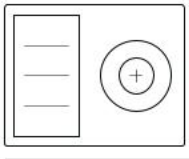
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



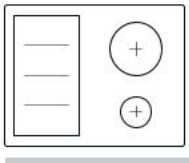
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



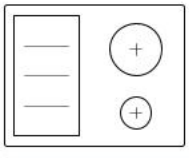
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NAPOMENA: korišćenjem posuđa manjeg od minimalno potrebnog, ono možda neće biti prepoznato. Prilikom korišćenja posuđa većeg od maksimalno potrebnog, mogu nastati kvarovi ili slab učinak.

PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu kontrolne table tokom kuvanja ili hlađenja.

2. SMERNICE ZA KUVANJE

2.1 TABELA SNAGE

RAZINA SNAGE	SYMBOL	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		Brzo zagrijavanje, povećanje snage	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**
OFF		–	–

*Neprekidno prženje palačinki na nivou 5-6.
**Topljenje na nivou 2, kada počne da se topi, prebacite na nivo 1 da biste održali tečno stanje.

2.2 TABLICA KUHANJA

PRIRUČNIK ZA MANUALNO KUHANJE					DOSTUPNI SU SVAKODNEVNO KUVANJE I POSEBNI PROGRAMI.	SVAKODNEVNO KUVANJE, RECEPTI I POSEBNI PROGRAMI	DOSTUPNI SU RECEPTI SA PODRŠKOM SENZORA.
KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Predgrevanje		Kuvanje	O PROIZVODU	DOSTUPNI PROGRAMI	U APLIKACIJI (*)
		Faza zagrijavanja	Nivo snage	Nivo snage	U APLIKACIJI		
Tjestenina pirinač	Testenina	Zagrevanje vode	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Sutlijaš	Zagrevanje mleka	13 - 15	6 - 8			
	Kuvani pirinač	Zagrijavanje 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	X	✓	✓
	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			
	Pohani odrezak	Predgrevanje posude	6 - 11	10 - 13			
Riba	Grilovana riba	Predgrevanje roštilja	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Fileti ribe	Prženje uz mešanje	10 - 13	8 - 10			
	Škampi i kozice	Prženje uz mešanje	10 - 13	10 - 13			
Povrće i mahunarke	Zamrznuti krompir za prženje	Zagrevanje ulja*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Smrznuti prženi krumpir	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 kuhana jaja	Zagrevanje vode	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Pržena jaja	Prženje uz mešanje	10 - 13	8 - 10			
	Palačinke	Predgrevanje posude	6 - 11	5 - 6			
Sosovi, kremovi deserti	Paradajz sos	Zgrevanje sosova	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	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			

2.3 PRIPREMA JELA PUTEM APLIKACIJE

PreciProbe kao termometar (Dostupno u zavisnosti od modela)

Podesite u aplikaciji hOn željenu temperaturu koju želite da postignete, umetnite PreciProbe u hranu ili, pomoću njegovog dodatka, u tečnosti, i videćete kako temperatura raste u aplikaciji sve dok se ne postigne ciljna temperatura.
Pomoći će vam da precizno održavate temperaturu svih vrsta hrane. Ne možete ga koristiti dok je aktivna funkcija Asistirano kuvanje.

Assisted Cooking: funkcija "Cook with me"
Izaberite recepte ili posebne programe u aplikaciji hOn, pratite pripremu korak po korak, a ploča za kuvanje će automatski podesiti parametre za izabrani način kuvanja.

Sous Vide
Vrsta kuvanja u kojoj se hrana stavlja u vakumiranu kesu i kuva u vodenom kupatilu na niskoj temperaturi.
Hrana pripremljena na ovaj način biće sočnija i mekša i zadržaće netaknute nutritivne osobine, čineći je zdravijom i ukusnijom.
Otvorite aplikaciju hOn, izaberite kategoriju hrane, izaberite ovu vrstu kuvanja, stavite kesu sa hranom u šerpu sa vodom, a indukciona ploča za kuvanje će podesiti pravu temperaturu kuvanja za savršen rezultat.

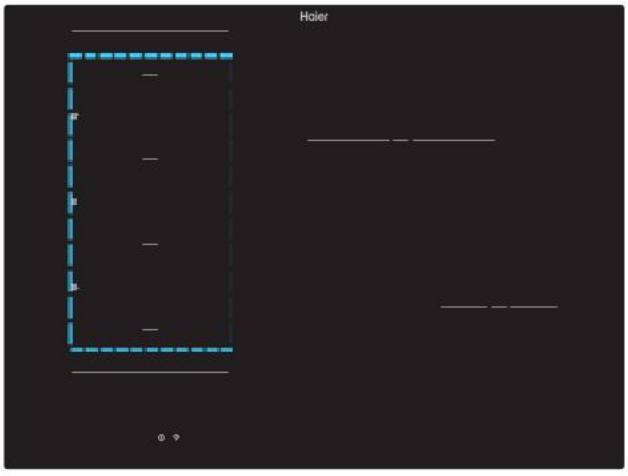
Roštilj
Izaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, izaberite ovu vrstu kuvanja, a indukciona ploča za kuvanje će automatski dovesti roštilj na pravu temperaturu u unapred određenom vremenu.

Krčkanje
Funkcija krčkanja je idealna za kuvanje sosova, čorbi, dinstanih jela i svih priprema sa prosečno dugim, unapred
određenim vremenom.

Kuvanje na pari
Pomoću funkcije kuvanja na pari možete kuvati hranu kao što su povrće, meso ili riba u posudama opremljenim korpom za kuvanje na pari. Kuvanje na pari je brže od kuvanja u vodi, jer, budući da hrana nije uronjena u tečnost, gubi se manje hranljivih materija sadržanih u hrani i čuva se njen sadržaj vitamina, poboljšavajući ukus i strukturu koja će biti kompaktnija i prijatnija.
Ako je potrebno, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

2.4 BIONIČKI SENZOR

Ovi senzori su dostupni za poboljšane načine kuvanja: Kuvanje, Roštiljanje, Prženje na tiganju i Prženje u dubokom ulju. Svi su dostupni u sekciji Svakodnevno kuvanje (aplikacija hOn) na izabranim zonama za kuvanje.



Uputstva za upotrebu

• Učinak kuvanja može varirati u zavisnosti od kvaliteta posuđa: pogledajte pasus Optimizovani prečnik dna posuđa je 18 cm.

• Posuda mora biti postavljena centrirano na zoni za kuvanje i ne sme se pomerati tokom početne faze kuvanja (faza predgrevanja).

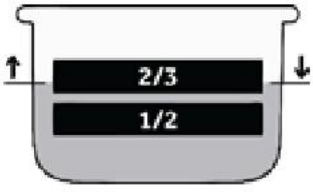
• Funkcija se sme pokrenuti samo kada je ploča za kuvanje hladna.

• Istovremeno se može koristiti samo jedna funkcija.

2.4.1 Senzor za kuvanje

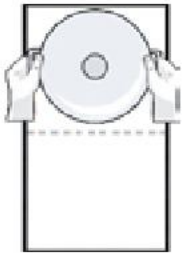
Ova funkcija olakšava kuvanje, eliminišući potrebu za stalnim nadgledanjem ili ručnim podešavanjem. Senzor za kuvanje nadgleda proces kuvanja i automatski smanjuje snagu na blago krčkanje kada se dostigne tačka ključanja.

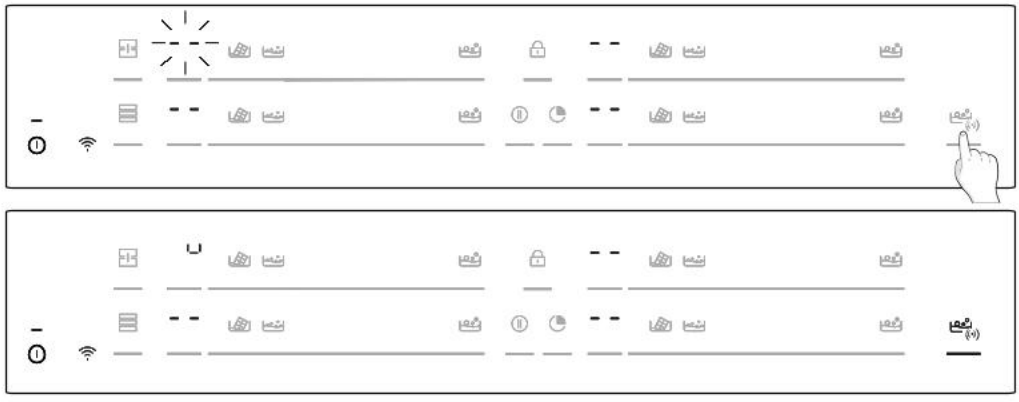
•Napunite šerpu hladnom vodom između ½ i 2/3 zapremine šerpe.



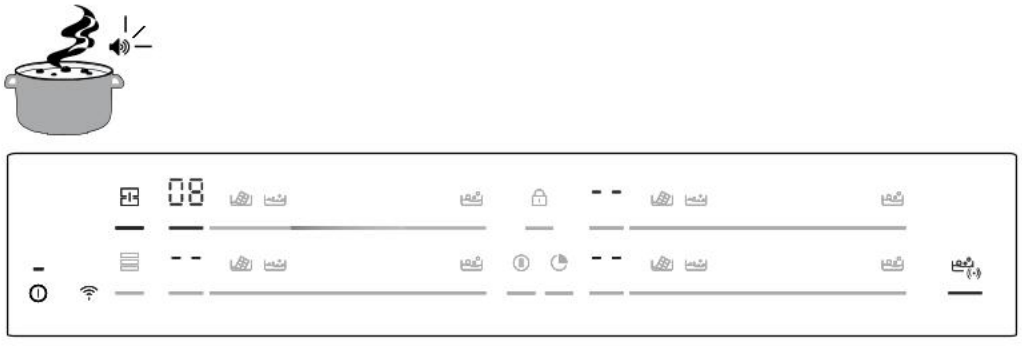
•Postavite šerpu na ploču za kuvanje i izaberite zonu za kuvanje.

•Zatim pritisnite ikonu senzora za kuvanje.





•Kada se dostigne tačka ključanja, ploča za kuvanje emituje jedan zvučni signal i automatski smanjuje snagu na nivo održavanja. Ovaj nivo se može ručno podesiti.



2.4.2 Roštilj, Pan-prženje i duboko prženje senzor

• Ove funkcije su dostupne samo iz odeljka Svakodnevno kuvanje (hOn aplikacija)
• Za funkcije roštiljanja i prženja u tavi, preporučuje se upotreba praznog posuđa pre aktiviranja funkcije.
• Za prženje u dubokom ulju, preporučuje se da se posuđe napuni sa 1,5 litara ulja za prženje (oko 5 cm dubine ulja za prženje) pre aktiviranja funkcije. Ulje za prženje mora biti na sobnoj temperaturi.

3. NEGA I ČIŠĆENJE

3.1 OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti vek trajanja vašeg uređaja.
-Očistite ploču za kuvanje nakon svake upotrebe;
-Uvek koristite posuđe sa čistom osnovom;
-Ogrebotine na površini ne utiču na rad ploče za kuvanje;
-Koristite poseban sredstvo za čišćenje pogodno za površinu ploče za kuvanje;
-Koristite poseban strugač za staklo.

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

Pre nego što nastavite sa čišćenjem, uverite se da su zone za kuvanje isključene. Uvek zapamtite da sledite preporučena uputstva za čišćenje i izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava koja bi mogla oštetiti površinu ploče za kuvanje.

a) MASNA PRLJAVŠTINA

Ovaj postupak se preporučuje za sledeće scenarije: prskanje uzrokovano prženjem ili roštiljanjem mesa.
-Ostavite ploču za kuvanje da se ohladi.
-Upijte svu preostalu tečnost oko šerpe kuhinjskim ubrusom, zatim uklonite šerpu.
-Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterdženta.
-Ako je potrebno, po drugi put očistite ploču za kuvanje toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcionih ploča.

b) ŠEĆERNA PRLJAVŠTINA

Ovaj postupak se preporučuje za hranu koju je, zbog visokog sadržaja šećera, potrebno odmah ukloniti kako bi se sprečilo oštećenje površine ploče za kuvanje (sirupi, džemovi ili konzervisano voće).
- Dok je ploča za kuvanje još topla, upijte svu preostalu tečnost oko šerpe kuhinjskim ubrusom, zatim uklonite šerpu.
- Ako je potrebno, preporučujemo upotrebu strugača pod oštrim uglom da biste uklonili preostale ostatke.
- Očistite površinu za kuvanje rastvorom deterdženta i osušite je kuhinjskim ubrusom.
- Ako je potrebno, po drugi put očistite ploču za kuvanje toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcionih ploča.

c) SKROBNA PRLJAVŠTINA

Ovaj postupak čišćenja se preporučuje za sledeće vrste hrane: testenina, pirinač i krompir.
-Upijte svu preostalu tečnost oko šerpe kuhinjskim ubrusom, zatim uklonite šerpu.
-Ostavite ploču za kuvanje da se ohladi.
-Koristite vlažnu krpu da navlažite ostatke skroba. Ostavite da deluje nekoliko minuta.
-Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterdženta.
-Nakon čišćenja, obrišite ploču za kuvanje do suva mekom krpom.
-Ako je potrebno, po drugi put očistite ploču za kuvanje toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukcionih ploča.
NAPOMENA: Uzmite u obzir ova uputstva i za: tragove vode, tragove kamenca, masne mrlje.

d) SJAJNO METALNO OBEZBOJAVANJE

Koristite rastvor vode i sirćeta i očistite staklenu površinu krpom.

4. PRIKAZ KVAROVA I PROVERA

4.1 REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Šta da radim
Indukcijska ploča se ne može uključiti.	Nema struje.	Proverite da li je indukcijska ploča priključena na napajanje. Proverite da li postoji nestanak struje u vašem domu ili području. Ako se problem nastavi, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Kontrole na dodir ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole tako što ćete proveriti odeljak Kako proizvod radi.
Kontrole na dodir su teški za rukovanje.	Možda postoji ostatak vode na kontrolama, ili možda ne primenjuje ispravan pritisak na dugmad.	Uverite se da je područje kontrole dodira suvo i koristite pravi pritisak kada dodirujete kontrole.
Staklo se grebe.	Posuđe sa grubim ivicama. Koriste se neprikladni, abrazivni sredstva za ribanje ili sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim podlogama. Pogledajte Izbor pravog posuđa i sekcije za negu i čišćenje.
Neke posude prave pucketanje ili klik zvukove.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukciona ploča pravi nizak zvuk zujanja kada se koristi na visokom podešavanju toplote.	To je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuvanja.	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcijsku ploču je došao na kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču.	To je normalno i ne treba nikakvu akciju. Ne isključivajte napajanje indukcijske ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i U se pojavljuje na ekranu.	Indukcijska ploča ne može da otkrije posudu jer nije pogodna za indukcijsko kuvanje. Indukcijska ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na nju.	Koristite posuđe pogodno za indukcijsko kuvanje. Centrirajte posudu i uverite se da njena baza odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukcijska ploča ili zona za kuvanje se neočekivano isključila, čuje se ton i prikazuje se kod greške.	Tehnička greška.	Zabeležite slova greške i brojeve, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

D0 Upozorenje se pojavljuje na ekranu	Pritiskom na dva dugmeta istovremeno, vodene kapi ili prašina na staklu	Uverite se da se istovremeno ne pritisne dugmad i očistite ploču za kuhanje kako biste uklonili ostatke vode ili prašine.
Funkcija ključanja se ne može aktivirati.	Zona za kuvanje je još uvek vruća.	Proverite da li je simbol H vidljiv. Ako jeste, sačekajte dok simbol ne nestane pre nego što nastavite.
Puna zona / Varicook funkcija se stalno deaktivira	1. Dva ili više lonaca se koriste istovremeno / u istoj zoni za kuvanje. 2. Prebrzo klizite lonac između delova.	1. Uklonite sve saksije osim jednog. 2. Polako pomerite lonac.
Pucketanje ili klik zvukovi	Dizajn vašeg posuđa, različiti metalni slojevi mogu drugačije vibrirati.	Nije potrebna nikakva akcija. Ovo je normalno za posuđe.
Zujanje zvuka	Indukciona tehnologija, ovo se dešava kada se kuva na visokim nivoima snage.	Nije potrebna nikakva akcija. Niži nivoi snage će proizvesti manje zvuka.
Zujanje buke	Ugrađeni ventilator se aktivira.	Nije potrebna nikakva akcija. Ventilator će se automatski zaustaviti kada se ploča ohladi.
Visok zvuk zviždanja	Više zona za kuvanje radi na maksimalnoj snazi u isto vreme.	Nije potrebna nikakva akcija. Niži nivoi snage će proizvesti manje zvuka.
Glasan zvižduk	Posuđe je prazno.	Napunite posuđe vodom ili hranom.
Indukcijska ploča ili zona za kuvanje se neočekivano isključila, čuje se ton i prikazuje se kod greške.	Pregrevanje.	Isključite ploču za kuhanje i uklonite sve posude sa staklene površine 10 minuta. Proverite da li : posude su bile prazne tokom kuvanja; postoji bilo kakva prepreka na donjem području proizvoda; ako je proizvod isključen zbog nestanka struje, čak i privremeno; Ako se problem nastavi, pozovite kvalifikovanog tehničara.

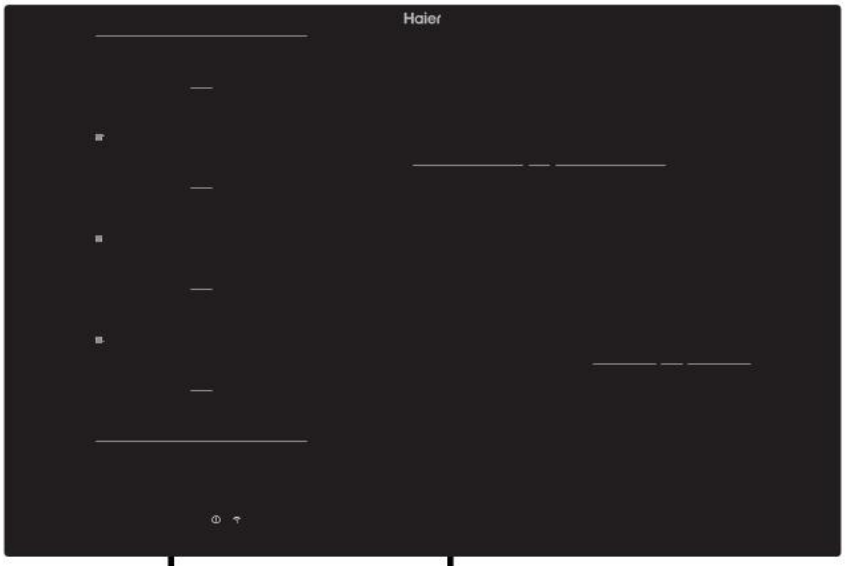
4.1.2 KODOVI POGREŠAKA

KÔD GREŠKE	PRAVILO PRIKAZA		RADNJE
E0			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E1			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E2			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E3			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E4	Levo	Desno	Proverite kabl za napajanje i osigurač, kao i napon električne mreže; ako je sve u redu, pozovite ASA-u.
E5			Sačekajte da se uređaj ohladi, očistite ga i/ili uklonite strana tela. Pozovite ASA.
	Prednji levi deo		
E6	Zadnji levi deo	Zadnji desni deo	Sačekajte da se ohladi, očistite i/ili uklonite strana tela Pozovite ASA
	Prednji levi deo	Prednji desni deo	
E7	Zadnji levi deo	Zadnji desni deo	Pozovite ASA
	Prednji levi deo	Prednji desni deo	
E8	Zadnji levi deo	Zadnji desni deo	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
	Prednji levi deo	Prednji desni deo	
E9			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		

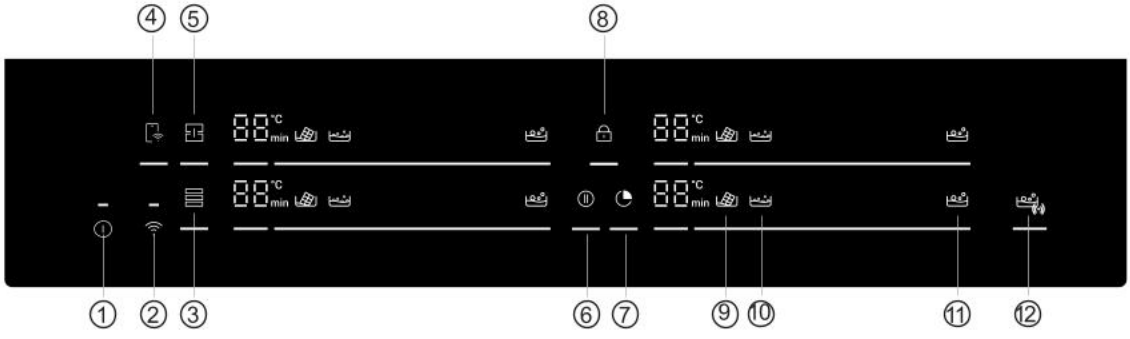
*ASA = Servisni centar

5. PREDSTAVLJANJE PROIZVODA

5.1 POGLED NA PROIZVOD ODOZGO



5.2. KONTROLNA TABLA



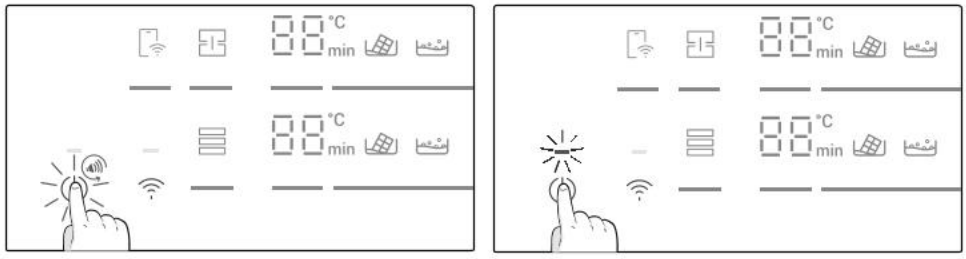
1. UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE
2. Vi-Fi
3. Varicook/Slidecook
4. Daljinski upravljač
5. Puna zona
6. Pauza
7. Tajmer
8. Zaključavanje za decu
9. Topljenje
10. Kuvačka
11. Ključanje
12. Senzor ključanja (* samo ako je prisutan)

NAPOMENA: Slike korisničkog interfejsa prikazane u sledećim odeljcima mogu se neznatno razlikovati od onih predstavljeno gore; međutim, ukupna funkcionalnost i upotreba proizvoda ostaju nepromenjeni.

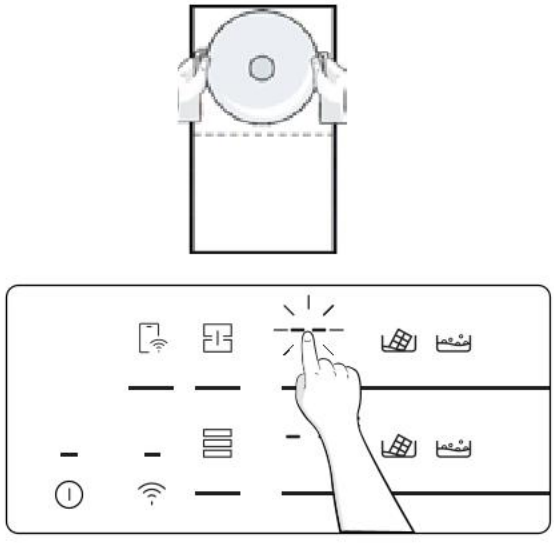
6. RAD PROIZVODA

6.1 PRVA UPOTREBA

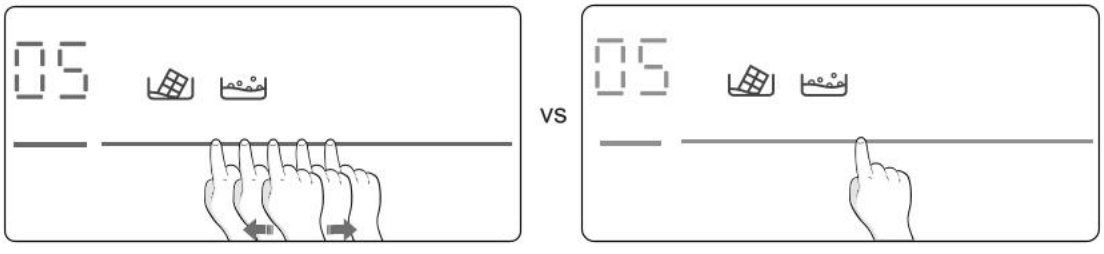
UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE



IZABERITE ZONU ZA KUVANJE



88 PODESITE NIVO SNAGE



Korisnik može da promeni nivo snage tokom kuvanja, ponavljajući isti proces. Cifre će Pokaži nivo snage set: Svaka zona za kuvanje ima različit broj nivoa snage koji ide od 1 (min) do 15 (mak). Svaki nivo ima automatsko isključivanje koje može varirati od 1h do 8h.

Nivo snage vreme (sat)

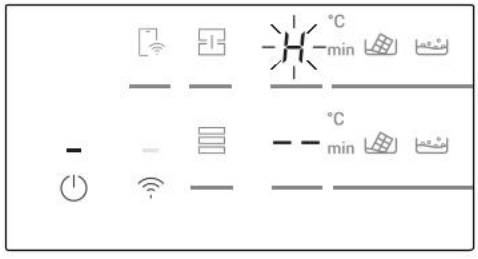
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting, Simmering, Boiling se može izabrati pomeranjem na klizaču u korespondenciji odgovarajućih ikona.

PAŽNjA: nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih kuvanja, ako onda nema struje nivo se podešava u roku od jednog minuta, ploča za kuhanje se isključuje.

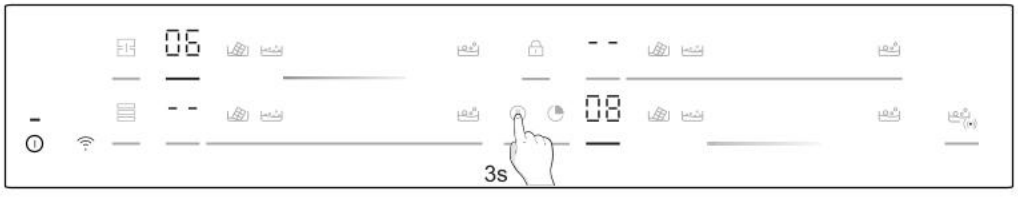
Ako se na ekranu prikaže to znači da:
- Lonac nije postavljen u izabranoj zoni za kuvanje;
- Posuda nije pravilno postavljena / uopšte nije postavljena na ploču za kuhanje;
- Pot nije pogodan za indukciju;
- Dimenzije lonca su manje od minimalnog prečnika lonca koji se traži u odabranoj zoni.
- Ako se odgovarajući lonac ne postavi u roku od 1 minuta, zona za kuvanje se isključuje

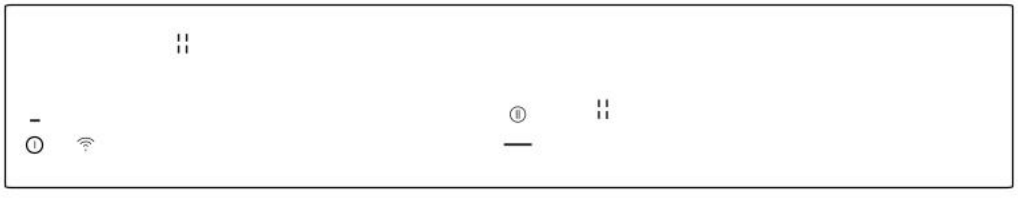
ZONA ZA KUVANJE TOPLOTE UPOZORENJE





PAUZA KUVANJE

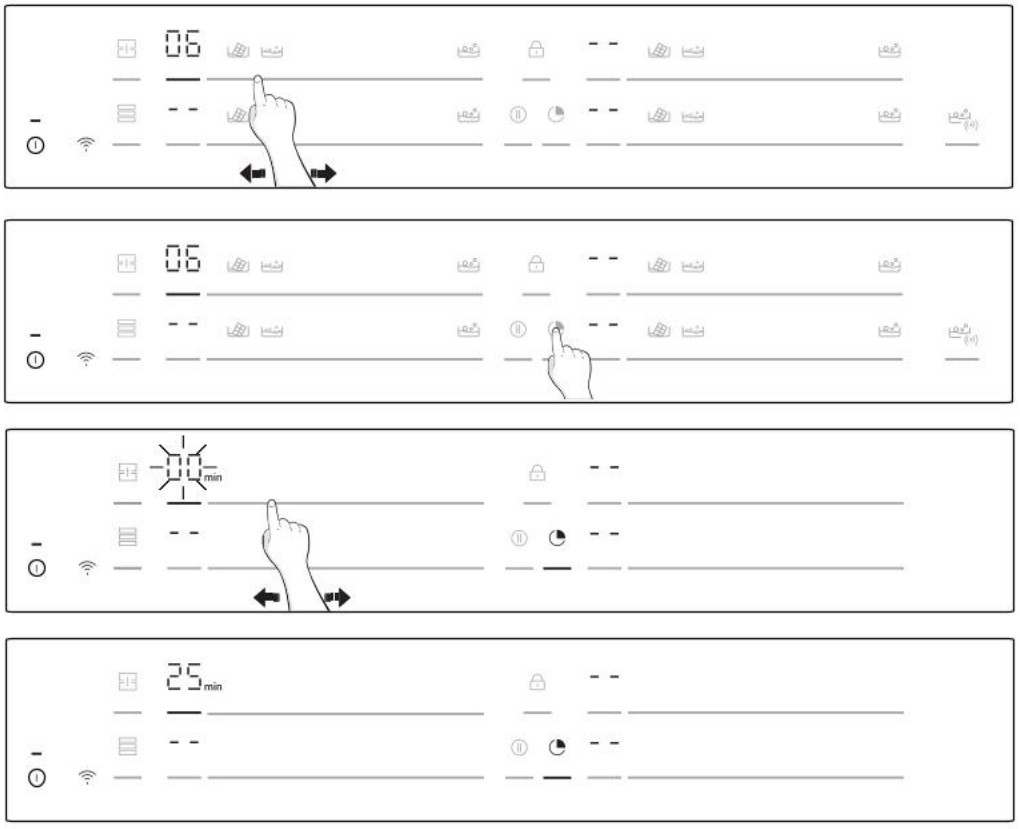




UPOZORENjE: Prilikom ulaska u režim pauze, sve kontrole osim kontrole ON / OFF su onemogućene. Na ovaj način indukcijska ploča se uvek može isključiti kontrolom ON / OFF u slučaju nužde.

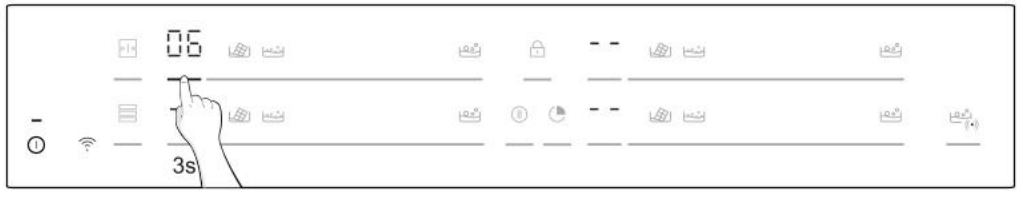
PODESITE VREME KUVANJA

Kada vreme istekne, izabrana zona za kuvanje će biti isključena.

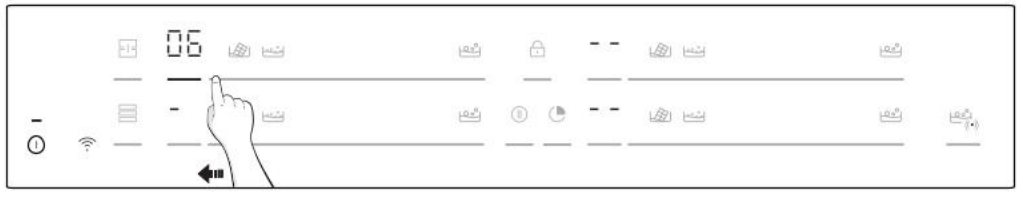


PRESTANITE DA KUVATE

A

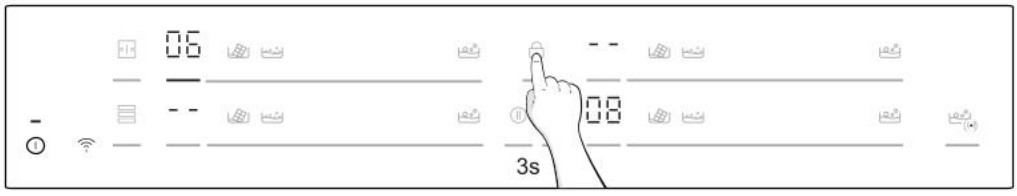


B

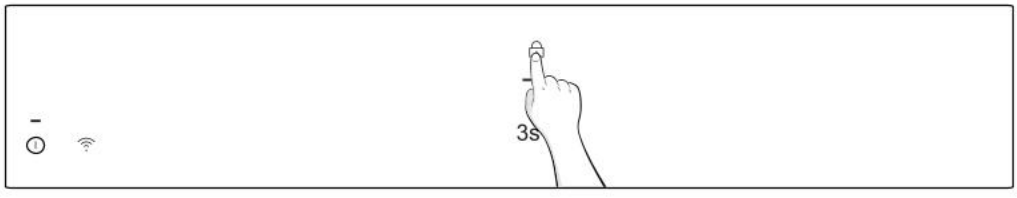


KLJUČ ZAKLJUČAVANJE

ON



OFF

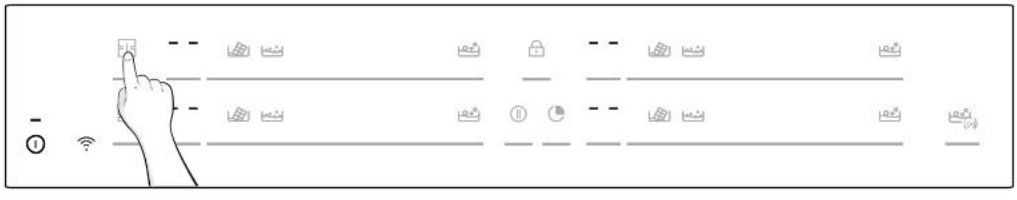


NAPOMENA: Ako je ploča za kuhanje isključena dok je aktivna brava za decu, ekran će ostati zaključan kada ploča za kuhanje se ponovo uključuje.

PUNA ZONA

Puna zona je površina za kuvanje koja predstavlja kombinaciju više zona za kuvanje u prednjoj i zadnjoj poziciji, stvarajući jedinstvenu vertikalnu zonu. Posude treba postaviti kako je navedeno u " Dimenzije i postavljanje".

ON



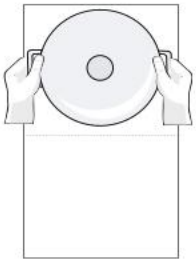
OFF





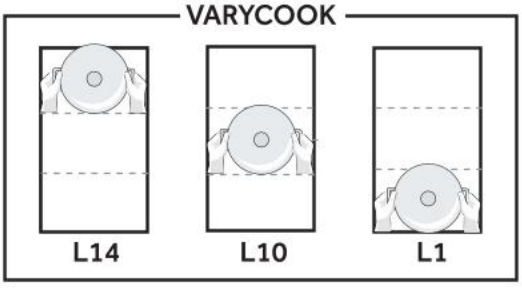
VARYCOOK ZONA / SLIDECOOK ZONA

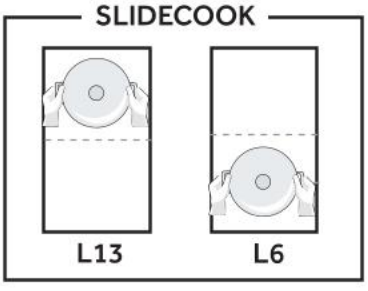
Ova funkcija se koristi za unapred podešene fiksne nivoe snage u različitim oblastima u skladu sa položajem lonac: VARICOOK visok (l.14), srednji (l.10), nizak (l.1). SLIDECOOK visok (l.13), nizak (l.6). Za minimalni prečnik lonca koji radi sa ovom funkcijom, pogledajte na srednju poziciju u pravougaonoj oblasti prikazanoj u tabeli u "" Dimenzija i plasman "".











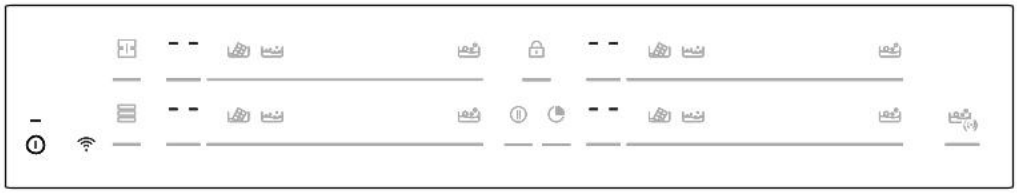
ON





OFF





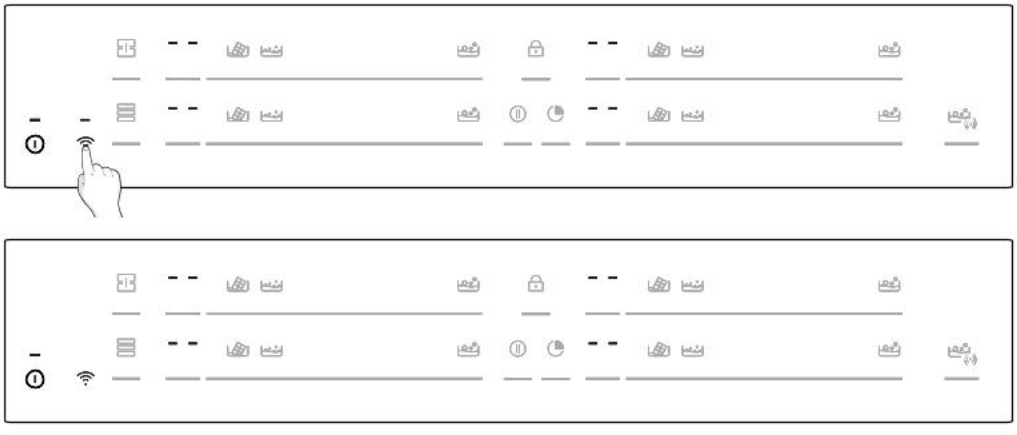
6.2 POVEZIVOST

6.2.1. Wi-Fi PODEŠAVANJA

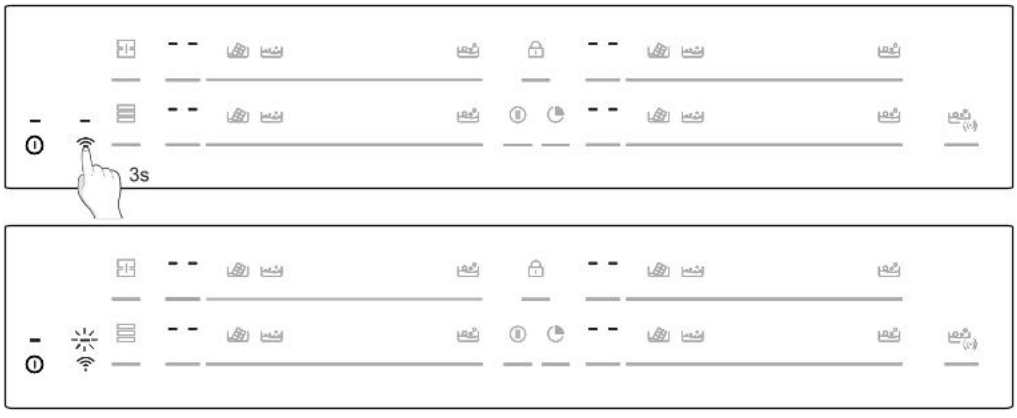
Wi-Fi UKLJUČEN



Wi-Fi ISKLJUČEN

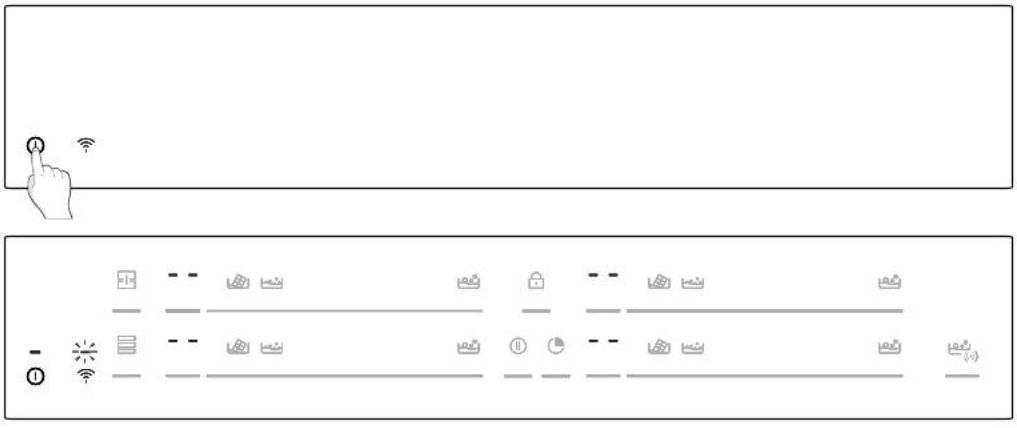


RESETOVANJE Wi-Fi



6.2.2 POVEZIVANJE SA APLIKACIJOM hOn

BRZO UPARIVANJE



Pratite korake u aplikaciji.

Registracija novog korisnika

1



Kliknite na "Registruj se".

2



Možete se registrovati putem naloga na društven-im mrežama ili se prijaviti putem e-pošte.

Registracija brzog uparivanja



Izaberite "Dodaj uređaj"



Dozvolite pristup vašoj lokaciji



Izaberite Ploču za kuvanje iz kategorije uređaja



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

5

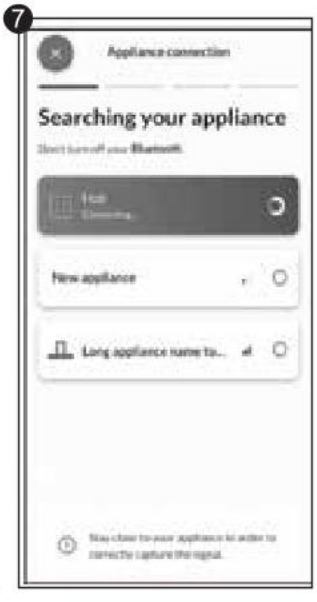


Nakon uključivanja, aplikacija hOn će početi da traži vaš kućni uređaj

6



7



Izaberite svoj kućni uređaj, dodirnite "poveži" i sačekajte nekoliko sekundi

Vaša ploča za kuvanje će biti pronađena i moći ćete da prikazujete i podešavate funkcije/recepte putem aplikacije hOn



Rezumat

511 Înainte de începere

514 Ghid de gătit

519 Îngrijire și curățare

520 Afișarea defecțiunilor și inspecție

523 Prezentarea produsului

524 Funcționarea produsului

BINE AȚI VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă asigura siguranța și a obține cele mai bune rezultate, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile de siguranță, și să îl păstrați pentru consultare ulterioară. Înainte de instalarea plitei, notați numărul de serie, care vă poate fi necesar pentru reparații. Verificați dacă există deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți sigur, consultați un tehnician înainte de utilizare. Nu lăsați materialele de ambalaj la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Vă rugăm să rețineți că accesoriile plitei pot varia în funcție de modelul achiziționat.

1. ÎNAINTE DE ÎNCEPERE

1.1 INFORMAȚII GENERALE

Înainte de a începe, este important să știți: toate funcțiile acestei plite sunt concepute pentru a respecta cele mai stricte reglementări de siguranță.

Din acest motiv:
- Unele funcții se vor activa sau se vor dezactiva automat în absența vaselor pe zonele de gătit sau atunci când acestea nu sunt poziționate corect.
- În alte cazuri, funcțiile se vor dezactiva automat după câteva secunde atunci când este necesar mai mult de un pas (de exemplu, "PORNIREA/OPRIREA PLITEI" fără "SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT").
- În cazul utilizării îndelungate, aparatul poate 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 aceasta s-a răcit complet.

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

Oprire de siguranță: din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare, care depinde de nivelul maxim de putere setat.

1.2 MANAGEMENTUL ENERGIEI

Când produsul este folosit pentru prima dată, aragazul este setat la puterea maximă accesibilă. Diferite limite de putere pot fi alese în funcție de sistemul principal de alimentare de acasă, folosind funcția de gestionare a energiei.

Cum să setezi gestionarea puterii

Este posibil să se seteze un nivel maxim de absorbție a puterii pentru aragazul cu inducție, alegând până la. Diferite intervale de putere.
Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai scăzut, pentru a evita riscul de suprasolicitare.

Pentru a intra în Funcția de Management al Energiei:

Pornește hob-ul, apoi apasă ⏸ timp de 5 secunde.
Indicatorul de cronometru va arăta "P8", ceea ce înseamnă nivelul de putere 8. Modul implicit este la 7,4kW.

Să trecem la un alt nivel

Derulează la stânga și la dreapta pe cursor pentru a schimba nivelul de gestionare a energiei.
Există 8 niveluri de putere, de la "P1" la "P8". Indicatorul temporizatorului va arăta unul dintre ele

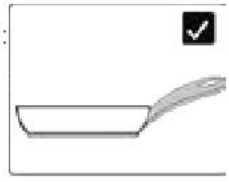
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Funcția de Administrare a Energiei de Confirmare și Ieșire

Pentru confirmare, opriți aragazul. Nivelul de putere va fi salvat automat. Valoarea selectată este Stocat permanent și rămâne chiar și după oprirea alimentării principale.
Pentru a schimba nivelul de putere, repetați operațiunile descrise mai sus.
NOTĂ: în funcție de selecția de gestionare a energiei, unele niveluri și funcții ale
zonele de gătire puteau fi automat limitate să nu depășească valoarea selectată. În special, în cazul în care
de un nivel de gestionare a energiei setat sub 4,5kw, funcția Boost, Varycook și ceva de gătit Pregătirile cu aplicația nu au putut fi selectate.
În special, ultima selecție a nivelului de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea disponibilă
de putere reziduală din setarea anterioară.

1.3. ALEGEREA VASELOR POTRIVITE

1.3.1. Caracteristicile vaselor



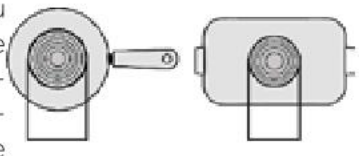
Folosiți doar vase cu simbolul de inducție.
Doar vase cu fundul perfect plat. În caz contrar, pot apărea următoarele situații:
- Vasul nu este detectat;
- Performanță scăzută;
- Zgomot nedorit.

Doar vase cu bază netedă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei;
NOTĂ: evitați pe cât posibil deplasarea vaselor pe suprafața de sticlă pentru a minimiza zgârieturile.

Testul cu magnet

Gătitul prin inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură; prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Dacă aveți deja vase, puteți verifica dacă materialul este magnetic folosind un magnet. Vasele sunt potrivite dacă sunt atrase magnetic de magnet.
Vasele fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică, lut ars.

1.3.2 Vase de calitate superioară

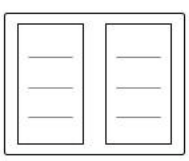


În general, sunt acceptate toate vasele cu simbolul de inducție. Cu toate acestea, în funcție de tipul fundului, comportamentul poate varia. Diametrul vasului indicat de producători se referă la măsurătoarea externă. Suprafața feromagnetică reală de la bază — esențială pentru gătitul prin inducție — poate fi mai mică, în funcție de marcă și tipul vasului. Pentru a verifica dimensiunea acesteia, efectuați testul cu magnet descris în paragraful anterior.

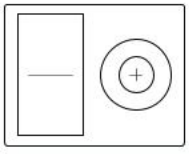
Dimensiuni și poziționare

Folosiți întotdeauna zona de gătit care se potrivește cel mai bine cu diametrul fundului vasului. Poziționați vasul asigurându-vă că este bine centrat pe zona de gătit.

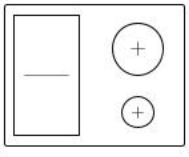
NOTĂ: se recomandă să nu folosiți vase care depășesc perimetrul zonei de gătit.
Pentru funcționarea corectă a plitei, este necesar să folosiți vase cu diametrul fundului în intervalul descris în tabelul următor.



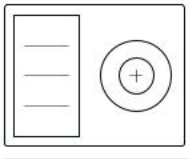
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



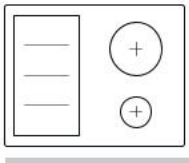
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



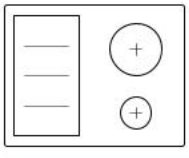
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTĂ: folosind un vas mai mic decât minimul necesar, acesta ar putea să nu fie detectat. Folosind unul mai mare decât maximul necesar, pot apărea defecțiuni sau performanțe scăzute.

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

2. GHID DE GĂTIT

2.1 TABEL DE PUTERE

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

*Prăjire continuă a clătitelor la nivelul 5-6.
**Topire la nivelul 2, când începe să se topească, treceți la nivelul 1 pentru a menține starea lichidă.

2.2 TABEL DE GĂTIT

MANUAL DE GĂTIT					GĂTIT ZILNIC ȘI PROGRAME SPECIALE DISPONIBILE	GĂTIT ZILNIC, REȚETE ȘI PROGRAME SPECIALE	REȚETE CULINARE CU SENZOR DISPONIBILE
CATEGORIA DE ALIMENTE	REȚETĂ	Preîncălzire		Gătire	PE PRODUS	PROGRAME DISPONIBILE	ÎN APLICAȚIE (*)
		Faza de încălzire	Nivel de putere	Nivel de putere		ÎN APLICAȚIE	
Paste și orez	Paste	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Budincă de orez	Încălzirea laptelui	13 - 15	6 - 8			
	Orez fiert	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Prăjire și prăjire	13 - 15	6 - 8			
Carne	Friptură de carne	Prăjire și prăjire	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	Cartofi congelați pentru prăjire	Încingerea uleiului*	14	11 - 14			
	Legume pe grătar	Preîncălziți grătarul	6 - 11	10 - 13			
	Ardei, dovlecei și vinete	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13			
Ouă și produse din ouă	Ouă fierte tari	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Ouă prăjite	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10			
	Clătite	Preîncălziți tigaia	6 - 11	5 - 6			
Sosuri, creme și deserturi	Sosuri de roșii	Încălzirea sosurilor	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Brânză topită	Topire	6 - 11	2 - 5			
	Cremă și cremă	Încălzirea cremei	4 - 6	2 - 4			
	Ciocolată topită	Topire	1 - 2	1			
	Unt	Topire	1 - 3	1 - 3			

2.3 PREPARARE CULINARĂ CU APLICAȚIA

PreciProbe ca termometru (Disponibil în funcție de model)

Setați în aplicația hOn temperatura țintă pe care doriți să o atingeți, introduceți PreciProbe în alimente sau, cu accesoriul său, în lichide, și veți vedea temperatura crescând în aplicație până la atingerea temperaturii țintă.
Vă va ajuta să mențineți cu precizie temperatura oricărui tip de aliment. Nu îl puteți folosi atunci când funcția Gătit Asistat este activă.

Assisted Cooking: funcția "Cook with me"
Alegeți rețete sau programe speciale din aplicația hOn, urmați pas cu pas preparatul, iar plita va seta automat parametrii pentru metoda de gătit aleasă.

Sous Vide
Tip de gătit în care alimentul este introdus într-o pungă vidată și gătit într-o baie de apă la temperatură scăzută.
Alimentul preparat astfel va fi mai suculent și mai fraged și își va păstra intacte proprietățile nutriționale, făcându-l mai sănătos și mai gustos.
Accesați aplicația hOn, selectați categoria de alimente, selectați acest tip de gătit, introduceți punga cu alimentul în vasul cu apă, iar plita cu inducție va seta temperatura corectă de gătit pentru un rezultat perfect.

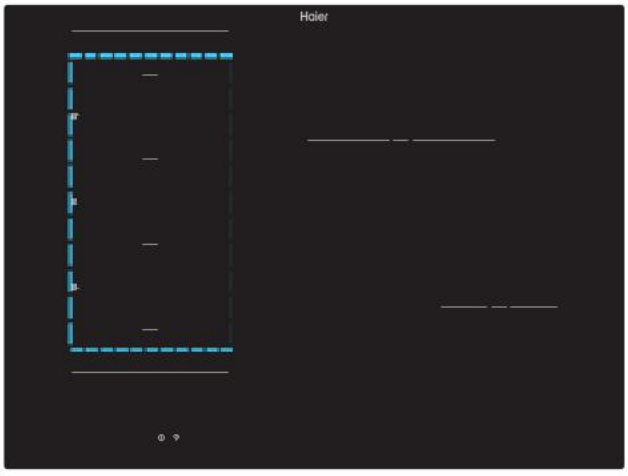
Grătar
Selectați categoria de alimente din aplicația hOn, selectați acest tip de gătit, iar plita cu inducție va aduce automat grătarul la temperatura corectă într-un timp predeterminat.

Fierbere înceată
Funcția de fierbere înceată este ideală pentru gătitul sosurilor, tocănițelor, mâncărurilor înăbușite și a tuturor preparatelor cu un timp mediu-lung predeterminat.

Gătit la aburi
Cu funcția de gătit la aburi puteți găti la aburi alimente precum legume, carne sau pește în vase echipate cu un coș pentru gătit la aburi. Gătitul la aburi este mai rapid decât fierberea, deoarece, nefiind imersat într-un lichid, se pierd mai puține substanțe nutritive conținute în aliment și se păstrează conținutul de vitamine, îmbunătățind gustul și structura, care va fi mai compactă și mai plăcută.
Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat.

2.4 SENZOR BIONIC

Acești senzori sunt disponibili pentru metode îmbunătățite de gătit: Fierbere, Grătar, Prăjire în tigaie și Prăjire în baie de ulei. Toate accesibile în secțiunea Gătit Zilnic (aplicația hOn) și zonele de gătit selectate.



Instrucțiuni de utilizare

• Performanța gătitului poate varia în funcție de calitatea vaselor: consultați paragraful Diametrul optimizat al fundului vasului este de 18 cm.

• Vasul trebuie poziționat centrat pe zona de gătit și nu trebuie mișcat în timpul fazei inițiale de gătit (faza de preîncălzire).

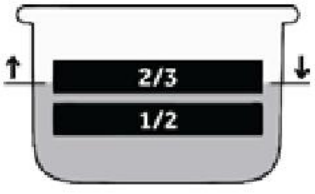
• Funcția trebuie pornită doar când plita este rece.

• Utilizarea funcției este limitată la una singură o dată.

2.4.1 Senzor de fierbere

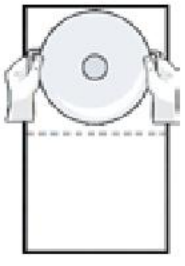
Această funcție face fierberea fără efort, eliminând necesitatea monitorizării constante sau a ajustărilor manuale. Senzorul de fierbere supraveghează procesul de gătit și reduce automat puterea la o fierbere ușoară odată ce se atinge punctul de fierbere.

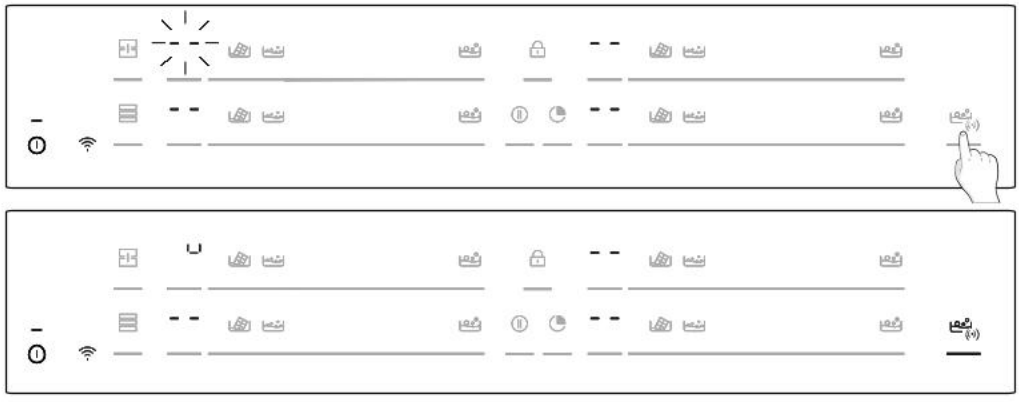
•Umpleți vasul cu apă rece între ½ și 2/3 din capacitatea vasului.



•Așezați vasul pe plită și selectați zona de gătit.

•Apoi apăsați pictograma senzorului de fierbere.





•Când se atinge punctul de fierbere, plita emite un singur semnal sonor și reduce automat puterea la un nivel de menținere. Acest nivel poate fi ajustat manual.





2.4.2 Senzor de grătar, prăjitură în tigaie și prăjitură adâncă

• Aceste funcții sunt accesibile doar din secțiunea Everyday Cooking (aplicația hOn)

• Pentru funcțiile de grătar și prăjitură în tigaie, se recomandă folosirea vaselor goale înainte de a activa funcția.

• Pentru prăjirea adâncă, se recomandă umplerea vaselor cu 1,5 litri de ulei de prăjitură (aproximativ 5 cm adâncime de ulei de prăjit) înainte de a activa funcția. Uleiul de prăjit trebuie să fie la temperatura ambientală.

3. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
3.1 RECOMANDĂRI GENERALE
Curățarea regulată poate prelungi durata de viață a aparatului dumneavoastră.
- Curățați plita după fiecare utilizare;
- Folosiți întotdeauna vase cu baza curată;
- Zgârieturile de pe suprafață nu afectează funcționarea plitei;
- Folosiți un produs de curățare special potrivit pentru suprafața plitei;
- Folosiți un răzuitor special pentru sticlă.

3.2. CURĂȚAREA PLITEI
Înainte de a continua cu curățarea, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite. Amintiți-vă întotdeauna să respectați instrucțiunile de curățare recomandate și evitați utilizarea produselor abrazive care ar putea deteriora suprafața plitei.

a) MURDĂRIE GRASĂ
Această procedură este recomandată pentru următoarele scenarii: stropi cauzați de prăjirea sau prepararea la grătar a cărnii.
- Lăsați plita să se răcească.
- Absorbiți excesul de lichid din jurul vasului cu prosop de bucătărie, apoi îndepărtați vasul.
- Curățați suprafața de gătit cu o cârpă și o soluție de detergent.
- Dacă este necesar, curățați plita a doua oară folosind apă caldă și un produs de curățare pentru sticla plitelor cu inducție.

b) MURDĂRIE ZAHAROASĂ
Această procedură este recomandată pentru alimentele care, datorită conținutului ridicat de zahăr, trebuie îndepărtate prompt pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei (siropuri, gemuri sau conserve).
- Cât timp plita este încă caldă, absorbiți excesul de lichid din jurul vasului cu prosop de bucătărie, apoi îndepărtați vasul.
- Dacă este necesar, recomandăm folosirea unui răzuitor la un unghi ascuțit pentru a îndepărta orice reziduuri rămase.
- Curățați suprafața de gătit cu o soluție de detergent și uscați-o cu prosop de bucătărie.
- Dacă este necesar, curățați plita a doua oară folosind apă caldă și un produs de curățare pentru sticla plitelor cu inducție.

c) MURDĂRIE DE AMIDON
Această procedură de curățare este recomandată pentru următoarele tipuri de alimente: paste, orez și cartofi.
- Absorbiți excesul de lichid din jurul vasului cu prosop de bucătărie, apoi îndepărtați vasul.
- Lăsați plita să se răcească.
- Folosiți o cârpă umedă pentru a umezi reziduurile de amidon. Lăsați să acționeze câteva minute.
- Curățați suprafața de gătit cu o cârpă și o soluție de detergent.
- După curățare, ștergeți plita până se usucă cu o cârpă moale.
- Dacă este necesar, curățați plita a doua oară folosind apă caldă și un produs de curățare pentru sticla plitelor cu inducție.

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

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ
Folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o cârpă.

4. AFIȘAREA DEFECȚIUNILOR ȘI INSPECȚIE

4.1 DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Ce să fac
Aragazul de inducție nu poate fi pornit.	Fără curent.	Asigură-te că aragazul cu inducție este conectat la sursa de alimentare. Verifică dacă există o pană de curent în locuința sau zona ta. Dacă problema persistă, sună un tehnician calificat.
Controalele tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblochează controalele verificând secțiunea Cum funcționează produsul.
Comenzile tactile sunt dificil de folosit.	Poate există reziduuri de apă pe comenzi sau poate nu aplici presiunea corectă pe butoane.	Asigură-te că zona de control tactil este uscată și folosește presiunea potrivită când atingi comenzile.
Geamul este zgâriat.	Vase de gătit cu margini aspre. Produse de curățare sau de curățare abrazive nepotrivite.	Folosește vase de gătit cu baze plate și netede. Vezi Alegerea vaselor potrivite și Secțiunile de îngrijire și curățare.
Unele tigăi fac zgomote de trosnet sau clicuri.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vaselor tale de gătit (straturi de metale diferite care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică un defect.
Aragazul cu inducție scoate un zumzet scăzut când este folosit la temperaturi ridicate.	Acest lucru este cauzat de tehnologia gătitului prin inducție.	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică un defect.
Zgomot de ventilator venind de la plita cu inducție.	Un ventilator de răcire integrat în aragazul cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea electronicelor. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ai oprit plita.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune. Nu opri alimentarea la plita de la perete în timp ce ventilatorul este pornit.
Tigăile nu se încălzesc și U apare pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece nu este potrivită pentru gătirea prin inducție. Aragazul cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece este prea mică pentru zona de gătire sau nu este centrată corespunzător pe ea.	Folosește vase potrivite pentru gătitul prin inducție. Centrează tigaia și asigură-te că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Aragazul de inducție sau zona de gătit s-a oprit pe neașteptate, se aude un ton și apare un cod de eroare.	Defecțiune tehnică.	Vă rugăm să notați literele de eroare și cifrele, să opriți alimentarea la aragazul de inducție de pe perete și să contactați un tehnician calificat.

Avertizare D0 apare pe afișaj	Apăsând două butoane simultan, picături de apă sau praf pe sticlă	Asigură-te că nu se apasă butoane simultan și curăță plita pentru a elimina orice reziduuri de apă sau praf.
Funcția de fierbere nu poate fi activată.	Zona de gătit este încă fierbinte.	Verifică dacă simbolul H este vizibil. Dacă este, așteaptă până când simbolul dispare înainte de a continua.
Funcția Full Zone / Varycook se dezactivează mereu	1. Două sau mai multe oale sunt folosite simultan / în aceeași zonă de gătit. 2. Aluneci ghiveciul prea repede între secțiuni.	1. Îndepărtați toate ghivecele cu excepția unuia. 2. Mută vasul încet.
Zgomote de trosnet sau clicuri	Designul vaselor tale de gătit, straturile metalice diferite pot vibra diferit.	Nu este nevoie de nicio acțiune. Este normal pentru vasele de gătit.
Sunet de bâzâit	Tehnologia de inducție apare la gătire la niveluri ridicate de putere.	Nu este necesară nicio acțiune. Nivelurile mai mici de putere vor produce mai puțin sunet.
Zgomot de fredonat	Ventilatorul încorporat este activat.	Nu este nevoie de nicio acțiune. Ventilatorul se va opri automat odată ce aragazul se răcește.
Sunet înalt de fluierat	Mai multe zone de gătit funcționează la putere maximă în același timp.	Nu este necesară nicio acțiune. Nivelurile mai mici de putere vor produce mai puțin sunet.
Sunet puternic de fluierat	Vasele de gătit sunt goale.	Umple vasele cu apă sau mâncare.
Aragazul de inducție sau zona de gătit s-a oprit pe neașteptate, se aude un ton și apare un cod de eroare.	Se supraîncălzește.	Oprește aragazul și scoate toate tigăile de pe suprafața de sticlă timp de 10 minute. Vă rugăm să verificați dacă: tigăile erau goale în timpul gătitului; există orice obstrucție pe zona de produs de mai jos; dacă produsul era oprit din cauza unei pene de curent, chiar și temporară; Dacă problema persistă, sună la un tehnician calificat.

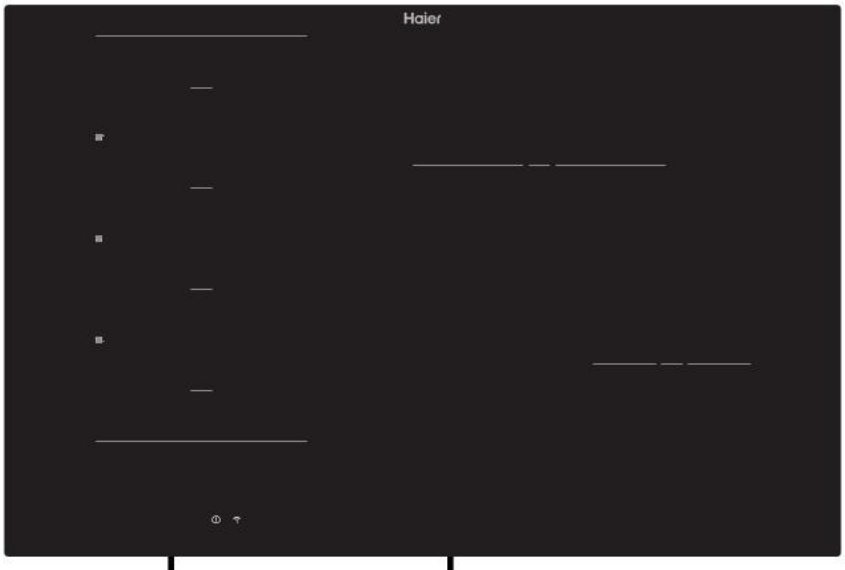
4.1.2 CODURI DE EROARE

COD DE EROARE	UNDE ESTE AFIȘAT		ACȚIUNI
E0			Sună la ASA
	Stânga din față		
E1			Sună la ASA
	Stânga din față		
E2			Sună la ASA
	Stânga din față		
E3			Sună la ASA
	Stânga din față		
E4	Stânga	Dreapta	Verifică cablul de rețea și întrerupătorul, verifică tensiunea de alimentare Dacă e în regulă, sună la ASA
E5			Așteaptă perioada de reîncărcare, curăță și/sau elimină corpuri străine. Dacă e în regulă, sună la ASA
	Stânga din față		
E6	Partea stângă spate	Partea din spate	Verifică cerințele de instalare prin manual de utilizare, dacă este în regulă, sunați ASA
	Stânga din față	Dreapta din față	
E7	Partea stângă spate	Partea din spate	Sună la ASA
	Stânga din față	Dreapta din față	
E8	Partea stângă spate	Partea din spate	Verifică cerințele de instalare prin manualul de utilizare. Dacă e în regulă, sună la ASA
	Stânga din față	Dreapta din față	
E9			Sună la ASA
	Stânga din față		

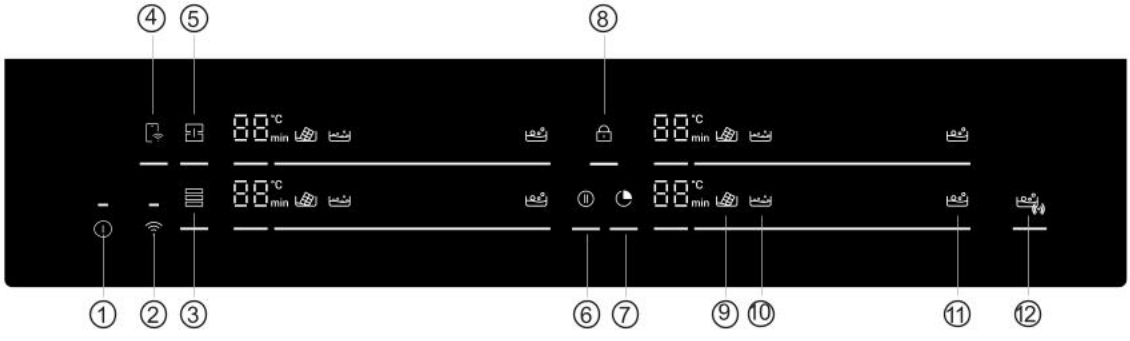
*ASA = Centru de service

5. PREZENTAREA PRODUSULUI

5.1 VEDERE DE SUS A PRODUSULUI



5.2. PANOU DE CONTROL



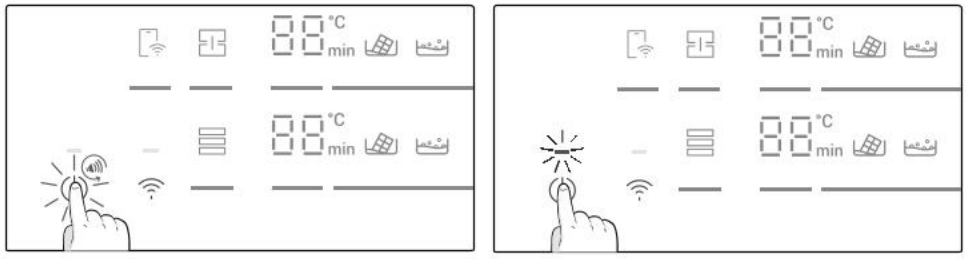
1. PORNIT/OPRIT
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Telecomandă
5. Zona completă
6. Pauză
7. Cronometrul
8. Blocarea copilului
9. Topirea
10. Fierbere
11. Aglomerare
12. Senzor de fierbere (*doar dacă este prezent)

NOTĂ: Imaginile interfeței utilizatorului prezentate în secțiunile următoare pot diferi ușor de cele prezentat mai sus; totuși, funcționalitatea generală și utilizarea produsului rămân neschimbate.

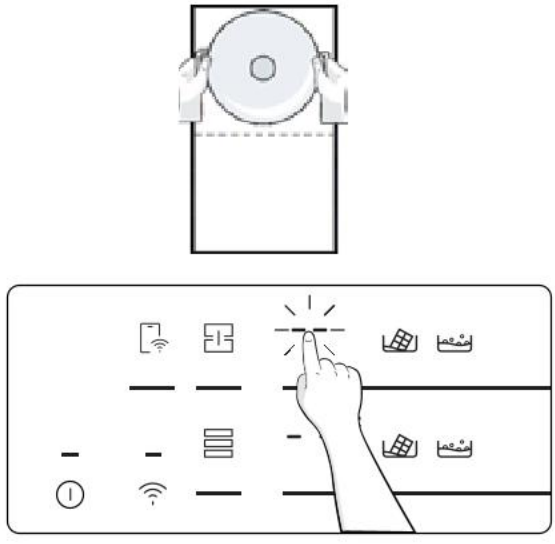
6. FUNCȚIONAREA PRODUSULUI

6.1 PRIMA UTILIZARE

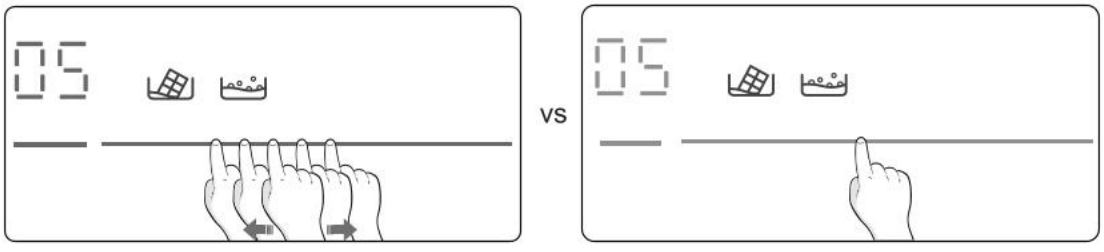
PORNIREA/OPRIREA ARAGAZULUI



SELECTEAZĂ ZONA DE GĂTIRE



SETEAZĂ NIVELUL DE PUTERE



Utilizatorul poate schimba nivelul de putere în timpul gătitului, repetând același proces. Cifrele vor Arată setul de niveluri de putere: Fiecare zonă de gătire are un număr diferit de niveluri de putere care se aplică de la 1 (min) la 15 (maxim). Fiecare nivel are o oprire automată care poate varia de la 1h la 8h.

Timpul nivelului de putere (oră)

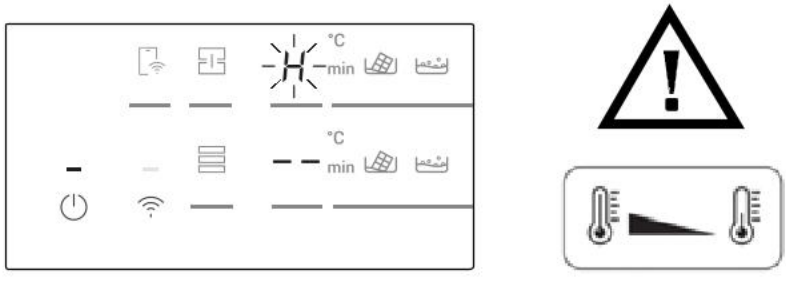
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Topirea , Fierberea , Fierberea poate fi selectată derulând pe cursor în corespunzența pictogramelor respective.

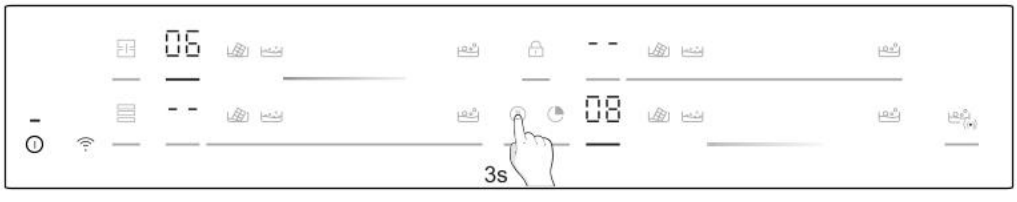
ATENȚIE: după pornirea plitei sau după ce am oprit toate gătitul, dacă atunci nu mai există curent Nivelul este setat în mai puțin de un minut, hob-ul se oprește.

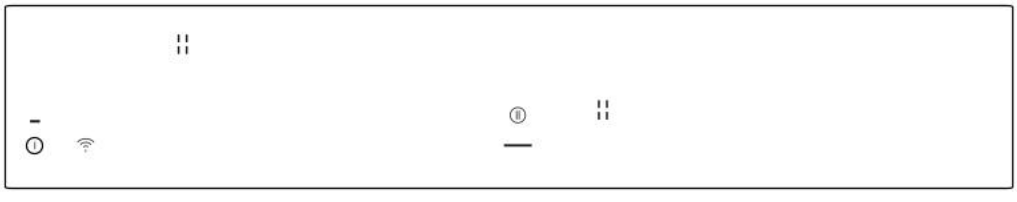
Dacă afișajul afișează pictograma , asta înseamnă că:
- Oala nu este poziționată în zona de gătit selectată;
- Tava nu este poziționată corect/nu este deloc așezată pe aragaz;
- Potul nu este potrivit pentru inducție;
- Dimensiunile ghiveciului sunt mai mici decât diametrul minim cerut în zona selectată.
- Dacă o oală potrivită nu este așezată în decurs de 1 minut, zona de gătire se oprește

AVERTIZARE PRIVIND CĂLDURA ZONEI DE GĂTIRE



PAUZĂ DE GĂTIRE

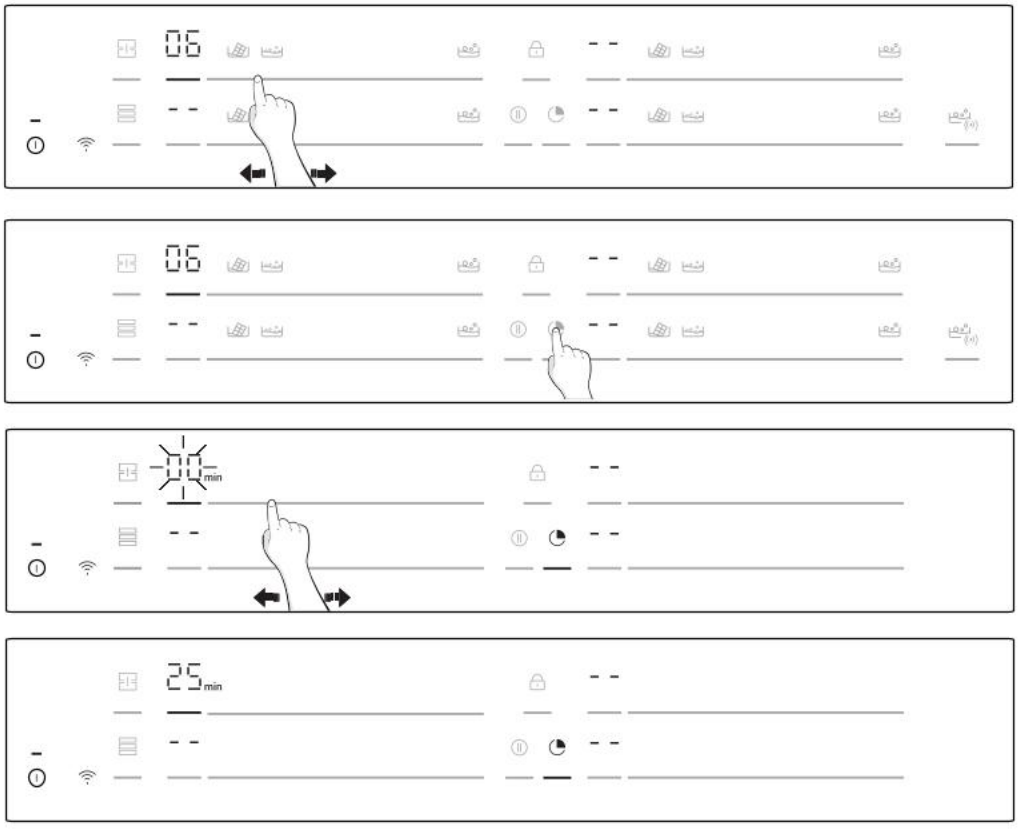




ATENȚIE: La intrarea în modul Pause, toate controalele, cu excepția comenzii ON/OFF, sunt dezactivate. Astfel, aragazul de inducție poate fi oricând oprit cu controlul ON/OFF în caz de urgență.

SETAREA TIMPULUI DE GĂTIRE

Când timpul expiră, zona de gătire selectată va fi dezactivată.

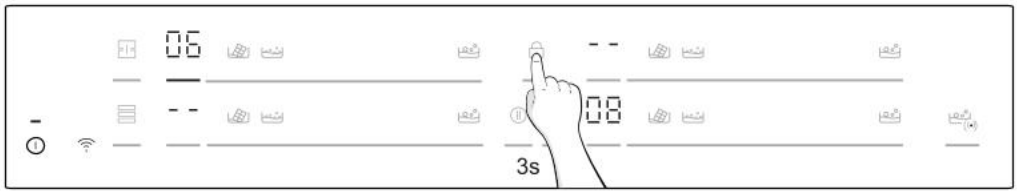


OPREȘTE-TE DIN GĂTIT

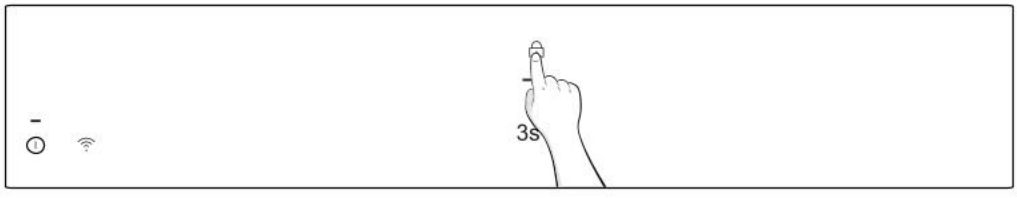


ÎNCUIETOARE CU CHEIE

ON



OFF



NOTĂ: Dacă aragazul este oprit în timp ce Child Lock este activ, ecranul va rămâne blocat când. Aragazul este pornit din nou.

ZONĂ COMPLETĂ

Zona Completă este o suprafață de gătit care reprezintă o combinație a mai multor zone de gătit în pozițiile din față și din spate, creând o zonă verticală unică. Vasele trebuie poziționate conform indicațiilor din " Dimensiuni și poziționare".

ON



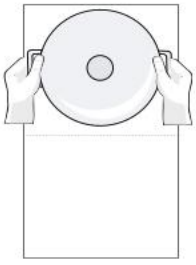
OFF





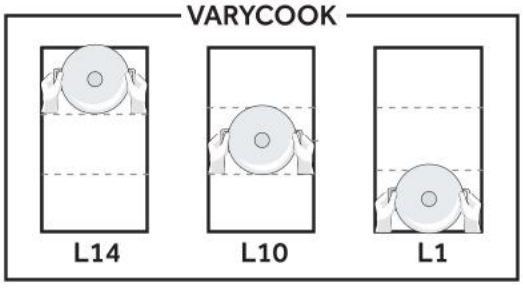
ZONĂ VARYCOOK / ZONĂ SLIDECOOK

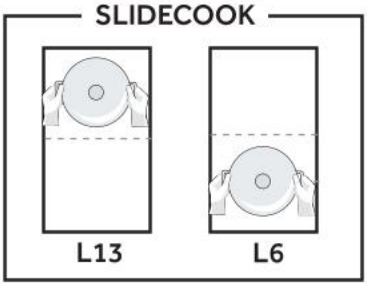
Această funcție este folosită pentru a prestabili niveluri fixe de putere în diferite zone, în funcție de poziția oala: VARYCOOK sus (l.14), mediu (l.10), low (l.1). SLIDECOOK sus (l.13), low (l.6). Pentru diametrul minim al oalei folosind această funcție, vezi la poziția din mijloc în zona dreptunghiulară prezentată în tabelul din ""Dimensiune & plasare""."











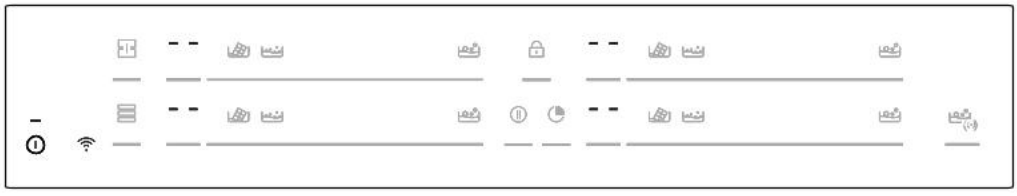
ON





OFF



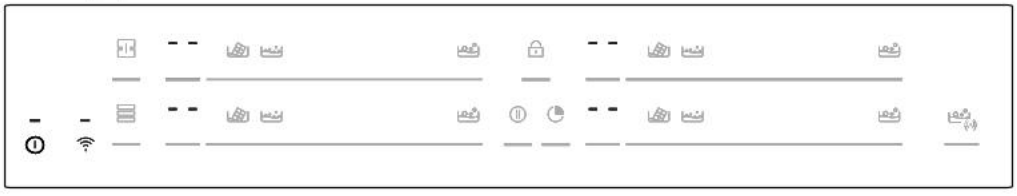


6.2 CONECTIVITATE

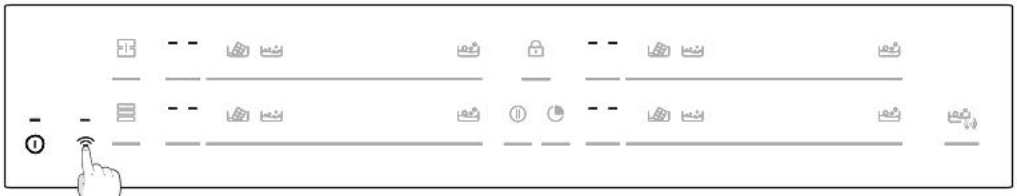
6.2.1. SETĂRI Wi-Fi

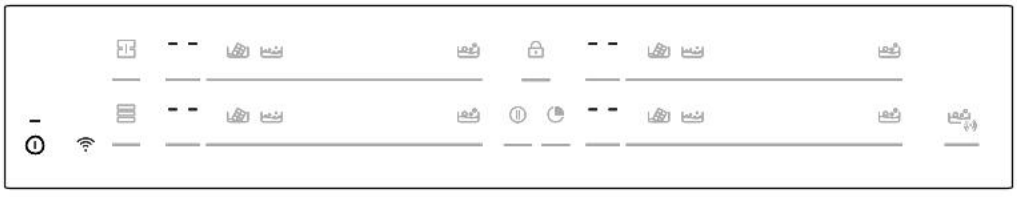
Wi-Fi PORNIT



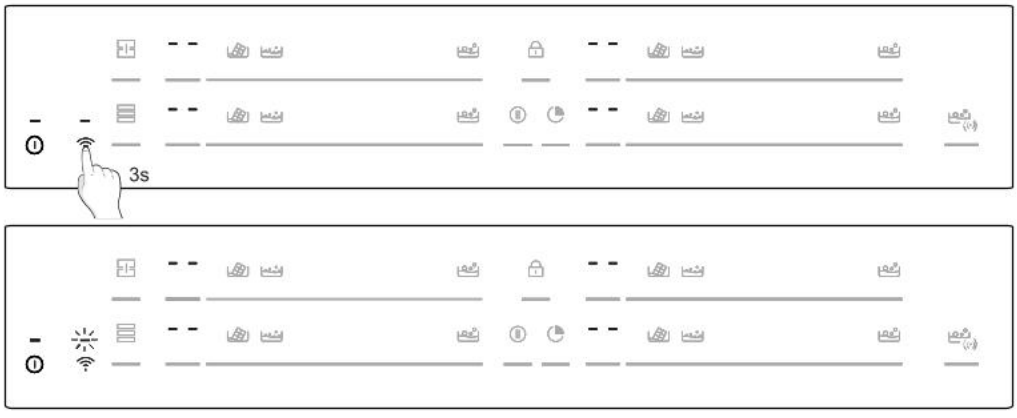


Wi-Fi OPRIT



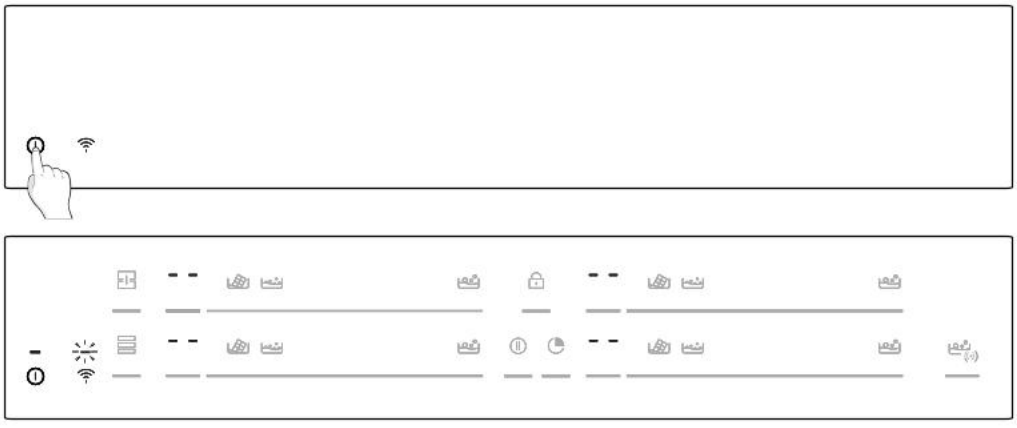


RESETARE Wi-Fi



6.2.2 CONECTARE LA APLICAȚIA hOn

ÎMPERECHERE RAPIDĂ



Urmați pașii din aplicație.

Înregistrare utilizator nou

1



Faceți clic pe "Înregistrare".

2



Vă puteți înregistra prin conturi de socializare sau vă puteți înscrie cu e-mailul dumneavoastră.

Înregistrare pentru Împerechere Rapidă



Selectați "Adaugă aparat"



Permiteți accesul la locația dumneavoastră



Selectați Plită din categoria de aparate



.Porniți aparatul; dacă este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou

5

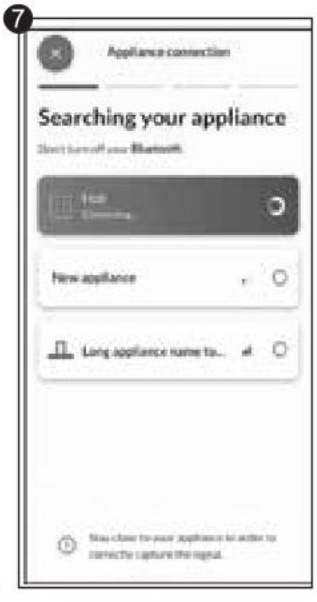


După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul dumneavoastră electrocasnic

6



7



Selectați aparatul dumneavoastră electrocasnic, apăsați pe "conectare" și așteptați câteva secunde



Plita dumneavoastră va fi găsită și veți putea afișa și seta funcții/rețete prin aplicația hOn

Összefoglalás

535 Mielőtt hozzákezdenél

538 Főzési útmutató

543 Ápolás és tisztítás

544 Hibakijelzés és ellenőrzés

547 A termék bemutatása

548 A termék működése

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Az Ön biztonsága és a legjobb eredmények elérése érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg későbbi használatra. A főzőlap telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre javítás esetén szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült-e meg a készülék, és ha bizonytalan, használat előtt forduljon szakemberhez. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a főzőlap tartozékai a megvásárolt modelltől függően eltérhetnek.

1. MIELŐTT HOZZÁKEZDENÉL

1.1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Mielőtt elkezdené a használatot, fontos tudni: a főzőlap összes funkcióját úgy tervezték, hogy megfeleljen a legszigorúbb biztonsági előírásoknak.
Ezért:
Egyes funkciók aktiválódnak, vagy automatikusan kikapcsolnak, ha nincs edény a főzőzónán, vagy ha az nincs megfelelően elhelyezve.
- Más esetekben a funkciók néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsolnak, ha használatuk több lépést igényel (pl. "A FŐZŐLAP BE-/KIKAPCSOLÁSA" a "FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA" nélkül).
- Hosszabb idejű használat esetén a készülék előfordulhat, hogy nem kapcsol ki azonnal, még akkor sem, ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva, mivel hűtési fázisban van; a H szimbólum a főzőzóna kijelzőjén jelenik meg, amíg le nem hűl.

Biztonságos aktiválás: a termék akkor aktiválódik, ha edény van a főzőzónán. A fűtési folyamat nem indul el vagy megszakad, ha nincs edény a főzőzónán, vagy ha azt eltávolítják.

Biztonsági kikapcsolás: biztonsági okokból minden főzőzóna rendelkezik egy maximális működési idővel, amely a beállított legnagyobb teljesítményszinttől függ.

1.2 ENERGIAMENEDZSMENT

Amikor először használják a terméket, a főzőgépet maximális elérhető teljesítményre állítják. A házi fő tápegység függvényében eltérő teljesítménykorlátokat lehet választani az energiamenedzsment funkció segítségével.

Hogyan állítsuk be az energiamenedzsmentet

Lehetséges a maximális teljesítményelnyelési szintet beállítani az indukciós főzőfőzőhöz, választhatva a következőket különböző erőtartományok.
Az indukciós főzőlapok automatikusan korlátozhatják magukat, hogy alacsonyabb teljesítményszinten működjenek, hogy elkerüljük a túlterhelés kockázatát.

A Power Management funkció belépéséhez:

Kapcsold be a főzőt, majd nyomd meg a ⏸ gombot 5 másodpercig.
Az időzítő jelző "P8"-ot mutat, ami 8-as teljesítményszintet jelent. Az alapértelmezett mód 7,4 kW-on van.

Átváltani egy másik szintre

Görgesd balra és jobbra a csúszkát, hogy megváltoztasd az energiakezelési szintet.
Nyolc teljesítményszint van, "P1"-től "P8"-ig. Az időzítő jelző egyet mutat ezek közül

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

Megerősítési és kijárati energiamenedzsment funkció

A megerősítéshez kapcsold ki a főzőt. Az energiaszint automatikusan mentődik. A kiválasztott érték a következőképpen állandóan tárolják, és a fő áramellátás lekapcsolása után is megmaradnak.

A teljesítményszint megváltoztatásához ismételjük meg a fent leírt műveleteket.

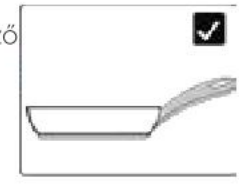
MEGJEGYZÉS: a teljesítménymenedzsment választásától függően bizonyos teljesítményszintek és funkciók a a főzési zónák automatikusan korlátozhatók voltak, hogy ne haladják meg a kiválasztott értéket. Különösen az esetben 4,5 kW alatti energiamenedzsment szint, Boost funkció, Varycook és némi főzés az alkalmazással való előkészületek nem voltak kiválasztva.

Különösen az utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható vagy módosítható a rendelkezésre álló mennyiség szerint az előző beállításból származó maradék energia.

1.3. A MEGFELELŐ EDÉNYEK KIVÁLASZTÁSA

1.3.1. Az edények jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.



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

- Az edény nem kerül felismerésre;
- Alacsony teljesítmény;
- Nem kívánt zaj.

Csak sima aljú edényeket használjon, hogy elkerülje a főzőlap felületének megkarcolását;

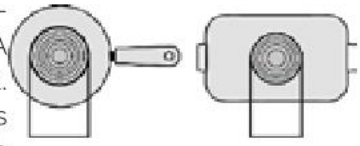
MEGJEGYZÉS: a karcolások minimalizálása érdekében lehetőleg kerülje az edények mozgatását az üvegfelületen.

Mágnespróba

Az indukciós főzés mágnesességet használ a hő előállításához; ezért az edényeknek vasat kell tartalmazniuk. Ha már rendelkezik edénnyel, egy mágnes segítségével ellenőrizheti, hogy az anyag mágneses-e. Az edények akkor alkalmasak, ha a mágnes vonzza őket.

Az alábbi anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia, cserép.

1.3.2 Magasabb minőségű edények

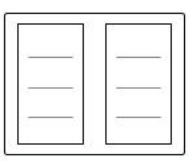


Minden indukciós szimbólummal ellátott edény általában használható. Az alj típusától függően azonban a működés eltérő lehet. A gyártók által megadott edényátmérő a külső méretre vonatkozik. Az indukciós főzéshez nélkülözhetetlen tényleges ferromágneses felület az edény alján a márkától és az edény típusától függően kisebb is lehet. Méretének ellenőrzéséhez végezze el a fenti bekezdésben ismertetett mágnespróbát.

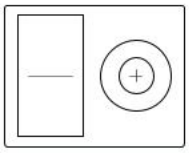
Méret és elhelyezés

Mindig azt a főzőzónát használja, amely a legjobban megfelel az edény aljának átmérőjéhez. Helyezze az edényt úgy, hogy megfelelően középre legyen igazítva a főzőfelületen.

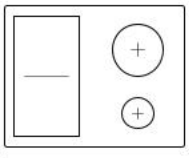
MEGJEGYZÉS: ajánlott nem használni olyan serpenyőket, amelyek túlnyúlnak a főzőzóna határain. A főzőlap megfelelő működéséhez olyan edényeket kell használni, amelyek aljának átmérője az alábbi táblázatban megadott tartományba esik.



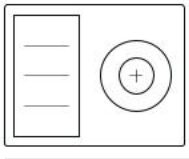
MODEL A						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm		
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm		



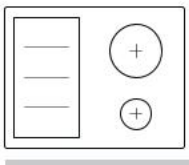
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



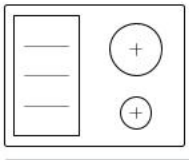
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

MEGJEGYZÉS: a minimálisan előírt méretnél kisebb edény használata esetén előfordulhat, hogy a nem érzékeli azt. A maximálisan előírt méretnél nagyobb edény használata esetén működési rendellenességek vagy csökkent teljesítmény léphet fel.

FIGYELEM: főzés vagy hűtés közben ne helyezze az edényt a kezelőpanelre vagy annak közelébe."

2. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

2.1 TELJESÍTMÉNYTÁBLÁZAT

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

*Palacsinta folyamatos sütése 5–6. szinten.
**Olvasztás 2. szinten, amikor az anyag olvadni kezd, váltson 1. szintre a folyékony állapot fenntartása érdekében.

2.2 FŐZÉSI TÁBLÁZAT

KÉZI FŐZÉSI ÚTMUTATÓ					GĂTIT ZILNIC ȘI PROGRAME SPECIALE DISPONIBILE	GĂTIT ZILNIC, REȚETE ȘI PROGRAME SPECIALE	REȚETE CULINARE CU SENZOR DISPONIBILE
ÉLELMISZER KATEGÓRIA	RECEPT	Preîncălzire		Gătire	PE PRODUS	PROGRAME DISPONIBILE	ÎN APLICAȚIE (*)
		Faza de încălzire	Nivel de putere	Nivel de putere	ÎN APLICAȚIE		
Tészta és rizs	Tésztafélék	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Rizspuding	Încălzirea laptelui	13 - 15	6 - 8			
	Főtt rizs	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8			
	Rizottó	Prăjire și prăjire	13 - 15	6 - 8			
Hús	Sült hús	Prăjire și prăjire	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Grillezett steak	Preîncălziți grătarul	10 - 13	10 - 13			
	Kolbászok és hamburger	Preîncălziți grătarul	10 - 11	10 - 13			
	Csirkedarabok	Preîncălziți tigaia	10 - 11	6 - 10			
	Rántott steak	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13			
Hal	Grillezett hal	Preîncălziți grătarul	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filézett hal	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10			
	Garnéla és fűrészes garnéla	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	10 - 13			
Zöldségek és hüvelyesek	Friss krumpli sütése	Încingerea uleiului*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Fagyasztott krumpli sütése	Încingerea uleiului*	14	11 - 14			
	Grillezett zöldségek	Preîncălziți grătarul	6 - 11	10 - 13			
	Paprika, cukkini és padlizsán	Preîncălziți tigaia	6 - 11	10 - 13			
Tojás és tojástermékek	Keményre főtt tojás	Încălzirea apei	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Sült tojás	Prăjire rapidă prin amestecare	10 - 13	8 - 10			
	Palacsinta	Preîncălziți tigaia	6 - 11	5 - 6			
Szószok ,krémek és desszert	Paradicsom-szószok	Încălzirea sosurilor	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Olvasztott sajt	Topire	6 - 11	2 - 5			
	Krém és puding	Încălzirea cremei	4 - 6	2 - 4			
	Olvasztott csokoládé	Topire	1 - 2	1			
	Vaj	Topire	1 - 3	1 - 3			

2.3 FŐZÉSI ELŐKÉSZÍTÉSEK AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként (Modelltől függően elérhető)

A hOn alkalmazásban állítsa be az elérni kívánt célhőmérsékletet, helyezze a PreciProbe eszközt az ételbe vagy a tartozéka segítségével folyadékokba, és az alkalmazásban nyomon követheti a hőmérséklet emelkedését egészen a célhőmérséklet eléréséig.
Segítségével pontosan fenntarthatja mindenféle étel hőmérsékletét. Nem használható, amikor az Assisted Cooking funkció működik.

Assisted Cooking: "Cook with me" funkció

Válasszon recepteket vagy speciális programokat a hOn alkalmazásban, kövesse lépésről lépésre az elkészítési útmutatót, majd a főzőlap automatikusan beállítja a kiválasztott főzési mód paramétereit.

Sous Vide

Olyan főzési módszer, amelynél az ételt vákuumzacskóba helyezik, és alacsony hőmérsékletű vízfürdőben készítik el.
Az így elkészített étel lédúsabb és puhább lesz, miközben megőrzi tápértékét, így egészségesebb és ízletesebb marad.
Nyissa meg a hOn alkalmazást, válassza ki az ételkategóriát, válassza ezt a főzési módot, helyezze az ételt tartalmazó zacskót a vízzel töltött edénybe, és az indukciós főzőlap automatikusan beállítja a megfelelő főzési hőmérsékletet a tökéletes eredmény érdekében.

Grill

Válassza ki az étel kategóriáját a hOn alkalmazásban, válassza ezt a főzési módot, és az indukciós főzőlap előre meghatározott időn belül automatikusan a megfelelő hőmérsékletre melegíti a grillt.

Lassú párolás

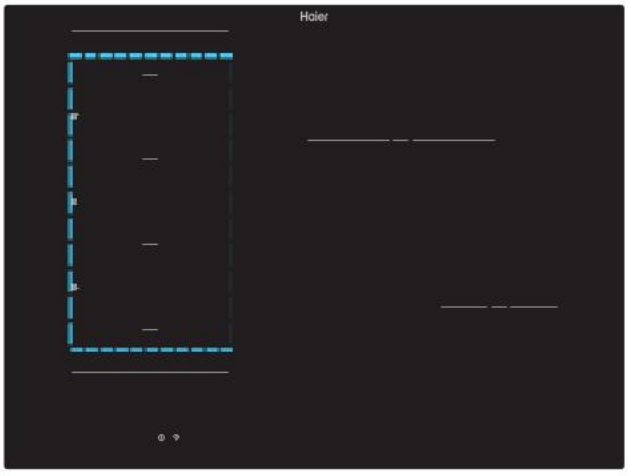
A lassú párolás funkció ideális szószok, raguk, párolt ételek és minden olyan étel elkészítéséhez, amely közepesen hosszú, előre meghatározott főzési időt igényel.

Gőzölés

A gőzölés funkció segítségével olyan ételeket készíthet, mint a zöldségek, húsok vagy halak, gőzölőkosárral felszerelt edényekben. A gőzölés gyorsabb, mint a vízben főzés, mivel az étel nem merül folyadékba, így kevesebb tápanyagot veszít, megőrzi vitamintartalmát, valamint javítja az ízt és az állagot, amely tömörebb és kellemesebb lesz.
Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

2.4 BIONIKUS ÉRZÉKELŐ

Ezek az érzékelők fejlettebb főzési módokhoz állnak rendelkezésre: Forralás, Grillezés, Serpenyős sütés és Bő olajban sütés. Mindegyik elérhető az Everyday Cooking részben (hOn alkalmazás) és a kiválasztott főzőzónákon.



Használati útmutató

• A főzési teljesítmény az edény minőségétől függően változhat: kérjük, olvassa el az szakaszt. Az optimális edényalj-átmérő 18 cm.

• Az edényt a főzőzóna közepére kell helyezni, és a kezdeti főzési fázis (előmelegítési fázis) során nem szabad elmozdítani.

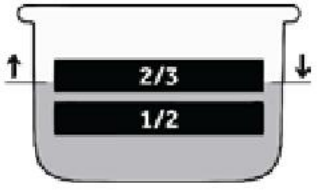
• A funkciót csak akkor szabad elindítani, amikor a főzőlap hideg.

• Egyszerre csak egy funkció használható.

2.4.1 Forralásérzékelő

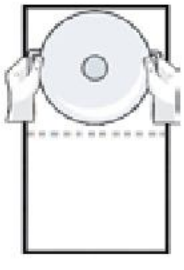
Ez a funkció egyszerűvé teszi a forralást, kiküszöbölve a folyamatos felügyelet vagy a kézi beállítások szükségességét. A forralásérzékelő figyeli a főzési folyamatot, és a forráspont elérése után automatikusan enyhe párolási szintre csökkenti a teljesítményt.

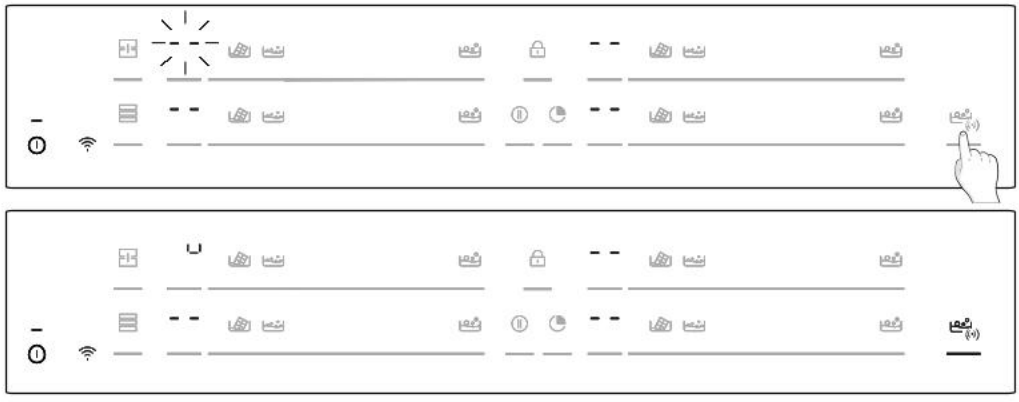
• Töltse meg az edényt hideg vízzel az edény kapacitásának ½ és 2/3 része között.



• Helyezze az edényt a főzőlapra, és válassza ki a főzőzónát.

• Ezután nyomja meg a Forralásérzékelő ikont.





• Amikor a forráspontot eléri, a főzőlap egy hangjelzést ad, és automatikusan fenntartási szintre csökkenti a teljesítményt. Ez a szint kézzel is beállítható.



2.4.2 Grillezés, serpenyős sütés és mélysütési érzékelő

• Ezek a funkciók csak a Mindennapi főzés (hOn alkalmazás) szekción keresztül érhetők el
• Grillezés és serpenyős sütés esetén ajánlott üres edényeket használni a funkció aktiválása előtt.
• Mélysütéshez ajánlott 1,5 liter sütőolajjal (kb. 5 cm mélységű sütőolaj) tölteni a főzőedényt, mielőtt aktiválnánk a funkciót. A sültolajnak környezeti hőmérsékleten kell lennie.

3. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1 ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja készüléke élettartamát.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot;
- Mindig tiszta aljú edényeket használjon;
- A felületen lévő karcolások nem befolyásolják a főzőlap működését;
- A főzőlap felületéhez megfelelő speciális tisztítószert használjon;
- Használjon speciális üvegkaparót.

3.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉSEK

Ez az eljárás a következő esetekben javasolt: hús sütése vagy grillezése során keletkező kifröccsenések esetén.
- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Itassa fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet egy ruhával és tisztítószeres oldattal.
- Szükség esetén tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró víz és indukciós főzőlap üvegéhez való tisztítószer használatával.

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉSEK

Ez az eljárás olyan élelmiszerek esetében ajánlott, amelyeket magas cukortartalmuk miatt azonnal el kell távolítani a főzőlap felületének károsodásának megelőzése érdekében (szirupok, lekvárok vagy befőttek).
- Amíg a főzőlap még meleg, itassa fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Szükség esetén javasoljuk, hogy éles szögben tartott kaparót használjon a megmaradt szennyeződések eltávolításához.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet tisztítószeres oldattal, majd szárítsa meg konyhai papírtörlővel.
- Szükség esetén tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró víz és indukciós főzőlap üvegéhez való tisztítószer használatával.

c) KEMÉNYÍTŐTARTALMÚ SZENNYEZŐDÉSEK

Ez a tisztítási eljárás az alábbi élelmiszerek esetében ajánlott: tészta, rizs és burgonya.
- Itassa fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Nedves ruhával nedvesítse be a keményítőmaradványokat. Hagyja hatni néhány percig.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet egy ruhával és tisztítószeres oldattal.
- Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot puha ruhával.
- Szükség esetén tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró víz és indukciós főzőlap üvegéhez való tisztítószer használatával.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, ezeket az utasításokat alkalmazza az alábbi esetekben is: vízfoltok, vízkőlerakódások, zsírfoltok.

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

Használjon víz és ecet keverékéből készült oldatot, és tisztítsa meg az üvegfelületet egy ruhával.

4. HIBAKIJELZÉS ÉS ELLENŐRZÉS

4.1 HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Mit tegyek
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Győződj meg róla, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van a tápegységhez. Ellenőrizd, van-e áramszünet az otthonodban vagy környékedben. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívj egy képzett technikust.
Az érintőképernyős vezérlők nem reagálnak.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldd fel a vezérlőket azzal, hogy megnézi a Hogyan működik a termék.
Az érintőképernyős vezérlés nehezen kezelhető.	Lehet, hogy vízmaradék van a vezérlőkön, vagy lehet, hogy nem alkalmazod a megfelelő nyomást a gombokra.	Győződj meg róla, hogy az érintőképernyő területe száraz, és használd a megfelelő nyomást, amikor hozzáérsz a vezérlőhöz.
Az üveget karcolják.	Durva szélű edények. Nem alkalmas, súroló mosószer vagy tisztítószerek használata.	Használjon lapos és sima alapú edényeket. Lásd: A megfelelő edények kiválasztása és a gondozás és tisztítás részeket.
Néhány serpenyő ropogó vagy kattanás hangot ad.	Ezt okozhatja a főzőeszközök szerkezete (különböző fémrétegek különböző rezgései).	Ez a főzőedényeknél normális, és nem jelzi hiba.
Az indukciós főzőlap alacsony zúgó hangot ad ki magas hős beállítás esetén.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez a főzőedényeknél normális, és nem jelzi hiba.
Ventilátorzaj jön az indukciós főzőből.	Az indukciós főzőbe, amely beépített hűtőventilátor bekapcsolódott, hogy megakadályozza az elektronikai túlmelegedést. Lehet, hogy még akkor is működhet, ha kikapcsolod az indukciós főzőt.	Ez normális, és nem igényel semmilyen beavatkozást. Ne kapcsold le az áramot az indukciós főzőre a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem melegednek, és az U megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az nem alkalmas indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert túl kicsi a főzési zónához képest, vagy nincs megfelelően középen benne.	Használj indukciós főzéshez alkalmas edényeket. Helyezd középre a serpenyőt, és győződj meg róla, hogy az alapja megfelel a főzési zóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés szól, és hibakód jelenik meg.	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibabetűket és számokat, kapcsolja le az áramot az indukciós főzőre a falnál, és vegye fel a kapcsolatot egy képzett technikussal.

D0 figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn	Két gomb egyszerre megnyomása vízcseppek vagy por az üvegen	Győződj meg róla, hogy egyszerre ne nyomj gombokat, és tisztítsd meg a főzőt, hogy eltávolítsd a víz- vagy pormaradványokat.
A Boiling funkció nem aktiválható.	A főzőzóna még mindig meleg.	Ellenőrizd, hogy látható-e a H szimbólum. Ha igen, várd meg, amíg a szimbólum eltűnik, mielőtt továbblépsz.
A teljes zóna / Varycook funkció folyamatosan kikapcsol	1. Két vagy több fazék egyszerre / ugyanabban a főzési zónában használatos. 2. Túl gyorsan csúsztatod a cserépet a részek között.	1. Távolítsd el az összes edényt, kivéve egyet. 2. Mozgasd lassan a fazékot.
Sistergő vagy kattogó hangok	A főzőedények kialakítása különböző fémrétegek eltérően rezghetnek.	Nincs szükség cselekvésre. Ez normális a főzőedényeknél.
Zümmögő hang	Az indukciós technológia nagy teljesítményű főzéskor történik.	Nincs szükség cselekvésre. Az alacsonyabb teljesítmény kevesebb hangot eredményez.
Zümmögő zaj	A beépített ventilátor aktiválódik.	Nincs szükség cselekvésre. A ventilátor automatikusan leáll, amint a főzőlap lehűlt.
Magas hangú fütyülő hang	Több főzési zóna egyszerre működik maximális teljesítményen.	Nincs szükség cselekvésre. Az alacsonyabb teljesítmény kevesebb hangot eredményez.
Hangos fütyülő hang	A főzőedények üresek.	Töltsd meg a főzőedényeket vízzel vagy étellel.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés szól, és hibakód jelenik meg.	Túlmelegedés.	Kapcsold ki a tűzhelyet, és vedd le az üveg felületéről az összes serpenyőt 10 percre. Kérjük, ellenőrizze, ha: a serpenyők üresek voltak főzés közben; Van akadály az alábbi termékterületen; ha a terméket áramszünet miatt kikapcsolták, akár ideiglenesen; Ha a probléma továbbra is fennáll, hívjon egy képzett technikust.

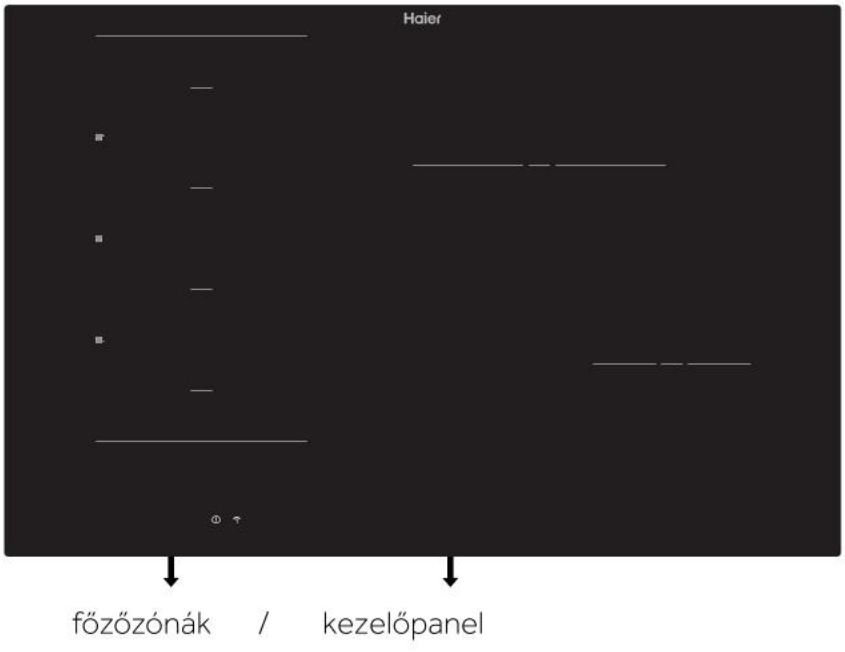
4.1.2 HIBAKÓDOK

Hátulsó jobb	MEGJELENÍTÉS HELYE		MŰVELETEK
E0			ASA hívása
	Elülső bal		
E1			ASA hívása
	Elülső bal		
E2			ASA hívása
	Elülső bal		
E3			ASA hívása
	Elülső bal		
E4	bal	jobb	Ellenőrizze a hálózati kábelt és a megszakítót, ellenőrizze a hálózati feszültséget, ha rendben van, hívja az ASA munkatársát
E5			Várja meg, amíg lehűl, tisztítsa meg és/vagy távolítsa el az idegen testeket ASA hívása
	Elülső bal		
E6	Hátulsó bal	Hátulsó jobb	Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t
	Elülső bal	Elülső jobb	
E7	Hátulsó bal	Hátulsó jobb	ASA hívása
	Elülső bal	Elülső jobb	
E8	Hátulsó bal	Hátulsó jobb	Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t
	Elülső bal	Elülső jobb	
E9			ASA hívása
	Elülső bal		

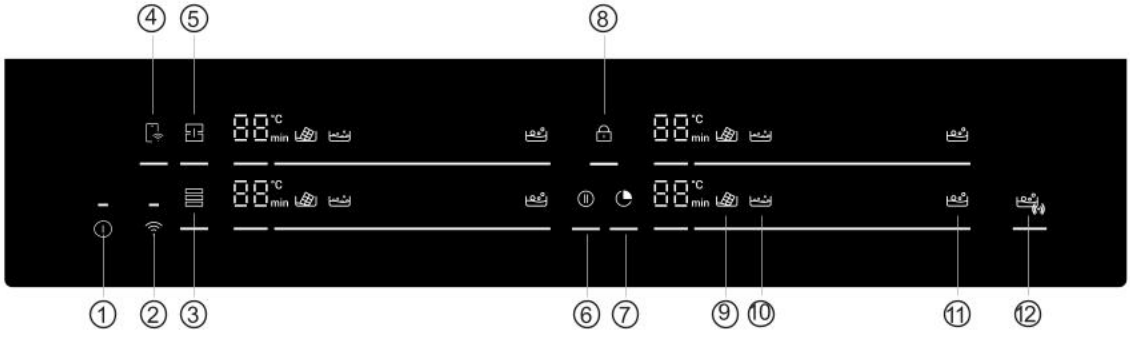
*ASA = Szervizközpont

5. A TERMÉK BEMUTATÁSA

5.1 A TERMÉK FELÜLNÉZETE



5.2. VEZÉRLŐPANEL



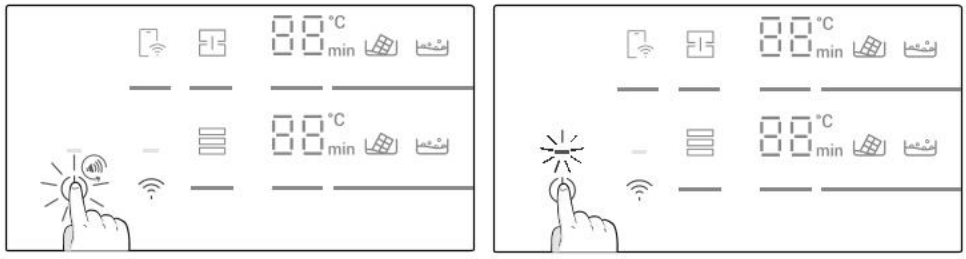
1. BE/KI
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Távirányító
5. Teljes zóna
6. Szünet
7. Időzítő
8. Gyermekzár
9. Olvadás
10. Forró
11. Forró
12. Forró érzékelő (*csak ha jelen van)

MEGJEGYZÉS: Az alábbi szakaszokban látható felhasználói felület képei kissé eltérhetnek az alábbi szakaszokban fentebb bemutatott; azonban a termék általános funkcionalitása és használata változatlan marad.

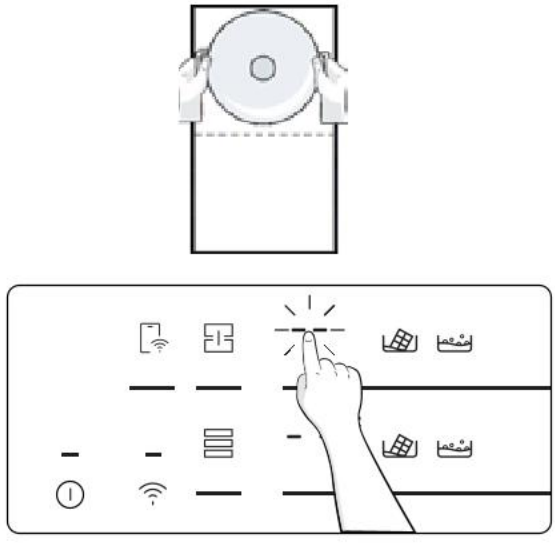
6. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

6.1 ELSŐ HASZNÁLAT

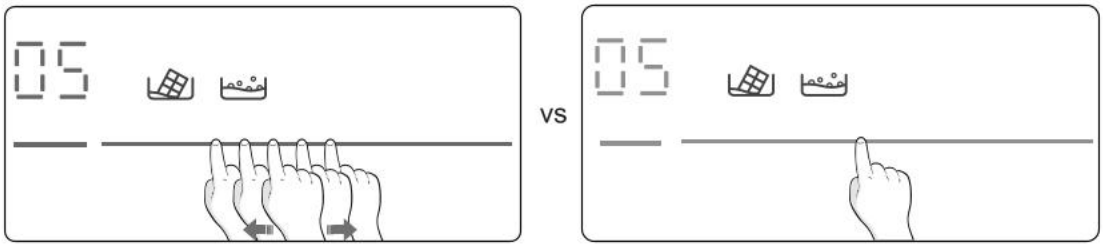
A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



VÁLASZD KI A FŐZÉSI ZÓNÁT



ÁLLÍTSD BE AZ ENERGIASZINTET



A felhasználó főzés közben változtathatja az energiaszintet, ugyanazt a folyamatot ismételve. A számjegyek így is Mutassa meg az erőszint beállítását: Minden főzési zónának eltérő mennyiségű teljesítményszintje van, ami 1 (min) és 15 (max) között. Minden pályának automatikus leállítása van, amely 1 órától 8 óráig változhat.

Erőszint idő (óra)

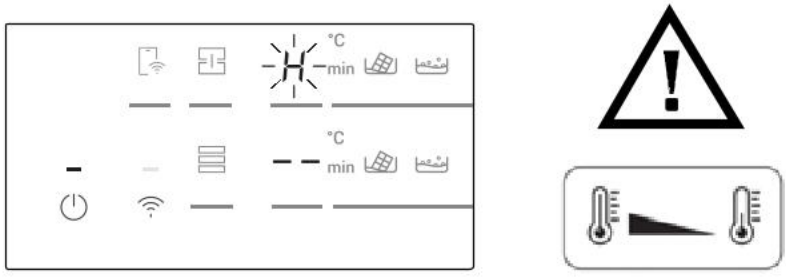
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Az olvadás , a Főzés , a Forró menük kiválasztása a csúszkán görgetve a megfelelő ikonok megfelelően.

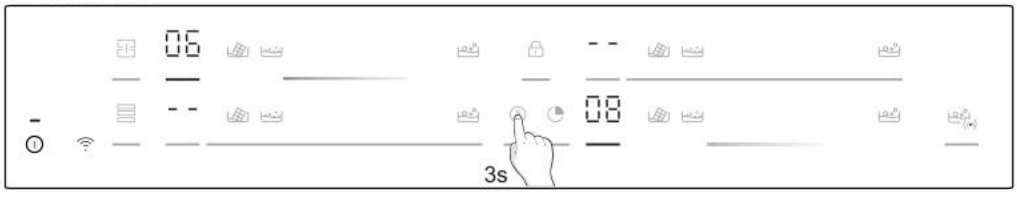
FIGYELEM: a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha akkor nincs áram A vízszint egy percen belül beállított, a főzőpad kikapcsol.

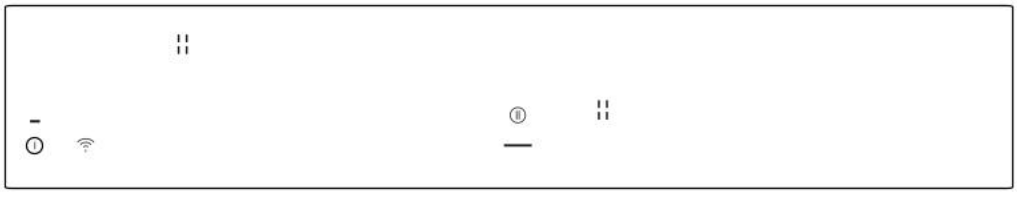
Ha a kijelzőn látható, az azt jelenti, hogy:
- A fazék nincs a kiválasztott főzési zónában helyezkedve;
- A serpenyő nincs helyesen elhelyezve/egyáltalán nem helyezve a főzőlapra;
- A fazék nem alkalmas az indukcióra;
- A cserép méretei kisebbek, mint a kiválasztott zónában kért minimális edényátmérő.
- Ha egy percen belül nincs megfelelő edény, a főzési zóna kikapcsol

FŐZÉSI ZÓNA HŐFIGYELMEZTETÉS



FŐZÉS SZÜNETE

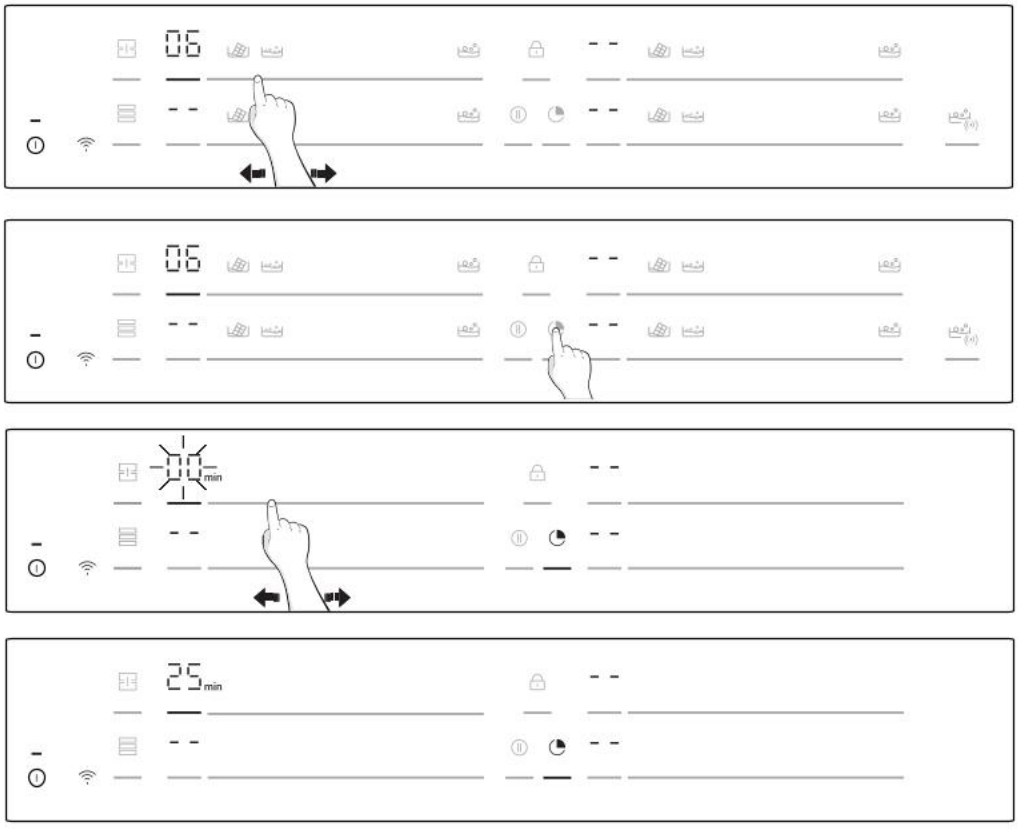




FIGYELEM: Szünet módba lépéskor minden vezérlő letiltott, kivéve az ON/OFF gombot. Így az indukciós főzőlap mindig kikapcsolható az ON/OFF vezérléssel vészhelyzet esetén.

FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Amikor lejár az idő, a kiválasztott főzési zóna kikapcsol.

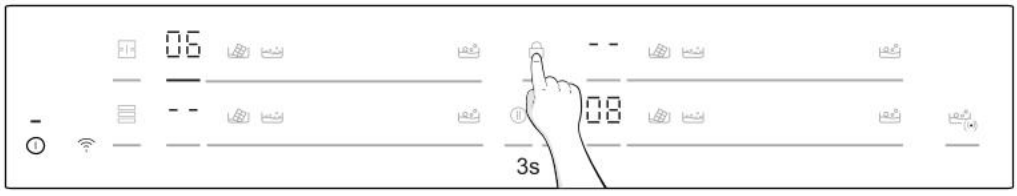


HAGYD ABBA FŐZÉST

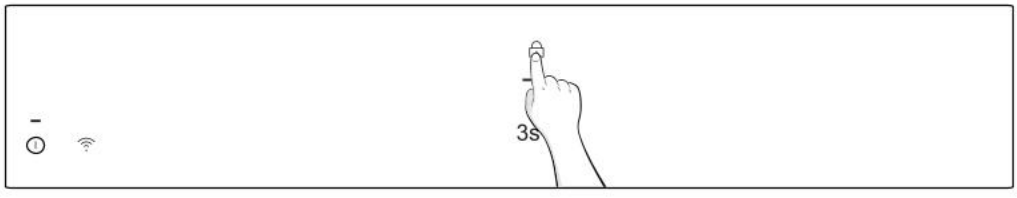


KULCSZÁR

ON



OFF

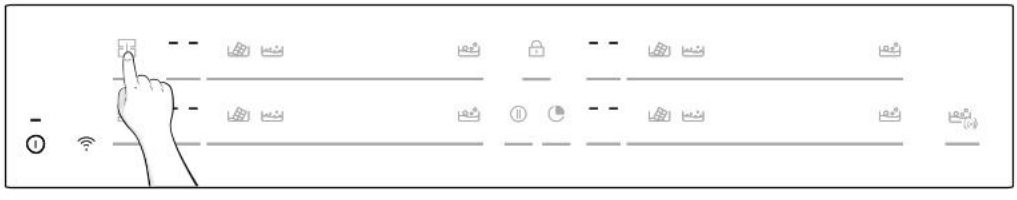


MEGJEGYZÉS: Ha a főzőlapot kikapcsolják, amíg a gyermekzár aktív, a képernyő zárva marad, amikor A főzőlapot visszakapcsolják.

FULL ZONE

A Full Zone egy olyan főzési terület, amely több elülső és hátsó főzőzóna kombinálásával egyetlen függőleges zónát hoz létre. Az edényeket az „ Méret és elhelyezés" című részben leírtak szerint kell elhelyezni.

ON



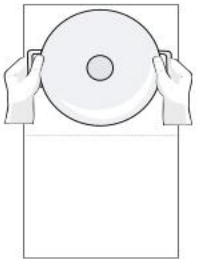
OFF





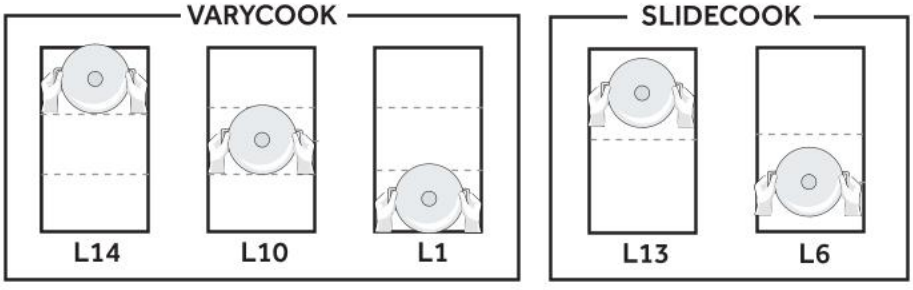
VARYCOOK ZÓNA / SLIDECOOK ZÓNA

Ez a függvény különböző területeken előre rögzített teljesítményszinteket állít be a pozíció szerint a fazeka: VARYCOOK magas (14-es szint), közepes (10-es), alacsony (1-es szint). SLIDECOOK magas (13-as szint), alacsony (6-os szint). A minimális edényátmérőjéhez a funkcióval együtt lásd a középső helyre a téglalap alakú területen, amelyet a táblázat a ""Dimenziók és elhelyezés"" részében mutat."

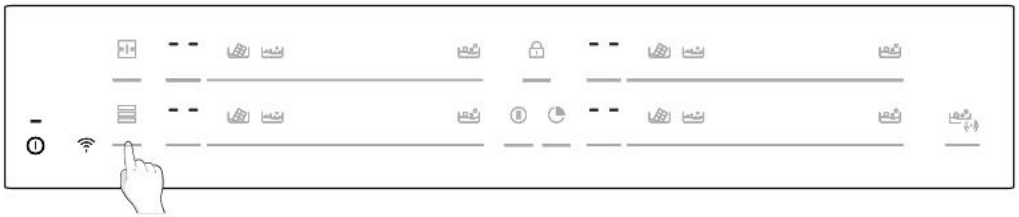








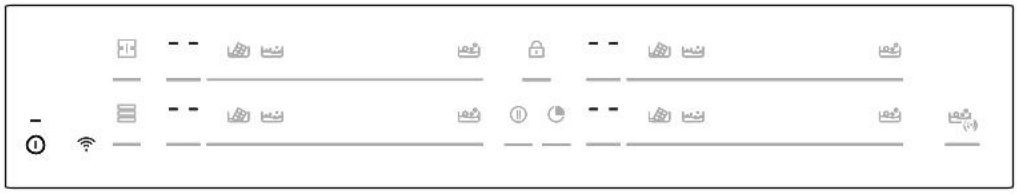
ON





OFF





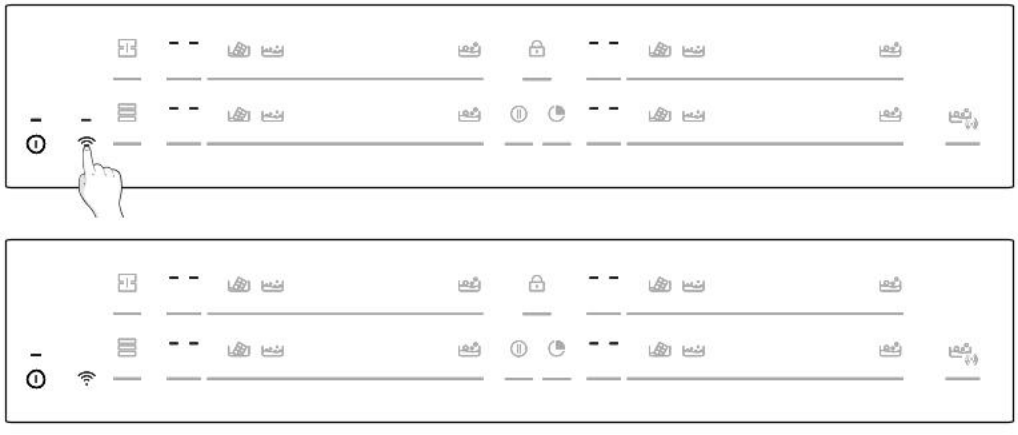
6.2 CSATLAKOZTATHATÓSÁG

6.2.1. WI-FI BEÁLLÍTÁSOK

WI-FI BE



WI-FI KI

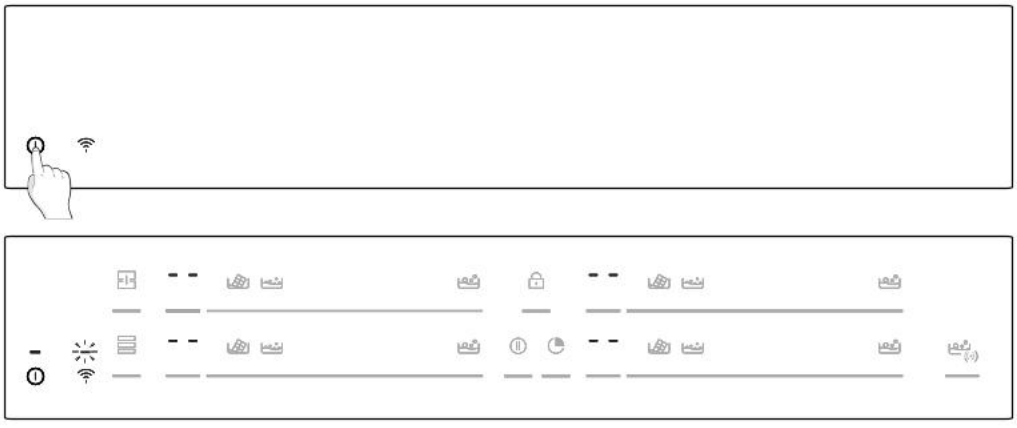


WI-FI VISSZAÁLLÍTÁS



6.2.2 CSATLAKOZÁS A hOn ALKALMAZÁSHOZ

GYORS PÁROSÍTÁS



Kövesse az alkalmazásban található lépéseket.

Új felhasználó regisztrációja

1



Kattintson a „Regisztráció" lehetőségre.

2



Regisztrálhat közösségi fiókokkal vagy e-mail címével.

Gyors párosítás folyamata



Válassza az „Eszköz hozzáadása" lehetőséget



Engedélyezze a helymeghatározási hozzáférést



Válassza ki a Főzőlapot a készülékkategóriából



Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd ismét be

5



Bekapcsolás után a hOn alkalmazás megkezdi a háztartási készülék keresését

6



7



Válassza ki a háztartási készüléket, érintse meg a „Csatlakozás" lehetőséget, és várjon néhány másodpercet

A főzőlap meg lesz találva, és a hOn alkalmazáson keresztül megjelenítheti és beállíthatja a funkciókat/recepteket



Резюме

559 Преди да започнете

562 Насоки за готвене

567 Поддръжка и почистване

568 Показване на неизправности и проверка

571 Представяне на продукта

572 Работа на продукта

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. За да гарантирате своята безопасност и да получите най-добри резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и го запазете за бъдещи справки. Преди да монтирате плота, запишете серийния номер, който може да Ви е необходим при ремонти. Проверете за евентуални повреди по време на транспортирането и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че аксесоарите на плота могат да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

1. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

1.1 ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Преди да започнете, е важно да знаете: всички функции на този плот са проектирани така, че да отговарят на най-строгите изисквания за безопасност.

Поради тази причина:
- Някои функции ще бъдат активирани или автоматично деактивирани при липса на съдове върху зоните за готвене или когато те не са правилно поставени.
- В други случаи функциите ще бъдат автоматично деактивирани след няколко секунди, когато изискват повече от една стъпка (например ""ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА"" без ""ИЗБИРАНЕ НА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ"").
- В случай на продължителна употреба уредът може да не се изключи незабавно, дори когато всички зони за готвене са изключени, тъй като се намира във фаза на охлаждане; символът H се появява на дисплея на зоната за готвене, докато тя се охлади.

Безопасно активиране: продуктът се активира при наличие на съд върху зоната за готвене. Процесът на нагряване не започва или се прекъсва, ако няма съдове или ако те бъдат премахнати.

Безопасно изключване: поради съображения за безопасност всяка зона за готвене има максимално време на работа, което зависи от зададеното максимално ниво на мощност.

1.2 УПРАВЛЕНИЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО

Когато продуктът се използва за първи път, котлонът се настройва на максимално достижима мощност. Могат да се избират различни граници на мощността според основната захранваща система чрез функция за управление на захранването.

Как да настроя управлението на захранването

Възможно е да се зададе максимално ниво на абсорбция на енергия за индукционния котлон, като се избира до различни диапазони на мощност.
Индукционните котлони могат автоматично да се ограничават, за да работят на по-ниско ниво на мощност, за да се избегне рискът от претоварване.

За да влезете във функцията за управление на енергията:

Включи котлона, след това натисни ⏸ за 5 секунди.
Индикаторът за таймер показва "P8", което означава ниво на мощност 8. Стандартният режим е на 7.4kW.

За да премина на друго ниво

Превърти наляво и надясно плъзгача, за да смениш нивото на управление на енергията.
Има 8 нива на мощност, от "P1" до "P8". Индикаторът за таймер показва едно от тях

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

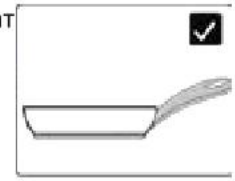
Функция за потвърждение и управление на изходната мощност

За потвърждение, изключете котлона. Нивото на мощност ще се запази автоматично. Избраната стойност е постоянно съхраняван и остава дори след изключване на основното захранване.
За да промените нивото на мощност, повторете описаните по-горе операции.
ЗАБЕЛЕЖКА: в зависимост от избора на управление на мощността, някои нива на мощност и функции на зоните за готвене можеха автоматично да бъдат ограничени да не надвишават избраната стойност. По-специално, в случай че
ниво на управление на мощността под 4,5kw, функция Boost, варикук и малко готвене
Подготовката с приложението не можеше да бъде избрана.
По-специално, последният избор на ниво на мощност може да бъде отхвърлен/коригиран според наличната сума
остатъчна енергия от предишната настройка.

1.3. ИЗБОР НА ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

1.3.1. Характеристики на съдовете за готвене

Използвайте само съдове със символ за индукция.
Използвайте само съдове с напълно равно дъно. В противен случай могат да възникнат следните ситуации:



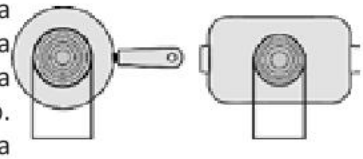
- Липса на разпознаване на съд;
- Ниска производителност;
- Нежелан шум.

Използвайте само съдове с гладко дъно, за да избегнете надрасквane на повърхността на плота;
ЗАБЕЛЕЖКА: избягвайте, доколкото е възможно, преместването на съдове върху стъклената повърхност, за да сведете до минимум надраскванията.

Тест с магнит

Индукционното готвене използва магнетизъм за генериране на топлина; следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Ако вече имате съдове за готвене, можете да проверите дали материалът е магнитен, като използвате магнит. Съдовете са подходящи, ако се привличат от магнита.
Съдове за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика, глинени съдове.

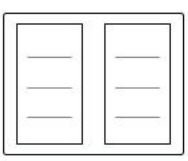
1.3.2 По-висококачествени съдове за готвене



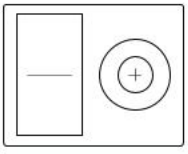
Всички съдове за готвене със символ за индукция обикновено са подходящи за употреба. Въпреки това, в зависимост от вида на дъното, поведението им може да се различава. Диаметърът на съда, посочен от производителя, се отнася до външния размер. Реалната феромагнитна повърхност на дъното — необходима за индукционно готвене — може да бъде по-малка в зависимост от марката и вида на съда. За да проверите нейния размер, извършете теста с магнит, описан в предходния параграф.

Размери и разположение

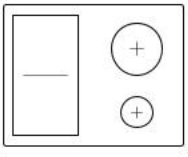
Винаги използвайте зоната за готвене, която най-добре съответства на диаметъра на дъното на съда. Поставете съда така, че да бъде добре центриран в зоната за готвене.
ЗАБЕЛЕЖКА: препоръчва се да не се използват съдове, които надвишават периметъра на зоната за готвене.
За правилната работа на плота е необходимо да използвате съдове с диаметър на дъното в диапазона, описан в следващата таблица.



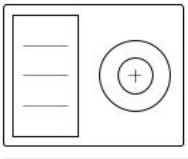
MODEL A					
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



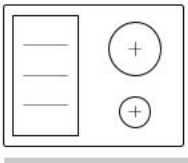
MODEL B						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



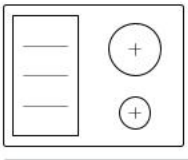
MODEL C						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

ЗАБЕЛЕЖКА: при използване на съд, по-малък от изисквания минимален размер, той може да не бъде разпознат. При използване на съд, по-голям от изисквания максимален размер, може да възникнат неизправности или ниска производителност.

ВНИМАНИЕ: не поставяйте съда върху или в близост до контролния панел по време на готвене или охлаждане.

2. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
2.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

НИВО НА МОЩНОСТ	СИМВОЛ	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 течно състояние, размразяване	Деликатно затопляне за малки количества храна, бавно затопляне, топене и поддържане на течното състояние на шоколада**
ИЗКЛ.			

2.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

ИНСТРУКЦИИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ					ЕЖЕДНЕВНО ГОТВЕНЕ И СПЕЦИАЛНИ ПРОГРАМИ НАЛИЧНИ	ЕЖЕДНЕВНО ГОТВЕНЕ, РЕЦЕПТИ И СПЕЦИАЛНИ ПРОГРАМИ	НАЛИЧНИ КУЛИНАРНИ РЕЦЕПТИ СЪС СЕНЗОР
КАТЕГОРИЯ ХРАНА	РЕЦЕПТА	Предварително загряване		Прог-рама	НА ПРОДУКТА	НАЛИЧНИ ПРОГРАМИ	В ПРИЛО-ЖЕНИЕТО (*)
		Фаза на нагряване	Ниво на мощност	Ниво на мощност		В ПРИЛО-ЖЕНИЕТО	
Паста и ориз	Паста	Затопляне на вода	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	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	X	✓	✓
	Пържола на грил	Предварително загряване на грил	10 - 13	10 - 13			
	Парчета пилешко месо	Предварително загряване на съда	10 - 11	10 - 13			
	Панирана пържола	Предварително загряване на съда	10 - 11	6 - 10			
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13			
Риба	Риба на грил	Предварително загряване на грил	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	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	X	✓	✓
	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 грил	6 - 11	10 - 13			
Яйца и яйчни продукти	Твърдо сварени яйца	Затопляне на вода	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Пържени яйца	Пържене с разбъркване	10 - 13	8 - 10			
	Палачинки	Предварително загряване на съда	6 - 11	5 - 6			
Сосове, кремове и десерти	Доматени сосове	Затопляне на сосове	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	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			

2.3 ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Preci Probe като термометър (Налични в зависимост от модела)

Задайте в приложението hOn желаната целева температура, поставете PreciProbe в храната или с помощта на неговия аксесоар в течности и ще виждате в приложението как температурата се повишава до достигане на зададената стойност.
Това ще ви помогне точно да поддържате температурата на всякакъв вид храна. Не можете да го използвате, когато е активна функцията Assisted Cooking.

Assisted Cooking: функция "Cook with me"
Изберете рецепти или специални програми от приложението hOn, следвайте стъпка по стъпка инструкциите за приготвяне и плотът автоматично ще зададе параметрите за избрания метод на готвене.

Sous Vide
Вид готвене, при който храната се поставя във вакуумиран плик и се приготвя във водна баня при ниска температура.
Приготвената по този начин храна ще бъде по-сочна и крехка и ще запази хранителните си свойства, което я прави по-здравословна и по-вкусна.
Отворете приложението hOn и изберете категорията храна, изберете този вид готвене, поставете плика с храната в съд с вода и индукционният плот ще зададе правилната температура за готвене, за да постигнете перфектен резултат.

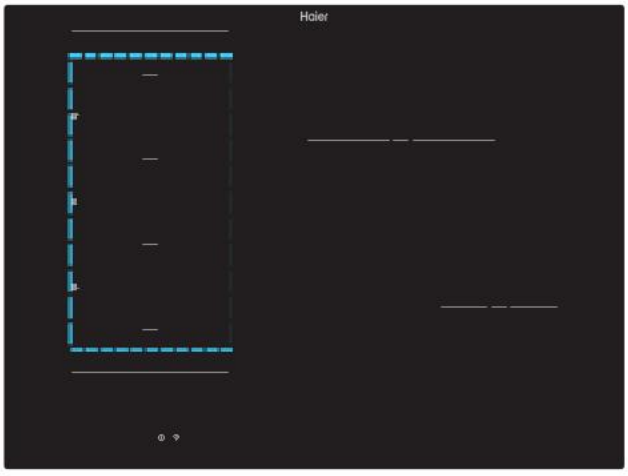
Грил
Изберете категорията на храната от приложението hOn, изберете този вид готвене и индукционният плот автоматично ще загрее грила до правилната температура за предварително определено време.

Бавно къкрене
Функцията за бавно къкрене е идеална за приготвяне на сосове, яхнии, задушени ястия и всички рецепти със средно дълго предварително зададено време за готвене.

Готвене на пара
С функцията за готвене на пара можете да приготвяте храни като зеленчуци, месо или риба в съдове, оборудвани с кошница за готвене на пара. Готвенето на пара е по-бързо от варенето, тъй като храната не е потопена в течност, губи по-малко хранителни вещества и запазва съдържанието си на витамини, като подобрява вкуса и структурата, които стават по-плътни и по-приятни.
При необходимост се свържете с оторизиран сервизен център.

2.4 БИОНИЧЕН СЕНЗОР

Тези сензори са налични за подобрени методи на готвене: Варене, Гриловане, Пържене в тиган и Пържене в дълбока мазнина. Всички са достъпни в секцията Everyday Cooking (приложение hOn) и за избраните зони за готвене.



Указания за употреба

• Ефективността на готвене може да варира в зависимост от качеството на съдовете за готвене: моля, вижте Раздел Оптималният диаметър на дъното на съда е 18 cm.

• Съдът за готвене трябва да бъде поставен централно върху зоната за готвене и да не се премества по време на началната фаза на готвене (фазата на предварително загряване).

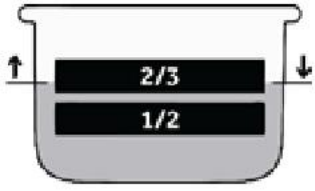
• Функцията трябва да бъде стартирана само когато плотът е студен.

• Използването на функцията е ограничено до една наведнъж.

2.4.1 Сензор за варене

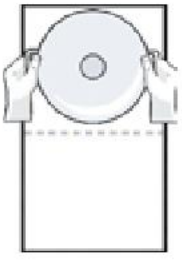
Тази функция прави варенето лесно, като елиминира необходимостта от постоянно наблюдение или ръчни настройки. Сензорът за варене контролира процеса на готвене и автоматично намалява мощността до леко къкрене, след като бъде достигната точката на кипене.

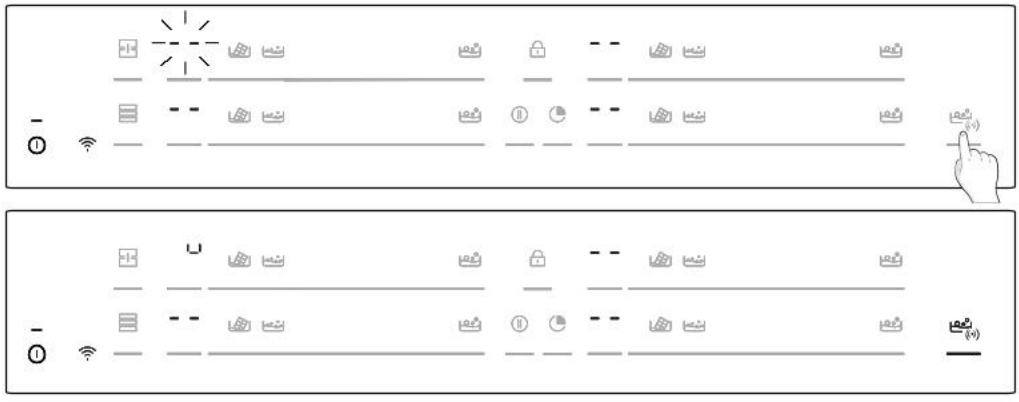
• Напълнете съда със студена вода между ½ и 2/3 от неговия капацитет.



• Поставете съда върху плота и изберете зоната за готвене.

• След това натиснете иконата на сензора за варене.





• Когато бъде достигната точката на кипене, плотът издава единичен звуков сигнал и автоматично намалява мощността до ниво за поддържане. Това ниво може да бъде регулирано ръчно.





2.4.2 Сензор за грилиране, пържене в тиган и дълбоко пържене

• Тези функции са достъпни само от секцията Everyday Cooking (приложение hOn)
• За грил и пържене в тиган се препоръчва да се използват празни съдове преди активиране на функцията.
• За дълбоко пържене се препоръчва съдовете да се напълнят с 1,5 литра олио (около 5 см дълбочина на олиото) преди активиране на функцията. Олиото трябва да е на околната температура.

3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ
3.1 ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ
Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на вашия уред.
- Почиствайте плота след всяка употреба;
- Винаги използвайте съдове за готвене с чисто дъно;
- Драскотините по повърхността не оказват влияние върху работата на плота;
- Използвайте специален почистващ препарат, подходящ за повърхността на плота;
- Използвайте специален стъргалка за стъкло.

3.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ПЛОТА
Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че зоните за готвене са изключени. Винаги спазвайте препоръчителните инструкции за почистване и избягвайте използването на абразивни продукти, които могат да повредят повърхността на плота.

a) МАЗНИ ЗАМЪРСЯВАНИЯ
Тази процедура се препоръчва за следните случаи: пръски, причинени от пържене или гриловане на месо.
- Оставете плота да се охлади.
- Попийте излишната течност около съда с кухненска хартия, след което отстранете съда.
- Почистете повърхността за готвене с кърпа и разтвор на почистващ препарат.
- Ако е необходимо, почистете плота втори път, като използвате гореща вода и почистващ препарат за стъкло на индукционен плот.

b) ЗАХАРНИ ЗАМЪРСЯВАНИЯ
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 плота (сиропи, конфитюри или сладка).
- Докато плотът е все още топъл, попийте излишната течност около съда с кухненска хартия, след което отстранете съда.
- Ако е необходимо, препоръчваме да използвате стъргалка под остър ъгъл, за да отстраните останалите остатъци.
- Почистете повърхността за готвене с разтвор на почистващ препарат и я подсушете с кухненска хартия.
- Ако е необходимо, почистете плота втори път, като използвате гореща вода и почистващ препарат за стъкло на индукционни плотове.

c) ЗАМЪРСЯВАНИЯ 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 плота да се охлади.
- Използвайте влажна кърпа, за да навлажните остатъците от нишесте. Оставете да подейства за няколко минути.
- Почистете повърхността за готвене с кърпа и разтвор на почистващ препарат.
- След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- Ако е необходимо, почистете плота втори път, като използвате гореща вода и почистващ препарат за стъкло на индукционни плотове.
ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, прилагайте тези инструкции също и за: следи от вода, варовикови отлагания, петна от мазнини.

d) ЛЪСКАВО МЕТАЛНО ОБЕЗЦВЕТЯВАНЕ
Използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

4.ПОКАЗВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ПРОВЕРКА

4.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможни причини	Какво да правим
Индукционният котлон не може да бъде включен.	Няма ток.	Уверете се, че индукционният котлон е свързан към захранването. Проверете дали има прекъсване на тока във вашия дом или район. Ако проблемът продължи, обадете се на квалифициран техник.
Тъч контролите не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите, като проверите раздела "Как работи продуктът".
Сензорните контроли са трудни за управление.	Възможно е да има воден остатък по контролите или да не прилагате правилния натиск върху бутоните.	Уверете се, че зоната за сензорно управление е суха и използвайте правилния натиск при докосване на контролите.
Стъклото се драска.	Съдове с груби ръбове. Използват се неподходящи, абразивни почистващи препарати или почистващи продукти.	Използвайте съдове с плоска и гладка основа. Вижте разделите Избор на правилните съдове и Грижа и почистване.
Някои тигани издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове (слоеве от различни метали, които вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдове за готвене и не показва повреда.
Индукционният котлон издава нисък бръмчащ звук при използване на висока температура.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално за съдове за готвене и не показва повреда.
Шумът от вентилатора идва от индукционния котлон.	Вентилаторът за охлаждане, вграден в индукционния котлон, се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния котлон.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния котлон на стената, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагряват и на дисплея се появява буквата U.	Индукционната печка не може да засече тигана, защото не е подходяща за индукционно готвене. Индукционната котлона не може да засече тигана, защото е твърде малка за зоната за готвене или не е правилно центрирана около нея.	Използвайте съдове, подходящи за индукционно готвене. Центрирайте тигана и се уверете, че основата му съвпада с размера на зоната за готвене.
Индукционният котлон или зона за готвене се изключва неочаквано, звучи тон и се показва код за грешка.	Техническа грешка.	Моля, запишете буквите и цифрите за грешки, изключите захранването на индукционния котлон на стената и се свържете с квалифициран техник.

На дисплея се появява предупреждение за d0	Натискането на два бутона едновременно, капки вода или прах по стъклото	Уверете се, че не се натискат бутони едновременно и почистете котлона, за да премахнете остатъците от вода или прах.
Функцията Кипене не може да бъде активирана.	Зоната за готвене все още е гореща.	Проверете дали символът H е видим. Ако е, изчакайте символът да изчезне, преди да продължите.
Функцията за пълна зона / Варикук постоянно се деактивира	1. Два или повече тенджери се използват едновременно / в една и съща зона за готвене. 2. Плъзгате тенджерата твърде бързо между секциите.	1. Премахнете всички съдове, освен един. 2. Движете тенджерата бавно.
Пукащи или щракащи звуци	Дизайнът на съдовете ви за готвене, различните метални слоеве могат да вибрират по различен начин.	Не се изисква действие. Това е нормално за съдове за готвене.
Бръмчене	Индукционна технология се случва при готвене при високи нива на мощност.	Не е необходимо действие. По-ниските нива на мощност ще произвеждат по-малко звук.
Бръмчещ шум	Вграденият вентилатор се активира.	Не е необходимо действие. Вентилаторът автоматично спира, когато котлонът се охлади.
Високочестотен свирещ звук	Няколко зони за готвене работят на максимална мощност едновременно.	Не е необходимо действие. По-ниските нива на мощност ще произвеждат по-малко звук.
Силен свирещ звук	Съдовете са празни.	Напълнете съдовете с вода или храна.
Индукционният котлон или зона за готвене се изключва неочаквано, звучи тон и се показва код за грешка.	Прегряване.	Изключи котлона и махни всички тави от стъклената повърхност за 10 минути. Моля, проверете дали : тигани бяха празни по време на готвене; има препятствие в областта на продукта по-долу; ако продуктът беше изключен поради прекъсване на тока, дори временно; Ако проблемът продължи, обадете се на квалифициран техник.

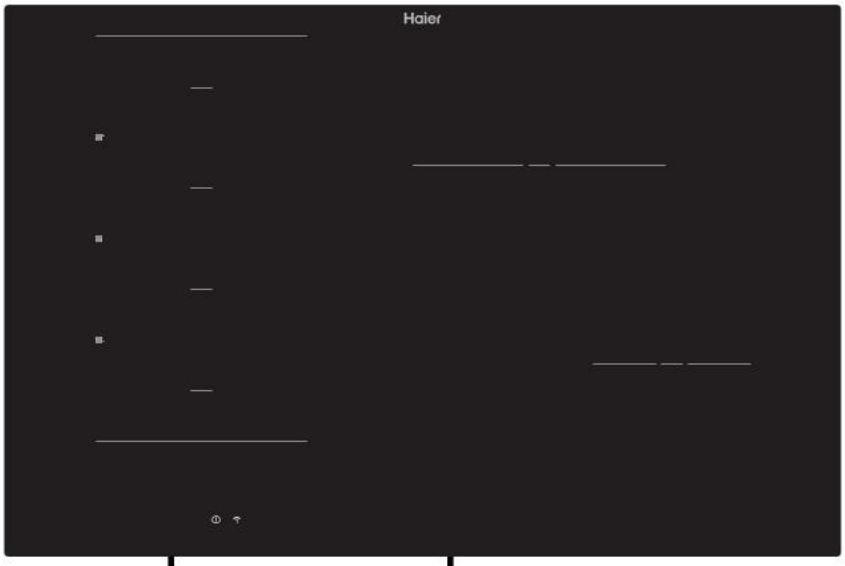
4.1.2 КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

КОД НА ГРЕШКА	КЪДЕТО Е ИЗЛОЖЕН		ДЕЙСТВИЯ
E0			Обадете се на ASA
	Преден ляв		
E1			Обадете се на ASA
	Преден ляв		
E2			Обадете се на ASA
	Преден ляв		
E3			Обадете се на ASA
	Преден ляв		
E4	Ляво	Дясно	Проверете мрежовия кабел и прекъсвача, проверете напрежението на захранването Ако е наред, обади се на ASA
E5			Изчакай времето на изчакване, почисти и/или махни Ако е наред, обади се на ASA
	Преден ляв		
E6	Заден ляв	Заден десе	Проверете изискванията за монтаж чрез ръководство за потребителя Ако е наред, обадете се на ASA
	Преден ляв	Преден десен	
E7	Заден ляв	Заден десе	Обадете се на ASA
	Преден ляв	Преден десен	
E8	Заден ляв	Заден десе	Проверете изискванията за инсталация чрез потребителското ръководство, ако е наред, обадете се на ASA
	Преден ляв	Преден десен	
E9			Обадете се на ASA
	Преден ляв		

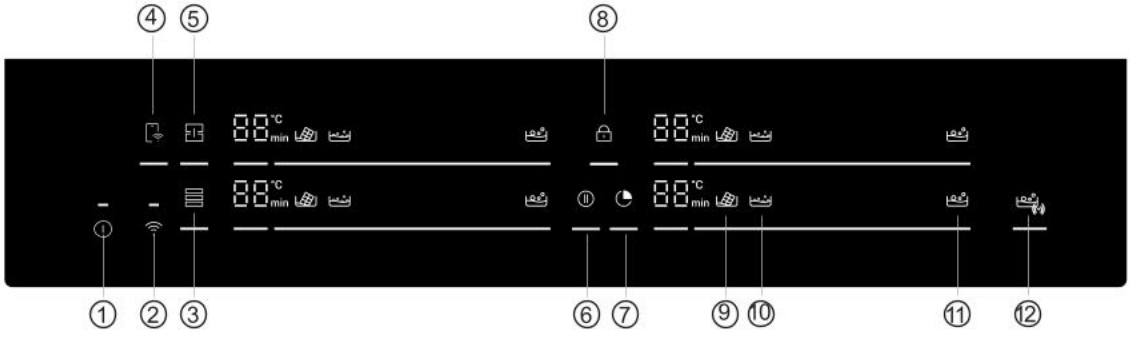
*ASA = Сервизен център

5. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА

5.1 ИЗГЛЕД НА ПРОДУКТА ОТГОРЕ



5.2. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



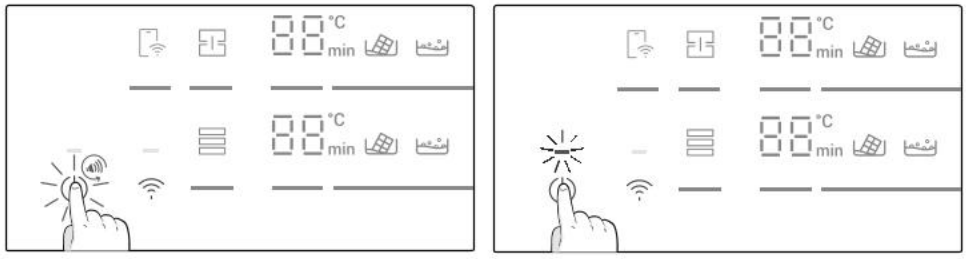
1. ВКЛЮЧЕН/ИЗКЛЮЧЕН
2. Wi-Fi
3. Варикук/Slidecook
4. Дистанционно управление
5. Пълна зона
6. Пауза
7. Таймер
8. Детски заключване
9. Топене
10. Къкрене
11. Варене
12. Сензор за кипене (*само ако е наличен)

ЗАБЕЛЕЖКА: Изображенията на потребителския интерфейс, показани в следващите раздели, може да се различават леко от тези представено по-горе; въпреки това, общата функционалност и употреба на продукта остават непроменени.

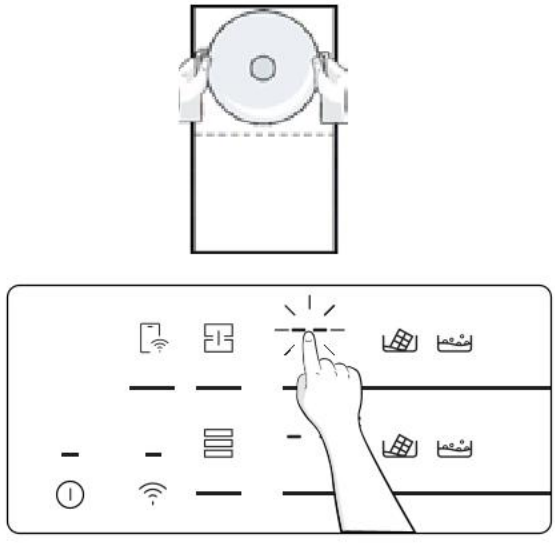
6. РАБОТА НА ПРОДУКТА

6.1 ПЪРВО ИЗПОЛЗВАНЕ

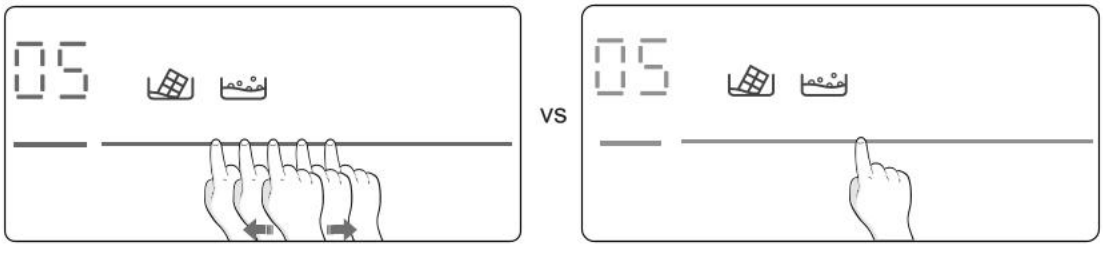
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПАНЕЛА



ИЗБЕРЕТЕ ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ



ЗАДАЙТЕ НИВОТО НА МОЩНОСТ



Потребителят може да промени нивото на мощност по време на готвене, повтаряйки същия процес. Цифрите ще Покажете зададеното ниво на мощност: Всяка зона за готвене има различен брой нива на мощност, които се движат от 1 (мин) до 15 (максимум). Всяко ниво има автоматично изключване, което може да варира от 1 час до 8 часа.

Време за ниво на мощност (час)

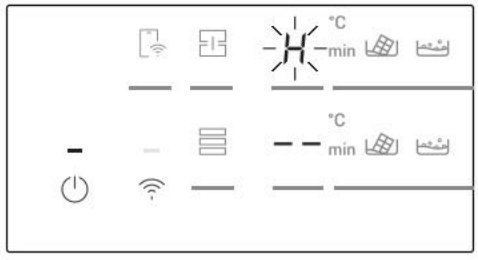
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting , къкри , кипене оже да се избере чрез превъртане на плъзгача в съответствие с съответните икони.

ВНИМАНИЕ: след включване на котлона или след приключване на готвенето, ако тогава няма ток Нивото се задава в рамките на една минута, котлонът се изключва.

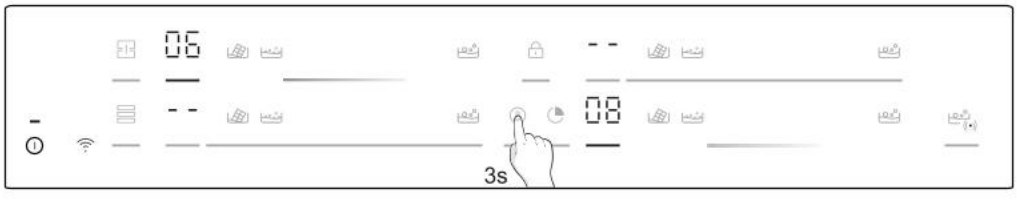
Ако дисплеят показва иконата , това означава, че:
- Тенджерата не е позиционирана в избраната зона за готвене;
- Тиганът не е правилно позициониран/изобщо не е поставен върху котлона;
- Пот не е подходящ за индукция;
- Размерите на съда са по-малки от минималния диаметър, който се изисква в избраната зона.
- Ако подходяща тенджера не бъде поставена в рамките на 1 минута, зоната за готвене се изключва

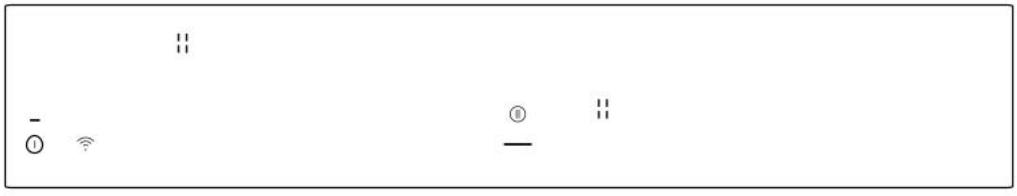
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОТОПЛЕНИЕ В ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ





ПАУЗА ГОТВЕНЕТО



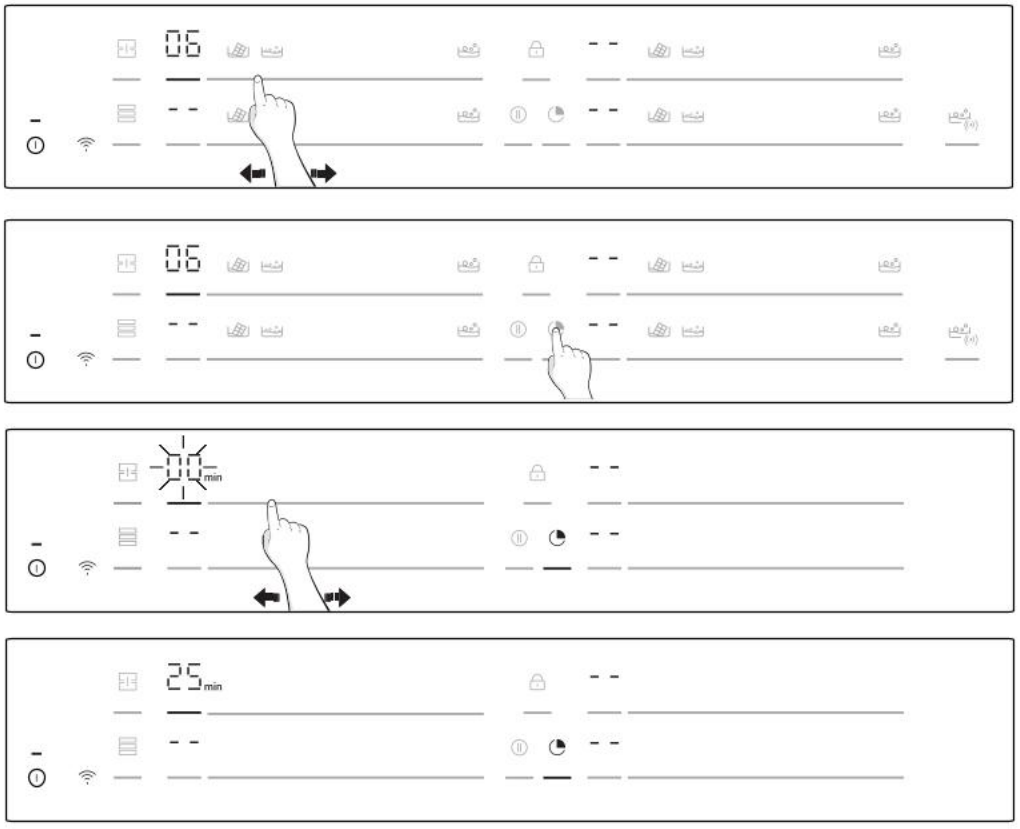


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При влизане в режим пауза всички контроли, с изключение на ВКЛЮЧЕНО/ ИЗКЛЮЧВАНЕ, са деактивирани.

По този начин индукционният котлон винаги може да бъде изключен с контрола ON/OFF в случай на спешност.

ОПРЕДЕЛЕНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Когато изтече времето, избраната зона за готвене ще бъде изключена.

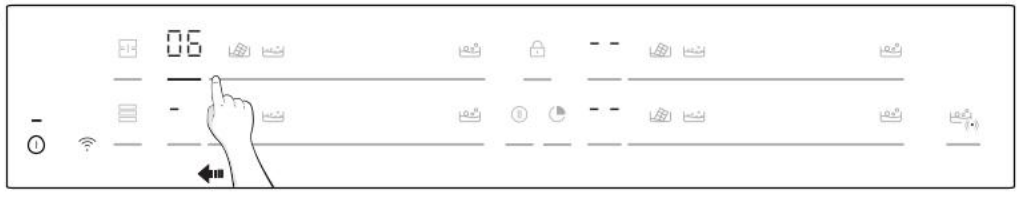


СПРИ ДА ГОТВИШ

A

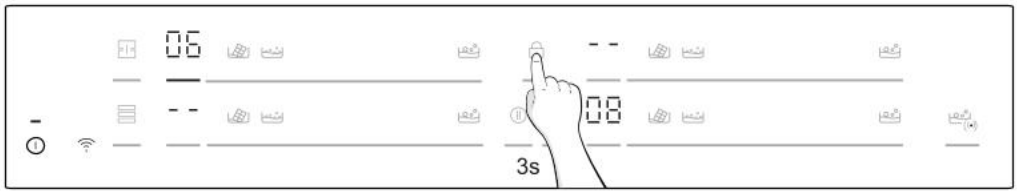


B

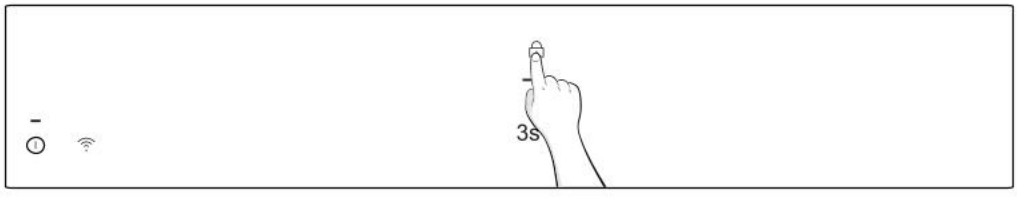


КЛЮЧАЛКА

ON



OFF

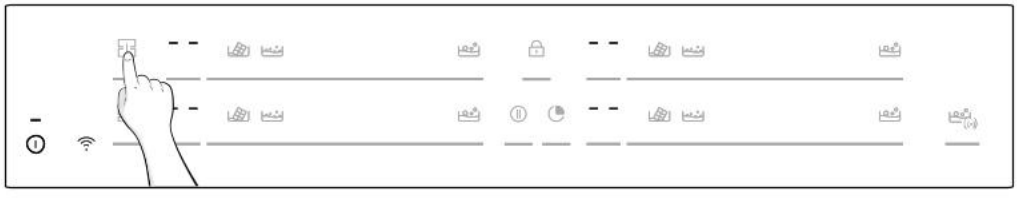


ЗАБЕЛЕЖКА: Ако котлонът е изключен, докато Child Lock е активен, екранът остава заключен, когато Котлонът е включен отново.

FULL ZONE

Full Zone е зона за готвене, която представлява комбинация от няколко зони за готвене в предна и задна позиция, образуващи една обща вертикална зона. Съдовете трябва да бъдат поставени, както е посочено в „ Размери и разположение“.

ON



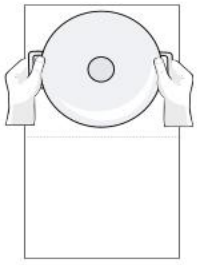
OFF





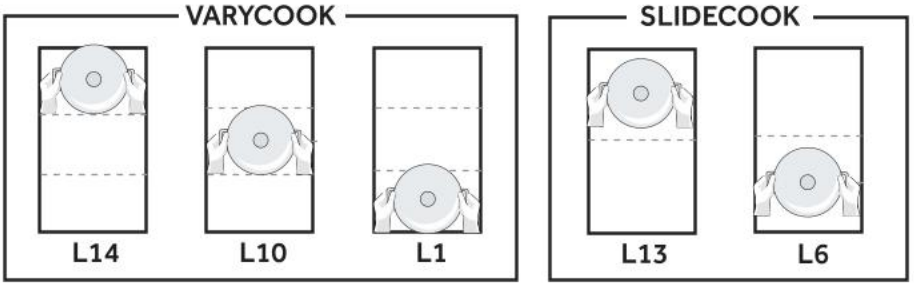
ЗОНА VARYCOOK / ЗОНА SLIDECOOK

Тази функция се използва за предварително задаване на фиксирани нива на мощност в различни области според позицията на тенджерата: VARYCOOK висока (l.14), средна (l.10), ниска (l.1). SLIDECOOK висока (l.13), ниска (l.6). За минималния диаметър на тенджерата, работещ с тази функция, вижте вижте до средната позиция в правоъгълната област, показана в таблицата в “”Размер и разположение””.”









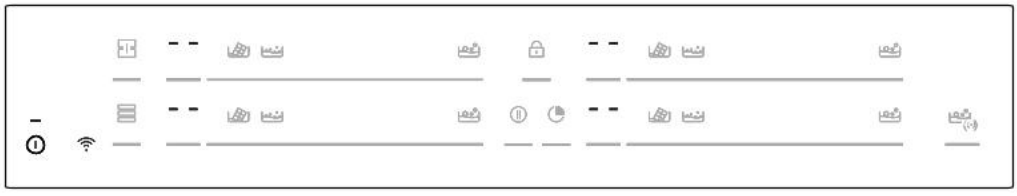
ON





OFF



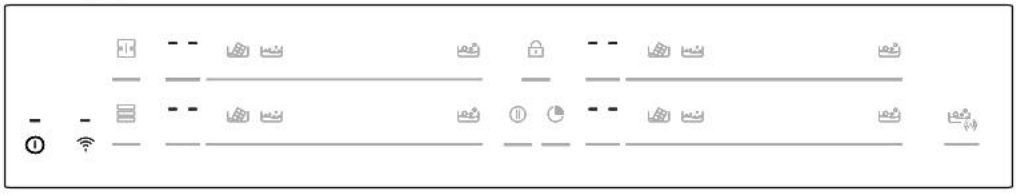


6.2 СВЪРЗАНОСТ

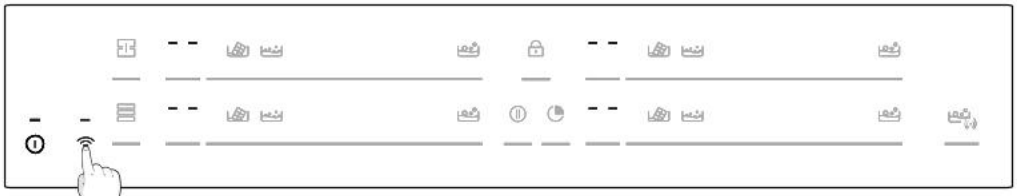
6.2.1. WI-FI НАСТРОЙКИ

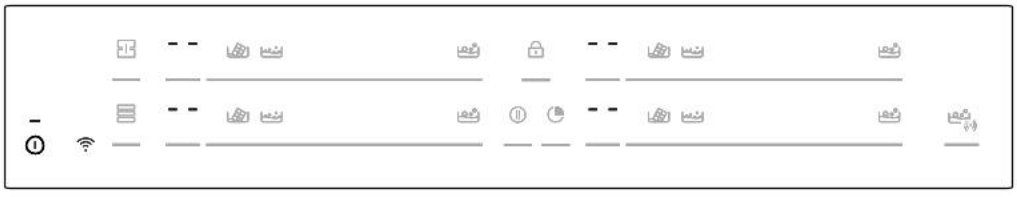
WI-FI ВКЛ.





WI-FI ИЗКЛ.



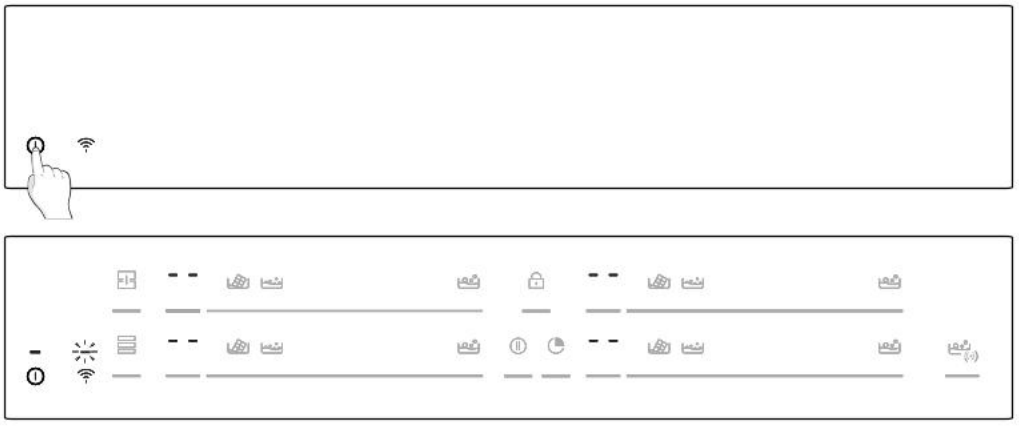


НУЛИРАНЕ НА WI-FI



6.2.2 СВЪРЗВАНЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО hOn

БЪРЗО СДВОЯВАНЕ



Следвайте стъпките в приложението.

Регистрация на нов потребител

1



Щракнете върху „Регистрация“.

2



Можете да се регистрирате чрез профили в социални мрежи или чрез своя имейл адрес.

Процес на бързо сдвояване



Изберете „Добавяне на уред“



Разрешете достъп до местоположението



Изберете Плот от категорията уреди



Включете уреда; ако вече е включен, изключете го и го включете отново



След включването приложението hOn ще започне да търси вашия домашен уред





Изберете своя домашен уред, натиснете „Свързване“ и изчакайте няколко секунди



Вашият плот ще бъде открит и ще можете да преглеждате и задавате функции/рецепти чрез hOn

Resum

583 Abans de començar

586 Directrius de cocció

591 Cura i neteja

592 Visualització d'errors i inspecció

595 Presentació del producte

596 Funcionament del producte

BENVINGUDA

Gràcies per triar el nostre producte. Per garantir la vostra seguretat i obtenir els millors resultats, llegiu atentament aquest manual, incloses les instruccions de seguretat, i conserveu-lo per a consultes futures. Abans d'instal·lar la placa de cocció, anoteu el número de sèrie, ja que pot ser necessari per a reparacions. Comproveu si hi ha danys causats pel transport i consulteu un tècnic si teniu dubtes abans d'utilitzar-la. Mantingueu els materials d'embalatge fora de l'abast dels infants.

NOTA: Tingueu en compte que els accessoris de la placa de cocció poden variar segons el model que hàgiu adquirit.

1. ABANS DE COMENÇAR

1.1 INFORMACIÓ GENERAL

Abans de començar, és important saber que totes les funcions d'aquesta placa de cocció han estat dissenyades per complir les normes de seguretat més estrictes.

Per aquest motiu:
- Algunes funcions s'activaran o es desactivaran automàticament si no hi ha recipients sobre les zones de cocció o si aquests no estan col·locats correctament.
- En altres casos, les funcions es desactivaran automàticament després d'uns segons quan es requereixi més d'una acció per activar-les (per exemple, "ENCENDRE/APAGAR LA PLACA" sense "SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓ").
- En cas d'un ús prolongat, l'aparell pot no apagar-se immediatament, encara que totes les zones de cocció estiguin desactivades, ja que es troba en fase de refredament; el símbol H apareix a la pantalla de la zona de cocció fins que aquesta s'hagi refredat.

Activació segura: el producte s'activa quan es detecta la presència d'un recipient sobre la zona de cocció. El procés d'escalfament no s'inicia o s'interromp si no hi ha cap recipient o si aquest és retirat.
Apagada de seguretat: per motius de seguretat, cada zona de cocció disposa d'un temps màxim de funcionament, que depèn del nivell de potència màxim configurat.

1.2 GESTIÓ DE POTÈNCIA

Quan el producte s'utilitza per primera vegada, la placa es configura a la potència màxima accessible. Es poden triar diferents límits de potència segons el sistema principal de subministrament domèstic mitjançant la funció de gestió d'energia.

Com configurar la gestió d'energia
És possible establir un nivell màxim d'absorció de potència per a la placa d'inducció, triant fins a Diferents rangs de potència.
Els fogons d'inducció es poden limitar automàticament per funcionar a nivells de potència inferiors, per evitar el risc de sobrecàrrega.

Per entrar a la Funció de Gestió d'Energia:
Encén la placa i prem ⏻ durant 5 segons.
L'indicador del temporitzador mostrarà "P8", que significa nivell de potència 8. El mode per defecte és a 7,4kW.

Canviar a un altre nivell
Desplaça't cap a l'esquerra i la dreta del control lliscant per canviar el nivell de gestió d'energia.
Hi ha 8 nivells de potència, des de "P1" fins a "P8". L'indicador de temporitzador mostrarà un d'ells

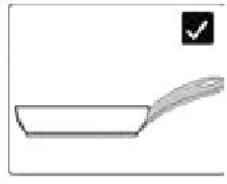
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

Funció de Gestió d'Energia de Confirmació i Sortida
Per confirmar-ho, apagueu la placa de ventilació. El nivell de potència es desarà automàticament. El valor seleccionat és
Emmagatzemat permanentment i es manté fins i tot després d'apagar l'alimentació principal.
Per canviar el nivell de potència, repeteix les operacions descrites anteriorment.
NOTA: depenent de la selecció de gestió d'energia, alguns nivells i funcions de potència de la
Les zones de cocció podrien limitar-se automàticament per no superar el valor seleccionat. En particular, en cas d'un nivell de gestió d'energia configurat per sota de 4,5 kW, funció Boost, Varycook i una mica de cuina No es van poder seleccionar preparatius amb l'aplicació.
En particular, la selecció de l'últim nivell de poder es pot rebutjar/ajustar segons la quantitat disponible d'energia residual de l'ambientació anterior.

1.3. TRIAR EL RECIPIENT ADEQUAT

1.3.1. Característiques dels recipients

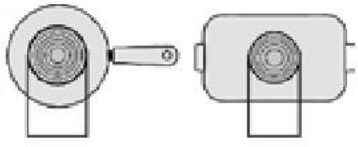
Utilitzeu només recipients amb el símbol d'inducció.
Només recipients amb una base perfectament plana. En cas contrari, es poden produir les situacions següents:
- No detecció del recipient;
- Rendiment baix;
- Sorolls no desitjats.



Utilitzeu només recipients amb una base llisa per evitar ratllar la superfície de la placa de cocció;
NOTA: eviteu tant com sigui possible desplaçar els recipients sobre la superfície de vidre per minimitzar les ratllades.

Prova de l'imant
La cocció per inducció utilitza el magnetisme per generar calor; per tant, els recipients han de contenir ferro. Si ja disposeu de recipients de cuina, podeu comprovar si el material és magnètic utilitzant un imant. Els recipients són adequats si són atrets magnèticament per l'imant.
Els recipients fabricats amb els materials següents no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense una base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica o terrissa.

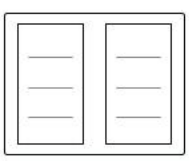
1.3.2 Recipients de qualitat superior



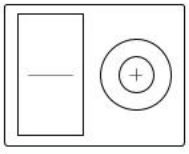
Tots els recipients amb el símbol d'inducció són generalment compatibles. Tanmateix, segons el tipus de base, el comportament pot variar. El diàmetre del recipient indicat pels fabricants fa referència a la mesura exterior. La superfície ferromagnètica real de la base —essencial per a la cocció per inducció— pot ser més petita, depenent de la marca i del tipus de recipient. Per verificar-ne la mida, realitzeu la prova de l'imant descrita al paràgraf anterior.

Dimensions i col·locació
Utilitzeu sempre la zona de cocció que millor s'ajusti al diàmetre de la base del recipient. Col·loqueu el recipient assegurant-vos que quedi ben centrat dins de la zona de cocció.

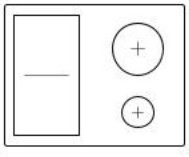
NOTA: es recomana no utilitzar recipients que excedeixin el perímetre de la zona de cocció.
Per al funcionament correcte de la placa de cocció, és necessari utilitzar recipients amb un diàmetre de base dins de l'interval descrit a la taula següent.



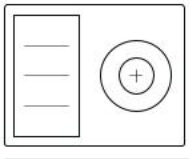
MODEL A					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



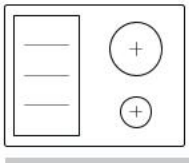
MODEL B						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



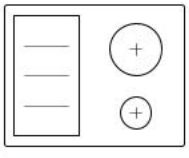
MODEL C						
	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D					
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm



MODEL E						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

NOTA: si s'utilitza un recipient amb un diàmetre inferior al mínim requerit, és possible que no sigui detectat. Si s'utilitza un recipient amb un diàmetre superior al màxim requerit, es poden produir anomalies de funcionament o un rendiment reduït.

ATENCIÓ: no col·loqueu el recipient sobre o a prop del panell de control durant la cocció o la fase de refredament.

2. DIRECTRIUS DE COCCIÓ

2.1 TAULA DE POTÈNCIES

NIVELL DE POTÈNCIA	SYMBOL	TIPUS DE COCCIÓ	ÚS SUGGERIT
BOOSTER 14/15		Escalfament ràpid, funció Booster	Ideal per saltejar, marcar, portar la sopa a ebullició i bullir aigua
11-13		Fregint, Rostint, Continuar bullint	Ideal per començar a cuinar, per saltejar, per coure la pasta, per fregir i per fer a la brasa
5-10		Guisar, Cuinar	Ideal per estofar, mantenir a ebullició suau, cuinar, fregir llargament & continuadament (arròs, rostits, creps*)
3-4		Cocció a foc lent, Mantenir calent, Cocció lenta	Ideal per a receptes de cocció lenta, per a una cocció suau a foc lent, per a salses cremoses i líquids
1-2		Fusió, Conservar líquid, Descongelació	Escalfament delicat per a petites quantitats de menjar, escalfament lent, fusió i manteniment de la xocolata líquida**
DESACTIVAT		–	–

*Fregit continu de creps al nivell 5-6.
**Fusió al nivell 2; quan comenci a fondre's, passeu al nivell 1 per mantenir-ho en estat líquid.

2.2 TAULA DE COCCIÓ

INSTRUCCIONS DE COCCIÓ MANUAL					CUINA DIÀRIA I PROGRAMES ESPECIALS DISPONIBLES	CUINA DIÀRIA, RECEPTES I PROGRAMES ESPECIALS	RECEPTES CULINÀRIES AMB SENSOR DISPONIBLES
MENJAR CATEGORIA	RECEPTA	Preescalfar		Cuinar	AL PRODUCTE	PROGRAMES DISPONIBLES	A L'APLICACIÓ (*)
		Fase d'escalfament	Nivell de potència	Nivell de potència	A L'APLICACIÓ		
Pasta i arròs	Pasta	Escalfament de l'aigua	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Arròs amb llet	Escalfar llet	13 - 15	6 - 8			
	Arròs bullit	Escalfament de l'aigua	14 - 15	6 - 8			
	Risotto	Saltejat & rostit	13 - 15	6 - 8			
Carn	Carn rostida	Saltejat & rostit	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Bistec a la graella	Preescalfeu la graella	10 - 13	10 - 13			
	Salsitxes i hamburgueses	Preescalfeu la graella	10 - 11	10 - 13			
	Trossos de pollastre	Preescalfeu la paella	10 - 11	6 - 10			
	Bistec arrebossat	Preescalfeu la paella	6 - 11	10 - 13			
Peix	Peix a la graella	Preescalfeu la paella	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Filet de peix	Sofregir	10 - 13	8 - 10			
	Gambes i llagostins	Sofregir	10 - 13	10 - 13			
Verdures i llegum	Patates fresques per fregir	Escalfar oli *	14	11 - 14	X	✓	✓
	Patates congelades per fregir	Escalfar oli *	14	11 - 14			
	Verdures a la graella	Preescalfeu la graella	6 - 11	10 - 13			
	Pebrots, carbassó i albergínia	Preescalfeu la paella	6 - 11	10 - 13			
Ous i productes derivats de l'ou	Ous durs	Escalfament de l'aigua	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Ous ferrats	Sofregir	10 - 13	8 - 10			
	Pancakes	Preescalfeu la paella	6 - 11	5 - 6			
Salses, cremes i postres	Salses de tomàquet	Escalfar salses	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Formatge fos	Fusió	6 - 11	2 - 5			
	Crema i crema anglesa	Escalfar crema	4 - 6	2 - 4			
	Xocolata fosa	Fusió	1 - 2	1			
	Mantega	Fusió	1 - 3	1 - 3			

2.3 PREPARACIONS DE COCCIÓ AMB L'APLICACIÓ

Preci Probe com a termòmetre (Disponible segons el model)

Configureu a l'aplicació hOn la temperatura objectiu que voleu assolir, introduïu la Preci Probe dins dels aliments o, amb el seu accessori, dins de líquids, i podreu veure a l'aplicació com la temperatura augmenta fins a arribar a la temperatura objectiu.
Us ajudarà a mantenir amb precisió la temperatura de tota mena d'aliments. No es pot utilitzar quan la funció de Cocció Assistida està en funcionament.

Cocció Assistida: funció "Cook with me"
Trieu receptes o programes especials a l'aplicació hOn, seguiu pas a pas la preparació i, després, la placa de cocció configurarà automàticament els paràmetres corresponents al mètode de cocció seleccionat.

Sous Vide
Tipus de cocció en què els aliments es col·loquen en una bossa al buit i es cuinen en un bany d'aigua a baixa temperatura.
Els aliments preparats d'aquesta manera seran més sucosos i tendres, i conservaran intactes les seves propietats nutricionals, fent-los més saludables i saborosos.
Aneu a l'aplicació hOn i seleccioneu la categoria d'aliment, trieu aquest tipus de cocció, introduïu la bossa amb els aliments a l'olla amb aigua i la placa d'inducció configurarà la temperatura de cocció correcta per obtenir un resultat perfecte.

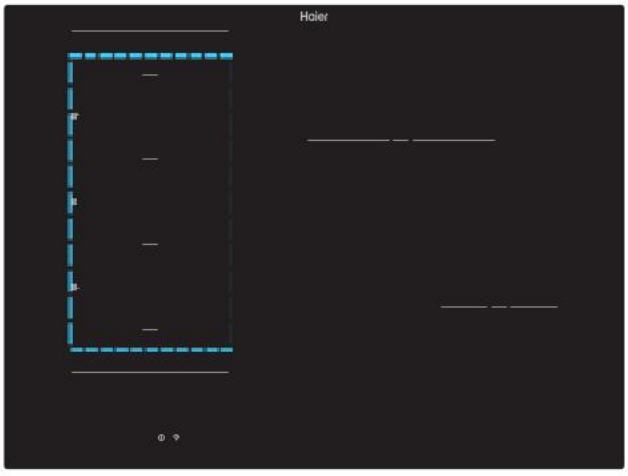
Grill
Seleccioneu la categoria d'aliment a l'aplicació hOn, trieu aquest tipus de cocció i la placa d'inducció portarà automàticament la graella a la temperatura correcta en un temps predeterminat.

Cocció a foc lent
La funció de cocció a foc lent és ideal per cuinar salses, guisats, plats estofats i totes les preparacions amb un temps de cocció mitjà o llarg predeterminat.

Cocció al vapor
Amb la funció de cocció al vapor podeu cuinar aliments com ara verdures, carn o peix en recipients equipats amb una cistella de vapor. La cocció al vapor és més ràpida que el bullit perquè els aliments no estan immersos en un líquid, es perden menys nutrients i es preserva millor el seu contingut vitamínic, millorant-ne el gust i la textura, que resultarà més compacta i agradable.
Si cal, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.

2.4 SENSOR BIONIC

Aquests sensors estan disponibles per millorar els mètodes de cocció següents: Bullir, Fer a la graella, Fregir a la paella i Fregir en oli abundant. Tots ells són accessibles a la secció Everyday Cooking (aplicació hOn) i a les zones de cocció seleccionades.



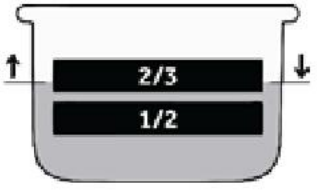
Instruccions d'ús

• El rendiment de la cocció pot variar segons la qualitat del recipient: consulteu el paràgraf El diàmetre òptim de la base del recipient és de 18 cm.
• El recipient s'ha de col·locar centrat sobre la zona de cocció i no s'ha de moure durant la fase inicial de cocció (fase de preescalfament).
• La funció només s'ha d'iniciar quan la placa de cocció estigui freda.
• L'ús de la funció està limitat a una sola activació alhora.

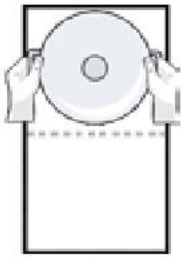
2.4.1 Sensor d'ebullició

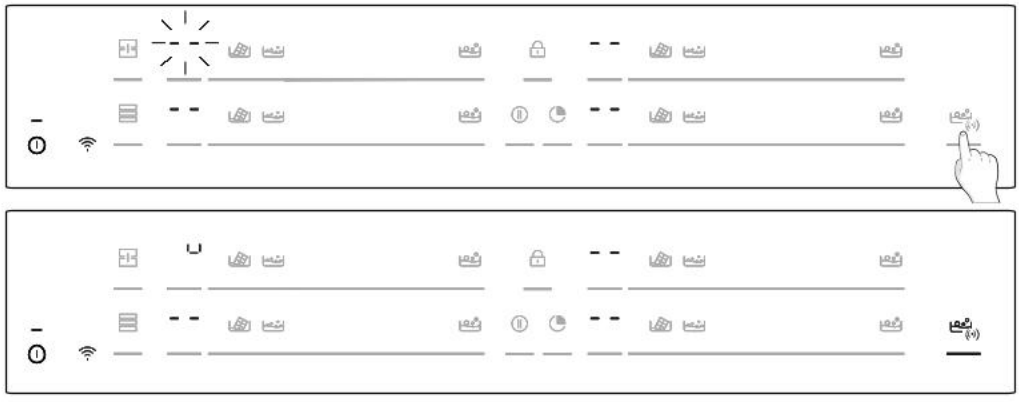
Aquesta funció facilita l'ebullició, eliminant la necessitat d'una supervisió constant o d'ajustos manuals. El sensor d'ebullició supervisa el procés de cocció i redueix automàticament la potència a un nivell de foc lent un cop s'ha assolit el punt d'ebullició.

• Ompliu l'olla amb aigua freda entre ½ i 2/3 de la seva capacitat.



• Col·loqueu l'olla sobre la placa i seleccioneu la zona de cocció.
• A continuació, premeu la icona del sensor d'ebullició.





• Quan s'assoleix el punt d'ebullició, la placa emet un únic senyal acústic i redueix automàticament la potència a un nivell de manteniment. Aquest nivell es pot ajustar manualment.



2.4.2 Sensor de graella, fregiment a la paella i fregit profund

• Aquestes funcions només són accessibles des de la secció Everyday Cooking (aplicació hOn)
• Per a funcions de graella i fregiment a la paella, es recomana utilitzar estris de cuina buits abans d'activar la funció.
• Per a la fregir profunda, es recomana omplir els estris de cuina amb 1,5 litres d'oli de fregir (uns 5 cm de profunditat d'oli) abans d'activar la funció. L'oli de fregir ha d'estar a temperatura ambient.

3. CURA I NETEJA
3.1 RECOMANACIONS GENERALS

Una neteja regular pot allargar la vida útil del vostre aparell.
- Netegeu la placa de cocció després de cada ús;
- Utilitzeu sempre recipients amb la base neta;
- Les ratllades a la superfície no afecten el funcionament de la placa de cocció;
- Utilitzeu un netejador especial adequat per a la superfície de la placa de cocció;
- Utilitzeu un rascador especial per al vidre.

3.2. NETEJA DE LA PLACA DE COCCIÓ

Abans de procedir a la neteja, assegureu-vos que les zones de cocció estiguin apagades. Recordeu sempre seguir les instruccions de neteja recomanades i evitar l'ús de productes abrasius que puguin danyar la superfície de la placa de cocció.

a) BRUTÍCIA GREIXOSA

Aquest procediment es recomana en casos com ara esquitxades provocades per fregir o cuinar carn a la graella.
- Deixeu refredar la placa de cocció.
- Absorbiu qualsevol excés de líquid al voltant del recipient amb paper de cuina i, a continuació, retireu el recipient.
- Netegeu la superfície de cocció amb un drap i una solució detergent.
- Si cal, torneu a netejar la placa de cocció amb aigua calenta i un netejador per a vidres de plaques d'inducció.

b) BRUTÍCIA ENSUCRADA

Aquest procediment es recomana per a aliments que, a causa del seu alt contingut en sucre, s'han d'eliminar ràpidament per evitar danyar la superfície de la placa de cocció (xarops, melmelades o conserves).
- Quan la placa de cocció encara estigui calenta, absorbiu qualsevol excés de líquid al voltant del recipient amb paper de cuina i, a continuació, retireu el recipient.
- Si cal, recomanem utilitzar un rascador en un angle agut per eliminar qualsevol residu restant.
- Netegeu la superfície de cocció amb una solució detergent i eixugueu-la amb paper de cuina.
- Si cal, torneu a netejar la placa de cocció amb aigua calenta i un netejador per a vidres de plaques d'inducció.

c) BRUTÍCIA AMB MIDÓ

Aquest procediment de neteja es recomana per a aliments com ara pasta, arròs i patates.
- Absorbiu qualsevol excés de líquid al voltant del recipient amb paper de cuina i, a continuació, retireu el recipient.
- Deixeu refredar la placa de cocció.
- Utilitzeu un drap humit per humitejar qualsevol residu de midó. Deixeu-lo actuar durant un parell de minuts.
- Netegeu la superfície de cocció amb un drap i una solució detergent.
- Després de la neteja, eixugueu la placa de cocció amb un drap suau.
- Si cal, torneu a netejar la placa de cocció amb aigua calenta i un netejador per a vidres de plaques d'inducció.

NOTA: Tingueu en compte aquestes instruccions també per a: taques circulars d'aigua, dipòsits de calç i taques de greix.

d) DECOLORACIÓ METÀL·LICA BRILLANT

Utilitzeu una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

4. VISUALITZACIÓ D'ERRORS I INSPECCIÓ

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Què fer
No es pot encendre la placa d'inducció.	Sense electricitat.	Assegura't que la placa d'inducció estigui connectada a la font d'alimentació. Comprova si hi ha un tall de llum a casa teva o a la zona. Si el problema persisteix, truca a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloqueja els controls consultant la secció Com funciona el producte.
Els controls tàctils són difícils d'utilitzar.	Pot haver-hi residus d'aigua als controls, o potser no estàs aplicant la pressió correcta als botons.	Assegura't que la zona de control tàctil estigui seca i utilitza la pressió adequada quan toquis els controls.
El vidre s'està ratllant.	Estris de cuina de vores rugoses. Productes abrasivos o de neteja inadequats que s'utilitzen.	Utilitza estris de cuina amb bases planes i llises. Vegeu Escollir els estris adequats i Seccions de cura i neteja.
Algunes paelles fan sorolls de cruixit o clics.	Això pot ser causat per la construcció dels teus estris de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal en estris de cuina i no indica cap defecte.
La placa d'inducció fa un soroll de brunzit baix quan s'utilitza amb una temperatura alta.	Això és causat per la tecnologia de cocció per inducció.	Això és normal en estris de cuina i no indica cap defecte.
Soroll del ventilador que prové de la placa d'inducció.	Un ventilador de refrigeració integrat a la placa d'inducció s'ha encès per evitar que l'electrònica s'escalfi massa. Pot continuar funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no requereix cap acció. No apagueu l'alimentació de la placa d'inducció a la paret mentre el ventilador està en marxa.
Les paelles no s'escalfen i la U apareix a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè no és adequada per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè és massa petita per a la zona de cocció o no està ben centrada en ella.	Utilitza estris de cuina adequats per a la cocció d'inducció. Centra la paella i assegura't que la base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error.	Fallada tècnica.	Si us plau, anoteu les lletres i números d'error, canvieu l'alimentació de la placa d'inducció apagada a la paret i contacteu amb un tècnic qualificat.

Verifica si el símbol H és visible. Si ho és, espera que desaparegui el símbol abans de continuar.	Prement dos botons alhora, cauen gotes d'aigua o pols sobre el vidre	Assegura't que no es prem cap botó al mateix temps i neteja la cuina per eliminar qualsevol residu d'aigua o pols.
La funció d'ebullició no es pot activar.	La zona de cocció encara està calenta.	Verifica si el símbol H és visible. Si ho és, espera que desaparegui el símbol abans de continuar.
La funció de zona completa / Varycook es desactiva contínuament	1. S'utilitzen dues o més olles al mateix temps / en la mateixa zona de cocció. 2. Estàs lliscant el test massa ràpid entre seccions.	1. Retira totes les olles excepte una. 2. Mou l'olla lentament.
Sorolls de crepitació o clics	El disseny dels teus estris de cuina, diferents capes metàl·liques poden vibrar de manera diferent.	No cal cap acció. Això és normal en els estris de cuina.
Soroll de brunzit	La tecnologia d'inducció es produeix quan es cuina a nivells alts de potència.	No cal cap acció. Nivells de potència més baixos produiran menys so.
Soroll de taral·leig	El ventilador integrat s'activa.	No cal cap acció. El ventilador s'atura automàticament un cop la placa s'ha refredat.
So agut de xiulet	Diverses zones de cocció funcionen a la màxima potència al mateix temps.	No cal cap acció. Nivells de potència més baixos produiran menys so.
So fort de xiulet	Els estris de cuina estan buits.	Omple els estris de cuina amb aigua o menjar.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error.	S'està sobreescalfant.	Apaga la cuina i retira totes les paelles de la superfície de vidre durant 10 minuts. Si us plau, comprova si: les paelles estaven buides mentre es cuinava; hi ha qualsevol obstrucció a l'àrea de producte de sota; si el producte s'apagava per una interrupció de llum, encara que fos temporal; Si el problema persisteix, truca a un tècnic qualificat.

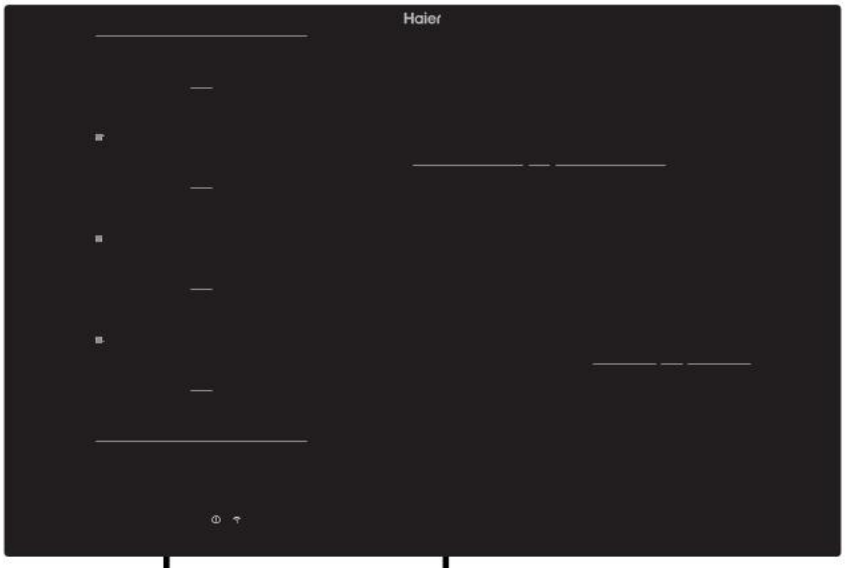
4.1.2 CODIS D'ERROR

D'ERROR CODI	NORMA DE VISUALITZACIÓ		ACCIONS
E0			Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		
E1			Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		
E2			Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		
E3			Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		
E4	Esquerra	Dreta	Comproveu el cable d'alimentació i l'interruptor automàtic. Comproveu la tensió de l'alimentació. Si està bé, truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
E5			Espereu que es refredi; netegeu i/o retireu els cossos estranys i truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		
E6	Posterior esquerra	Davanter dret	Comproveu els requisits d'instal·lació al manual d'usuari; si són correctes, truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre	Davanter dret	
E7	Posterior esquerra	Davanter dret	Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre	Davanter dret	
E8	Posterior esquerra	Davanter dret	Comproveu els requisits d'instal·lació al manual d'usuari; si són correctes, truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre	Davanter dret	
E9			Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica
	Davant esquerre		

*ASA = Servei d'Assistència Tècnica

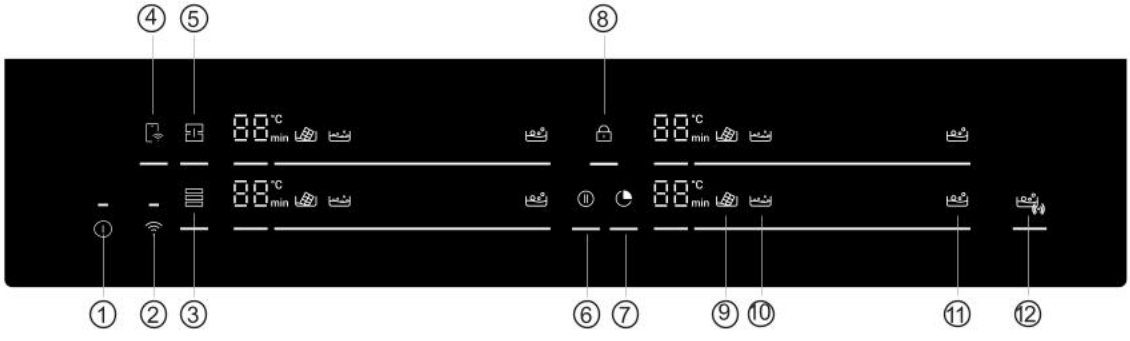
5. PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE

5.1 VISTA SUPERIOR DEL PRODUCTE



zones de cocció / panell de control

5.2. PANELL DE CONTROL



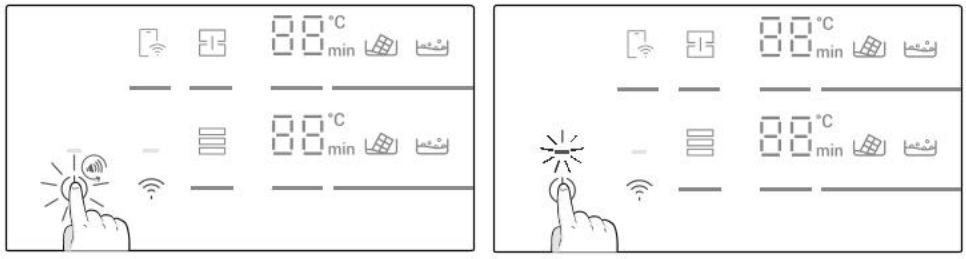
1. ENCESA/APAGUDA
2. Wi-Fi
3. Varycook/Slidecook
4. Control remot
5. Zona completa
6. Pausa
7. Temporitzador
8. Bloqueig infantil
9. Fusió
10. Cocció a foc lent
11. Bullir
12. Sensor d'ebullició (*només si hi és)

NOTA: Les imatges de la interfície d'usuari mostrades a les seccions següents poden diferir lleugerament de les que presentat anteriorment; tanmateix, la funcionalitat general i l'ús del producte romanen inalterats.

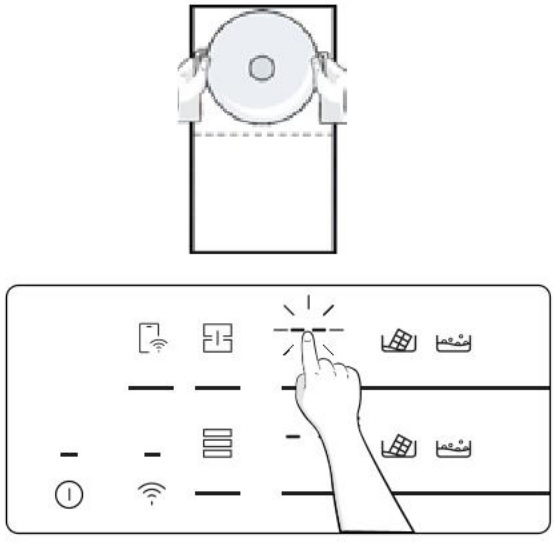
6. FUNCIONAMENT DEL PRODUCTE

6.1 PRIMER ÚS

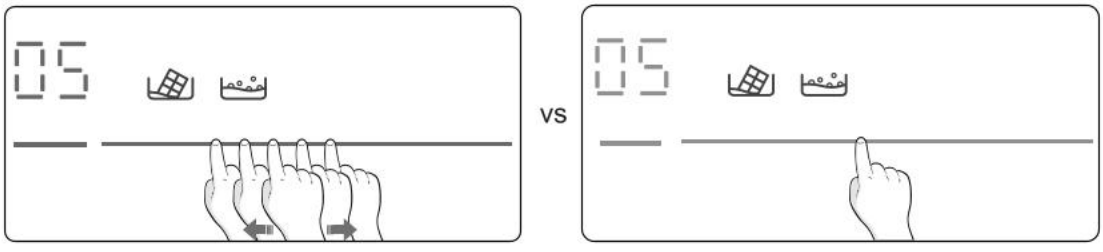
ENCENDRE/APAGAR EL FOGÓ



SELECCIONA LA ZONA DE COCCIÓ



CONFIGURA EL NIVELL DE POTÈNCIA



L'usuari pot canviar el nivell de potència durant la cocció, repetint el mateix procés. Els dígits Mostra el conjunt de nivells de potència: Cada zona de cocció té un nombre diferent de nivells de potència de 1 (min) a 15 (màxim). Cada nivell té un apagat automàtic que pot variar d'1h a 8h.

Temps de nivell de potència (hora)

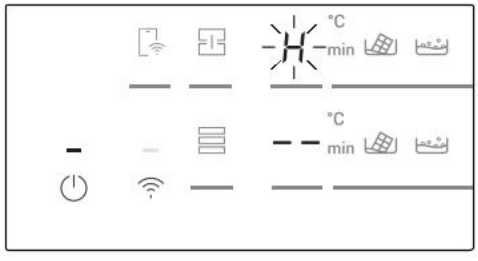
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Fusió , Bullir , Bullir es pot seleccionar desplaçant-se pel control lliscant en correspondència amb les icones respectives.

ATENCIÓ: després d'encendre la cuina o després d'acabar totes les coccions, si llavors no hi haurà electricitat, El nivell es posa en un minut, el HOB s'apaga.

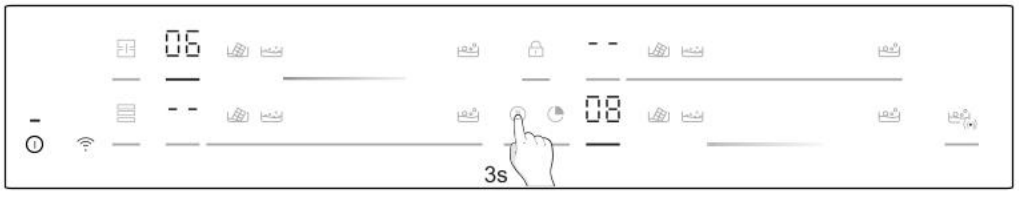
Si la pantalla mostra , això vol dir que:
- L'olla no està situada a la zona de cocció seleccionada;
- La paella no està ben col·locada o no col·locada a la paella;
- El pot no és adequat per a la inducció;
- Les dimensions del test són més petites que el diàmetre mínim demanat a la zona seleccionada.
- Si no es col·loca una olla adequada en 1 minut, la zona de cocció s'apaga

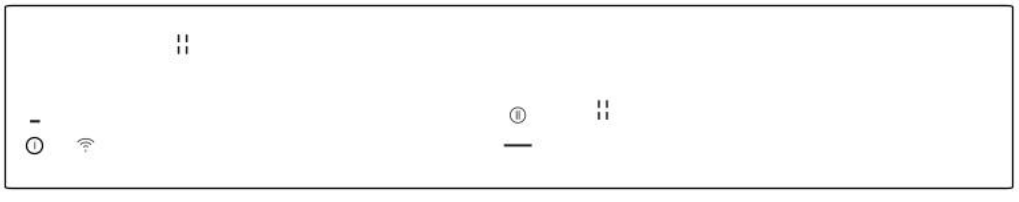
AVÍS DE CALOR A LA ZONA DE COCCIÓ





PAUSA DE COCCIÓ

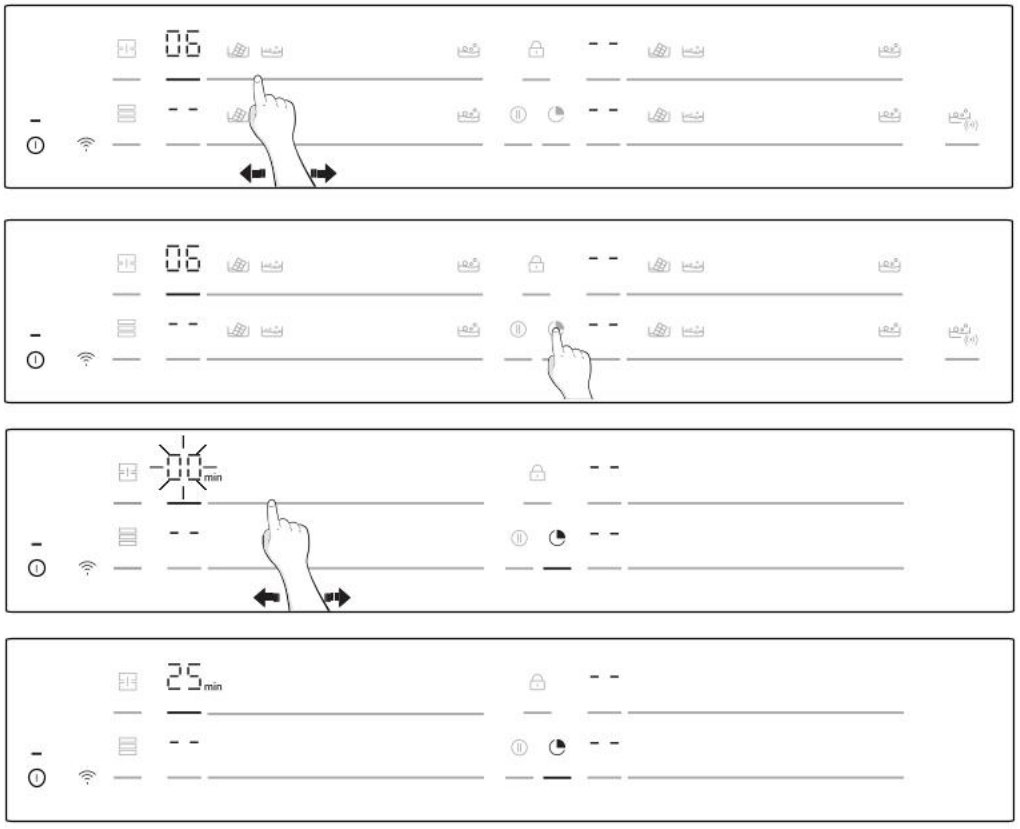




AVÍS: En entrar en mode Pausa, tots els controls excepte el control ON/OFF estan desactivats. D'aquesta manera, la placa d'inducció sempre es pot apagar amb el control ON/OFF en cas d'emergència.

FIXA EL TEMPS DE COCCIÓ

Quan passa el temps, la zona de cocció seleccionada s'apagarà.

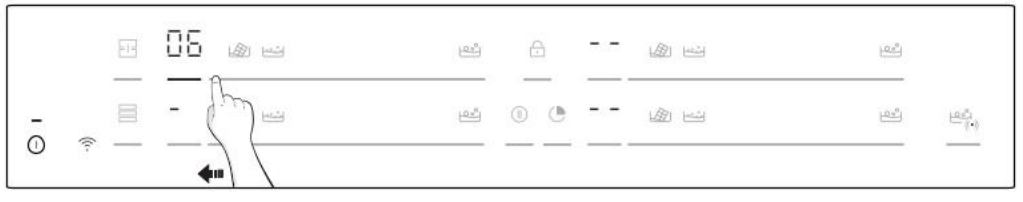


DEIXA DE CUINAR

A

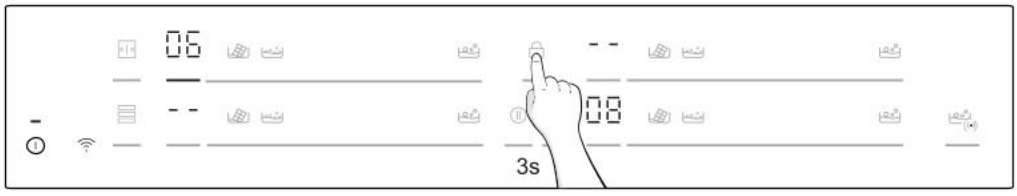


B

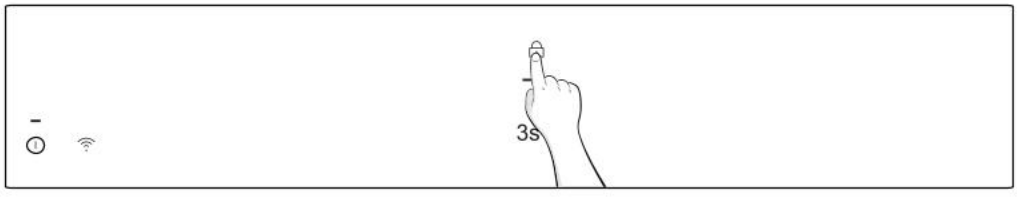


TANCAMENT DE CLAU

ON



OFF

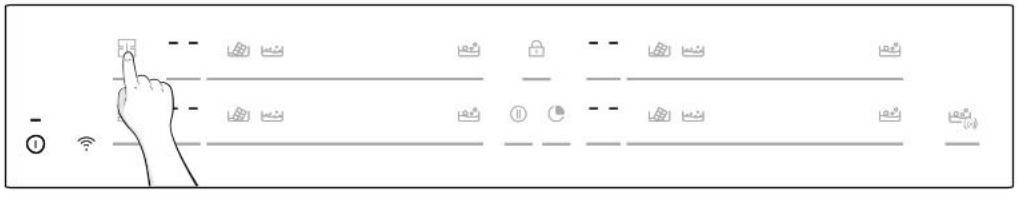


NOTA: Si la placa està apagada mentre el bloqueig infantil està actiu, la pantalla es mantindrà bloquejada quan. La placa de foc es torna a encendre.

ZONA COMPLETA

La Zona completa és una àrea de cocció formada per la combinació de diverses zones de cocció situades a la part davantera i posterior,
creant una única zona vertical. Els recipients s'han de col·locar tal com s'indica a " Dimensions i col·locació".

ON



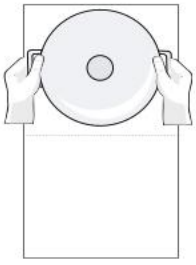
OFF





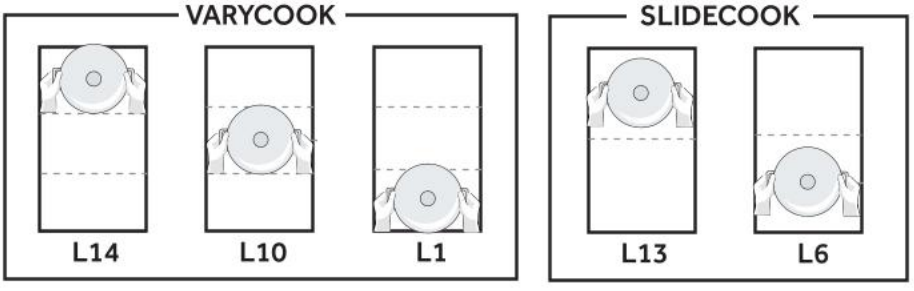
ZONA VARYCOOK / ZONA SLIDECOOK

Aquesta funció s'utilitza per preestablir nivells de potència fixos en diferents àrees segons la posició de l'olla: VARYCOOK alt (l.14), mitjà (l.10), baix (l.1). SLIDECOOK alt (l.13), baix (l.6). Per al diàmetre mínim de l'olla treballant amb aquesta funció, consulta a la posició central de l'àrea rectangular mostrada a la taula de ""Dimensió i col·locació"".









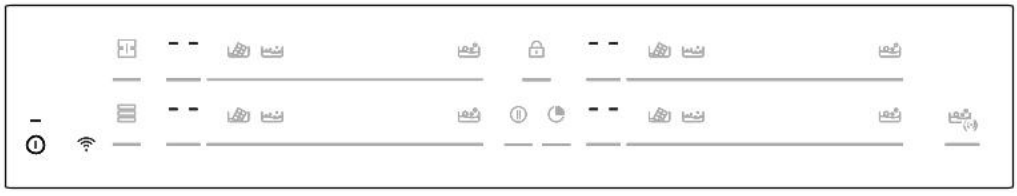
ON





OFF





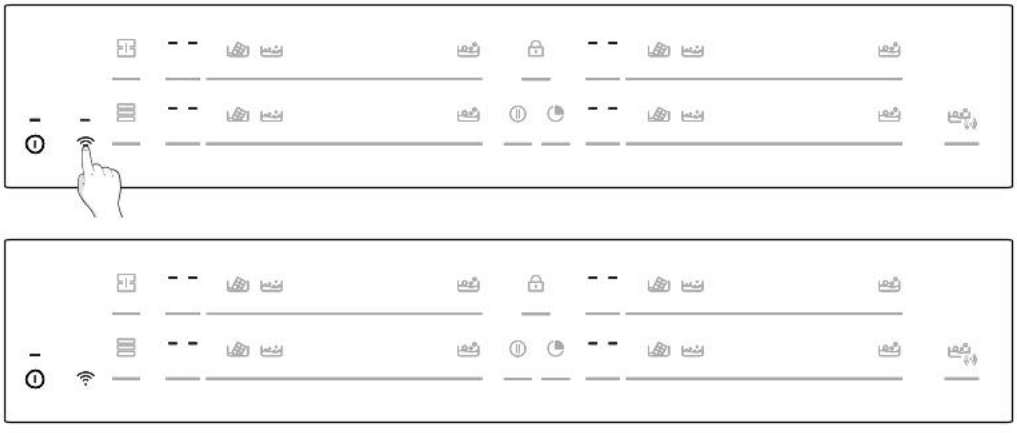
6.2 CONNECTIVITAT

6.2.1. CONFIGURACIÓ DEL WI-FI

WI-FI ACTIVAT



WI-FI DESACTIVAT

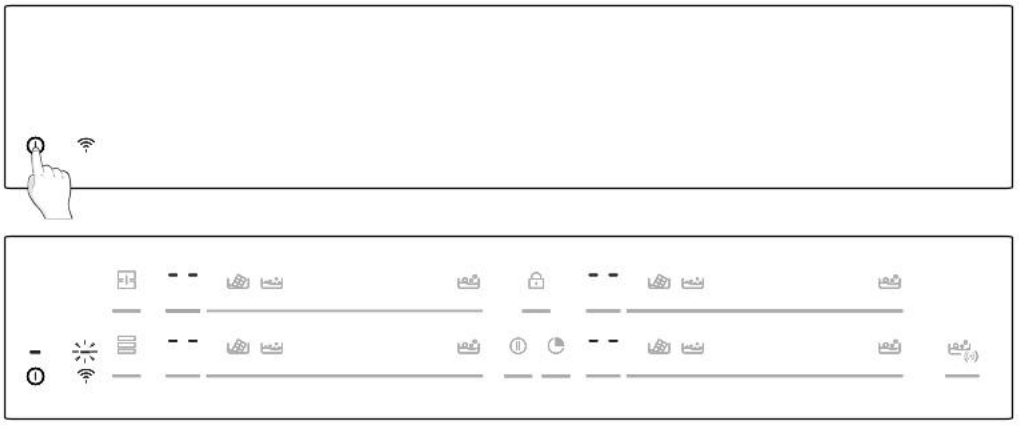


REINICIAR EL WI-FI



6.2.2 CONNECTAR-SE A L'APLICACIÓ hOn

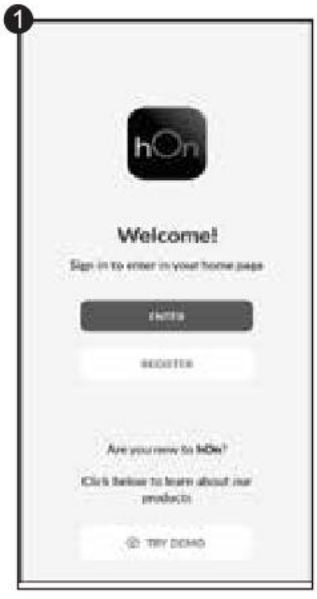
EMPARELLAMENT RÀPID



Seguiu els passos indicats a l'aplicació.

Registre de nou usuari

1



Feu clic a "Registrar-se".

2



Podeu registrar-vos mitjançant comptes de xarxes socials o crear un compte amb la vostra adreça de correu electrònic.

Configuració de l'emparellament ràpid



Seleccioneu "Afegir aparell"



Autoritzeu el permís d'accés a la vostra ubicació



Seleccioneu Placa de cocció a la categoria d'aparells



Enceneu l'aparell; si ja està encès, apagueu-lo i torneu-lo a encendre

5

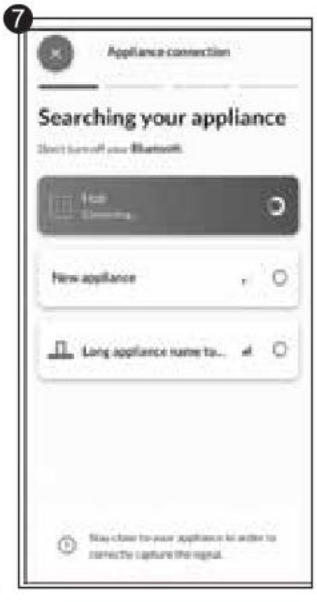


Després de l'encesa, l'aplicació hOn començarà a cercar l'aparell

6

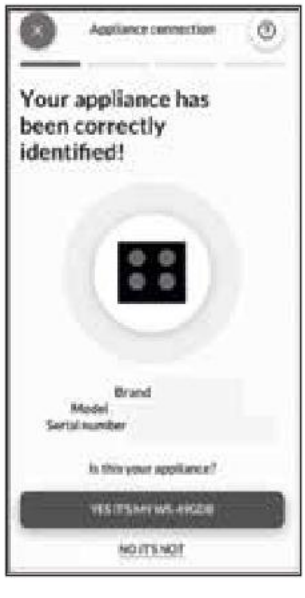


7



Seleccioneu l'aparell, toqueu "Connectar" i espereu uns segons

La vostra placa de cocció serà detectada i podreu visualitzar i configurar funcions/receptes a través de hOn



Резюме

607 Перед початком використання

610 Вказівки щодо приготування їжі

615 Догляд та очищення

616 Відображення несправностей та перевірка

619 Представлення продукту

620 Робота продукту

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо, що обрали наш продукт. Щоб забезпечити вашу безпеку та отримати найкращі результати від використання виробу, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з безпеки, і збережіть його для подальшого використання. Перед установленням варильної поверхні зверніть увагу на серійний номер, який може знадобитися під час ремонту. Перевірте виріб на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування, і, якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом перед початком експлуатації. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.

ПРИМІТКА: Зверніть увагу, що комплектуючі та аксесуари варильної поверхні можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

1. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1.1 ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Перш ніж розпочати використання, важливо знати: усі функції цієї варильної поверхні розроблені відповідно до найсуворіших вимог безпеки.

З цієї причини:
- Деякі функції будуть активуватися або автоматично деактивуватися за відсутності посуду на зонах нагрівання або якщо він розміщений неправильно.
- В інших випадках функції автоматично деактивуються через кілька секунд, якщо для їх виконання потрібна більше ніж одна дія (наприклад, «УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ» без «ВИБОРУ ЗОНИ НАГРІВАННЯ»).
- У разі тривалого використання прилад може не вимкнутися одразу, навіть якщо всі зони нагрівання вимкнені, оскільки він перебуває у фазі охолодження; символ H відображається на дисплеї зони нагрівання до її повного охолодження.

Безпечна активація: прилад активується за наявності посуду на зоні нагрівання. Процес нагрівання не розпочинається або переривається, якщо посуд відсутній або його було прибрано.

Безпечне вимкнення: з міркувань безпеки кожна зона нагрівання має максимальний час роботи, який залежить від встановленого максимального рівня потужності.

1.2 УПРАВЛІННЯ ЖИВЛЕННЯМ

Коли продукт вперше використовується, варильна плита встановлюється на максимальну досяжну потужність. Різні межі потужності можна обирати залежно від основної системи живлення за допомогою функції управління живленням.

Як налаштувати управління потужністю

Можливо встановити максимальний рівень поглинання енергії для індукційної плити, обираючи до Різні діапазони потужності.
Індукційні плити можуть автоматично обмежувати себе, щоб працювати на нижчому рівні потужності, щоб уникнути ризику перевантаження.

Щоб увійти до функції управління енергоспоживанням:

Увімкніть плиту, потім натисніть ⏻ протягом 5 секунд.
Індикатор таймера показує “P8”, що означає рівень потужності 8. Режим за замовчуванням — 7,4 кВт.

Перейти на інший рівень

Прокрутіть повзунок вліво і вправо, щоб змінити рівень керування живленням.
Є 8 рівнів потужності — від «P1» до «P8». Індикатор таймера показує один із них

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

Функція підтвердження та керування вихідною потужністю

Для підтвердження вимкніть плиту. Рівень потужності зберігатиметься автоматично. Вибране значення:

постійно зберігається і залишається навіть після вимкнення основного живлення.

Щоб змінити рівень потужності, повторіть описані вище операції.

ПРИМІТКА: залежно від вибору керування потужністю, деякі рівні потужності та функції

Зони приготування їжі могли автоматично обмежуватися, щоб вони не перевищували обране значення. Зокрема, у разі

рівень керування потужністю менше 4,5 кВт, функція Boost, Varycook і трохи приготування їжі Підготовку з додатком не вдалося вибрати.

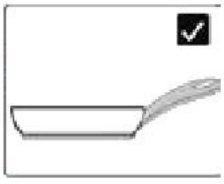
Зокрема, останній вибір рівня потужності може бути відхилений або коригований відповідно до доступної кількості залишкової енергії з попереднього налаштування.

1.3. ВИБІР ВІДПОВІДНОГО ПОСУДУ

1.3.1. Характеристики посуду

Використовуйте лише посуд із символом індукції.

Використовуйте лише посуд з ідеально пласким дном. В іншому випадку можуть виникнути такі ситуації:



- Відсутність виявлення посуду;
- Низька ефективність;
- Небажаний шум.

Використовуйте лише посуд із гладкою основою, щоб уникнути подряпин на поверхні варильної панелі;

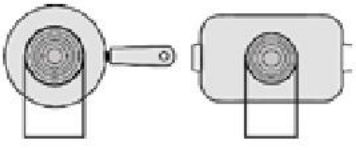
ПРИМІТКА: по можливості уникайте переміщення посуду по скляній поверхні, щоб зменшити утворення подряпин.

Перевірка магнітом

Індукційне приготування використовує магнетизм для генерування тепла; тому посуд повинен містити залізо. Якщо у вас уже є посуд, ви можете перевірити, чи є матеріал магнітним, за допомогою магніту. Посуд є придатним, якщо він притягується магнітом.

Посуд, виготовлений з таких матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, деревина, порцеляна, кераміка, глиняний посуд.

1.3.2. Високоякісний посуд



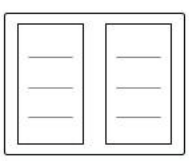
Увесь посуд із символом індукції загалом є придатним для використання. Проте залежно від типу дна його характеристики можуть відрізнятися. Діаметр посуду, зазначений виробником, відповідає зовнішньому розміру. Фактична феромагнітна поверхня на дні посуду — яка є необхідною для індукційного приготування — може бути меншою залежно від марки та типу посуду. Щоб перевірити її розмір, виконайте перевірку магнітом, описану в попередньому пункті.

Розміри та розташування

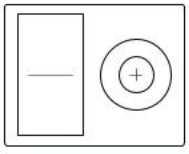
Завжди використовуйте зону нагрівання, яка найкраще відповідає діаметру дна посуду. Розміщуйте посуд так, щоб він був добре відцентрований у зоні приготування.

ПРИМІТКА: рекомендується не використовувати посуд, який виходить за межі периметра зони нагрівання.

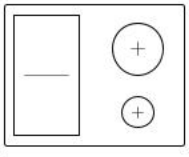
Для правильного функціонування варильної поверхні необхідно використовувати посуд із діаметром дна в межах діапазону, наведеного в таблиці нижче.



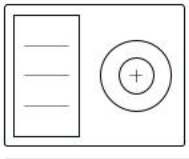
MODEL A					
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	



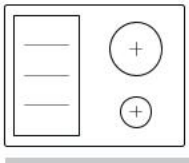
MODEL B						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	120 mm	
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



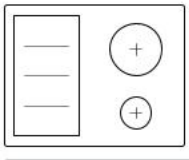
MODEL C						
	∅ min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL D						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm	
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm	



MODEL E						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm



MODEL F						
	∅ min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	∅ max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

ПРИМІТКА: якщо використовується посуд із діаметром дна меншим за мінімально допустимий, він може не бути виявлений. Використання посуду з діаметром дна більшим за максимально допустимий може призвести до неправильної роботи або зниження ефективності.

УВАГА: не ставте посуд на панель керування або поруч із нею під час приготування їжі чи охолодження.

2. ВКАЗІВКИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

2.1 ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ТИП ГОТВЕНЕ	ТИП ПРИГОТУВАННЯ	РЕКОМЕНДОВАНЕ ВИКОРИСТАННЯ
14/15 BOOSTER		Швидкий нагрів, Booster	Ідеально підходить для стір-фрай, обсмажування, доведення супу до кипіння, кип'ятіння води
11-13		Смаження, грилювання, продовження кипіння	Ідеально підходить для початку приготування, пасерування, приготування пасти, смаження у фритюрі, приготування на грилі
5-10		Тушкування, варіння	Ідеально підходить для попереднього розігріву, тушкування, підтримки слабкого кипіння, варіння, тривалого й безперервного смаження (рис, печеня, млинці*)
3-4		Варіння на повільному вогні, підтримка тепла, повільне приготування	Ідеально підходить для рецептів повільного приготування, ніжно киплячих вершкових соусів і рідких страв
1-2		Розтоплення, підтримання рідкого стану, розморожування	Делікатний розігрів для невеликої кількості їжі, повільний розігрів, плавлення й підтримання шоколаду у рідкому стані**
ВИМК		-	-

*Безперервне смаження млинців на рівні 5–6.

**Режим плавлення на рівні 2; коли продукт почне плавитися, перейдіть на рівень 1 для підтримання рідкого стану.

2.2 ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

ИНСТРУКЦИИ ЗА РЪЧНО ГОТВЕНЕ					ДОСТУПНЕ ЩОДЕННЕ ГОТУВАННЯ ТА СПЕЦІАЛЬНІ ПРОГРАМИ	ЩОДЕННЕ ГОТУВАННЯ, РЕЦЕПТИ ТА СПЕЦІАЛЬНІ ПРОГРАМИ	ДОСТУПНІ КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ З ДАТЧИКОМ
КАТЕГОРІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	РЕЦЕПТ	Попереднє розігрівання		Пригот-ування	НА ВИРОБІ	ДОСТУПНІ ПРОГРАМИ	У ЗАСТОСУНКУ (*)
		Фаза нагрівання	Рівень потужності	Рівень потужності	У ЗАСТОСУНКУ (*)		
Макаронні вироби й рис	Макаронні вироби	Нагрівання води	14 - 15	6 - 11	X	✓	X
	Рисовий пудинг	Підігрів молока	13 - 15	6 - 8			
	Рис відварний	Нагрівання води	14 - 15	6 - 8			
	Різотто	Стір-фрай і запікання	13 - 15	6 - 8			
М'ясо	Смажене м'ясо	Стір-фрай і запікання	10 - 13	6 - 11	X	✓	✓
	Стейк на грилі	Розігрів гриля	10 - 13	10 - 13			
	Сосиски й гамбургери	Розігрів гриля	10 - 11	10 - 13			
	Шматочки курки	Розігрів гриля	10 - 11	6 - 10			
	Стейк у паніровці	Розігрів пательні	6 - 11	10 - 13			
Риба	Риба на грилі	Розігрів гриля	10 - 13	8 - 10	X	✓	✓
	Рибне філе	Стір-фрай	10 - 13	8 - 10			
	Креветки й королівські креветки	Стір-фрай	10 - 13	10 - 13			
Овочі й бобові	Свіжа картопля для смаження	Нагрівання масла*	14	11 - 14	X	✓	✓
	Заморожена картопля для смаження	Нагрівання масла*	14	11 - 14			
	Овочі на грилі	Розігрів гриля	6 - 11	10 - 13			
	Перець, кабачки й баклажани	Розігрів гриля	6 - 11	10 - 13			
Яйця та яєчні продукти	Круто зварені яйця	Нагрівання води	14 - 15	6 - 8	X	✓	✓
	Яєчня	Стір-фрай	10 - 13	8 - 10			
	Млинці	Розігрів пательні	6 - 11	5 - 6			
Соуси, креми й десерти	Томатні соуси	Нагрівання соусів	4 - 6	2 - 4	X	✓	X
	Плавлений сир	Розтоплювання	6 - 11	2 - 5			
	Вершки й заварний крем	Нагрівання крему	4 - 6	2 - 4			
	Розтоплений шоколад	Розтоплювання	1 - 2	1			
	Вершкове масло	Розтоплювання	1 - 3	1 - 3			

2.3 ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЗА ДОПОМОГОЮ ЗАСТОСУНКУ

Preci Probe як термометр (Доступно залежно від моделі)

Встановіть у застосунку hOn цільову температуру, яку потрібно досягти, вставте Preci Probe у продукт або за допомогою аксесуара занурте його в рідину, і ви зможете спостерігати в застосунку, як температура підвищується до досягнення заданого значення.
Це допоможе вам точно підтримувати необхідну температуру для будь-яких видів продуктів.
Цю функцію не можна використовувати під час роботи функції Assisted Cooking.

Допоміжне приготування: функція “Cook with me”

Виберіть у застосунку hOn рецепт або спеціальну програму, дотримуйтесь покрокових інструкцій приготування, після чого варильна поверхня автоматично встановить параметри для обраного способу приготування.

Sous Vide

Спосіб приготування, за якого продукт поміщається у вакуумний пакет і готується у водяній бані за низької температури.
Продукти, приготовані таким способом, будуть більш соковитими та ніжними, а також збережуть свої поживні властивості, що робить їх кориснішими та смачнішими.

Гриль

Виберіть категорію продукту в застосунку hOn, оберіть цей спосіб приготування, і індукційна варильна поверхня автоматично нагріє гриль до потрібної температури за заздалегідь визначений час.

Повільне тушкування

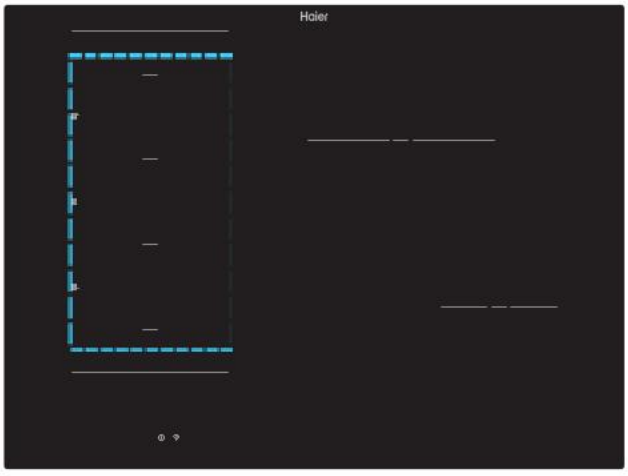
Функція повільного тушкування ідеально підходить для приготування соусів, рагу, тушкованих страв та всіх рецептів із заздалегідь визначеним середнім або тривалим часом приготування.

Приготування на парі

За допомогою функції приготування на парі ви можете готувати такі продукти, як овочі, м’ясо або риба, у посуді, оснащеному кошиком для приготування на парі. Приготування на парі відбувається швидше, ніж варіння, оскільки продукти не занурюються у рідину, втрачають менше поживних речовин і зберігають вищий вміст вітамінів, що покращує смак і структуру страви, роблячи її більш щільною та приємною.
За потреби зверніться до авторизованого сервісного центру.

2.4 БІОНІЧНИЙ СЕНСОР

Ці сенсори доступні для вдосконалених способів приготування: Кип'ятіння, Гриль, Смаження на пательні та Смаження у фритюрі. Усі вони доступні в розділі Everyday Cooking (застосунок hOn) та для вибраних зон нагрівання.



Інструкції з використання

• Ефективність приготування може відрізнятися залежно від якості посуду: див. пункт Оптимальний діаметр дна посуду становить 18 см.

• Посуд необхідно розміщувати по центру зони нагрівання та не переміщувати під час початкової фази приготування (фази попереднього нагрівання).

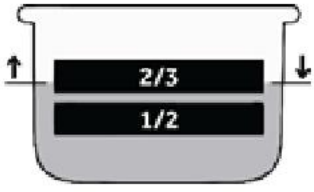
• Функцію слід запускати лише тоді, коли варильна поверхня холодна.

• Одночасно можна використовувати лише одну таку функцію.

2.4.1 Сенсор кип'ятіння

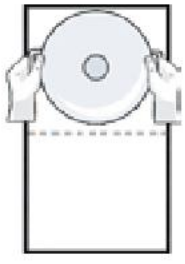
Ця функція значно спрощує процес кип'ятіння, усуваючи необхідність постійного контролю або ручного регулювання. Сенсор кип'ятіння контролює процес приготування та автоматично знижує потужність до режиму слабкого кипіння після досягнення точки кипіння.

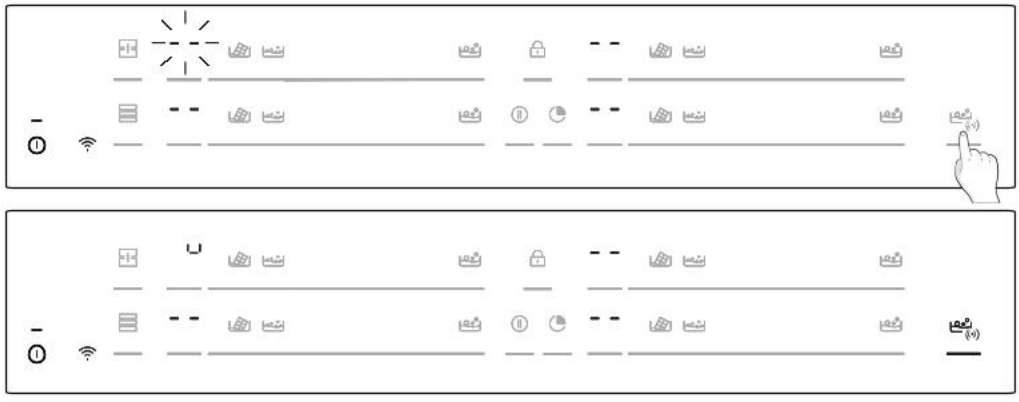
• Наповніть каструлю холодною водою від ½ до 2/3 її об'єму.



• Поставте каструлю на варильну поверхню та виберіть зону нагрівання.

• Потім натисніть значок сенсора кип'ятіння.





• Після досягнення точки кипіння варильна поверхня подає один звуковий сигнал і автоматично знижує потужність до рівня підтримання кипіння. Цей рівень можна регулювати вручну.





2.4.2 Сенсор грилю, смаження на сковороді та глибокого смаження

• Ці функції доступні лише з розділу Everyday Cooking (додаток hOn)

• Для грилю та смаження на сковороді рекомендується використовувати порожній посуд перед активацією функції.

• Для фритюра рекомендується наповнити посуд 1,5 літра олії (приблизно 5 см глибини олії) перед активацією функції. Олія має бути при температурі навколишнього середовища.

3. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ
3.1 ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін служби вашого приладу.
- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання;
- Завжди використовуйте посуд із чистим дном;
- Подряпини на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні;
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатний для поверхні варильної поверхні;
- Використовуйте спеціальний скребок для скла.

3.2. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком очищення переконайтеся, що всі зони нагрівання вимкнені. Завжди пам'ятайте про необхідність
дотримуватися рекомендованих інструкцій з очищення та уникати використання абразивних засобів, які можуть пошкодити поверхню варильної панелі.

a) ЖИРОВІ ЗАБРУДНЕННЯ

Ця процедура рекомендується для таких випадків, як бризки, що виникають під час смаження або приготування м'яса на грилі.
- Дайте варильній поверхні охолонути.
- Видаліть надлишки рідини навколо посуду за допомогою кухонного паперу, а потім приберіть посуд.
- Очистіть поверхню для приготування їжі тканиною та мийним розчином.
- За потреби повторно очистіть варильну поверхню, використовуючи гарячу воду та засіб для очищення скла індукційних варильних поверхонь.

b) ЗАБРУДНЕННЯ ЦУКРОМ

Ця процедура рекомендується для продуктів із високим вмістом цукру, які необхідно видаляти якомога швидше, щоб запобігти пошкодженню поверхні варильної панелі (сиропи, джеми або варення).
- Поки варильна поверхня ще тепла, видаліть надлишки рідини навколо посуду за допомогою кухонного паперу, а потім приберіть посуд.
- За потреби рекомендується використовувати скребок під гострим кутом для видалення залишків забруднення.
- Очистіть поверхню для приготування їжі мийним розчином і висушіть її кухонним папером.
- За потреби повторно очистіть варильну поверхню, використовуючи гарячу воду та засіб для очищення скла індукційних варильних поверхонь.

c) ЗАБРУДНЕННЯ КРОХМАЛЕМ

Ця процедура очищення рекомендується для таких продуктів: макаронні вироби, рис і картопля.
- Видаліть надлишки рідини навколо посуду за допомогою кухонного паперу, а потім приберіть посуд.
- Дайте варильній поверхні охолонути.
- Використовуйте вологу тканину, щоб зволожити залишки крохмалю. Залиште на кілька хвилин.
- Очистіть поверхню для приготування їжі тканиною та мийним розчином.
- Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою тканиною.
- За потреби повторно очистіть варильну поверхню, використовуючи гарячу воду та засіб для очищення скла індукційних варильних поверхонь.

ПРИМІТКА: Ці інструкції також слід застосовувати для: водяних кілець, вапняних відкладень у вигляді кілець, жирових плям.

d) БЛИСКУЧЕ МЕТАЛЕВЕ ЗНЕБАРВЛЕННЯ

Використовуйте розчин води з оцтом і очистіть скляну поверхню за допомогою тканини.

4. ВІДОБРАЖЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ПЕРЕВІРКА

4.1 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційну плиту не можна увімкнути.	Немає живлення.	Переконайтеся, що індукційна плита підключена до блоку живлення. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому домі або районі. Якщо проблема не залишиться, зателефонуйте кваліфікованому техніку.
Сенсорне керування не реагує.	Керування заблоковане.	Розблокуйте керування, переглянувши розділ “Як працює продукт”.
Сенсорне керування складно керувати.	Можливо, на керуванні залишилися водяні залишки, або ви не тиснете на кнопки правильно.	Переконайтеся, що зона керування сенсором суха і використовуйте правильний тиск при дотику до керування.
Скло дряпається.	Посуд з грубими краями. Використовується невідповідний, абразивний гніщувальник або засоби для прибирання.	Використовуйте посуд з плоским і гладким основою. Дивіться розділи «Вибір правильного посуду» та «Догляд і прибирання».
Деякі сковорідки видають потріскування або клацання.	Це може бути спричинено конструкцією вашого посуду (шари різних металів по-різному вібрують).	Це нормально для кухонного посуду і не свідчить про несправність.
Індукційна плита видає низький гул при використанні на високому нагріві.	Це спричинено технологією індукційного приготування.	Це нормально для кухонного посуду і не свідчить про несправність.
Шум вентилятора йде від індукційної плити.	Вентилятор охолодження, вбудований у вашу індукційну плиту, увімкнений, щоб запобігти перегріву електроніки. Він може працювати навіть після того, як ви вимкнули індукційну плиту.	Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення на індукційній плиті біля стіни, поки вентилятор працює.
Сковорідки не нагріваються, і на екрані з’являється літера U.	Індукційна плита не може виявити сковорідку, оскільки вона не підходить для індукційного приготування. Індукційна плита не може виявити сковорідку, оскільки вона занадто мала для зони приготування або неправильно розташована по центру.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Поставте сковорідку по центру і переконайтеся, що її основа відповідає розміру зони приготування.
Індукційна плита або зона приготування несподівано вимкнулася, лунає тон, і з’являється код помилки.	Технічна несправність.	Будь ласка, запишіть помилки та цифри, вимкніть живлення на індукційній плиті біля стіни та зв’яжіться з кваліфікованим техніком.

На дисплеї з’являється попередження про d0	Натискання двох кнопок одночасно, краплі води або пил на склі	Переконайтеся, що жодна кнопка не натискається одночасно, і почистіть плиту, щоб видалити залишки води чи пилу.
Функцію кипіння не можна активувати.	Зона приготування їжі ще гаряча.	Перевірте, чи видно символ H. Якщо так, дочекайтеся, поки символ зникне, перш ніж продовжувати.
Функція повної зони / Варікука постійно вимикається.	1. Два або більше каструль використовуються одночасно / в одній зоні приготування. 2. Ви занадто швидко пересуваєте горщик між секціями.	1. Зніміть усі каструлі, крім одного. 2. Рухайте каструлю повільно.
Тріскування або клацання	Дизайн вашого посуду: різні шари металу можуть вібрувати по-різному.	Жодних дій не потрібно. Це нормально для посуду.
Дзижчання	Індукційна технологія — це відбувається під час приготування їжі на високих потужностях.	Жодних дій не потрібно. Нижчі рівні потужності створюють менше звуку.
Гудіння	Вбудований вентилятор активується.	Жодних дій не потрібно. Вентилятор автоматично зупиниться, коли плита охолодиться.
Високий свист	Кілька зон приготування працюють на максимальній потужності одночасно.	Жодних дій не потрібно. Нижчі рівні потужності створюють менше звуку.
Гучний свист	Посуд порожній.	Наповніть посуд водою або їжею.
Індукційна плита або зона приготування несподівано вимкнулася, лунає тон, і з’являється код помилки.	Перегрів.	Вимкніть плиту і зніміть усі сковорідки зі скляної поверхні на 10 хвилин. Будь ласка, перевірте, якщо: сковорідки були порожні під час приготування; є будь-які перешкоди на нижчій області продукту; якщо продукт вимкнули через відключення електроенергії, навіть тимчасово; Якщо проблема залишиться, зателефонуйте кваліфікованому техніку.

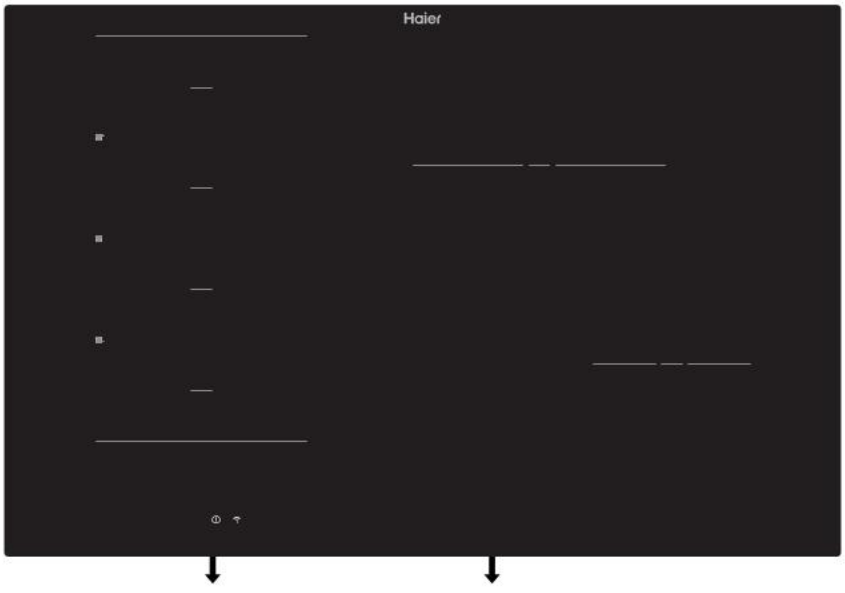
4.1.2 КОДИ ПОМИЛОК

КОД ПОМИЛКИ	ДЕ ПОКАЗАНО		ДІЇ
E0			Зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот		
E1			Зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот		
E2			Зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот		
E3			Зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот		
E4	Ліворуч	Праворуч	Перевірте мережевий кабель і автоматичний вимикач, перевірте напругу в мережі живлення Якщо нормально, зателефонуйте ASA
E5			Чекайте на охолодження, чистіть і/або знімайте Іноземні тіла, якщо гаразд, зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот		
E6	Ззаду ліворуч	Задній правий фланг	Перевірте вимоги до встановлення через інструкцію користувача Якщо гаразд, зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот	Передній правий поворот	
E7	Ззаду ліворуч	Задній правий фланг	Зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот	Передній правий поворот	
E8	Ззаду ліворуч	Задній правий фланг	Перевірте вимоги до встановлення через інструкцію користувача, якщо гаразд, зателефонуйте ASA
	Передній лівий поворот	Передній правий поворот	
E9			Обадете се на ASA
	Передній лівий поворот		

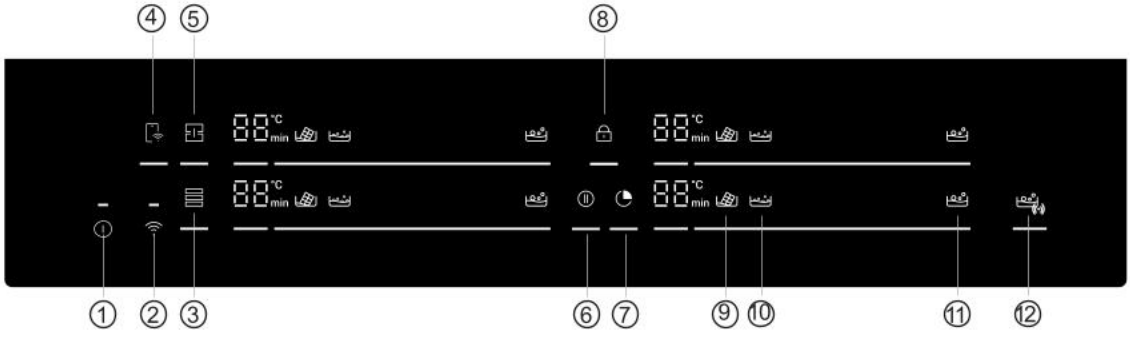
*ASA = Сервісний центр

5. ПРЕДСТАВЛЕННЯ ПРОДУКТУ

5.1 ВИГЛЯД ПРИЛАДУ ЗВЕРХУ



5.2. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



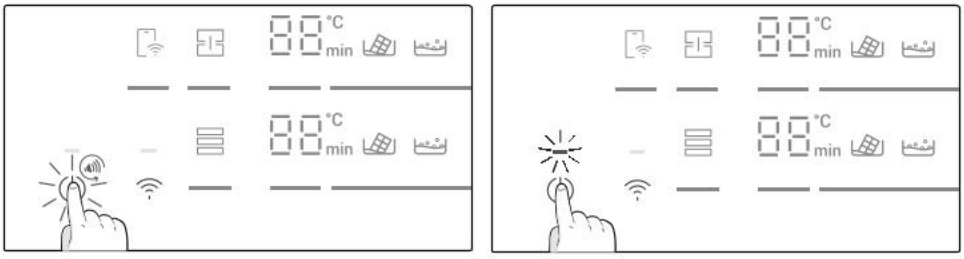
1. УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО
2. Wi-Fi
3. Варикук/Slidecook
4. Дистанційне керування
5. Повна зона
6. Пауза
7. Таймер
8. Дитячий замок
9. Плавлення
10. Варіння
11. Варіння
12. Датчик кипіння (*лише за наявності)

ПРИМІТКА: Зображення інтерфейсу користувача, показані в наступних розділах, можуть трохи відрізнятися від тих наведено вище; однак загальна функціональність і використання продукту залишаються незмінними.

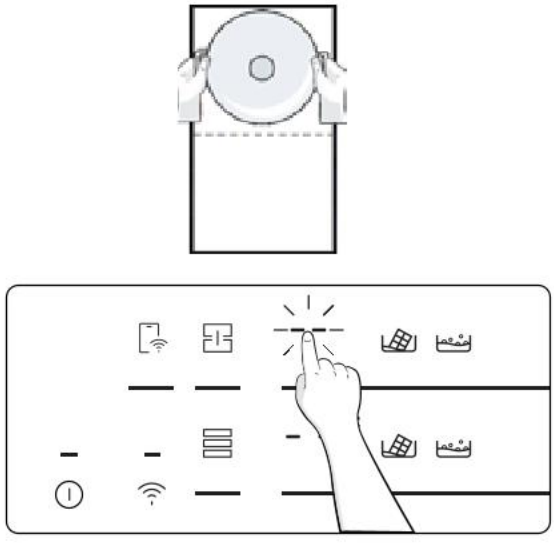
6. РОБОТА ПРОДУКТУ

6.1 ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

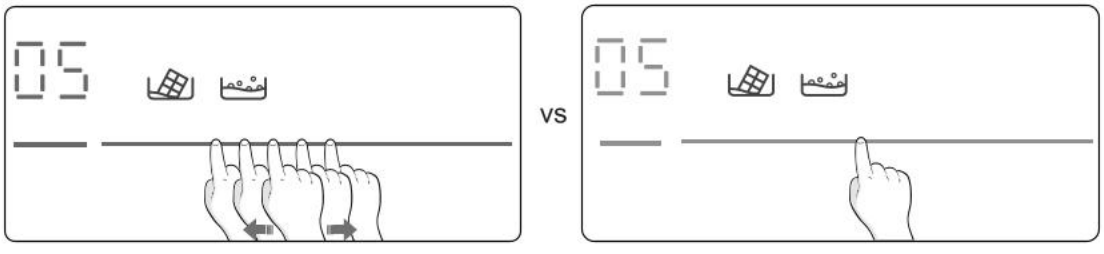
ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПЛИТИ



ВИБЕРІТЬ ЗОНУ ПРИГОТУВАННЯ



ВСТАНОВИ РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ



Користувач може змінювати рівень потужності під час приготування, повторюючи той самий процес. Цифри будуть Покажіть встановлений рівень сили: Кожна зона приготування має різну кількість рівнів енергії від 1 (мінімум) до 15 (максимум). Кожен рівень має автоматичне вимкнення, яке може варіюватися від 1 години до 8 годин.

Час рівня енергії (година)

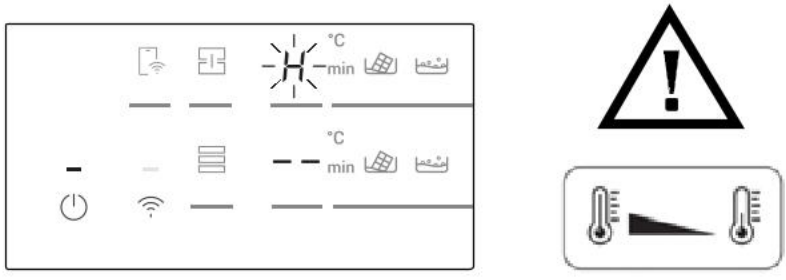
Power level Time (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min level 14

Melting , Simmering , Boiling можна вибрати, прокрутивши повзунок відповідно до відповідних іконок.

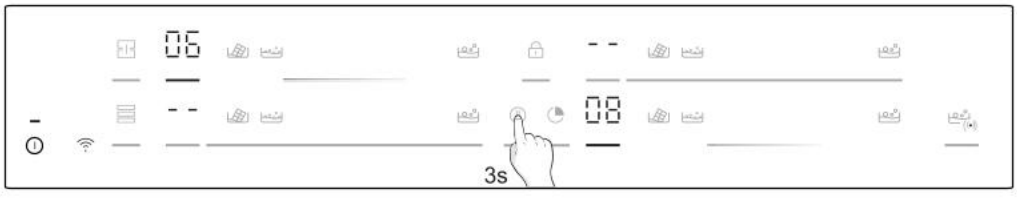
УВАГА: після увімкнення плити або завершення приготування, якщо тоді немає живлення Рівень встановлюється за одну хвилину, хоб вимикається.

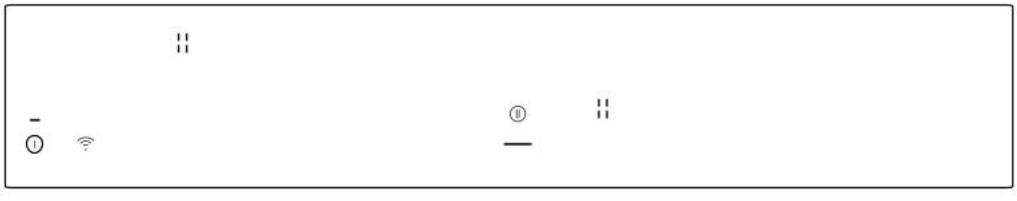
Якщо на екрані з'являється іконка , це означає, що:
- Каструля не розташована у вибраній зоні приготування;
- Сковорідка неправильно розташована/зовсім не розміщена на плиті;
- Горщик не підходить для індукції;
- Розміри горщика менші за мінімальний діаметр горщика, запитаний у вибраній зоні.
- Якщо відповідна каструля не встановлена протягом 1 хвилини, зона приготування вимикається

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО СПЕКУ В ЗОНІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ

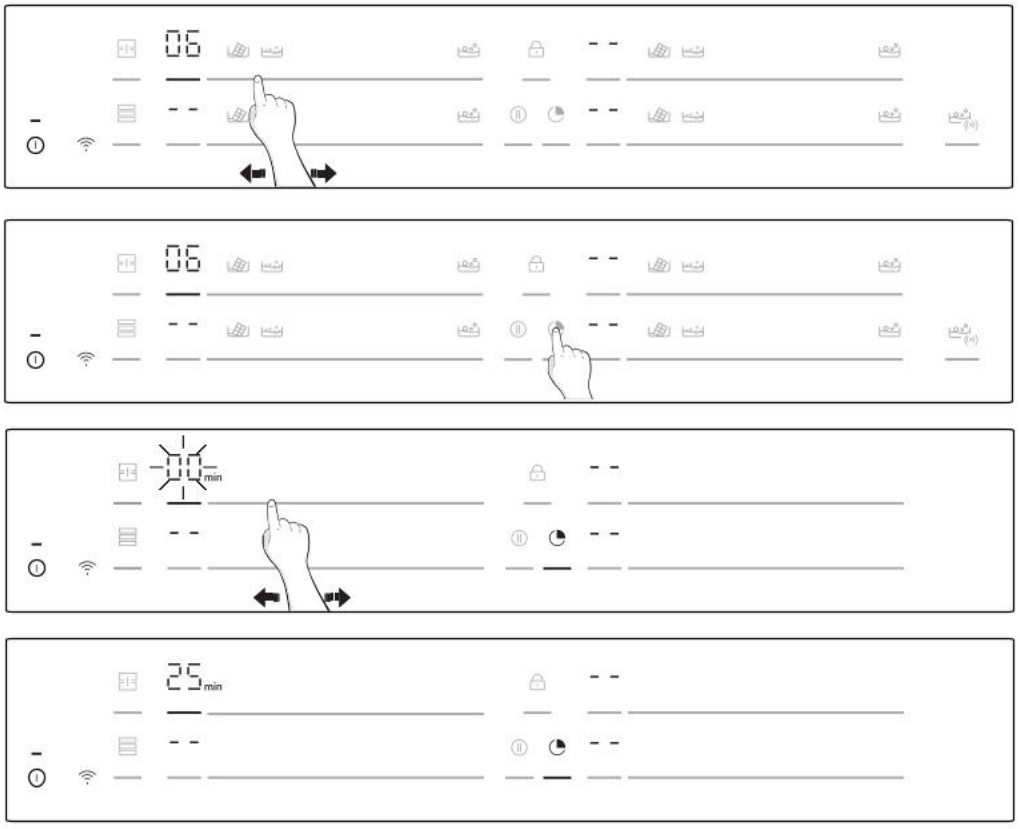




УВАГА: При вході в режим паузи всі елементи, крім ВКЛ/ВИМКНЕНОГО, вимкнені.
Таким чином, індукційну плиту завжди можна вимкнути за допомогою регулятора ВКЛ/ВИМКНЕННЯ на випадок надзвичайної ситуації.

ВСТАНОВЛЕНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Коли мине час, вибрана зона приготування буде вимкнена.

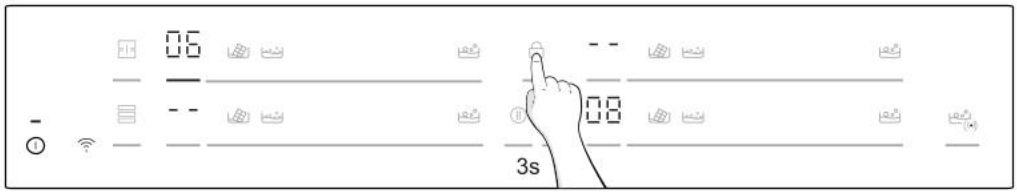


ПРИПИНИ ГОТУВАТИ

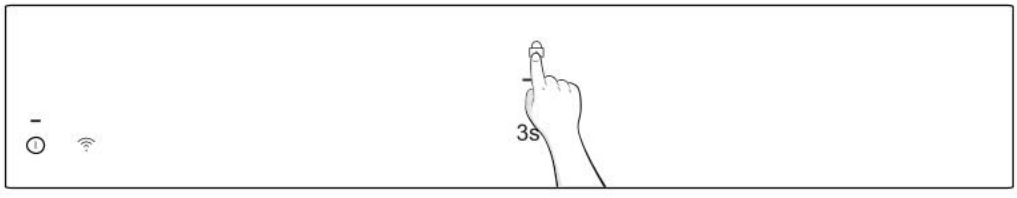


КЛЮЧ-ЗАМОК

ON



OFF

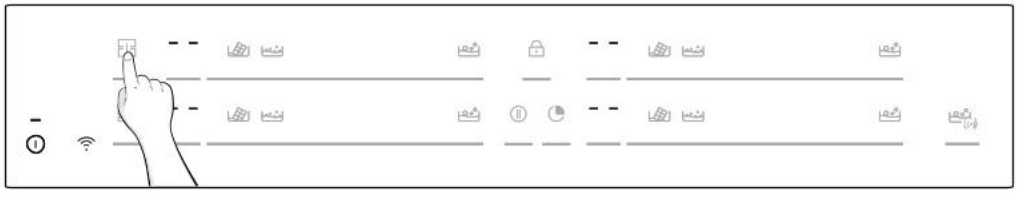


ПРИМІТКА: Якщо плита вимкнена під час активного дитячого блокування, екран залишатиметься заблокованим, коли
Плита знову вмикається.

FULL ZONE

Full Zone — це зона приготування, утворена шляхом об'єднання кількох зон нагрівання, розташованих спереду та ззаду, в одну вертикальну зону. Посуд слід розміщувати відповідно до вказівок у розділі « Розміри та розташування».

ON



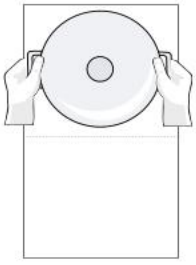
OFF

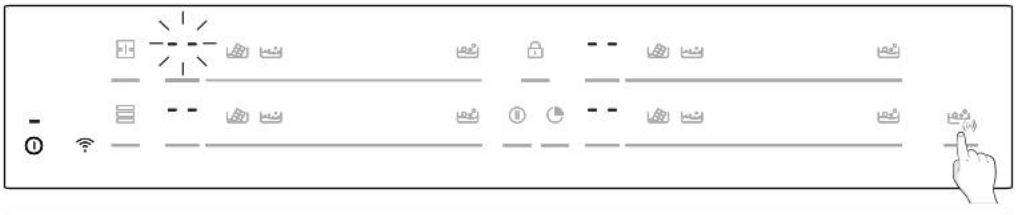




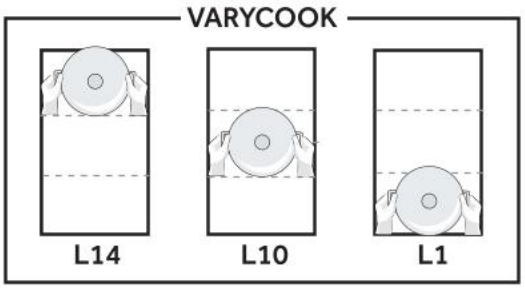
ЗОНА VARYCOOK / ЗОНА SLIDECOOK

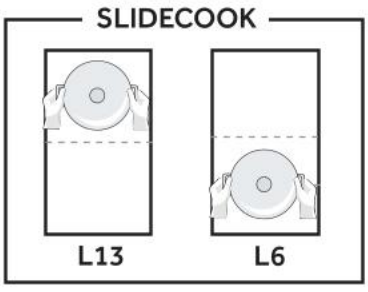
Ця функція використовується для заздалегідь встановлення фіксованих рівнів потужності в різних зонах відповідно до положення каструля: VARYCOOK високий (л.14), середній (л.10), низький (л.1). СЛАЙДКУК високий (л.13), низький (л.6). Для мінімального діаметра каструлі, що працює з цією функцією, див. у середню позицію прямокутної області, показану в таблиці в розділі «Розмір і розташування».”



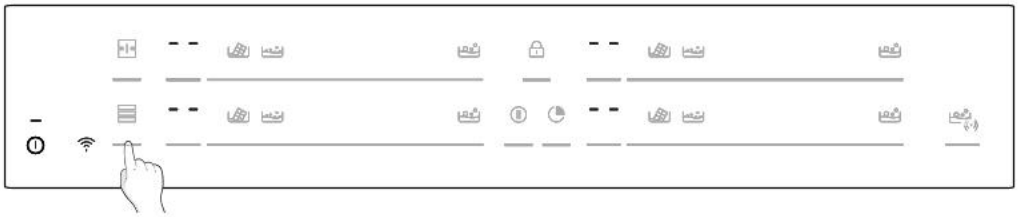








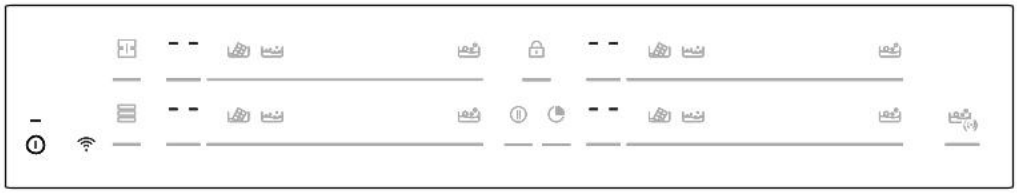
ON





OFF



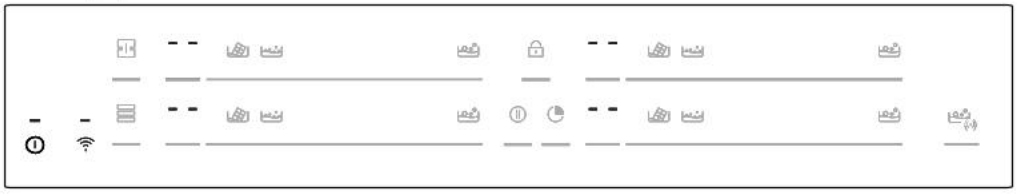


6.2 ПІДКЛЮЧЕННЯ

6.2.1. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

УВІМКНУТИ WI-FI





ВИМКНУТИ WI-FI

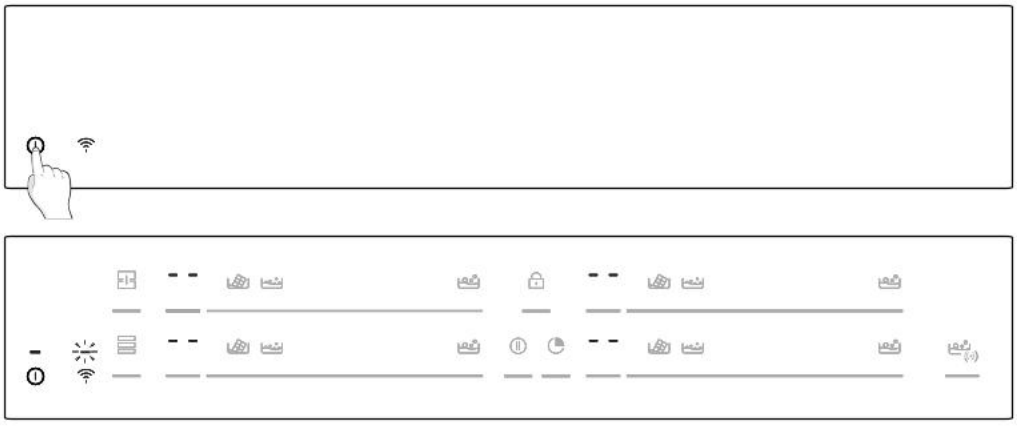




СКИДАННЯ НАЛАШТУВАНЬ WI-FI



6.2.2 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЗАСТОСУНКУ hOn
ШВИДКЕ СПОЛУЧЕННЯ



Дотримуйтесь інструкцій у застосунку.

Реєстрація нового користувача

1



Натисніть “Зареєструватися”.

2



Ви можете зареєструватися через облікові записи соціальних мереж або створити обліковий запис за допомогою електронної пошти.

Налаштування швидкого сполучення



Виберіть “Додати прилад”



Надайте дозвіл на доступ до вашого місцезнаходження



Виберіть Варильна поверхня у категорії приладів



Увімкніть прилад; якщо він уже ввімкнений, вимкніть його та знову увімкніть

5

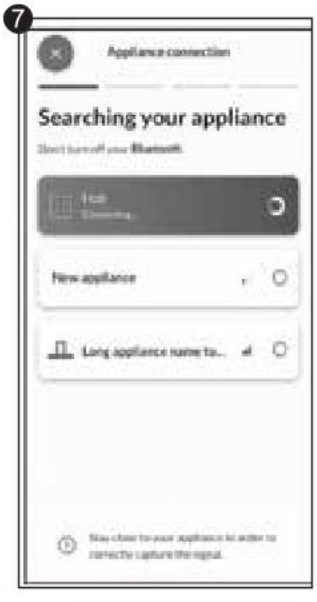


Після ввімкнення застосунок hOn розпочне пошук вашого приладу

6

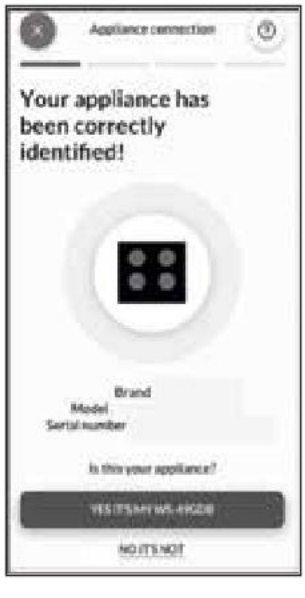


7



Виберіть ваш прилад, натисніть «Підключити» та зачекайте кілька секунд

Вашу варильну поверхню буде знайдено, і ви зможете переглядати та налаштовувати функції/ рецепти через hOn



Summary

631 Safety information

638 Disposal & declaration of conformity

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

1.1.2. Use in Accordance With The Intended Use

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

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

• Only use the hob for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

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.

• If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator must be put 20 mm below the bottom part of the hob.

When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm.

• Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements.

• If a watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture.

• The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C .

• WARNING: Before connecting the hob to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the hob to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.
• 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.
• The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).

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 HOB IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the hob and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This is not applicable in case of switching-off the operation by means of the devices covered by EN 50615.

• 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.

• 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.

• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

• 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 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.
• After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

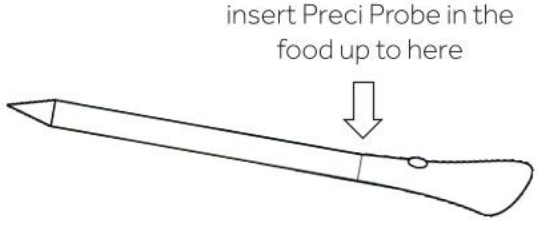
1.5 WARNINGS Wireless Temperature Probe (available depending on the model)

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

• Do not use Preci Probe in another appliance except for the built-in hob.

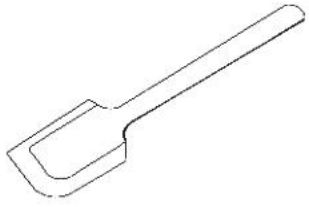
• DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.

• It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



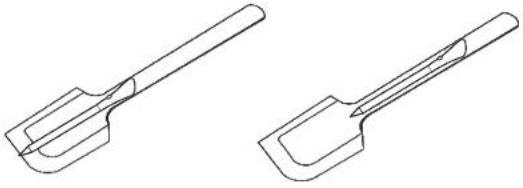
• Do not use Preci Probe in a microwave oven.
• Do not expose the metal part of Preci Probe to the heat generated by the appliance.
• Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
• This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
• The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
• Clean the Preci Probe before the use.
• Preci 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 as soon as possible, wearing gloves, to avoid damage to the probe.

LADLE



Use the ladle with the probe to stir food.
• Clean the ladle before th first use.
• Do not use the ladle on an open flame.
• Do not cut the ladle.
• Do not put the ladle in direct contact with the hot accessible parts of the hob.
• Tolerated temperature +220 C

Position 1 Position 2



*available depending on the model

2.ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

2.1 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.

2.2 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 he same function as the purchased appliance.

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Standby mode	0,5 W	20 min

Sommario

640 Informazioni per la sicurezza

645 Protezione dell'ambiente e smaltimento

832 Installazione

BENVENUTI

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

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

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

1.1. AVVERTENZE GENERALI

• Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'elettrodomestico.

• AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

• In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

• AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

• AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.1.1. Limiti d'uso

• Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se hanno appreso come utilizzarlo.

• Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.

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

1.1.2. Utilizzare in conformità all'uso previsto

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

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

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

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

1.2. INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

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

1.3. AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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

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

1.4. USO E MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

• Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.

• Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.

• I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

• Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini. Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

• Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.

• Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.

• Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.

• Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.

• Non utilizzare adattatori per pentole.

• ATTENZIONE: quando una o più zone di cottura si spengono, la presenza di calore residuo viene indicata da una spia sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo H. Se questo simbolo è acceso, fare attenzione a non toccare il piano cottura, altrimenti si corre il rischio di ustioni.

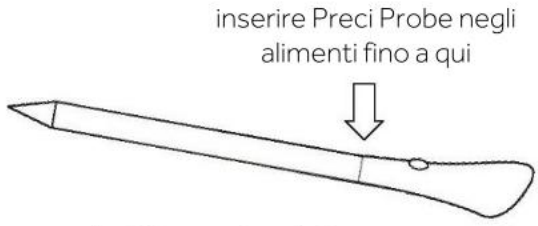
1.5. AVVERTENZE Sonda di temperatura wireless

(disponibile a seconda del modello)

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

• NON TOCCARE Preci Probe A MANI NUDE SUBITO DOPO LA COTTURA. Indossare sempre guanti da forno per rimuovere Preci Probe dagli alimenti dopo la cottura.

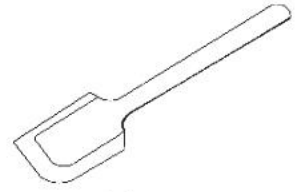
• Durante la cottura è necessario INSERIRE COMPLETAMENTE negli alimenti la barra metallica della sonda Preci Probe fino al BORDO in ceramica NERA.



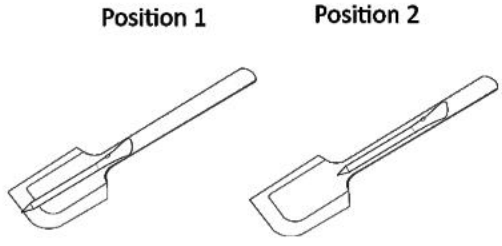
- Non utilizzare la sonda Heat Feel Sensor in forni a microonde.
- La sonda Heat Feel Sensor può essere pulita e lavata ma non può essere immersa a lungo in acqua.
- Il presente prodotto non deve essere utilizzato da persone di età pari o inferiore a 12 anni.
- Il fornitore declina ogni responsabilità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

MESTOLO

Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.



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



*Disponibile a seconda del modello

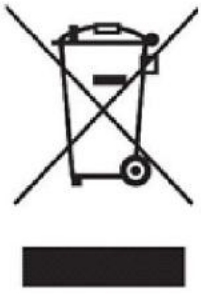
2. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

2.1. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

2.2. GESTIONE DEI RIFIUTI E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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



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

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

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

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.

Condizione	Consumo energetico	Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione
Modalità standby	0,5 W	20 min

Table des matières

647 **Informations sur la sécurité**

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

832 **Installation**

BIENVENUE

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

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

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

1.1.1. Limites d'utilisation

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
• Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant. Avant d'utiliser cet appareil, il faut s'assurer que les implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.1.2. Utilisation conforme à l'usage prévu

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

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

• N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
• N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

1.2. INSTALLATION

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
• Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
• Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
• Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien afin d'éviter tout risque de blessure ou de coupure.
• Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
• Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

1.3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

• Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion totale de l'alimentation électrique pour tous les pôles dans des conditions de surtension de catégorie III. Les moyens de débranchement doivent être conformes aux règles de câblage.
• AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.

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

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

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

1.4. UTILISATION ET MAINTENANCE

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

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

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

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

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

• N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.

• Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.

• Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants. Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

• La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants. Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

• Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.

• Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.

• N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.

• N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.

• N'utilisez pas d'adaptateurs pour les récipients de cuisson.

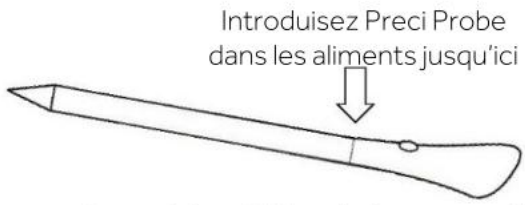
• AVERTISSEMENT : lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont arrêtées, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le biais du symbole H. Lorsque ce symbole est activé, veillez à ne pas toucher la plaque de cuisson, car vous risqueriez de vous brûler.

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

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

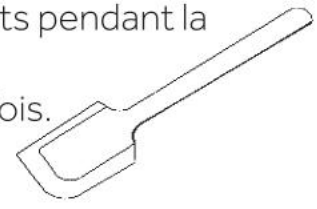
• NE TOUCHEZ PAS Preci Probe À MAINS NUES JUSTE APRÈS LA CUISSON. Portez toujours des maniques pour retirer Preci Probe des aliments après la cuisson.

• Il est nécessaire d'INSÉRER INTÉGRALEMENT la tige métallique de Preci Probe dans les aliments jusqu'au BORD NOIR en céramique pendant la cuisson.

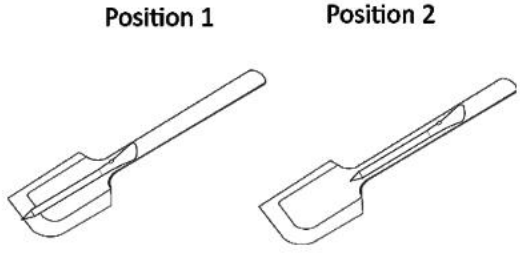


• N'utilisez pas le capteur Heat Feel dans un four à micro-ondes.
• Le capteur Heat Feel peut être nettoyé et lavé mais ne le plongez pas trop longtemps dans l'eau.
• Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants de moins de 12 ans.
• Le fournisseur ne pourra être tenu pour responsable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

LOUCHE



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



*Disponible selon le modèle

2. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

2.1. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

2.2. GESTION DES DÉCHETS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

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

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

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



Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'électricité	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode veille	0,5 W	20 min

Zusammenfassung

654 Sicherheitsinformationen

659 Umweltschutz und Entsorgung

832 Installation

WILLKOMMEN

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

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

SICHERHEITSINFORMATIONEN

1.1. ALLGEMEINE WARNUNGEN

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

1.1.1. Nutzungsbeschränkungen

• Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung dieses Geräts, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

1.1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- landwirtschaftliche Betriebe,
- für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen und ähnlichen Unterkünften,
- Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.
• Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
• Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.

1.2. INSTALLATION

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

1.3. ELEKTRISCHE WARNUNGEN

• Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung für alle Pole unter Überspannungskategorie III gewährleistet. Die Mittel zur Trennung der Stromversorgung müssen den Vorschriften entsprechen.

• WARNUNG: Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise über einen Timer, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
• Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
• Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
• Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

1.4. NUTZUNG UND WARTUNG

• WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren. Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts.
• WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
• VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden.
Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
• Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
• Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des
Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
• Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein.
Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

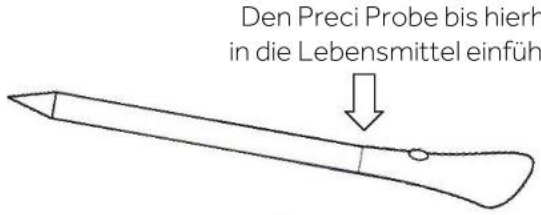
• Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
• Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
• Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
• Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
• Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
• Verwenden Sie keine Adapter für Kochgefäße.
• WARNUNG: Wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein optisches Signal auf der entsprechenden Zonenanzeige angezeigt, und zwar durch das Symbol H. Wenn dieses Symbol aktiviert ist, achten Sie darauf, das Kochfeld nicht zu berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr.

1.5. Warnhinweise für den kabellosen Temperaturfühler

(je nach Modell verfügbar)

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

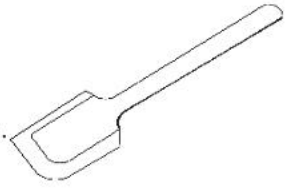
• Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
• Der Preci Probe-Temperaturfühler aus Metall muss VOLLSTÄNDIG bis zum SCHWARZEN Keramikrand in das Gargut EINGEFÜHRT werden.



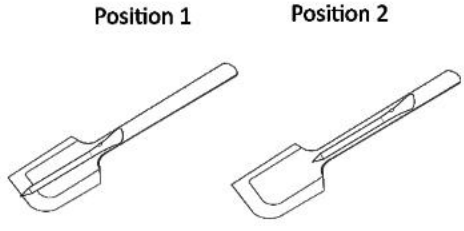
• Verwenden Sie den Heat Feel-Sensor nicht in einem Mikrowellenherd.
• Der Heat Feel-Sensor kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
• Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
• Der Hersteller übernimmt keine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

SCHÖPFKELLE

Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.



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



* Je nach Modell verfügbar

2. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

2.1. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Empfehlungen zum Erhalt der besten Ergebnisse:
Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.
Wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen.
Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer minimalen Menge Wasser, um die Kochzeit zu verkürzen.
Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um den Energieverbrauch und die Kochzeit weiter zu reduzieren.
Stellen Sie den Topf in die Mitte der umrandeten Kochzone des Kochfeldes.

2.2. ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

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



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

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

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

Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission.

Zustand	Energieverbrauch	Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Zustand übergeht
Bereitschaftszustand	0,5 W	20 min

Índice

661 Información de seguridad

666 Eliminación y protección del medio ambiente

832 Instalación

BIENVENIDO/A

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

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

• Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.

• ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

• NUNCA intente extinguir un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.

• ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

• ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

1.1.1. Limitaciones de uso

• Este electrodoméstico no está pensado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.

• En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.

• Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante. Antes de utilizar este aparato asegúrese de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

1.1.2. Utilización conforme al uso previsto

• Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:

- Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Fincas agrícolas.
- El uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".

• Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

• Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.

1.2. INSTALACIÓN

• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.

• Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.

• Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

• Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él para evitar riesgos que puedan provocar lesiones o cortes.

• Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.

• En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3. ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

• Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión total de la fuente de alimentación para todos los polos en condiciones de sobretensión de categoría III. Los medios de desconexión deben ser conformes a las normas de escritura.

• ADVERTENCIA: Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
• El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
• Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
• El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.4. USO Y MANTENIMIENTO

• ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
• ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio.
• PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
• No se debe colocar nunca sobre el aparatomateriales productos combustibles.
• No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
• No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
• No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
• Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

• La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

• No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos
(p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.

• No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.

• No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.

• No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.

• No utilice adaptadores para recipientes de cocción.

• ADVERTENCIA: cuando una o más zonas de cocción se apagan, la presencia de calor residual se indica mediante una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo H. Cuando este símbolo esté activo, tenga cuidado de no tocar la placa de cocción, ya que podría sufrir quemaduras.

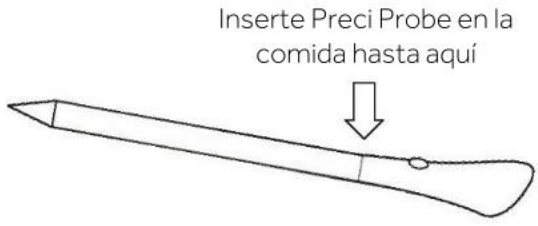
1.5. ADVERTENCIAS para sonda de temperatura inalámbrica

(disponible según el modelo)

Este producto es exclusivo para placas de cocción. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.

• NO TOQUE Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar Preci Probe de la comida después de cocinar.

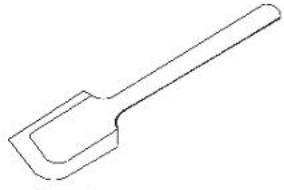
• Es necesario INTRODUCIR COMPLETAMENTE la barra de metal del termómetro Preci Probe en el alimento hasta el BORDE cerámico NEGRO durante la cocción.



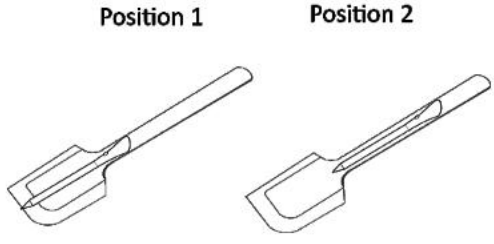
- No utilice el sensor Heat Feel en un horno microondas.
- El sensor Heat Feel se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por el sensor Heat Feel debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie el sensor Heat Feel antes de utilizarlo.
- El termómetro puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura del sensor Heat Feel excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar el sensor Heat Feel del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

CUCHARÓN

Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.



- Limpie el cucharón antes del primer uso.
- No utilice el cucharón sobre una llama abierta.
- No corte el cucharón.
- No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la placa.
- Temperatura tolerada: +220 °C



*Disponible según el modelo

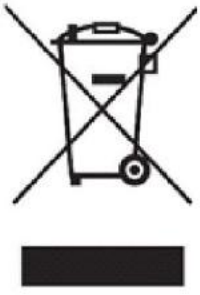
2. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

2.1. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Recomendaciones para obtener mejores resultados:
Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.
Utilice sólo ollas y sartenes con fondo plano.
En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción.
Cocine las verduras, patatas, etc. con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.
Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
Coloque la olla en el centro de la zona de cocción perfilada de la placa.

2.2. GESTIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).



Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los aparatos eléctricos y electrónicos no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:
• Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
• Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Condición	Consumo eléctrico	Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición
Modo de espera	0,5 W	20 min

Σύνοψη

668 Πληροφορίες ασφάλειας

673 Διάθεση και δήλωση συμμόρφωσης

832 Εγκατάσταση

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ

• Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
• ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

1.1.1 Περιορισμοί χρήσης

• Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
• Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
• Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας. Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

1.1.2. Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

• Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας·
- αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες·
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου·
- σε εγκαταστάσεις διαμονής με πρωϊνό και ημιδιαμονής.

• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.

• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.

1.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

• Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.

• Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.

• Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.

• Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν, ώστε να αποτραπεί κάποιος κίνδυνος, που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό ή κοψίματα.

• Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.

• Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.

1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

• Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, για όλους τους πόλους υπό συνθήκες υπέρτασης της κατηγορίας III. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι σύμφωνα με τους αναγραφόμενους κανόνες.

• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που προκαλείται από την τυχαία επαναφορά της συσκευής θερμικής διακοπής, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από εξωτερική συσκευή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.

• Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

• Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

• Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.4 ΧΡΉΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.

• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.

• ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

• Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.

• Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν.

• Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.

• Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.

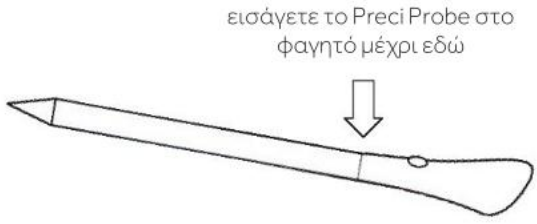
• Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

• Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά. Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.
• Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
• Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
• Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.
• Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επαγωγική εστία.
• Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς για μαγειρικά σκεύη.
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: όταν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος σβήνουν, η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας υποδεικνύεται με οπτικό σήμα στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης, μέσω του συμβόλου H. Όταν αυτό το σύμβολο είναι ενεργό, προσέξτε να μην αγγίζετε τις εστίες, γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

1.5 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας
(διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές με εστίες. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

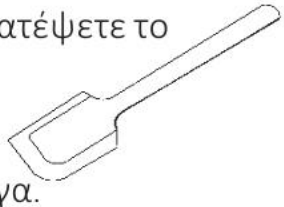
• ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Preci Probe έως το ΜΑΥΡΟ κεραμικό ΑΚΡΟ της.



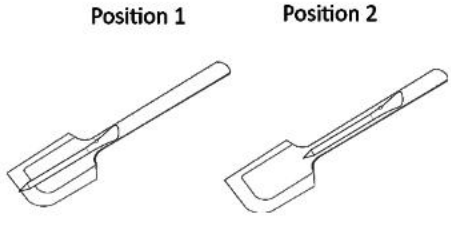
- Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Heat Feel Sensor λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίστε τον Heat Feel Sensor πριν από τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10°C έως 100°C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό τμήμα μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Heat Feel Sensor υπερβεί τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και ο αισθητήρας θερμότητας πρέπει να αφαιρεθεί από τον φούρνο το συντομότερο δυνατό με γάντια, για να αποφευχθεί βλάβη στον αισθητήρα.

ΚΟΥΤΑΛΑ

Χρησιμοποιήστε την κουτάλα με τον αισθητήρα για να ανακατέψετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



- Καθαρίστε την κουτάλα πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουτάλα πάνω από ανοιχτή φλόγα.
- Μην κόβετε την κουτάλα.
- Μην φέρνετε την κουτάλα σε άμεση επαφή με τα ελεύθερα θερμαινόμενα μέρη της εστίας.
- Ανεκτή θερμοκρασία +220°C



*διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο

2. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

2.1. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματα.
Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με διάμετρο πυθμένα ίση με εκείνη της ζώνης μαγειρέματος.
Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πυθμένες.
Όπου είναι δυνατόν, διατηρείτε το καπάκι στα σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κ.λπ. με ελάχιστη ποσότητα νερού για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, καθώς μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος του περιγράμματος της εστίας.

2.2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).



Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλα ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής.

Κατάσταση	Κατανάλωση ισχύος	Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση
Κατάσταση αναμονής	0,5 W	20 min

Samenvatting

675 **Veiligheidsinformatie**

680 **Milieubescherming en verwijdering**

832 **Installatie**

WELKOM

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

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

VEILIGHEIDSINFORMATIE

1.1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

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

1.1.1. Gebruiksbeperkingen

• Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
• Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
• Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen. Controleer voordat u dit apparaat gebruikt of de implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

1.1.2. Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

• Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke toepassingen, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- vakantiehuizen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie;
- bed-and-breakfastomgevingen.
• Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
• Gebruik het apparaat nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.

1.2. INSTALLATIE

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

1.3. ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

• Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een isolatieschakelaar die alle polen volledig loskoppelt van de voeding onder omstandigheden van overspanningscategorie III. Ontkoppelingsmiddelen moeten in overeenstemming zijn met de schrijfregels.

• WAARSCHUWING: Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel zoals een timer of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
• Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
• Wijzigingen aan de bedrading in woonhuizen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
• Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

1.4. GEBRUIK EN ONDERHOUD

• WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen. Houd kinderen tot 8 jaar uit de buurt, tenzij zij voortdurend onder toezicht worden gehouden.
• WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
• VOORZICHTIG: Blijf toezien tijdens het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet continu in het oog worden gehouden.
• Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
• Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst. Ze kunnen namelijk heet worden.
• Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
• Zorg ervoor dat uw lichaam, kleding of enig ander artikel dat geen geschikt kookgerei is niet in contact komt met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
• De stelen van steelpannen kunnen heet zijn bij aanraken. Controleer of de stelen van steelpannen zich niet boven andere kookzones die zijn ingeschakeld bevinden. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen. Als dit advies niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot brand- en schroeiwonden.

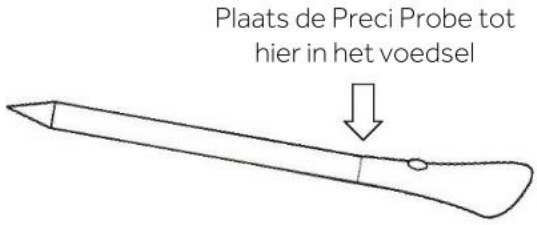
• Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper ligt bloot wanneer de veiligheidskap wordt teruggetrokken. Wees uiterst voorzichtig en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen. Als u niet voorzichtig bent kan dat resulteren in letsel of snijwonden.
• Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat. Deze kunnen namelijk worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
• Geen zware voorwerpen op uw kookplaat plaatsen of laten vallen.
• Gebruik geen pannen met scherpe randen en sleep pannen niet over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit het glas kan krassen.
• Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken.
Deze kunnen namelijk het inductieglas krassen.
• Gebruik geen adapters voor kookpotten.
• WAARSCHUWING: Wanneer een of meer kookzones worden uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van de restwarmte aangegeven door een visueel signaal op de overeenkomstige zoneweergave met het symbool H. Wanneer dit symbool actief is, moet u oppassen dat u de kookplaat niet aanraakt, anders bestaat er gevaar voor brandwonden.

1.5. WAARSCHUWINGEN Draadloze temperatuursonde

(beschikbaar afhankelijk van het model)

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

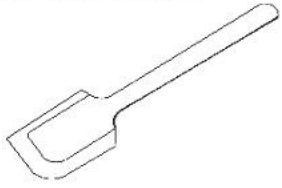
• RAAK de Preci Probe NIET AAN MET BLOTE HANDEN VLAK NA EEN BEREIDING. Draag altijd ovenhandschoenen om de Preci Probe uit het voedsel te verwijderen na de bereiding.
• De metalen Preci Probe-staaf moet tijdens de bereiding VOLLEDIG in het voedsel ZIJN GESTOKEN, tot aan de ZWARTE keramische RAND.



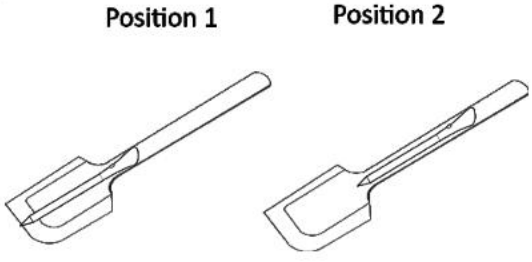
• Gebruik de Heat Feel-sensor niet in een magnetron.
• De Heat Feel-sensor kan worden gereinigd en gewassen, maar mag niet lang in water ondergedompeld blijven.
• Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.
• De leverancier is niet aansprakelijk voor schade aan de Heat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

LEPEL

Gebruik de lepel met de sonde om tijdens het bereiden het voedsel te roeren.



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



*Beschikbaar afhankelijk van het model

2. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

2.1. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

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

2.2. AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING

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



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

- De AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval.
- De AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

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

Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie.

Toestand	Stroomverbruik	Periode waarna de apparatuur automatisch de toestand bereikt
Stand-bymodus	0,5 W	20 min

Resumo

682 Informações de segurança

687 Eliminação e declaração de conformidade

832 Instalação

BEM-VINDO

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

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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

1.1. AVISOS GERAIS

• Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
• AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
• NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
• AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
• AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

1.1.1 Limitações de utilização

• Este aparelho não está concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
• As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
• Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas. Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

1.1.2. Utilização de acordo com a utilização prevista

• Este aparelho destina-se a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como:

- áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes de tipo alojamento e pequeno-almoço.

• Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

• Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.

1.2. INSTALAÇÃO

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.

• A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.

• Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

• Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo, para evitar qualquer perigo que possa provocar lesões ou cortes.

• Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.

• A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

1.3 AVISOS ELÉTRICOS

• Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interrutor de isolamento que permita a desconexão total da alimentação elétrica para todos os polos em condições de sobretensão de categoria III. Os meios de desconexão devem estar em conformidade com as regras de cablagem.

• AVISO: de forma a evitar qualquer perigo provocado pela reposição acidental do dispositivo de interrupção técnica, o aparelho não deve ser ligado através de um dispositivo de comutação externo, tais como um temporizador, nem deve ser conectado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado.

• O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
• Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
• O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.4 UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
• AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
• CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido tem de ser continuamente supervisionado.
• Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
• Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
• Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície fique fria.
• As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças. O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.
• A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças. A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

• Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.

• Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

• Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.

• Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.

• Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.

• Não utilize adaptadores para recipientes de cozedura.

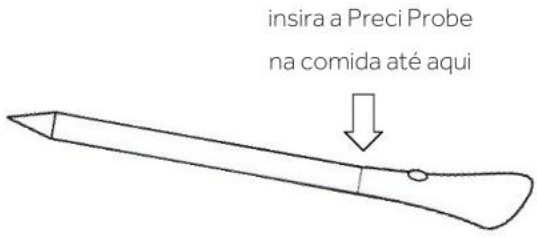
• AVISO: quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é indicada por um sinal visual no visor da zona correspondente, através do símbolo H. Quando este símbolo está ativo, é preciso ter cuidado para não tocar na placa de cozedura, pois existe o risco de queimaduras.

1.5 AVISOS Sonda de temperatura sem fios (disponível consoante o modelo)

Este produto é exclusivo para placas. Apenas deve ser utilizado conforme descrito neste Manual do Utilizador.

• NÃO TOQUE NA Preci Probe COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS IMEDIATAMENTE APÓS A COZEDURA. Use sempre luvas para forno para remover a Preci Probe da comida depois de cozinhar.

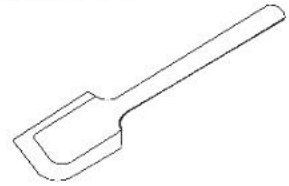
• É necessário INSERIR COMPLETAMENTE a barra de metal da Preci Probe apropriadamente no alimento, até à EXTREMIDADE de cerâmica PRETA da mesma, durante a cozedura.



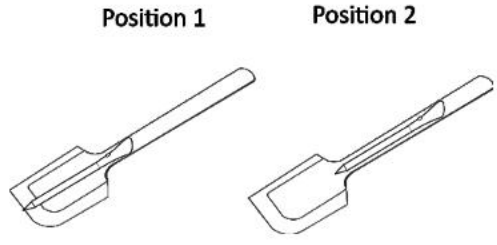
- Não utilize o Sensor Heat Feel num forno micro-ondas.
- O Sensor Heat Feel pode ser limpo e lavado, mas não mergulhe demasiado tempo em água.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com idade igual ou inferior a 12 anos.
- O fornecedor não é responsável por qualquer dano no Sensor Heat Feel devido a má utilização do dispositivo.
- Limpe o Sensor Heat Feel antes de o utilizar.
- A sonda consegue trabalhar neste intervalo de temperatura: 10 °C até um intervalo de temperatura máxima de 100 °C da peça metálica. A peça de cerâmica pode alcançar 350 °C.
- Se a temperatura do Sensor Heat Feel exceder os 100 °C, a cozedura será interrompida e o Sensor Heat Feel deve ser retirado do forno o mais rápido possível, usando luvas, para evitar danos na sonda.

CONCHA

Utilize a concha com a sonda para mexer os alimentos durante a cozedura.



- Limpe a concha antes da primeira utilização.
- Não use a concha em chamas abertas.
- Não corte a concha.
- Não coloque a concha em contacto direto com as partes quentes acessíveis da placa.
- Temperatura tolerada +220°C



*Disponível consoante o modelo

2. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

2.1. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Recomendações para obter melhores resultados;
Utilize tachos e panelas com um diâmetro de fundo igual ao da zona de cozedura;
Utilize apenas tachos e panelas com fundo plano;
Sempre que possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura;
Cozinhe legumes, batatas, etc. com uma quantidade mínima de água para reduzir o tempo de cozedura;
Utilize uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura.
Coloque a panela no centro da zona de cozedura delineada na placa.

2.2. GESTÃO DE RESÍDUOS E PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados).



É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- Os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, recolhas domésticas podem estar disponíveis para REEE grandes. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o aparelho comprado.

Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.

Estado	Consumo de energia	Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado
Modo standby	0,5 W	20 min

Oversigt

689 **Sikkerhedsoplysninger**

694 **Miljøbeskyttelse og bortskaffelse**

832 **Installation**

VELKOMMEN

Tak, fordi du har valgt vores produkt. For at sørge for din sikkerhed og de bedste resultater skal du læse denne vejledning, herunder sikkerhedsanvisningerne, omhyggeligt og gemme den til senere brug. Inden du installerer kogepladen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge i forbindelse med reparationer. Kontrollér for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er i tvivl, før du bruger den. Hold emballagematerialerne uden for børns rækkevidde.

BEMÆRK: Bemærk, at kogepladens tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

1.1 GENERELLE ADVARSLER

- Læs disse anvisninger omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på komfurets varme flader.
- ADVARSEL: Brug kun kogepladebeskyttere, der er designet af producenten af komfuret, eller som er angivet som egnede af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogepladebeskyttere, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede beskyttere kan forårsage ulykker.

1.1.1 Brugsbegrænsninger

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder. Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog konsultere deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt. Manglende overholdelse af dette råd kan medføre døden.

1.1.2. Brug i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer såsom:
  - Medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsområder.

- Gårdhusholdninger.
- Af kunder på hoteller og moteller og andre overnatningssteder.
- Bed & Breakfast og lignende formål.

- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller varme et rum.

1.2 MONTERING

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er afgørende og obligatorisk.
- Dette apparat må kun installeres og jordes korrekt af en kvalificeret person.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det, for at undgå fare, der kan resultere i personskade eller snitsår.
- Gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for installationen af apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- Forkert installation af apparatet kan ugyldiggøre ethvert garanti- eller erstatningskrav.

1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER

- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, der har en isolatorafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen på alle poler under forhold relateret til overspændingskategori III. Midler til afbrydelse skal være i overensstemmelse med de skriftlige regler.
- ADVARSEL: For at undgå fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termoafbryderen, må apparatet ikke forsynes med strøm fra en ekstern koblingsenhed, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Manglende overholdelse af dette råd kan medføre elektrisk stød eller død.

1.4 BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

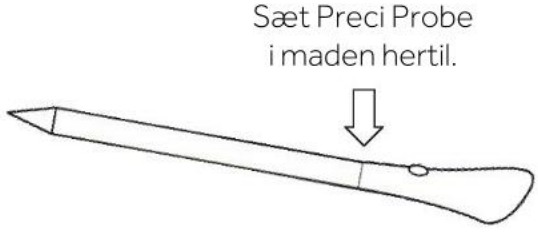
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- FORSIGTIG! Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges løbende.
- Der må aldrig placeres brandbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Lad ikke din krop, tøj eller andre genstande end egnet køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er afkølet.
- Håndtagene på gryder kan være varme at røre ved. Kontrollér, at grydernes håndtag ikke hænger ud over andre tændte kogezoner. Hold håndtagene utilgængelige for børn. Manglende overholdelse af dette råd kan medføre forbrændinger og skoldninger.
- Det knivskarpe blad på en kogeskraber bliver blotlagt, når sikkerheds-dækslet trækkes tilbage. Brug den med ekstrem forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn. Manglende forsigtighed kan medføre skader eller snitsår.
- Placer eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.

- Brug ikke pander med ujævne kanter, og træk ikke pander hen over induktionsglasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Brug ikke adaptere til kogegrej.
- ADVARSEL: Når en eller flere kogezoner slukkes, vises restvarme med et visuelt signal på det tilsvarende zonedisplay ved hjælp af symbolet H. Når dette symbol er aktivt, skal du passe på ikke at røre ved kogepladen, da der ellers er risiko for forbrændinger.

1.5 ADVARSLER Trådløs temperaturføler (tilgængelig afhængigt af modellen)

Dette produkt er udelukkende til kogeplader. Det bør kun bruges som beskrevet i denne brugervejledning.

- RØR IKKE VED Preci Probe MED BARE HÆNDER LIGE EFTER TILBEREDNING. Brug altid ovnhandsker til at fjerne Preci Probe fra maden efter tilberedning.
- Det er nødvendigt at INDSÆTTE Preci Probe-metalstangen HELT i maden, indtil den SORTE keramiske KANT rammer under tilberedningen.

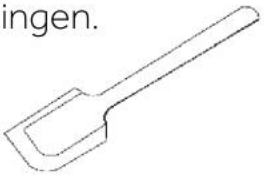


- Brug ikke Preci Probe i en mikrobølgeovn.
- Preci Probe kan rengøres og vaskes, men må ikke nedsænkes i vand i længere tid.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer under 12 år
- Leverandøren er ikke ansvarlig for skader på Preci Probe som følge af forkert brug af enheden.

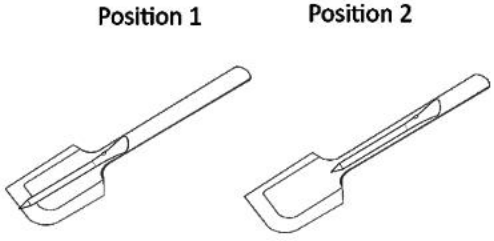
- Rengør Preci Probe før brug.
- Sonden kan fungere i dette temperaturområde: 10 °C til en indre maksimal temperatur på 100 °C for metaldelen. Keramiske dele kan nå 350 °C.
- Hvis Preci Probes temperatur overstiger 100 °C, stopper tilberedningen, og Preci Probe skal tages ud af ovnen hurtigst muligt. Brug handsker for at undgå at beskadige sonden.

ØSE

Brug øsen med sonden til at røre i maden under tilberedningen.



- Rengør øsen før første brug.
- Brug ikke øsen over åben ild.
- Skær ikke i øsen.
- Placer ikke øsen i direkte kontakt med varme, tilgængelige dele af kogepladen.
- Accepteret temperaturområde: 220 °C



*Tilgængelig afhængigt af modellen

2. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

2.1 BESKYTTELSE AF OG RESPEKT FOR MILJØET

Anbefalinger for at opnå de bedste resultater.
Brug gryder og pander med en bunddiameter svarende til kogezonens.
Brug kun gryder og pander med flad bund.
Lad om muligt låget være på gryderne under tilberedning.
Kog grøntsager, kartofler osv. med en minimal mængde vand for at reducere tilberedningstiden.
Brug en trykkoger, da det reducerer energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
Placer gryden i midten af den kogezone, der er afgrænset af kogepladen.

2.2 AFFALDSHÅNDTERING OG MILJØBESKYTTELSE

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan genbruges).



Det er vigtigt, at WEEE-affald gennemgår specifikke behandlinger for korrekt at fjerne og bortskaffe forurenende stoffer og genvinde alle materialer. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle i at sikre, at WEEE ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

- WEEE-affald bør ikke behandles som husholdningsaffald.
- WEEE-affald skal afleveres til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af byrådet/kommunen eller en registreret virksomhed. I mange lande kan afhentning af stort WEEE-affald ved hjemmet være tilgængeligt. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til sælgeren, som skal acceptere det gratis på engangsbasis, forudsat at apparatet er af en tilsvarende type og har samme funktion som det købte apparat.

Data om lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826.

Tilstand	Strømforbrug	Periode efter hvilken udstyret automatisk når tilstanden
Standbytilstand	0,5 W	20 min

Yhteenveto

696 **Turvallisuustiedot**

701 **Ympäristönsuojelu ja hävittäminen**

832 **Asennus**

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöohje huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Merkitse ennen keittotason asentamista muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma ennen laitteen käyttöä. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAUTUS: Huomaa, että keittotason lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

TURVALLISUUSTIEDOT

1.1 YLEISET VAROITUKSET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asennusta tai käyttöä.
- VAROITUS: Jos pinta on halkeillut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään ruoanvalmistuspinnoilla.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suunnittelemia tai laitteen valmistajan käyttöohjeissa sopiviksi ilmoittamia keittotasosuojia tai laitteeseen sisällytettyjä keittotasosuojia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

1.1.1 Käyttörajoitukset

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on alentuneet fyysiset, aisti- tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on kuitenkin neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömag-neettinen kenttä ei vaikuta heidän implantteihinsa. Tämän ohjeen noudat-tamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

1.1.2 Käyttötarkoituksen mukainen käyttö

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa paikoissa, kuten
  - kauppojen, toimistojen ja muiden työskentely-ympäristöjen henkilöstön keittiötiloissa
  - maatiloilla
  - hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä asiakaskäytössä

– aamiaismajoitustyyppisissä ympäristöissä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.

1.2 ASENNUS

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Tämän laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Irrota laite sähköverkosta ennen kuin suoritat sille mitään töitä tai huoltotöitä, jotta vältät vaaratilanteet, jotka voivat johtaa loukkaantumiseen tai viiltohaavoihin.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat vähentää asennuskustannuksia.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu tai korvausvaatimukset voivat raueta.

1.3 SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Tämä laite on liitettävä virtapiiriin, jossa on erotuskytkin, joka katkaisee virransyötön kaikista navoista ylijännitekategorian III olosuhteissa. Kytkennän katkaisukeinojen on oltava johdotusmääräysten mukaisia.
- VAROITUS: jotta vältetään lämpökatkaisulaitteen tahattomasta nollautumisesta aiheutuva vaara, laitteeseen ei saa kytkeä virtaa ulkoisella kytkinlaitteella, kuten ajastimella, eikä sitä saa kytkeä virtapiiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Kotitalouden johdotukseen saa tehdä muutoksia ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

1.4 KÄYTTÖ JA HUOLTO

- VAROITUS: Laite ja sen käytettävissä olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. On varottava koskemasta lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä jatkuvasti valvota.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto keittotasolla, kun käytetään rasvaa tai öljyä, voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsen-nysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Laitteen päälle ei saa missään vaiheessa asettaa palavaa materiaalia tai tuotteita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä höyrypuhdistinta keittotason puhdistamiseen.
- Älä anna vartalosi, vaatteidesi tai minkään muun esineen kuin sopivien ruoanvalmistusastioiden koskettaa induktiolasia, ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkista, etteivät keittoastian kahvat ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden päälle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.
- Keittotason kaapimen terävä terä paljastuu, kun suojakansi vedetään sisään. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti ja lasten ulottumat-tomissa. Varomattomuudesta voi aiheutua vamma tai viiltohaavoja.
- Älä laita tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortit, muistikortit) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneet, MP3-soittimet) laitteen lähelle, koska sähkömagneettinen kenttä voi vahingoittaa niitä.
- Älä aseta tai pudota painavia esineitä keittotasolle.
- Älä käytä rosoreunaisia astioita äläkä vedä pannuja induktiotason lasipin-nalla, koska tämä voi naarmuttaa lasia.

• Älä puhdista keittotasoa padanpuhdistimilla tai muilla hankaavilla puhdistusaineilla, koska nämä voivat naarmuttaa induktiotason lasia.

• Älä käytä keittoastioissa sovittimia.

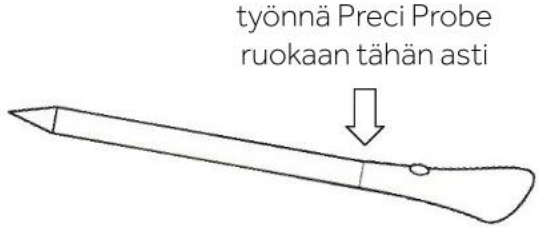
• VAROITUS: kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäännöslämmön läsnäolo näkyy visuaalisesti vastaavan alueen näytössä H-symbolilla. Kun tämä symboli on aktiivinen, varo koskemasta keittotasoon, sillä muuten on olemassa palovammojen vaara.

1.5 VAROITUKSET Langaton lämpötila-mittari (saatavana mallista riippuen)

Tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan keittotason kanssa käytettäväksi. Sitä saa käyttää vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.

• ÄLÄ KOSKETA Preci Probea PALJAIN KÄSIN HETI KÄYTÖN JÄLKEEN. Käytä aina uunikäsineitä poistaessasi Preci Probe -mittarin ruoasta ruoanvalmistuksen jälkeen.

• Preci Probe -metallipalkki on työnnettävä KOKONAAN elintarvikkeeseen sen MUSTAAN keraaminen reunaan asti kypsennyksen ajaksi.



• Älä käytä Preci Probea mikroaaltouunissa.

• Preci Probe voidaan puhdistaa ja pestä, mutta älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.

• Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu 12-vuotiaiden tai sitä nuorempien henkilöiden käyttöön.

• Toimittaja ei ole vastuussa Preci Probe -mittarin vahingoittumisesta, joka johtuu laitteen väärinkäytöstä.

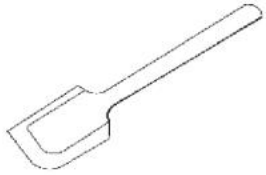
• Puhdista Preci Probe ennen käyttöä.

• Mittari voi toimia tällä lämpötila-alueella: 10 °C:n lämpötilasta metalliosan sisäiseen 100 °C:n enimmäislämpötilaan. Keraaminen osa voi saavuttaa 350 °C:n lämpötilan.

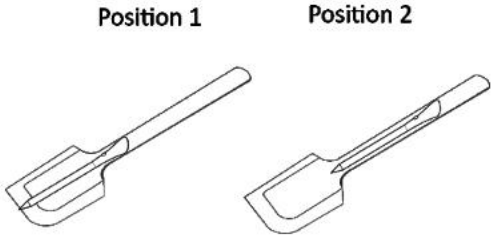
- Jos Preci Proben lämpötila ylittää 100 °C, kypsennys pysähtyy ja Preci Probe on poistettava uunista mahdollisimman pian käsineet kädessä, jotta se ei vahingoitu.

LASTA

Käytä lastaa, jossa on mittari, ruoan sekoittamiseen ruoanvalmistuksen aikana.



- Puhdista lasta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Älä käytä lastaa avotulen päällä.
- Älä leikkaa lastaa.
- Älä laita lastaa suoraan kosketuksiin lieden kuumien, käytettävissä olevien osien kanssa.
- Sallittu lämpötila-alue: 220 °C



*Saatavilla mallista riippuen

2. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

2.1 YMPÄRISTÖN SÄÄSTÄMINEN JA KUNNIOITTAMINEN

Suositukset parhaiden tulosten saavuttamiseksi.
Käytä ruoanvalmistusastioita, joiden pohjan halkaisija on yhtä suuri kuin keittoalueen halkaisija.
Käytä vain ruoanvalmistusastioita, joiden pohja on tasainen.
Pidä mahdollisuuksien mukaan kansi keittoastioiden päällä kypsennyksen aikana.
Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. mahdollisimman pienellä vesimäärällä kypsennysajan lyhentämiseksi.
Käytä painekattilaa, sillä se vähentää entisestään energiankulutusta ja kypsennysaikaa.
Aseta keittoastia keittoalueen keskelle, joka on hahmoteltu keittotasolla.

2.2 JÄTEHUOLTO JA YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu sisältää sekä saastuttavia aineita (joilla voi olla kielteisiä vaikutuksia ympäristöön) että peruskomponentteja (joita voidaan käyttää uudelleen).



On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromu käsitellään erityiskäsittelyillä, jotta kaikki epäpuhtaudet poistetaan ja hävitetään asianmukaisesti ja kaikki materiaalit otetaan talteen ja kierrätetään. Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa.
On tärkeää noudattaa joitakin perussääntöjä:

- Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua ei saa käsitellä kotitalousjätteenä.
- Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu on luovutettava kunnan tai rekisteröityjen yritysten hallinnoimiin asianmukaisiin keräyspisteisiin.

Monissa maissa suuret sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan tarvittaessa noutaa kotitalouksista. Kun ostat uuden laitteen, voit palauttaa vanhan laitteen myyjälle, jonka on otettava se vastaan maksutta kertaluonteisena vaihtona, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin ostettu laite.

Pienitehoisen virrankulutuksen tiedot asetuksen (EU) 2023/826 mukaisesti.

Tila	Virrankulutus	Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti tilaan
Valmiustila	0,5 W	20 min

Sammendrag

703 **Sikkerhetsinformasjon**

708 **Miljøvern og kassering**

832 **Installasjon**

VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å ivareta sikkerheten og få de beste resultatene må du lese denne bruksanvisningen nøye, deriblant sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevare den til senere. Før du installerer koketoppen, må du skrive ned serienummeret, som du kan trenge til reparasjoner. Se etter eventuelle skader under transport, og kontakt tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Emballasjen skal oppbevares utilgjengelig for barn.

MERK: Vær oppmerksom på at tilbehøret til koketoppen kan avhenge av hvilken modell du kjøpte.

SIKKERHETSINFORMASJON

1.1 GENERELLE ADVARSLER

- Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skal du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede vern kan forårsake ulykker.

1.1.1 Bruksbegrensninger

- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (deriblant barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Pass på barna så de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder. Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) må imidlertid snakke med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet, for å forsikre seg om at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet. Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til døden.

1.1.2. Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som:
  - kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer

- gårdshus
- av gjester på hoteller, moteller og andre typer boligmiljøer
- pensjonatmiljøer

- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Apparatet må aldri brukes til oppvarming av rommet.

1.2 INSTALLASJON

- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Tilkobling til et godt jordledningssystem er viktig og obligatorisk.
- Det er bare kvalifiserte personer som skal installere og jorde dette apparatet.
- Koble apparatet fra strømnettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på det for å unngå fare som kan føre til skader eller kutt.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

1.3 ELEKTRISKE ADVARSLER

- Dette apparatet skal kobles til en krets som har en skillebryter som sikrer full frakobling fra strømforsyningen for alle poler under forhold med overspenningskategori III. Midler for frakobling må være i samsvar med skriveregleneе.
- ADVARSEL: For å unngå fare forårsaket av utilsiktet tilbakestilling av termosikringen bør ikke apparatet drives av en ekstern bryter, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Det er bare kvalifiserte elektrikere som må endre det elektriske anlegget i boligen.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

1.4 BRUK OG VEDLIKEHOLD

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og føre til brann.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Brennbare materialer eller produkter skal aldri plasseres på dette apparatet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme.
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.
- Kroppen, klær eller andre gjenstander enn egnede gryter må ikke komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Håndtakene på kasseroller kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre tilberedningssoner som er på. Håndtakene oppbevares utilgjengelig for barn. Hvis du ikke følger dette rådet, kan det føre til brannskader og skålding.
- Det sylskarpe bladet på en koketoppskrape eksponeres når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn. Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.
- Magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) skal ikke plasseres eller legges i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Tunge gjenstander må ikke plasseres eller slippes på koketoppen.
- Stekepanner med sprukne kanter skal ikke brukes, og stekepanner skal ikke trekkes over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.

• Skuremidler eller andre sterke, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, siden disse kan ripe opp induksjonsglasset.

• Adaptere må ikke brukes til kokekar.

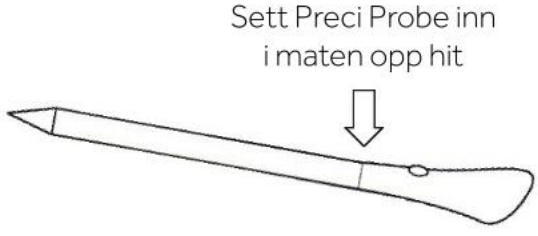
• ADVARSEL: Når én eller flere tilberedningssoner slås av, indikeres restvarme av et lyssignal på den tilhørende sonens display ved hjelp av H - symbolet. Når dette symbolet er aktivt, skal du passe på at du ikke berører koketoppen, ellers er det fare for brannskader.

1.5 ADVARSLER Trådløs temperatursonde (tilgjengelig avhengig av modell)

Dette produktet er eksklusivt for koketopper. Den skal brukes bare som beskrevet i denne bruksanvisningen.

• Preci Probe MÅ IKKE RØRES MED BARE HENDER RETT ETTER TILBEREDNING. Bruk alltid ovnshansker når du fjerner Preci Probe fra maten etter tilberedning.

• Det er nødvendig å SETTE Preci Probe-metallstangen HELT INN i maten helt til den SVARTE keramiske KANTEN treffer under tilberedningen.



• Ikke bruk Preci Probe i mikrobølgeovn.

• Preci Probe kan rengjøres og vaskes, men ikke senk den i vann i lang tid.

• Dette produktet er ikke beregnet på bruk av personer under 12 år

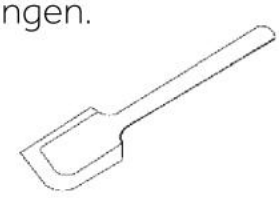
• Leverandøren er ikke ansvarlig for skade på Preci Probe som følge av feilbruk av apparatet.

• Rengjør Preci Probe-sonden før bruk.

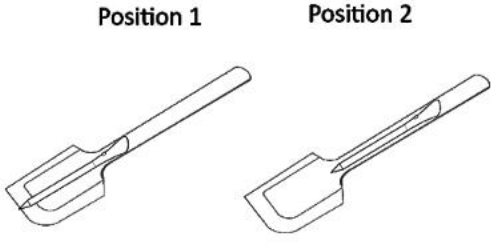
- Sonden kan fungere i dette temperaturområdet: 10 °C til en indre høyeste temperatur på 100 °C for metalldelen. Keramiske deler kan nå 350 °C.
- Hvis temperaturen på Preci Probe overstiger 100 °C, stoppes tilberedningen, og Preci Probe må tas ut av ovnen så snart som mulig, med hansker på, for å unngå skade på sonden.

ØSE

Bruk øsen med sonden til å røre i maten under tilberedningen.



- Rengjør øsen før første gangs bruk.
- Øsen må ikke brukes over åpen flamme.
- Ikke kutt i øsen.
- Øsen må ikke plasseres i direkte kontakt med varme, tilgjengelige deler av koketoppen.
- Tolerert temperaturområde: 220 °C



*Tilgjengelig avhengig av modell

2. MILJØVERN OG KASSERING

2.1 MILJØVERN

Anbefalinger for best resultat
Bruk gryter og stekepanner med samme bunndiameter som tilberedningssonen.
Bruk bare gryter og stekepanner med flat bunn.
Hvis det er mulig, bør du la lokket være på grytene under tilberedningen.
Tilbered grønnsaker, poteter osv. med minimal mengde vann for å redusere tilberedningstiden.
Bruk trykkoker. Det reduserer energiforbruket og tilberedningstiden ytterligere.
Plasser gryten i midten av tilberedningssonen som er merket opp på koketoppen.

2.2 AVFALLSHÅNDTERING OG MILJØVERN

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes).



Det er viktig at avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr behandles spesifikt for å fjerne og kassere de forurensende stoffene på riktig måte og gjenvinne alt materialet. Den enkelte kan være viktig for å sikre at avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr skal bringes til egne gjenbruksstasjoner som forvaltes av kommunen eller et registrert selskap.

I mange land kan det finnes gjenbruksstasjoner for avfall fra stort elektrisk og elektronisk utstyr.
Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis, så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som det kjøpte apparatet.

Data om lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826.

Tilstand	Strømforbruk	Periode etter at utstyret automatisk går over i tilstanden
Standbymodus	0,5 W	20 min

Sammanfattning

710 Säkerhetsinformation

715 Miljöskydd och avfallshantering

832 Installation

VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. Läs säkerhetsanvisningarna och hela manualen noggrant för din säkerhet och bästa resultat. Spara den för framtida bruk. Innan du installerar hällen ska du notera serienumret, som du kan behöva för reparationer. Inspektera produkten för transportskador. Vid tveksamhet ska du kontakta en behörig tekniker före användning. Håll förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.

OBS: Observera att tillbehören till hällen kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

SÄKERHETSINFORMATION

1.1 ALLMÄNNA VARNINGAR

• Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.

• VARNING: Stäng omedelbart av apparaten vid sprickor i ytan för att undvika elektriska stötar.

• FÖRSÖK aldrig att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flamman med t.ex. ett lock eller ett brandtäcke.

• VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsplats.

• VARNING: Använd endast hällskydd som tillverkaren har utformat, rekommenderat i bruksanvisningen eller som medföljde apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

1.1.1. Restriktioner för användning

• Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

• Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

• Denna apparat överensstämmer med elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder apparaten för att försäkra sig om att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet. Om du inte följer detta råd kan det leda till döden.

1.1.2 Användning i enlighet med den avsedda användningen

• Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden som:

- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- Lantgårdar.
- Av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer.

- Miljöer av typen bed and breakfast.

- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning eller rumsuppvärmning.

1.2 INSTALLATION

- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatoriskt.
- Denna apparat får endast installeras och jordas på rätt sätt av en person med lämplig kompetens.
- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den för att undvika risker som kan leda till personskador eller skärskador.
- Lämna denna information till den som ska installera apparaten, då det kan minska dina installationskostnader.
- Om apparaten inte installeras på rätt sätt kan eventuella garanti- eller ansvarsanspråk ogiltigförklaras.

1.3 ELEKTRISKA VARNINGAR

- Denna apparat ska anslutas till en krets som innehåller en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen för alla poler under överspänningskategori III-förhållanden. Frånkopplingsdonet måste följa gällande installationsföreskrifter.
- VARNING: Apparaten får inte anslutas via en extern strömbrytare, t.ex. en timer, eller till en krets som regelbundet slås på och av. Detta för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet (den termiska avbrottsanordningen).
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Ändringar i fastighetens elsystem får endast utföras av en behörig elektriker.
- Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.4 ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja på en häll utan uppsikt kan vara farligt och leda till brand.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra spishällen.
- Låt inte kroppen, kläder eller andra föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset innan ytan svalnat.
- Handtagen på kastrullerna kan vara varma att röra vid. Se till att kastrullhandtag inte sticker ut över aktiverade kokzoner. Förvara handtagen utom räckhåll för barn. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brännskador och skållning.
- Det rakbladsvassa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetsskyddet är indraget. Använd med största försiktighet och förvara alltid på ett säkert sätt och utom räckhåll för barn. Underlåtenhet att iaktta försiktighet kan leda till personskador eller skärskador.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på spishällen.
- Använd inte stekpannor med ojämna kanter och dra inte stekpannor över induktionsglasets yta eftersom det kan repa glaset.

• Använd inte skurmedel eller andra hårda, slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom de kan repa induktionsglaset.

• Använd inte adaptrar för kokkärl.

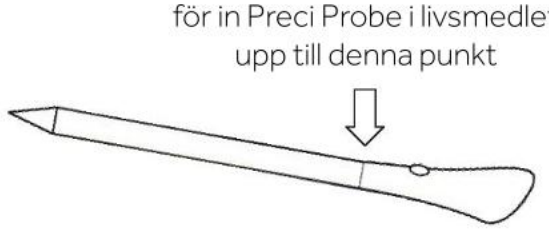
• VARNING: När en eller flera kokzoner stängs av, indikeras förekomsten av restvärme med en visuell signal på displayen för motsvarande zon, med hjälp av symbolen H. När denna symbol är aktiv ska du vara försiktig så att du inte vidrör hällen, annars finns det risk för brännskador.

1.5 VARNINGAR Trådlös temperatursond (tillgänglig beroende på modell)

Denna produkt är exklusiv för hällar. Den får endast användas på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

• RÖR INTE Preci Probe MED BARA HÄNDER DIREKT EFTER TILLAGNING. Använd alltid ugnshandskar när du tar bort Preci Probe från maten efter tillagningen.

• Under tillagningen måste Preci Probe-metallstång föras in helt i livsmedlet, ända fram till den SVARTA keramiska kanten.



• Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.

• Preci Probe får rengöras och tvättas, men den ska inte sänkas ner i vatten under en längre tid.

• Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år eller yngre

• Leverantören ansvarar inte för skador på Preci Probe som uppkommer till följd av felaktig användning av enheten.

• Använd inte Preci Probe i en mikrovågsugn.

• Preci Probe får rengöras och tvättas, men den ska inte sänkas ner i vatten under en längre tid.

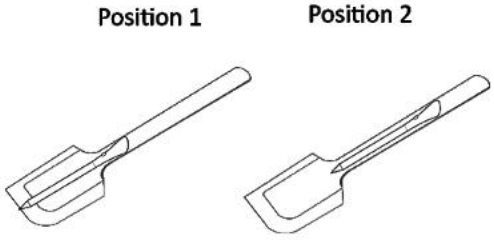
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer som är 12 år eller yngre
- Leverantören ansvarar inte för skador på Preci Probe som uppkommer till följd av felaktig användning av enheten.
- Rengör Preci Probe före användning.
- Sonden kan användas inom följande temperaturområde: 10 °C till en intern maxtemperatur på 100 °C i metalldelen. Den keramiska delen kan nå 350 °C.
- Om temperaturen i Preci Probe överstiger 100 °C, avbryts tillagningen automatiskt. Preci Probe måste då tas ut ur ugnen omedelbart, med handskar på, för att undvika skador på sonden.

SLEV

Använd sleven med sonden för att röra om i maten under tillagning.



- Rengör sleven innan första användning.
- Använd inte sleven i direkt kontakt med öppen eld.
- Skär inte av sleven.
- Placera inte sleven i direkt kontakt med heta ytor på hällen.
- Tillåten temperatur: 220 °C



*Tillgänglig beroende på modell

2. MILJÖSKYDD OCH AVFALLSHANTERING

2.1 SPARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Rekommendationer för bästa resultat:
Använd kastruller och stekpannor med en bottendiameter som är lika stor som kokzonens.
Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.
Om möjligt, behåll locket på kastrullen under tillagningen.
Koka grönsaker, potatis med mera med så lite vatten som möjligt för att förkorta tillagningstiden.
Använd en tryckkokare för att ytterligare minska både energiförbrukningen och tillagningstiden.
Placera kastrullen i mitten av hällen så att den är inom den markerade kokzonen.

2.2 AVFALLSHANTERING OCH MILJÖSKYDD

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om elektriska och elektroniska avfall (WEEE). WEEE innehåller både förorenande ämnen (som kan ha en negativ påverkan på miljön) och grundämnen (som kan återanvändas).



Det är viktigt att WEEE genomgår särskilda behandlingar för att på ett korrekt sätt avlägsna och bortskaffa föroreningarna och återvinna alla material. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE-enheter inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa vissa grundläggande regler:

- WEEE-enheter ska inte betraktas som hushållsavfall.
- WEEE-enheter ska lämnas till särskilda insamlingsplatser som sköts av kommunen eller ett registrerat företag.

I vissa länder kan det vara möjligt att samla in stora WEEE-enheter direkt i hemmet. När du köper en ny apparat har du rätt att lämna tillbaka den gamla till säljaren, som måste ta emot den kostnadsfritt som en engångsinsats. Detta gäller för apparater av motsvarande typ och med samma funktion som den nyinköpta apparaten.

Data om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826.

Tillstånd	Energiförbrukning	Period efter vilken utrustningen automatiskt går över till tillståndet
Viloläge	0,5 W	20 min

Povzetek

717 **Varnostne informacije**

722 **Odstranjevanje in izjava o skladnosti**

832 **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 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.
- 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.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- 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.

• 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.

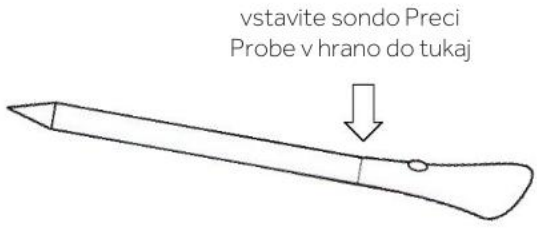
1.5 OPOZORILA Brezžična temperaturna sonda

(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. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

2.1. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

Priporočila za najboljše rezultate;
Uporabite lonce in ponve, katerih dno ima enak premer kot kuhališče;
Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom;
Kadar je mogoče, naj bodo lonci med kuhanjem pokriti;
Zelenjavo, krompir itd. kuhajte v minimalni količini vode, da skrajšate trajanje kuhanja;
Uporabljajte tlačne lonce, saj ti dodatno zmanjšajo porabo energije in trajanje kuhanja.
Lonec postavite na sredino kuhališča, narisanega na kuhalni plošči.

2.2. RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).



Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov. Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje.

V številnih državah je lahko za veliko OEEO na voljo odvoz kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je kupljena oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Stanje pripravljenosti	0,5 W	20 min

Shrnutí

724 Bezpečnostní informace

729 Ochrana životního prostředí a likvidace

832 Instalace

VÍTEJTE

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

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

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

1.1.2. Použití v souladu s určením

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

- v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
- na chalupách;
- zákazníky v hotelech, motelech a dalších obytných objektech;
- v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.

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

1.2. INSTALACE

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

1.3. VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

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

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

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

• Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

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

1.4. POUŽITÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

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

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

• K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.

• Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.

• Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřečnívají ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení této rady by mohlo vést k popálení nebo opaření.

• Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí. Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

• Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.

• Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.

• Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.

• K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.

• Nepoužívejte nástavce pro nádoby na vaření.

• VAROVÁNÍ: Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována vizuálně na displeji příslušné zóny pomocí symbolu H. Když je tento symbol aktivní, dávejte pozor, abyste se nedotkli varné desky, jinak hrozí riziko popálení.

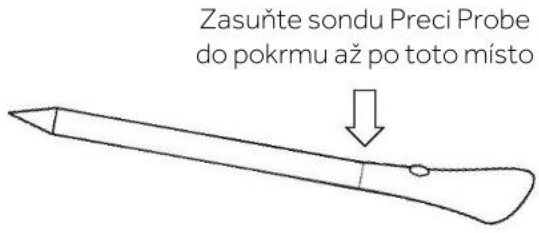
1.5. VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

• IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY Preci Probe HOLÝMA RUKAMA. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.

• Během pečení je nutné ZASUNOUT CELOU kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po ČERNÝ keramický OKRAJ.



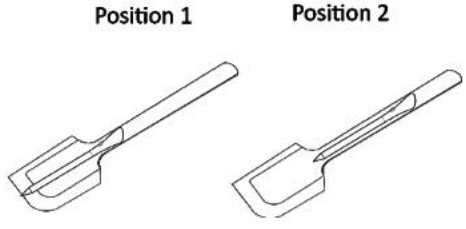
• Heat Feel Sensor nepoužívejte v mikrovlnné troubě.
• Heat Feel Sensor lze čistit a mýt, ale neponořujte jej na delší dobu do vody.
• Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
• Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození zařízení Heat Feel Sensor v důsledku nesprávného použití.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

*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



*k dispozici v závislosti na modelu,

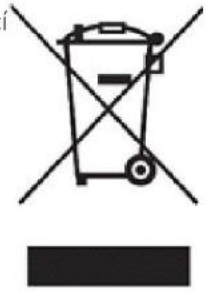
2. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

2.1. 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.

2.2. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Pohotovostní režim	0,5 W	20 min

Obsah

731 Bezpečnostné informácie

736 Ochrana životného prostredia a likvidácia spotrebiča

832 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.
• 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, moteloch 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 udržujte 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.

• 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.

• Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.

• 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 uchovávajte 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.

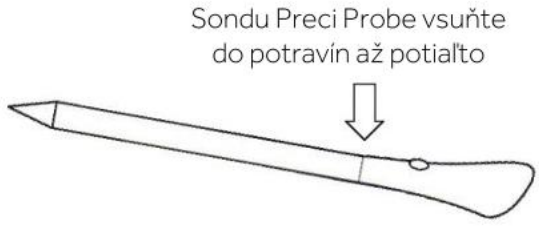
• Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty), alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
• Na varnú dosku neukladajte ťažké 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)

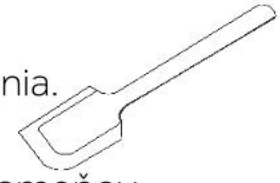
Tento výrobok je navrhnutý výhradne na použitie s varnými doskami. Mal by sa používať len podľa pokynov v tomto návode na použitie.

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



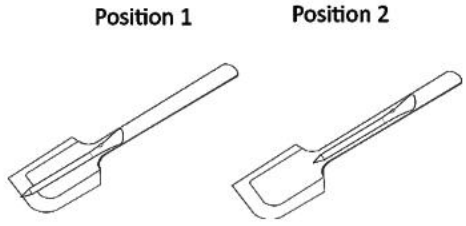
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku jej nesprávneho používania.
- 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 nasaďte rukavice.

*VAREŠKA



Varešku so sondou použite 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



*k dispozícii v závislosti od modelu

2. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

2.1 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.

2.2 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.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Pohotovostný režim	0,5 W	20 min

Spis treści

738 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

743 Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

832 Instalacja

WITAMY

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

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

1.1.1. Ograniczenia użytkowania

• To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one dozorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
• Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
• To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu. Przed użyciem tego urządzenia należy się upewnić, że pole elektromagnetyczne nie wpłynie na implanty. Niezastosowanie się do tego zalecenia może mieć skutek śmiertelny.

1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

- powierzchnie kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

- użytkowanie w domkach mieszkalno-gospodarczych;
- użytkowanie przez gości w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach mieszkalnych;
- miejsca typu bed and breakfast.

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

1.2. INSTALACJA

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

1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

• To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania wszystkich biegunów w warunkach przepięcia kategorii III. Sposób odłączenia musi być zgodny opisanymi zasadami.
• OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.

• Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
• Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
• Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

• OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
• OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
• OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
• 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 używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
• Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
• Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Ustawiaj garnki w taki sposób, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tych zaleceń może spowodować oparzenia.
• Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

• W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.
• bbNie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
• Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
• Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
• Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
• Nie należy używać adapterów do naczyń kuchennych.
• OSTRZEŻENIE: W przypadku wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania obecność ciepła resztkowego jest sygnalizowana na wyświetlaczu odpowiedniego pola za pomocą symbolu H. Gdy ten symbol jest aktywny, należy uważać, aby nie dotknąć płyty kuchennej ze względu na ryzyko poparzenia.

1.5. OSTRZEŻENIA dot. bezprzewodowej sondy temperatury

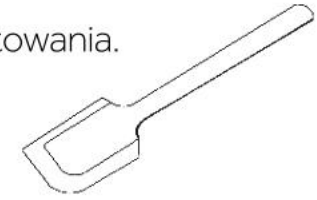
(dostępne w zależności od modelu)

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z płytą kuchenną. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
• NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe GOŁYMI RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
• Podczas gotowania należy W PEŁNI WŁOŻYĆ metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego CZARNEJ ceramicznej krawędzi.

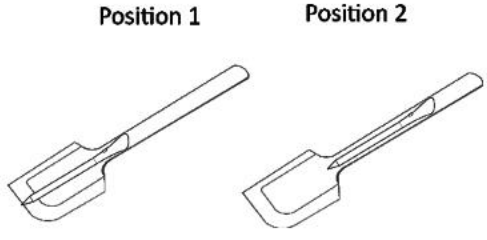


• Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
• Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
• Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
• Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia czujnika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

*LADLE



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



*dostępne w zależności od modelu

2. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

2.1. 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.

2.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

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

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

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania	0,5 W	20 min

Sisukord

745 Ohutusteave

750 Keskkonnakaitse ja kasutuselt kõrvaldamine

832 Paigaldamine

TERE TULEMAST!

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

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

1. OHUTUSTEAVE

1.1. ÜLDISED HOIATUSED

• Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.

• HOIATUS! Kui pind on pragunenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja.

• ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletekiga.

• HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.

• HOIATUS! Kasutage ainult seadme tootja projekteeritud või tema poolt kasutusjuhendis sobivaks märgitud pliidiplaadikaitseid või seadmesse ehitatud pliidiplaadikaitseid. Sobimatute kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

1.1.1. Kasutuspiirangud

• Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.

• Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.

• Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.

• Lapsed ei tohi seadmega mängida.

• Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.

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

1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt

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

1.2. PAIGALDAMINE

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

1.3. ELEKTRIHOIATUSED

• Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab lahklülitit, mis tagab kõigi pooluste täieliku lahtiühendamise toiteallikast III kategooria liigpinge tingimustes. Ühenduse katkestamise vahendid peavad vastama kirjapandud reeglitele.

• HOIATUS: termokatkesti juhuslikust lähtestamisest tingitud ohu vältimiseks ei tohi seadme toidet reguleerida välise lülitiga, näiteks taimeriga, ega ühendada seadet vooluahelasse, mida lülitatakse sageli sisse ja välja.
• Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
• Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.

• Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.4. KASUTAMINE JA HOOLDUS

• HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
• HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasu-tatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
• ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
• 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.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
• Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda induktsioonklaasiga enne, kui pind on jahtunud.
• Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal. Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.
• Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.

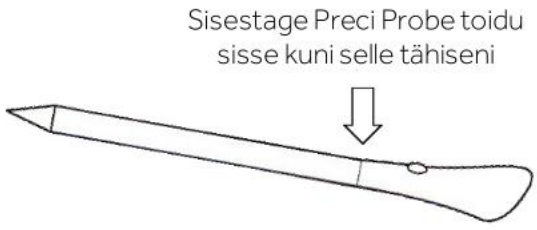
• Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või haavu.
• Ärge asetage seadmele ega jätke seadme lähedusse magnetiseeritavaid esemeid (nt krediitkaarte, mälukaarte) ega elektroonikaseadmeid (nt arvuteid, MP3-mängijaid), kuna seadme elektromagnetväli võib neid mõjutada.
• Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
• Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
• Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle induktsioonklaasi pinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
• Ärge kasutage toiduavalmistamisnõude jaoks adaptereid.
• HOIATUS: kui üks või mitu küpsetustsooni kinni keeratakse, näitab seade jääksoojuse olemasolu vastava tsooni ekraanil H-sümboli abil. Kui see sümbol on aktiivne, jälgige, et te pliidiplaati ei puutuks, sest see võib põhjustada põletusi.

1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur

(saadaval olenevalt mudelist)

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

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



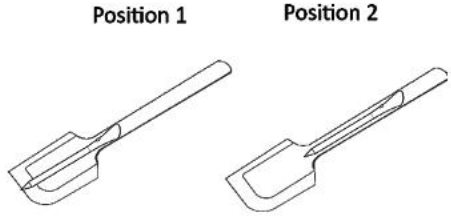
- Ärge kasutage Heat Feel andurit mikrolaineahjus.
- Heat Feel andurit saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Heat Feel anduri kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.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

***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



*saadaval olenevalt mudelist

2. KESKKONNAKAITSE JA KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

2.1. 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.

2.2. JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNAKAITSE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



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

- Elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- Elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

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

Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826.

Stāvoklis	Enerģijas patēriņš	Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz stāvokli
Ooterežiim	0,5 W	20 min

Santrauka

752 Saugos informacija

757 Aplinkos apsauga ir šalinimas

832 Įrengimas

SVEIKI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA

1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

• Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

• ĮSPĖJIMAS. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.

• NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba priešgaisrine antklode.

• ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.

• ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik tokias kaitlenčių apsaugas, kurias suprojektavo maisto ruošimo prietaiso gamintojas arba kurių tinkamumą prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje, arba į prietaisą įmontuotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.

1.1.1. Naudojimo apribojimai

• Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.

• Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.

• 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 į jungti išoriniu perjungikliu, pvz., laikmačiu, arba jungti prie nuolat į jungiamos ir išjungiamos grandinės.

• Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

• Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.

- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą.
- ATSARGIAI. Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- 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.
- Nevalykite viryklės viršaus gariniu valikliu.
- 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 į jungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai. Nesilaikant šio patarimo galima patirti nudegimų ir nusiplikymų.
- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nesilaikydami atsargumo, galite susižeisti arba įsipjauti.
- Nedėkite ir nepalikite jokių magnetinių daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų) šalia prietaiso, nes juos gali paveikti jo elektromagnetinis laukas.
- 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.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant viryklės.

• Nenaudokite keptuvių nelygiais kraštais ir nevilkite keptuvių per indukcinio stiklo paviršių, nes tai gali subraižyti stiklą.

• Valydami viryklę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes jie gali subraižyti indukcinį stiklą.

• Nenaudokite maisto ruošos indų adapterių.

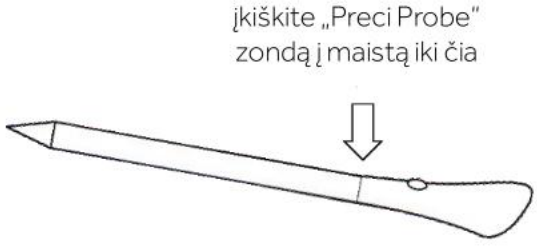
• ĮSPĖJIMAS. Kai viena ar kelios kaitvietės yra išjungtos, apie likutinį karštį atitinkamos kaitvietės rodinyje įspėjama vaizdiniu H simboliu. Kai rodomas šis simbolis, būkite atsargūs ir nelieskite kaitlentės, nes galite nusideginti.

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

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

• NELIESKITE „Preci Probe" zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, „Preci Probe" zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.

• Gaminant maistą, „Preci Probe" zondo metalinį strypą reikia tinkamai IKI GALO ĮKIŠTI į maistą, kad atsiremtų į JUODĄ keraminį KRAŠTĄ.



• Nenaudokite jutiklio „Heat Feel" mikrobangų krosnelėje.

• Jutiklį „Heat Feel" galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.

• Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.

• Tiekėjas neatsako už jokius jutiklio „Heat Feel" pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.

• Prieš naudodami jutiklį „Heat Feel" nuvalykite.

• Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Keraminės dalies temperatūra gali siekti 350 °C.

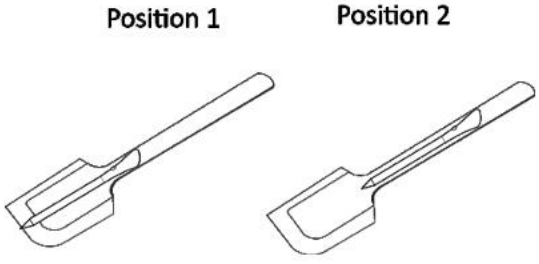
• Jei jutiklio „Heat Feel" temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas bus sustabdytas, o jutiklį „Heat Feel" reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad nebūtų pažeistas zondas.

***MENTELĖ**

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



*Galima priklausomai nuo modelio

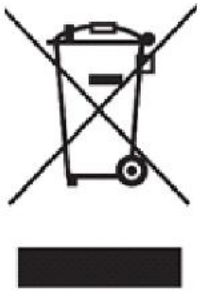
2. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

2.1. 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.

2.2. ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

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



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

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826

Būklė	Energijos suvartojimas	Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pasiekia būklę
Budėjimo režimas	0,5 W	20 min

759 Drošības informācija

764 Vides aizsardzība un utilizācija

832 Uzstādīšana

LAIPNI LŪDZAM

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

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

• Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.

• BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

• NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.

• BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

• BRĪDINĀJUMS. Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

1.1.1. Lietošanas ierobežojumi

• Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai par viņu drošību atbildīgā persona ir tās instruējusi par ierīces lietošanu.

• Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.

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

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

1.2. UZSTĀDĪŠANA

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

1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

• 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.

- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

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.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu bīstamību, ko izraisa termālās pārtraukšanas ierīces nejauša atiestatīšana, ierīces ieslēgšanai nedrīkst izmantot ārēju pārslēgšanas ierīci (piemēram, taimeri), un to nedrīkst pieslēgt ķēdei, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

• Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.

• Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

• Ja drošības pārsegs ir atvilkts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

• Nenovietojiet un neatstājiet ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.

• Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.

• Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār indukcijas stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.

• Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.

• Neizmantojiet adapterus ēdiena gatavošanas traukiem.

• BRĪDINĀJUMS. Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek norādīta ar vizuālu signālu attiecīgās zonas displejā, izmantojot H simbolu. Kad šis simbols ir aktīvs, uzmanieties, lai nepieskartos plīts virsmai, jo pastāv apdedzināšanās risks.

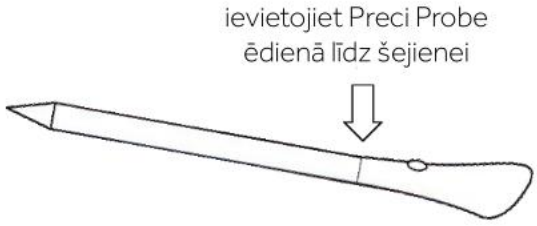
1.5. BRĪDINĀJUMI. Bezvadu temperatūras zonde

(pieejama atkarībā no modeļa)

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

• NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.

• Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



• Sensoru Heat Feel nedrīkst izmantot mikroviļņu krās nī.

• Sensoru Heat Feel var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.a

• Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem.

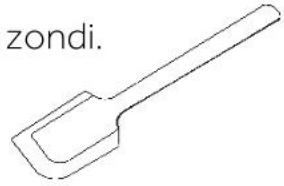
• Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Heat Feel bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.

• Pirms lietošanas notīriet sensoru Heat Feel.

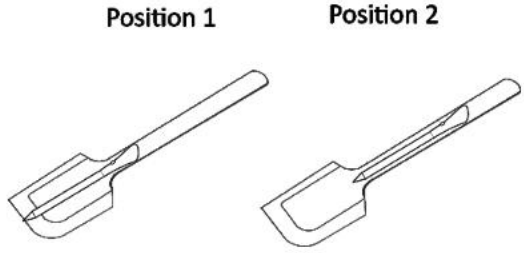
• Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimuma temperatūrai — 100 °C. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C.

• Ja sensora Heat Feel temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Heat Feel pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai nesabojātu zondi.

*KAUSS



Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.
• Notīriet kausu pirms pirmās lietošanas.
• Nelietojiet kausu uz atklātas liesmas.
• Negrieziet kausu.
• Nenovietojiet kausu tiešā saskarē ar karstām pieejamajām plīts virsmas daļām.
• Pieļaujamā temperatūra +220 °C



* Pieejams atkarībā no modeļa,

2. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

2.1. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai;
izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšas diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru;
izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni;
ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;
gatavojiet dārzeņus, kartupeļus u. c. ar minimālu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku;
izmantojiet spiediena katlu, jo tas vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku.
Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas ir norādīta uz plīts virsmas.

2.2. ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

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



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

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

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

Madala energiatarbimise andmed vastavalt komisjoni määrusele (EL) 2023/826.

Seisund	Energiatarbimine	Ajavahemik, mille järel seade automaatselt seisundi saavutab
Gaidstāves režīms	0,5 W	20 min

Sažetak

766 Informacije u vezi sigurnosti

771 Zaštita okoliša i zbrinjavanje

832 Ugradnja

DOBRO DOŠLI

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

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

INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

1.1. OPĆA UPOZORENJA

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

1.1.1. Ograničenja upotrebe

• Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
• Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
• Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama. Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim elektronskim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata. Prije upotrebe uređaja pobrinite se da elektromagnetsko polje ne utječe na implantate tih osoba. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

1.1.2. Upotrebljavajte u skladu s namjenom

• Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
- prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;

- seoske kuće;
- klijenti u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;
- okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.

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

1.2. UGRADNJA

• Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
• Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
• Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
• Odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbjegli opasnost koja može rezultirati ozljedama ili rezovima.
• Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
• Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

1.3. UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

• Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja za sve polove u uvjetima prenapona treće kategorije. Odvajanje se mora provesti u skladu s pisanim pravilima.
• UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem termičkog uređaja za prekid, uređaj se ne smije napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je vremenski programator ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.

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

• Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.

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

1.4. UPOTREBA I ODRŽAVANJE

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

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

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

• 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 upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.

• Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.

• Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dohvata djece. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

• Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

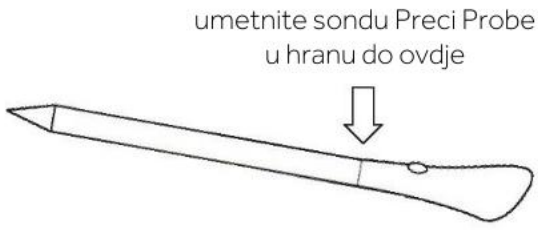
• Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
• Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
• Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
• Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
• Nemojte koristiti adaptere za posude za kuhanje.
• UPOZORENJE: kada se jedna ili više zona za kuhanje isključe, prisutnost preostale topline označava se vizualnim signalom na odgovarajućem zaslonu zone simbolom H. Kad je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuhanje jer postoji opasnost od opeklina.

1.5. UPOZORENJA za bežičnu temperaturnu sondu

(dostupnost ovisi o modelu)

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

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



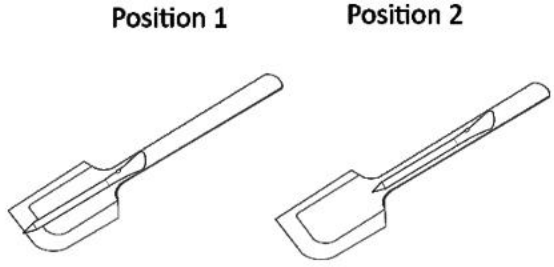
• Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
• Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
• Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina
• Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe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

*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



* Dostupnost ovisi o modelu

2. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

2.1. 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.

2.2. 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 W	20 min

Sadržaj

773 **Bezbednosne informacije**

778 **Odlaganje i deklaracija o usaglašenosti**

832 **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 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.
- 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.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče 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.
- 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.

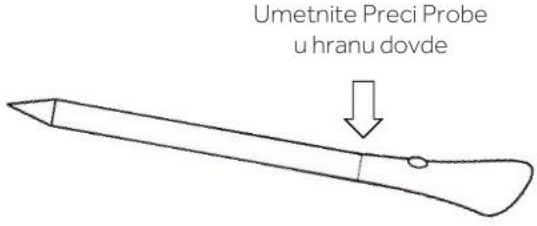
- Nemojte koristiti adaptere za posude za kuvanje.
- UPOZORENJE: Kada se najmanje jedna zona za kuvanje ugasi, prisustvo preostale toplote naznačena je vizuelnim signalom na displeju odgovarajuće zone, pomoću simbola H. Kada je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuvanje jer postoji 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.

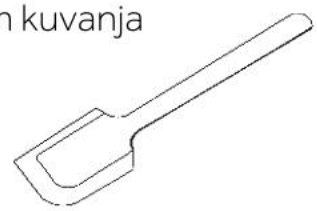
- NE DODIRUJTE Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.
- Morate U POTPUNOSTI DA UMETNETE metalnu šipku Preci Probe u hranu do CRNE keramičke IVICE tokom kuvanja.



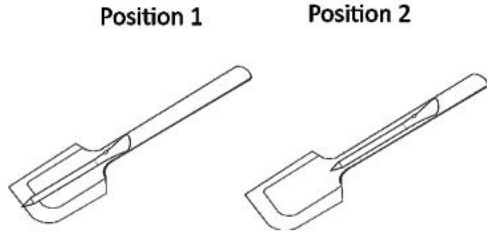
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrotalasnoj rerni.
- Senzor Heat Feel može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje senzora Heat Feel nastalog 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.

*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



* Dostupno u zavisnosti od modela

2. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

2.1. 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.

2.2. 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 W	20 min

Rezumat

780 Informații de siguranță

785 Eliminarea și declarația de conformitate

832 Instalare

BUN VENIT

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

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

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

1.1. AVERTISMENTE GENERALE

• Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
• AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
• Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
• AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
• AVERTISMENT: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

1.1.1 Limitări de utilizare

• Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
• Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
• Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică. Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.1.2. Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

• Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:
- în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;

- la ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
- la pensiuni.

• Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
• Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.

1.2. INSTALARE

• În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
• Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
• Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
• Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere la acesta pentru a evita un pericol care ar putea duce la rănire sau tăieturi.
• Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
• Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

1.3 AVERTISMENTE ELECTRICE

• Acest aparat trebuie conectat la un circuit care să includă un întrerupător de izolare care să asigure deconectarea completă de la sursa de alimentare pentru toți stâlpii în condiții de supratensiune de categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie în conformitate cu normele de scriere.
• AVERTIZARE: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.

• Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
• Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
• Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.4 UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

• AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
• AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
• ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
• 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 folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
• Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
• Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
• Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.
• Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor. Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

• Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
• Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
• Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
• Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
• Nu utilizați adaptoare pentru vasele de gătit.
• AVERTISMENT: atunci când una sau mai multe zone de gătit se închid, prezența căldurii reziduale este indicată printr-un semnal vizual pe afișajul zonei corespunzătoare, prin intermediul simbolului H. Când acest simbol este activ, aveți grijă să nu atingeți plita, deoarece există riscul de arsuri.

1.5 AVERTISMENTE Sonda de temperatură fără fir
(disponibilă în funcție de model)

Acest produs este destinat exclusiv plitelor. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.

• NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe din alimente după gătire.
• În timpul gătitului, este necesară INSERȚIA COMPLETĂ a barei metalice a sondei Preci Probe în mod corespunzător în alimente până la marginea ceramică NEAGRĂ a acestora.

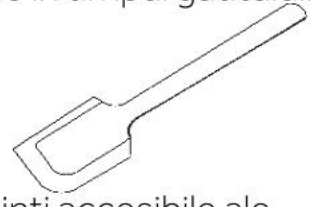
introduceți sonda Preci
Probe în alimente până aici



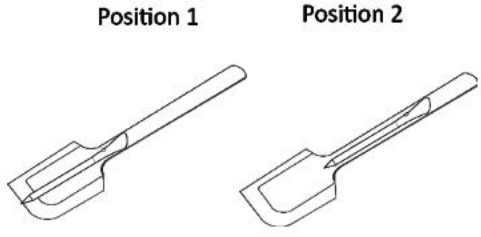
- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului Heat Feel din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați senzorul Heat Feel înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura senzorului Heat Feel depășește 100°C, gătitul se va opri și, pentru a evita deteriorarea sondei, puneți-vă mânușile și scoateți cât mai repede senzorul, pentru a evita deteriorarea sondei.

*POLONICUL

Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.



- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Temperatura tolerată +220°C



* Disponibil în funcție de model

2. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

2.1. 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.

2.2. 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 W	20 min

Összegzés

787 Biztonsági információk

792 Környezetvédelem és ártalmatlanítás

832 Telepítés

ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

1.1. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

1.1.1. Használati korlátozások

• A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
• A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
• A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak. Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy az elektromágneses mező nem befolyásolja az implantátumokat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

1.1.2. A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja

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

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

• Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

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

1.2. TELEPÍTÉS

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

• Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.

• A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.

• Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról a veszélyek elkerülése érdekében, amelyek sérülést vagy vágásokat okozhatnak.

• Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.

• A készülék nem megfelelő beszerelése érvényteleníthetiaz 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

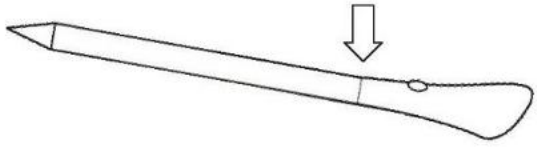
• FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
• FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.
• VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
• 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.
• A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
• Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.

• A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógjanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Tartsa a fogantyúkat gyermekektől elzárva Ennek a tanácsnak a be nem tartása égési sérüléseket és forrázást okozhat.
• A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja. Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.
• Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
• Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
• Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
• Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
• Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
• Ne használjon adaptereket főzőedényekhez.
• FIGYELMEZTETÉS: ha egy vagy több főzőzónát kikapcsolnak, a maradékhő jelenlétét a megfelelő zóna kijelzőjén látható H szimbólum jelzi. Ha ez a szimbólum aktív, ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a főzőlapot, különben fennáll az égési sérülés veszélye.

1.5. Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó FIGYELMEZTETÉSEK (elérhetőség a modelltől függően)

Ez a termék kizárólag főzőlapokhoz használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.
• NE ÉRINTSE MEG a Preci Probe szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.

A Preci Probe szondát az ételbe egészen eddig be kell nyomni.



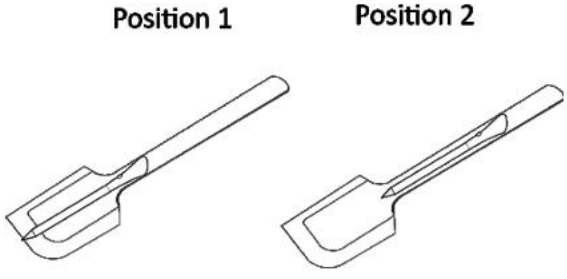
- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen 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.

*LAPÁT

Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.



- Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
- Ne használja a lapátot nyílt lángon.
- Ne vágjon a lapátból.
- Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
- Elviselt hőmérséklet: +220 °C



* Elérhetőség a modelltől függően

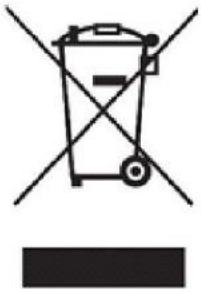
2. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

2.1. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Ajánlások a legjobb eredmények érdekében;
Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek alsó átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével;
Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon;
Ha lehetséges, főzés közben tartsa a fedőt az edényeken;
A zöldségeket, burgonyát stb. minimális mennyiségű vízzel főzze, hogy csökkentse a főzési időt;
Használjon kuktát, mivel ez tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt.
Helyezze az edényt a főzőlapon körvonalazott főzőzóna közepére.

2.2. HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.
Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).



Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:
• Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
• Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

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 W	20 min

Обобщение

794 **Информация за безопасност**

799 **Опазване на околната среда и изхвърляне**

832 **Монтаж**

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопас- ност 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 инструк- циите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използва- нето 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 отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност. Въпреки това, хората със сърдечни пейсмейкъри или други електри- чески 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.

• Използвайте котлона само по предназначение, а именно само за готвене на храна; всяка друга употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за каквито и да било щети, произтичащи от неправилна, некоректна или неразумна употреба.

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.

• Ако долната част на котлона е в непосредствена близост до зона, която обикновено е достъпна за манипулиране или почистване, трябва да се постави разделител на 20 mm под долната част на котлона.

• Когато се монтира фурна под котлона, не трябва да се поставя разделител и минималното разстояние между долната част на котлона и фурната не трябва да бъде по-малко от 10 mm.

• Не монтирайте неохлаждана фурна под този котлон и монтирайте фурната съгласно нейните собствени изисквания за монтаж.

• Ако с котлона е доставено водонепропускливо уплътнение, монтирайте уплътнението около долната част на котлона, както е описано, и се уверете, че е правилно поставено, за да се избегне проникване на течности в носещия шкаф.

• Монтажният шкаф и съседните мебели трябва да издържат температури до 95°C.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да свържете котлона към електрозахранването, помолете квалифициран електротехник да провери непрекъснатостта на заземителния проводник на захранването. Производителят не носи отговорност за каквито и да било инциденти или други проблеми, причинени от липсата на заземяване на котлона или от заземителна връзка с нарушена непрекъснатост.
• 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.
• Производствената компания заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонтни дейности. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липса или прекъсване на заземителната система (например електрически удар).

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.
• Котлонът се доставя от производителя без щепсел: УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА БЪДЕ СВЪРЗВАН КЪМ ЕЛЕКРОЗАХРАНВАНЕТО ЧРЕЗ ЩЕПСЕЛ ИЛИ КОНТАКТИ, А ТРЯБВА ДА БЪДЕ СВЪРЗАН ДИРЕКТНО КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА. Жълто-зеленият заземителен проводник не трябва да бъде прекъсван от прекъсвача. Свързването към електрозахранването трябва да се извърши от подходящо квалифициран специалист, като се вземат предвид полярността на котлона и тази на електрозахранването. Изключването трябва да се осигури чрез включване на прекъсвач във фиксираната инсталация, в съответствие с правилата за електрическо окабеляване.
• Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление. Това не е приложимо в случаите, когато изключването на уреда се извършва посредством устройства, обхванати от EN 50615.
• 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 нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагрева- телни 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.

• 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 нагорещят.

• Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.

• 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 изключи- телно 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, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като могат да се повлияят от неговото електромагнитно поле.

• 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 „H“. Когато този символ е активен, внимавайте да не докосвате готварския плот, защото има риск от изгаряне.

• След употреба изключвайте нагревателния елемент на котлона чрез неговото управление и не разчитайте на детектора за съдове.

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 използвайте Preci Probe в друг уред, освен в вградения котлон.

• 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.

• Не излагайте металната част на Preci Probe на топлината, генерирана от уреда.

• 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.

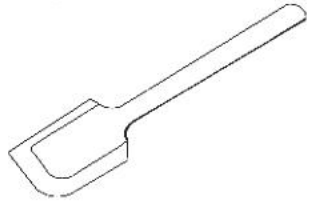
• Почиствайте Preci Probe преди употреба.

• 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 прекъснато и сондата трябва да бъде извадена възможно най скоро, като се използват ръкавици, за да се избегне повреда на сондата.

ШПАТУЛАТА

Използвайте шпатулата с термометър, за да разбърквате храната по време на готвене.



• Почистете шпатулата преди първата употреба.

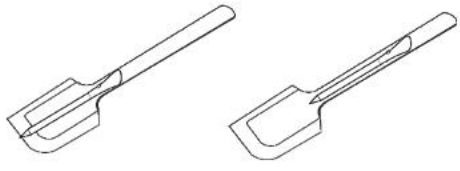
• Не използвайте шпатулата на открит пламък.

• Не режете шпатулата.

• Не поставяйте шпатулата в пряк контакт с горещите достъпни части на плота.

• Допустим температурен диапазон: 220°C

Позиция 1 Позиция 2



*налично в зависимост от модела

2. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

2.1 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 съдо- вете по време на готвене. Гответе зеленчуци, картофи и др. с минимално количество вода, за да намалите времето за готвене.

Използвайте тенджера 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.

2.2 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 (OEEO).OEEO съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).

OEEO 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 OEEO да преминат специфична обра- ботка 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 OEEO няма да се превърнат в проблем за околната среда. Важно е да се следват някои основни правила:

• OEEO не трябва да се третират като битови отпадъци;

• OEEO 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 OEEO. 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 W	20 min

Resum

803 Informació de seguretat

808 Eliminació i declaració de conformitat

832 Instal·lació

BENVINGUDA

Gràcies per triar el nostre producte. Per garantir la vostra seguretat i obtenir els millors resultats, llegiu atentament aquest manual, incloses les instruccions de seguretat, i conserveu-lo per a consultes futures. Abans d'instal·lar la placa de cocció, anoteu el número de sèrie, ja que pot ser necessari per a reparacions. Comproveu si hi ha danys causats pel transport i consulteu un tècnic si teniu dubtes abans d'utilitzar-la. Mantingueu els materials d'embalatge fora de l'abast dels infants.
NOTA: Tingueu en compte que els accessoris de la placa de cocció poden variar segons el model que hàgiu adquirit.

INFORMACIÓ DE SEGURETAT

1.1 ADVERTIMENTS GENERALS

• Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
• ADVERTIMENT: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
• NO intenteu MAI apagar un incendi amb aigua; apagueu l'aparell i després cobriu les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
• ADVERTIMENT: Perill d'incendi: no emmagatzemeu objectes sobre les superfícies de cocció.
• ADVERTIMENT: Utilitzeu únicament protectors per a plaques de cocció dissenyats pel fabricant de l'aparell de cocció o indicats pel fabricant a les instruccions d'ús com a adequats, o bé protectors incorporats a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

1.1.1 Limitacions d'ús

• Aquest aparell no està destinat a ser utilitzat per persones (incloent-hi infants) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, llevat que estiguin sota supervisió o hagin rebut instruccions relatives a l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.
• Els infants han d'estar supervisats per garantir que no juguin amb l'aparell.
• Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètica. Tanmateix, les persones amb marcapassos cardíacs o altres implants elèctrics (com ara bombes d'insulina) han de consultar el seu metge o el fabricant de l'implant abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que els seus implants no es veuran afectats pel camp electromagnètic. El fet de no seguir aquesta recomanació pot provocar la mort.

1.1.2 Ús d'acord amb la finalitat prevista

• Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en entorns domèstics i aplicacions similars, com ara:
- àrees de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
- cases rurals;
- per clients d'hotels, motels i altres entorns residencials;
- establiments de tipus allotjament i esmorzar (bed and breakfast).

• Utilitzeu la placa de cocció únicament per a la seva finalitat prevista, és a dir, exclusivament per cuinar aliments; qualsevol altre ús, per exemple com a font de calor, es considera inadequat i, per tant, perillós. El fabricant no es fa responsable dels danys derivats d'un ús inadequat, incorrecte o no raonable.

1.2. INSTAL·LACIÓ

• Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei tècnic o per persones amb una qualificació equivalent per tal d'evitar qualsevol perill.

• Si la part inferior de la placa de cocció és adjacent a una zona normalment accessible per a operacions de manipulació o neteja, s'ha d'instal·lar un separador a 20 mm per sota de la part inferior de la placa.

Quan s'instal·li un forn sota la placa de cocció, no s'ha de col·locar cap separador i la distància mínima entre la part inferior de la placa i el forn no ha de ser inferior a 10 mm.

• No instal·leu un forn sense refrigeració sota aquesta placa de cocció i instal·leu el forn seguint els seus propis requisits d'instal·lació.

• Si es subministra una junta d'estanqueïtat amb la placa de cocció, col·loqueu-la al voltant de la part inferior de la placa tal com es descriu i assegureu-vos que estigui correctament instal·lada per evitar qualsevol filtració cap al moble de suport.

• El moble d'instal·lació i els mobles adjacents han de resistir temperatures de fins a 95 °C.

• ADVERTIMENT: Abans de connectar la placa de cocció a la xarxa elèctrica, demaneu a un electricista qualificat que comprovi la continuïtat de la presa de terra de la instal·lació. El fabricant no assumeix cap responsabilitat per accidents o altres problemes causats per la manca de connexió a terra de la placa o per una connexió a terra amb continuïtat defectuosa.

• Aquest aparell ha de ser instal·lat correctament i connectat a terra únicament per una persona degudament qualificada.

• Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol treball o tasca de manteniment per evitar riscos que puguin provocar lesions o talls.

• Feu arribar aquesta informació a la persona responsable de la instal·lació de l'aparell, ja que podria reduir els costos d'instal·lació.

• Una instal·lació incorrecta de l'aparell podria invalidar qualsevol garantia o reclamació de responsabilitat.

• El fabricant declara expressament que no assumeix cap responsabilitat pels danys directes o indirectes causats per una instal·lació, manteniment o reparació incorrectes. Així mateix, no es fa responsable dels danys causats per l'absència o la interrupció del sistema de posada a terra (per exemple, una descàrrega elèctrica).

1.3 ADVERTIMENTS ELÈCTRICS

• Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que garanteixi la desconnexió completa de tots els pols de l'alimentació elèctrica en condicions de sobretensió de categoria III. Els mitjans de desconnexió han de complir la normativa de cablejat aplicable.
• ADVERTIMENT: Per evitar qualsevol perill causat pel restabliment accidental del dispositiu de tall tèrmic, l'aparell no ha de ser alimentat mitjançant un dispositiu extern de commutació, com ara un temporitzador, ni connectat a un circuit que s'encengui i s'apagui regularment.

• LA PLACA DE COCCIÓ ES SUBMINISTRA SENSE ENDOLL PER PART DEL FABRICANT:

L'APARELL NO S'HA DE CONNECTAR A LA FONT D'ALIMENTACIÓ MITJANÇANT ENDOLLS O PRESSES DE CORRENT, SINÓ QUE HA D'ESTAR CONNECTAT DIRECTAMENT A LA XARXA ELÈCTRICA. El cable de terra groc i verd no ha de quedar interromput per l'interruptor de protecció. La connexió a la xarxa elèctrica ha de ser realitzada per un professional degudament qualificat, tenint en compte la polaritat de la placa de cocció i de la font d'alimentació. La desconnexió s'ha d'efectuar mitjançant la incorporació d'un interruptor al cablejat fix, d'acord amb la normativa vigent.

• Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern ni un sistema de control remot independent. Això no és aplicable en cas que l'aturada del funcionament es realitzi mitjançant dispositius coberts per la norma EN 50615.

• El fet de no seguir aquestes instruccions pot provocar una descàrrega elèctrica o la mort.

1.4 ÚS I MANTENIMENT

• ADVERTIMENT: L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal anar amb compte per evitar tocar els elements calefactors. Els infants menors de 8 anys han de mantenir-se allunyats de l'aparell, tret que estiguin sota supervisió contínua.
• ADVERTIMENT: Cuinar sense supervisió en una placa de cocció amb greix o oli pot ser perillós i provocar un incendi.
• PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha d'estar supervisat. Els processos de cocció de curta durada han d'estar supervisats de manera contínua.
• No s'han de col·locar en cap moment materials o productes combustibles sobre aquest aparell.
• No s'han de col·locar objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres o tapes sobre la superfície de la placa, ja que poden escalfar-se.
• No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
• No permeteu que el vostre cos, la roba o qualsevol objecte que no sigui un recipient adequat per cuinar entri en contacte amb el vidre d'inducció fins que la superfície s'hagi refredat.
• Les nanses de les cassoles poden estar calentes al tacte. Comproveu que les nanses no sobresurtin sobre altres zones de cocció que estiguin en funcionament. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels infants. El fet de no seguir aquesta recomanació podria provocar cremades o escaldades.
• La fulla extremadament afilada del rascador per a plaques de cocció queda exposada quan es retreu la coberta de seguretat. Utilitzeu-lo amb la màxima precaució i guardeu-lo sempre de manera segura i fora de l'abast dels infants. La manca de precaució podria provocar lesions o talls.
• No col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit o targetes de memòria) ni dispositius electrònics (com ara ordinadors o reproductors MP3) a prop de l'aparell, ja que poden veure's afectats pel seu camp electromagnètic.

• No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants sobre la placa de cocció.
• No utilitzeu cassoles amb vores irregulars ni arrossegueu els recipients sobre la superfície de vidre d'inducció, ja que això podria ratllar el vidre.
• No utilitzeu fregalls ni altres productes de neteja abrasius agressius per netejar la placa de cocció, ja que podrien ratllar el vidre d'inducció.
• No utilitzeu adaptadors per a recipients de cocció.
• ADVERTIMENT: Quan una o més zones de cocció s'apaguen, la presència de calor residual s'indica mitjançant un senyal visual a la pantalla de la zona corresponent amb el símbol H. Quan aquest símbol estigui actiu, tingueu cura de no tocar la placa, ja que hi ha risc de cremades.
• Després de l'ús, apagueu la zona de cocció mitjançant el seu control corresponent i no confieu únicament en el detector de recipients.

1.5 ADVERTIMENTS SOBRE LA SONDA DE TEMPERATURA SENSE FILS (disponible segons el model)
• Aquest producte és exclusiu per a plaques de cocció. Només s'ha d'utilitzar tal com es descriu en aquest Manual d'Usuari.
• No utilitzeu la Preci Probe en cap altre aparell que no sigui la placa de cocció integrada.
• NO TOQUEU LA PRECI PROBE AMB LES MANS NUES JUST DESPRÉS DE CUINAR. Utilitzeu sempre guants de forn per retirar la Preci Probe dels aliments després de la cocció.
• És necessari INTRODUIR COMPLETAMENT la vareta metàl·lica de la Preci Probe dins dels aliments, fins a la VORA CERÀMICA NEGRA, durant la cocció.

Inseriu la Preci Probe als aliments fins aquí.



• No utilitzeu la Preci Probe en un forn microones.

• No exposeu la part metàl·lica de la Preci Probe a la calor generada per l'aparell.

• La Preci Probe es pot netejar i rentar, però no l'heu de submergir en aigua durant períodes prolongats.

• Aquest producte no està destinat a ser utilitzat per persones de 12 anys o menys.

• El proveïdor no es farà responsable de cap dany a la Preci Probe derivat d'un ús inadequat del dispositiu.

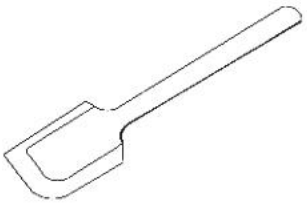
• Netegeu la Preci Probe abans d'utilitzar-la.

• La Preci Probe pot funcionar dins d'aquest interval de temperatura: des de 10 °C fins a una temperatura interna màxima de 100 °C a la seva part metàl·lica. La part ceràmica pot assolir els 350 °C.

• Si la temperatura de la Preci Probe supera els 100 °C, la cocció s'aturarà i la Preci Probe s'haurà de retirar tan aviat com sigui possible, utilitzant guants, per evitar danyar la sonda.

CULLEROT

Utilitzeu el cullerot amb la sonda per remenar els aliments.



• Netegeu el cullerot abans del primer ús.

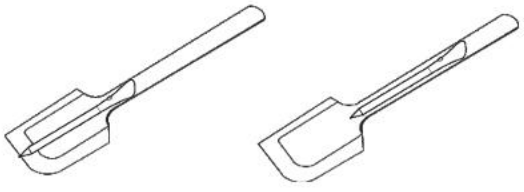
• No utilitzeu el cullerot sobre una flama oberta.

• No talleu el cullerot.

• No poseu el cullerot en contacte directe amb les parts accessibles calentes de la placa de cocció.

• Temperatura màxima tolerada: +220 °C.

Posició 1 Posició 2



2. PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

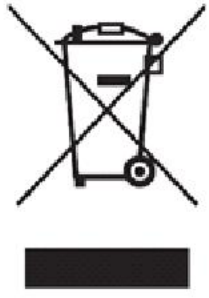
2.1 ESTALVI I RESPECTE PEL MEDI AMBIENT

Recomanacions per obtenir els millors resultats:

- Utilitzeu olles i paelles amb un diàmetre de base igual al de la zona de cocció.
- Utilitzeu únicament olles i paelles amb fons plans.
- Sempre que sigui possible, mantingueu la tapa posada durant la cocció.
- Cuineu verdures, patates, etc., amb la quantitat mínima d'aigua per reduir el temps de cocció.
- Utilitzeu una olla a pressió, ja que permet reduir encara més el consum energètic i el temps de cocció.
- Col·loqueu el recipient al centre de la zona de cocció marcada a la placa.

2.2 GESTIÓ DE RESIDUS I PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

Aquest aparell està etiquetat d'acord amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). Els RAEE contenen tant substàncies contaminants (que poden tenir efectes negatius sobre el medi ambient) com materials bàsics que poden ser recuperats i reutilitzats.



És important que els RAEE siguin sotmesos a tractaments específics per eliminar i gestionar correctament les substàncies contaminants i recuperar tots els materials. Els ciutadans poden exercir un paper important per evitar que els RAEE esdevinguin un problema ambiental; és essencial seguir algunes normes bàsiques:

- Els RAEE no s'han de tractar com a residus domèstics.
- Els RAEE s'han de portar a punts de recollida específics gestionats per l'ajuntament o per una empresa autoritzada.

En molts països existeixen serveis de recollida domiciliària per als RAEE de grans dimensions. Quan adquiriu un aparell nou, podeu retornar l'antic al venedor, que està obligat a acceptar-lo gratuïtament en una relació d'un per un, sempre que l'aparell sigui d'un tipus equivalent i tingui la mateixa funció que el nou aparell adquirit.

Dades de consum de baixa potència d'acord amb el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.

Condició	Consum d'energia	Període després del qual l'equip arriba automàticament a la condició
Mode d'espera	0,5 W	20 min

Зміст

812 Інформація з безпеки

817 Утилізація та декларація відповідності

832 Встановлення

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо, що обрали наш продукт. Щоб забезпечити вашу безпеку та отримати найкращі результати від використання виробу, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з безпеки, і збережіть його для подальшого використання. Перед установленням варильної поверхні зверніть увагу на серійний номер, який може знадобитися під час ремонту. Перевірте виріб на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування, і, якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом перед початком експлуатації. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.

ПРИМІТКА: Зверніть увагу, що комплектуючі та аксесуари варильної поверхні можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

• Уважно прочитайте ці інструкції перед установленням або використанням цього приладу.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня має тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
• НІКОЛИ не намагайтеся гасити пожежу водою. Натомість вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильних поверхнях.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише захисні пристрої для варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування їжі, або ті, що зазначені виробником приладу в інструкції з експлуатації як придатні для використання, чи вбудовані в прилад. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасних випадків.

1.1.1 Обмеження щодо використання

• Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо користування приладом від особи, відповідальної за їхню безпеку.

• За дітьми необхідно наглядати, щоб вони не гралися з приладом.

• Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки. Однак особам із кардіостимуляторами або іншими електронними імплантованими пристроями (наприклад, інсуліновими помпами) перед використанням цього приладу необхідно проконсультуватися з лікарем або виробником імплантату, щоб переконатися, що електромагнітне поле приладу не впливатиме на роботу таких пристроїв. Недотримання цієї рекомендації може призвести до летального наслідку.

1.1.2 Використання за призначенням

• Цей прилад призначений для використання в побутових та подібних умовах, зокрема:
- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- у фермерських господарствах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах тимчасового проживання;
- у закладах типу «ліжко та сніданок» (Bed & Breakfast).

• Використовуйте варильну поверхню лише за її прямим призначенням, тобто виключно для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад як джерела обігріву, вважається неналежним і, відповідно, небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням приладу.

1.2 ВСТАНОВЛЕННЯ

• Якщо кабель живлення пошкоджений, його заміну має виконувати виробник, його сервісний представник або інша особа з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

• Якщо нижня частина варильної поверхні прилягає до зони, яка зазвичай є доступною під час експлуатації або чищення, необхідно встановити роздільну панель на відстані 20 мм нижче від нижньої частини варильної поверхні.

Якщо під варильною поверхнею встановлюється духова шафа, роздільну панель встановлювати не потрібно, а мінімальна відстань між нижньою частиною варильної поверхні та духовою шафою повинна становити не менше 10 мм.

• Не встановлюйте під цією варильною поверхнею духову шафу без системи охолодження. Встановлюйте духову шафу відповідно до її власних вимог щодо монтажу.
• Якщо варильна поверхня постачається з водонепроникною ущільнювальною прокладкою, встановіть її по периметру нижньої частини варильної поверхні відповідно до інструкцій та переконайтеся, що вона встановлена належним чином, щоб запобігти потраплянню рідини до меблів, у які вбудовано прилад.
• Меблі для вбудовування та прилеглі до них елементи повинні витримувати температуру до 95 °C.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед підключенням варильної поверхні до електромережі зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки безперервності заземлювального контуру електроживлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інші проблеми, спричинені відсутністю підключення варильної поверхні до заземлення або несправністю заземлювального з’єднання.
• Встановлення та заземлення цього приладу повинні виконуватися виключно належним чином кваліфікованим спеціалістом.
• Перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі, щоб уникнути небезпеки, яка може призвести до травмування або порізів.
• Надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити витрати на монтаж.
• Неправильне встановлення приладу може призвести до втрати права на гарантійне обслуговування або пред’явлення претензій щодо відповідальності виробника.
• Компанія-виробник заявляє, що не несе відповідальності за прямі або непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, технічним обслуговуванням або ремонтними роботами. Крім того, виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураженням електричним струмом).

1.3 ЕЛЕКТРИЧНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

• Цей прилад повинен бути підключений до електричного кола, яке оснащене роз'єднувальним вимикачем, що забезпечує повне відключення від електромережі по всіх полюсах відповідно до умов категорії перенапруги III. Засоби відключення повинні відповідати чинним правилам електромонтажу.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути будь-якої небезпеки, пов'язаної з випадковим повторним увімкненням пристрою теплового захисту, прилад не повинен живитися через зовнішній комутаційний пристрій, наприклад таймер, або бути підключеним до кола, яке регулярно автоматично вмикається та вимикається.
• ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ПОСТАЧАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ БЕЗ ВИЛКИ:
ПРИЛАД НЕ МОЖЕ БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИЛКИ ТА РОЗЕТКИ, А ПОВИНЕН БУТИ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ. Жовто-зелений провід заземлення не повинен перериватися автоматичним вимикачем. Підключення до джерела живлення має виконуватися належним чином кваліфікованим спеціалістом з урахуванням полярності варильної поверхні та електромережі. Відключення повинно забезпечуватися вимикачем, вбудованим у стаціонарну електропроводку, відповідно до чинних правил електромонтажу.
• Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування. Це обмеження не застосовується у випадку вимкнення роботи приладу за допомогою пристроїв, на які поширюється стандарт EN 50615.
• Недотримання цих вказівок може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

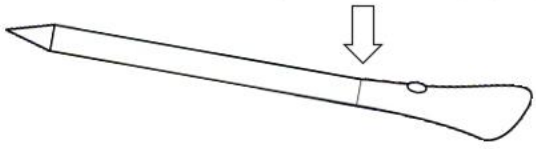
1.4 ВИКОРИСТАННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час роботи прилад і його доступні частини нагріваються. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років необхідно тримати на безпечній відстані від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготування їжі на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.
• УВАГА: Процес приготування їжі повинен перебувати під наглядом. Короткочасний процес приготування необхідно контролювати безперервно.
• У жодному разі не розміщуйте на цьому приладі легкозаймисті матеріали або вироби.
• Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід залишати на поверхні варильної панелі, оскільки вони можуть нагріватися.
• Не використовуйте пароочисник для очищення варильної поверхні.
• Не допускайте контакту тіла, одягу або будь-яких предметів, окрім придатного кухонного посуду, зі склокерамічною індукційною поверхнею, доки вона не охолоне.
• Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки не виступають над іншими увімкненими зонами нагрівання. Тримайте ручки поза досяжністю дітей. Недотримання цих рекомендацій може призвести до опіків.
• Лезо скребка для очищення варильної поверхні є надзвичайно гострим і стає відкритим після відсунення захисного кожуха. Користуйтеся ним з максимальною обережністю та завжди зберігайте в безпечному місці, недоступному для дітей. Необережне поводження може призвести до травм або порізів.
• Не розміщуйте та не залишайте поблизу приладу предмети, що намагнічуються (наприклад, банківські картки або карти пам'яті), а також електронні пристрої (наприклад, комп'ютери чи MP3-плеєри), оскільки на них може впливати електромагнітне поле приладу

• Не ставте та не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
• Не використовуйте посуд із пошкодженими або нерівними краями та не пересувайте посуд по скляній поверхні індукційної варильної панелі, оскільки це може подряпати скло.
• Не використовуйте металеві губки, жорсткі щітки або інші агресивні абразивні засоби для очищення варильної поверхні, оскільки вони можуть пошкодити та подряпати індукційне скло.
• Не використовуйте адаптери для кухонного посуду.
• ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Коли одна або кілька зон нагрівання вимикаються, наявність залишкового тепла відображається візуальним сигналом на дисплеї відповідної зони у вигляді символу «H». Поки цей символ активний, не торкайтеся варильної поверхні, оскільки існує ризик отримання опіків.
• Після завершення використання вимикайте зону нагрівання за допомогою елементів керування варильної поверхні та не покладайтеся виключно на функцію автоматичного виявлення посуду.

1.5 ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗДРОТОВОГО ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА (доступний залежно від моделі)
• Цей виріб призначений виключно для використання з варильними поверхнями. Його слід використовувати лише відповідно до вказівок, наведених у цьому Посібнику користувача.
• Не використовуйте щуп Precі Probe з будь-якими іншими приладами, окрім вбудованої варильної поверхні.
• • НЕ ТОРКАЙТЕСЯ щупа Precі Probe ГОЛИМИ РУКАМИ ВІДРАЗУ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ. Для виймання щупа Precі Probe з їжі після завершення приготування завжди використовуйте кухонні термостійкі рукавиці.
• Під час приготування необхідно ПОВНІСТЮ ВСТАВИТИ металевий стрижень щупа Precі Probe у продукт до ЧОРНОГО керамічного КІЛЬЦЯ (ОБІДКА), щоб забезпечити його правильну роботу.

Вставте щуп Precі Probe у продукт до цієї позначки.

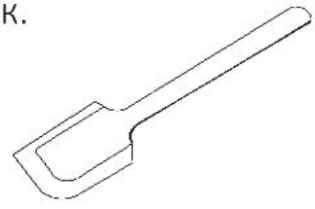


• Не використовуйте щуп Precі Probe у мікрохвильовій печі.
• Не піддавайте металеву частину щупа Precі Probe впливу тепла, що генерується приладом.
• Щуп Precі Probe можна очищати та мити, проте не слід надовго занурювати його у воду.
• Цей виріб не призначений для використання особами віком до 12 років.
• Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження щупа Precі Probe, спричинені його неправильним використанням.
• Перед використанням очистіть щуп Precі Probe.
• Щуп Precі Probe може працювати в такому діапазоні температур: від 10 °C до максимальної внутрішньої температури металевої частини 100 °C. Керамічна частина може нагріватися до 350 °C.
• Якщо температура щупа Precі Probe перевищить 100 °C, процес приготування буде зупинено, а щуп Precі Probe необхідно якнайшвидше витягти, використовуючи захисні рукавиці, щоб уникнути його пошкодження.

ОПОЛОНИК

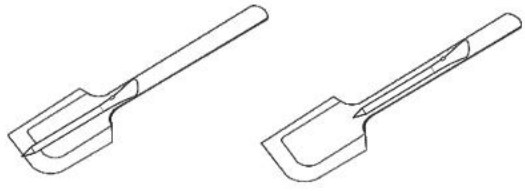
Використовуйте ополоник разом зі щупом для перемішування їжі.

• Перед першим використанням очистіть ополоник.
• Не використовуйте ополоник над відкритим полум'ям.
• Не розрізайте та не пошкоджуйте ополоник ріжучими інструментами.



• Не допускайте безпосереднього контакту ополоника з гарячими доступними частинами варильної поверхні.
• Допустима температура експлуатації: до +220 °C.

Положення 1 Положення 2



*наявність залежить від моделі

2. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

2.1 ЕКОНОМІЯ РЕСУРСІВ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО ДОВКІЛЛЯ

Рекомендації для досягнення найкращих результатів:

- Використовуйте каструлі та сковорідки з діаметром дна, що відповідає діаметру зони нагрівання.
- Використовуйте лише посуд із плоским дном.
- За можливості під час приготування тримайте посуд накритим кришкою.
- Готуйте овочі, картоплю тощо з мінімальною кількістю води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте скороварку, оскільки вона додатково зменшує споживання енергії та час приготування.
- Розміщуйте посуд у центрі зони нагрівання, позначеної на варильній поверхні.

2.2 ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ ТА ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ



Цей прилад маркований відповідно до Директиви Європейського Союзу 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять як забруднювальні речовини (які можуть негативно впливати на довкілля), так і цінні матеріали, що можуть бути повторно використані.

Важливо, щоб відходи WEEE проходили спеціальну обробку для належного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення й повторного використання всіх придатних матеріалів. Кожна людина може відігравати важливу роль у запобіганні негативному впливу WEEE на довкілля; для цього необхідно дотримуватися кількох основних правил:

- Відходи WEEE не можна утилізовувати разом із побутовими відходами.

- Відходи WEEE слід передавати до спеціалізованих пунктів збору, які перебувають під управлінням органів місцевого самоврядування або уповноважених організацій.

У багатьох країнах для великогабаритних відходів електричного та електронного обладнання може бути організований окремий збір. Під час придбання нового приладу старий можна повернути продавцеві, який зобов'язаний прийняти його безкоштовно за принципом «один до одного», за умови, що старий прилад є аналогічного типу та виконує ті самі функції, що й придбаний виріб.

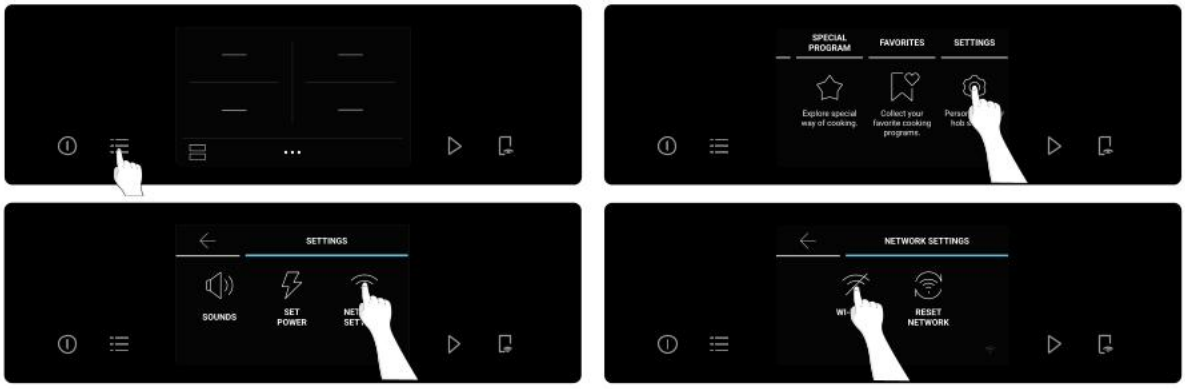
Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826.

Стан	Споживана потужність	Період часу, після якого обладнання автоматично переходить у цей стан
Режим очікування	0,5 Вт	20 хв

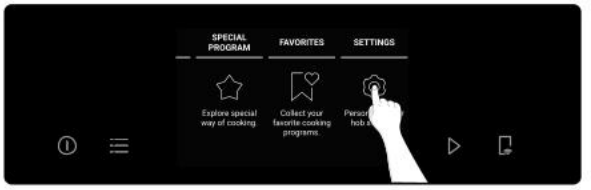
3. ADDITIONAL GUIDELINES

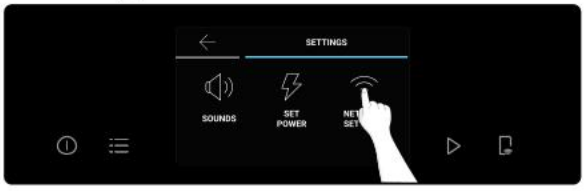
(FR)DIRECTIVES SUPPLÉMENTAIRES **(IT)**LINEE GUIDA AGGIUNTIVE **(DE)**ZUSÄTZLICHE RICHTLINIEN **(ES)**DIRECTRICES ADICIONALES **(EL)**ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ **(NL)** AANVULLENDE RICHTLIJNEN **(PT)**DIRETRIZES ADICIONAIS **(DA)**YDERLIGERE RETNINGSLINJER **(FI)**LISÄOHJEET **(NO)**TILLEGG SRETNINGSLINJER **(SV)**YTTERLIGARE RIKTLINJER **(SL)** DODATNE SMERNICE **(CS)** DODATEČNÉ POKYNY **(SK)** DODATOČNÉ USMERNENIA **(PL)** DODATKOWE WYTYCZNE **(ET)** TÄIENDAVAD JUHISED **(LT)** PAPILDOMOS GAIRĖS **(LV)** PAPILDU VADLĪNIJAS **(HR)** DODATNE SMJERNICE **(SR)** DODATNE SMERNICE **(RO)** ORIENTĂRI SUPLIMENTARE **(HU)** TOVÁBBI IRÁNYELVEK **(BG)** ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСОКИ **(CA)** DIRECTRIUS ADDICIONALS **(UA)** ДОДАТКОВІ ВКАЗІВКИ

How to activate wireless network port:
(FR) Comment activer le port réseau sans fil **(IT)** Comment activer le port réseau sans fil **(DE)** So aktivieren Sie den drahtlosen Netzwerkport **(ES)** JCómo activar el puerto de red inalámbrica **(EL)** Πώς να ενεργοποιήσετε τη θύρα ασύρματου δικτύου **(NL)** Zo activeer je de draadloze netwerkpoort **(PT)** Como ativar a porta de rede sem fios **(DA)** Sådan aktiverer du den trådløse netværksport **(FI)** Miten langaton verkkoportti aktivoidaan **(NO)** Slik aktiverer du den trådløse nettverksporten **(SV)** Så aktiverar du den trådlösa nätverksporten **(SL)** Kako aktivirati brezžična omrežna vrata **(CS)** Jak aktivovat port bezdrátové sítě **(SK)** Ako aktivovať bezdrôtový sieťový port **(PL)** Jak aktywować port sieci bezprzewodowej **(ET)** Kuidas traadita võrguporti aktiveerida **(LT)** Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą **(LV)** Kā aktivizēt bezvadu tīkla portu **(HR)** Kako aktivirati bežični mrežni priključak **(SR)** Kako aktivirati bežični mrežni port **(RO)** Cum se activează portul de rețea wireless **(HU)** A vezeték nélküli hálózati port aktiválása **(BG)** Как да активирате безжичния мрежов порт **(CA)** Com desactivar el port de xarxa sense fils **(UA)** Як деактивувати порт бездротового мережевого з'єднання



How to deactivate wireless network port:
(FR) Comment désactiver le port réseau sans fil **(IT)** Come disattivare la porta di rete wireless **(DE)** So deaktivieren Sie den drahtlosen Netzwerkport **(ES)** Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica **(EL)** Πώς να απενεργοποιήσετε τη θύρα ασύρματου δικτύου **(NL)** Zo deactiveer je de draadloze netwerkpoort **(PT)** Como desativar a porta de rede sem fios **(DA)** Sådan deaktiverer du den trådløse netværksport **(FI)** Miten langaton verkkoportti poistetaan käytöstä **(NO)** Slik deaktiverer du den trådløse nettverksporten **(SV)** Så inaktiverar du den trådlösa nätverksporten **(SL)** Kako deaktivirati brezžična omrežna vrata **(CS)** Jak deaktivovat port bezdrátové sítě **(SK)** Ako deaktivovať bezdrôtový sieťový port **(PL)** Jak dezaktywować port sieci bezprzewodowej **(ET)** Kuidas traadita võrguporti deaktiveerida **(LT)** Kaip deaktyvinti belaidžio tinklo prievadą **(LV)** Kā deaktivizēt bezvadu tīkla portu **(HR)** Kako deaktivirati bežični mrežni priključak **(SR)** Kako deaktivirati bežični mrežni port **(RO)** Cum se dezactivează portul de rețea wireless **(HU)** A vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása **(BG)** Как да деактивирате безжичния мрежов порт **(CA)** Com desactivar el port de xarxa sense fils **(UA)** Як деактивувати порт бездротового мережевого з'єднання







(EN) How to deactivate wireless network port:To deactivate the Wi-Fi press . How to activate wireless network port: Press again to switch it back on.

(FR) Comment désactiver le port de réseau sans fil :Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez sur . Comment activer le port de réseau sans fil : Appuyez de nouveau sur pour le réactiver.

(IT) Come disattivare la porta di rete wireless: Per disattivare il Wi-Fi, premi .Come attivare la porta di rete wireless: Premi nuovamente per riattivarlo.

(DE) So deaktivieren Sie den WLAN-Anschluss: Pro deaktivaci Wi-Fi stiskněte . So aktivieren Sie den WLAN-Anschluss: Pro opětovné zapnutí stiskněte znovu .

(ES) Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica: Para desactivar el Wi-Fi, pulse . Cómo activar el puerto de red inalámbrica: Pulse de nuevo para volver a activarlo.

(EL) Τρόπος απενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου: Για να απενεργοποιήσετε το Wi-Fi, πατήστε . Τρόπος ενεργοποίησης της θύρας ασύρματου δικτύου: Πατήστε ξανά το για να το ενεργοποιήσετε

(NL) Een draadloze netwerkpoort deactiveren: Druk op om Wi-Fi uit te schakelen. Een om draadloze netwerkpoort activeren: Druk nogmaals op het weer in te schakelen.

(PT) Como desativar a porta de rede sem fio: Para desativar o Wi-Fi, pressione . Como ativar a porta de rede sem fio: Pressione novamente para ligá-lo.

(DA) Sådan deaktiverer du den trådløse netværksport: Tryk på for at deaktivere Wi-Fi. Sådan aktiverer du den trådløse netværksport: Tryk på igen for at tænde det.

(FI) Näin poistat langattoman verkkoliitännän käytöstä: Poista Wi-Fi käytöstä painamalla . Näin aktivoit langattoman verkkoliitännän: Paina uudelleen kytkeäksesi sen takaisin päälle.

(NO) Slik deaktiverer du den trådløse nettverksporten: Trykk på for å deaktivere Wi-Fi. Slik aktiverer du den trådløse nettverksporten: Trykk på igjen for å slå det på igjen.

(SV) Så här inaktiverar du den trådlösa nätverksporten: Tryck på för att stänga av Wi-Fi. Så här aktiverar du den trådlösa nätverksporten: Tryck på igen för att slå på det igen.

(SL) Kako onemogočiti vrata brezžičnega omrežja: Za deaktivacijo Wi-Fi pritisnite . Kako omogočiti vrata brezžičnega omrežja: Pritisnite

(CS) Jak deaktivovat port bezdrátové sítě: Pro deaktivaci Wi-Fi stiskněte bezdrátové sítě: Pro opětovné zapnutí stiskněte znovu .

(SK) Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete: Na deaktiváciu Wi-Fi stlačte . Ako aktivovať port bezdrôtovej siete: Opätovným stlačením ho znovu zapnete.

(PL) Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej: Aby wyłączyć Wi-Fi, naciśnij .Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej: Naciśnij ponownie

(ET) Juhtmeta võrgupordi desaktiveerimine: Wi-Fi väljalülitamiseks vajutage võrgu porti aktiveerida: Vajutage uuesti, et see uuesti sisse lülitada

(LT) Kaip išjungti belaidžio tinklo prievadą Norėdami išjungti „Wi-Fi", paspauskite . Kaip aktyvinti belaidžio tinklo prievadą: Norėdami vėl įjungti, dar kartą paspauskite

(LV) Bezvadu tīkla porta deaktivizēšana: Lai deaktivizētu Wi-Fi, nospiediet . Bezvadu tīkla porta aktivizēšana: Lai to atkal ieslēgtu, nospiediet vēlreiz.

(HR) Način deaktiviranja bežičnog mrežnog priključka: Za deaktivaciju Wi-Fi-ja pritisnite . Način aktiviranja priključka za bežičnu mrežu: Pritisnite ponovno za ponovno uključivanje

(SR) Како деактивирати бежични мрежни порт: За деактивацију Ви-Фи-ја притисните Како активирати бежични мрежни порт: Притисните поново да бисте га укључили.

(RO) Como desativar a porta de rede wireless: Pentru a dezactiva Wi-Fi-ul, apăsați . Como ativar a porta de rede wireless: Apăsați din nou pentru a-l activa.

(HU) Vezeték nélküli hálózati port kikapcsolása: A Wi-Fi kikapcsolásához nyomja meg a . Vezeték nélküli hálózati port aktiválása: A visszakapcsoláshoz nyomja meg újra a

(BG) Как да деактивирате безжичен мрежов порт: За да изключите Wi-Fi, натиснете . Как да активирате безжичен мрежов порт: Натиснете отново, за да го включите

(CA) Com desactivar el port de xarxa sense fils: Per desactivar la connexió Wi-Fi, premeu la icona Com activar el port de xarxa sense fils: Premeu de nou la icona per tornar-la a activar.

(UA) Як деактивувати порт бездротового мережевого з'єднання: Щоб вимкнути Wi-Fi, натисніть . Як активувати порт бездротового мережевого з'єднання: Натисніть ще раз, щоб знову ввімкнути Wi-Fi.

WIRELESS PARAMETERS

(FR) PARAMÈTRES SANS FIL **(IT)** CONNETTIVITÀ WIRELESS **(DE)** WLAN-PARAMETER **(ES)** PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA **(EL)** ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ **(NL)** DRAADLOZE PARAMETERS **(PT)** PARÂMETROS SEM FIO **(DA)** TRÅDLØSE PARAMETRE **(FI)** LANGATTOMAT PARAMETRIT **(NO)**TRÅDLØSE PARAMETERE **(SV)** TRÅDLÖSA PARAMETRAR **(SL)** PARAMETRI BREZŽIČNE POVEZAVE **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE **(PL)** PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ **(ET)** TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID **(LT)** BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI **(LV)** BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA **(RO)** PARAMETRI WIRELESS **(HU)** VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK **(BG)** БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ **(CA)** PARÀMETRES SENSE FILS **(UA)** ПАРАМЕТРИ БЕЗДРОТОВОГО З'ЄДНАННЯ

EN

Technology	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frequency Band (s) [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Maximum Power [mW]	100	10

FR

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Puissance maximale [mW]	100	10

IT

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (s) [Mhz]	2401÷2483	2402÷2480
Potenza massima (mW)	100	10

DE

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frequenzband-bereich(e) [Mhz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

ES

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Estándar	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

EL

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Βασική	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

NL

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standaard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frequentieband(en) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximaal vermogen [mW]	100	10

PT

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Norma	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Faixa(s) de frequência [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potência máxima [mW]	100	10

DA

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvensbånd [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

FI

Teknologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standardi	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Taajuuskaista(t) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Suurin teho [mW]	100	10

NO

Teknologi	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvensbånd [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimal effekt [mW]	100	10

SV

Teknik	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvensband [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximal effekt [mW]	100	10

SL

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvenčni pasovi [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

CS

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvenční pásmo [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximální výkon [mW]	100	10

PL

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

LT

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Sagedusala(d) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

SK

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Norma	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximálny výkon [mW]	100	10

LV

Technologija	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standartinė	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

ET

Tehnoloģija	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standarta	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

RO

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Bandă (benzi) de frecvență [MHZ]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

SR

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standardna	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

HR

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standardno	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvencijski pojasevi[MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Najveća snaga [mW]	100	10

HU

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

BG

Технология	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Стандарт	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Максимална мощност [mW]	100	10

CA

Tecnologia	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Estàndard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Banda o bandes de freqüència [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potència màxima [mW]	100	10

UA

Технологія	Wi-Fi	Bluetooth® wireless technology 1)
Стандарт	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR / EDR Bluetooth® Low Energy
Діапазон(и) частот [МГц]	2401÷2483	2402÷2480
Максимальна потужність [мВт]	100	10

(EN) 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
(FR) Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com **(IT)** Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet: www.candy-group.com **(DE)** Hiermit erklärt Candy Hoover Group Srl, dass das Funkgerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com **(ES)** Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo radioeléctrico es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.candy-group.com **(EL)** Με το παρόν, η Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης διατίθεται στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση: www.candy-group.com **(NL)** Hierbij verklaart Candy Hoover Group Srl dat de radioapparatuur in overeenstemming is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.candy-group.com
(PT) Pelo presente, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço de internet: www.candy-group.com **(DA)** Hermed erklærer Candy Hoover Group Srl, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Den fulde tekst af overensstemmelseserklæringen findes på følgende internetadresse: www.candy-group.com **(FI)** Candy Hoover Group Srl vakuuttaa täten, että radiolaite on direktiivin 2014/53/EU mukainen. Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa internetosoitteessa: www.candy-group.com **(NO)** Candy Hoover Group Srl erklærer herved at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. Den fullstendige teksten i samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende internettadresse: www.candy-group.com **(SV)** Candy Hoover Group Srl försäkrar härmed att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på följande internetadress: www.candy-group.com **(SL)** Candy Hoover Group Srl s tem izjavlja, da je radijska oprema skladna z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com **(CS)** Tímto společnost Candy Hoover Group Srl prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese: www.candy-group.com **(SK)** Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je dostupné na tejto internetovej adrese: www.candy-group.com **(PL)** Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że urządzenie radiowe jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.candy-group.com **(ET)** Käesolevaga deklareerib Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL. Vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on kättesaadav järgmisel veebiaadressil: www.candy-group.com **(LT)** Candy Hoover Group Srl šiuo pareiškia, kad radijo įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES. Visas atitikties deklaracijos tekstas pateikiamas šiuo interneto adresu: www.candy-group.com **(LV)** Ar šo Candy Hoover Group Srl deklarē, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta adresē: www.candy-group.com **(HR)** Ovim putem Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com
(SR) Ovim putem, kompanija Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskim zahtevima za tržišt e Velike Britanije. Kompletan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com **(RO)** Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com **(HU)** A Candy Hoover Group Srl ezennel kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com **(BG)** С настоящото Candy Hoover Group Srl декларира, че радиосъоръжението е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС. Пълният текст на декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес: www.candy-group.com **(CA)** Per la present, Candy Hoover Group Srl declara que l'equip radioelèctric compleix la Directiva 2014/53/UE. El text complet de la declaració de conformitat està disponible a la següent adreça d'Internet: www.candy-group.com **(UA)** Цим Candy Hoover Group Srl заявляє, що це радіообладнання відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС. Повний текст декларації про відповідність доступний за такою інтернет-адресою: www.candy-group.com

WIRELESS PRECI PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

(FR) PARAMÈTRES SANS FIL DU MODÈLE PRECI PROBE Et180 **(IT)** PARAMETRI WIRELESS SONDA PRECI PROBE MODELLO Et180 **(DE)** PRECI PROBE MODELL Et180 WLAN-PARAMETER**(ES)** PARAMETRY BEZPRZEWODOWE MODELU SONDY PRECI PROBE Et180 **(EL)** ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE ΜΟΝΤΕΛΟ Et180 **(NL)** DRAADLOZE PRECI-PROBE MODEL ET180 DRAADLOZE PARAMETERS **(PT)** SONDA PRECI SEM FIOS MODELO ET180 PARÂMETROS SEM FIO **(DA)** TRÅDLØS PRECI-PROBE MODEL ET180 TRÅDLØSE PARAMETRE **(FI)** LANGATON PRECI-ANTURI MALLI ET180 LANGATTOMAT PARAMETRIT **(NO)** TRÅDLØS PRECI-PROBE MODELL ET180 TRÅDLØSE PARAMETERE **(SV)** TRÅDLÖS PRECI-PROB MODELL ET180 TRÅDLÖSA PARAMETRAR **(SL)** PARAMETRI BREZÅ½IÄŒNE POVEZAVE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180 **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180 **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180 **(PL)** PARAMETRY BEZPRZEWODOWE MODELU SONDY PRECI PROBE Et180 **(ET)** PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID **(LT)** „PRECI PROBE" ZONDO MODELIO Et180 BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI **(LV)** PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180 **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA SONDE PRECI PROBE MODEL Et180 **(RO)** PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180 **(HU)** ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK **(BG)** PRECI PROBE МОДЕЛ Et180 БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

EN

Technology	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frequency Band (s) [MHZ]	2400÷2480
Maximum Power [mW]	2.5 -(4dBm)

NL

Technologie	Bluetooth® wireless technology
Standaard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frequentieband(en) [MHz]	2400÷2480
Maximaal vermogen[mW]	2.5 -(4dBm)

FR

Technologie	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Bande(s) de fréquence [MHZ]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2.5 -(4dBm)

PT

Tecnologia	Bluetooth® wireless technology
Norma	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Faixa(s) de frequência [MHz]	2400÷2480
Potência máxima [mW]	2.5 -(4dBm)

IT

Tehnologia	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Bande di frequenza (s) [Mhz]	2400÷2480
Potenza massima (mW)	2.5 -(4dBm)

DA

Teknologi	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvensbånd [MHz]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2.5 -(4dBm)

DE

Technologie	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frequenzband-bereich(e) [Mhz]	2400÷2480
Maximális teljesitmény [mW]	2.5 -(4dBm)

FI

Teknologia	Bluetooth® wireless technology
Standardi	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Taajuuskaista(t) [MHz]	2400÷2480
Suurin teho [mW]	2.5 -(4dBm)

ES

Tecnología	Bluetooth® wireless technology
Estándar	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Banda(s) de frecuencia [Mhz	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2.5 -(4dBm)

NO

Teknologi	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvensbånd [MHz]	2400÷2480
Maksimal effekt [mW]	2.5 -(4dBm)

EL

Τεχνολογία	Bluetooth® wireless technology
Βασική	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων[MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς *[mW]*	2.5 -(4dBm)

SV

Teknik	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvensband [MHz]	2400÷2480
Maximal effekt [mW]	2.5 -(4dBm)

CS

Technologie	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480
Maximální výkon [mW]	2.5 -(4dBm)

SK

Technológia	Bluetooth® wireless technology
Norma	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400÷2480
Maximálny výkon [mW]	2.5 -(4dBm)

PL

Technologia	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 -(4dBm)

ET

Tehnoloogia	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Sagedusala(d) [MHz]	2400÷2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 -(4dBm)

LT

Technologija	Bluetooth® wireless technology
Standartinė	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400÷2480
Didžiausia galia [mW]	2.5 -(4dBm)

LV

Tehnoloģija	Bluetooth® wireless technology
Standarta	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2400÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2.5 -(4dBm)

HR

Tehnologija	Bluetooth® wireless technology
Standardno	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400÷2480
Najveća snaga [mW]	2.5 -(4dBm)

BG

Технология	Bluetooth® wireless technology
Стандарт	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Честотен(ни) диапазон(и) [MHz]	2400÷2480
Максимална мощност [mW]	2.5 -(4dBm)

SR

Tehnologija	Bluetooth® wireless technology
Standardna	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 -(4dBm)

RO

Tehnologie	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Bandă (benzi) de frecvență [MHZ]	2400÷2480
Putere maximă [mW]	2.5 -(4dBm)

HU

Technológia	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 -(4dBm)

SL

Tehnologija	Bluetooth® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Frekvenčni pasovi [MHZ]	2400÷2480
Največja moč [mW]	2.5 -(4dBm)

CA

Tecnologia	Bluetooth® wireless technology
Estàndard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Banda o bandes de freqüència [MHz]	2400÷2480
Potència màxima [mW]	2.5 -(4dBm)

UA

Технологія	Bluetooth® wireless technology
Стандарт	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy
Діапазон(и) частот [МГц]	2400÷2480
Максимальна потужність [мВт]	2.5 -(4dBm)

(EN) 1) The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Candy Hoover Group SRL is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners **(FR)** 1) La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par Candy Hoover Group SRL se fait sous licence. Les autres marques et noms commerciaux mentionnés appartiennent à leurs propriétaires respectifs **(IT)** 1) Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati, di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e qualsiasi utilizzo di tali marchi da parte di Candy Hoover Group SRL avviene su licenza. Gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari

(DE) 1) Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken von Bluetooth SIG, Inc. und jede Verwendung dieser Marken durch Candy Hoover Group SRL erfolgt unter Lizenz. Andere Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.akékoľvek použitie týchto známok spoločnosťou Candy Hoover Group SRL podlieha licencii. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy sú majetkom príslušných vlastníkov **(ES)** 1) La palabra y los logotipos Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc., y cualquier uso de dichas marcas por parte de Candy Hoover Group SRL se realiza bajo licencia. Las demás marcas comerciales y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios **(EL)** 1) Το λεκτικό σήμα Bluetooth® και τα λογότυπα είναι καταχωρημένα σήματα που ανήκουν στη Bluetooth SIG, Inc. και οποιαδήποτε χρήση αυτών των αναγνωριστικών από την Candy Hoover Group SRL γίνεται βάσει άδειας. Άλλα σήματα και εμπορικές ονομασίες είναι ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους **(NL)** 1) Het woordmerk en de logo's van Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van deze merken door Candy Hoover Group SRL gebeurt onder licentie. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaren **(PT)** 1) A marca verbal Bluetooth®
e os logótipos são marcas registradas pertencentes à Bluetooth SIG, Inc. e qualquer uso destes identificadores pela Candy Hoover Group SRL é feito sob licença. Outras marcas e nomes comerciais são propriedade dos seus respectivos titulares **(DA)** 1) Bluetooth®-ordmærket og -logoerne er registrerede varemærker, der ejes af Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere **(FI)** 1) Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n omistamia rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja Candy Hoover Group SRL käyttää näitä tavaramerkkejä lisenssillä. Muut tavaramerkit ja kauppanimet ovat omistajiensa omaisuutta

(NO) 1) Bluetooth®-ordmerket og -logoene er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc., og all bruk av slike merker av Candy Hoover Group SRL skjer under lisens. Andre varemerker og handelsnavn tilhører sine respektive eiere **(SV)** 1) Bluetooth®-ordmärket och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. och all användning av sådana varumärken av Candy Hoover Group SRL sker under licens. Andra varumärken och handelsnamn tillhör sina respektive ägare **(SL)** 1) Bluetooth® besedna znamka in logotipi so registrirane blagovne znamke podjetja Bluetooth SIG, Inc., ki jih Candy Hoover Group SRL uporablja na podlagi licence. Vse druge blagovne znamke in trgovska imena pripadajo njihovim lastnikom **(CS)** 1) Ochranná známka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto známek společností Candy Hoover Group SRL podléhá licenci. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků **(SK)** 1) Ochranná známka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a akékoľvek použitie týchto známok spoločnosťou Candy Hoover Group SRL podlieha licencii. Ostatné ochranné známky a obchodné názvy sú majetkom príslušných vlastníkov **(PL)** 1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli

(PL) 1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli **(ET)** 1) Bluetooth® sõnamärk ja logod on registreeritud kaubamärgid, mis kuuluvad ettevõttele Bluetooth SIG, Inc., ning nende märkide igasugune kasutamine Candy Hoover Group SRL poolt toimub litsentsi alusel. Teised kaubamärgid ja kaubanimed kuuluvad nende vastavatele omanikele **(LT)** 1) „Bluetooth®" žodinis ženklas ir logotipai yra registruotieji prekių ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.", o bet koks šių ženklų naudojimas „Candy Hoover Group SRL" vykdomas pagal licenciją. Kiti prekių ženklai ir prekybiniai pavadinimai priklauso jų atitinkamiems savininkams **(LV)** 1) Bluetooth® vārda zīme un logotipi ir reģistrētas preču zīmes, kuras pieder Bluetooth SIG, Inc., un jebkāda šo zīmju izmantošana no Candy Hoover Group SRL puses notiek saskaņā ar licenci. Citi preču zīmju un tirdzniecības nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums **(HR)** 1) Riječ i logotipi Bluetooth® registrirani su zaštitni znakovi u vlasništvu tvrtke Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba tih znakova od strane Candy Hoover Group SRL temelji se na licenci. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena vlasništvo su njihovih vlasnika **(SR)** 1) Zaštitni znak i Bluetooth® logotip su registrovani zaštitni znakovi u vlasništvu kompanije Bluetooth SIG, Inc. i svaka upotreba takvih znakova od strane Candy Hoover Group SRL je u skladu sa licencom. Ostali zaštitni znakovi i trgovačka imena su vlasništvo njihovih odgovarajućih vlasnika **(RO)** 1) Marca și logo-urile Bluetooth® sunt mărci înregistrate deținute de Bluetooth SIG, Inc., iar orice utilizare a acestora de către Candy Hoover Group SRL se face în baza unei licențe. Alte mărci comerciale și denumiri sunt proprietate a deținătorilor **(HU)** 1) A Bluetooth® márka és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, és ezeket a Candy Hoover Group SRL licenc alapján használja.A többi védjegy és kereskedelmi név a megfelelő tulajdonosaikhoz tartozik **(BG)** 1) Търговската марка и логотата Bluetooth® са регистрирани търговски марки, притежание на Bluetooth SIG, Inc., и всяко тяхно използване от страна на Candy Hoover Group SRL се извършва по лиценз. Всички останали търговски марки и търговски наименования са собственост на съответните им притежатели. **(CA)** 1) La marca denominativa Bluetooth® i els logotips Bluetooth® són marques registrades propietat de Bluetooth SIG, Inc., i qualsevol ús d'aquestes marques per part de Candy Hoover Group SRL es realitza sota llicència. Altres marques comercials i noms comercials són propietat dels seus respectius titulars. **(UA)** 1) Словесний знак Bluetooth® та відповідні логотипи є зареєстрованими торговельними марками, що належать Bluetooth SIG, Inc. Будь-яке використання таких знаків компанією Candy Hoover Group SRL здійснюється за ліцензією. Інші торговельні марки та торговельні найменування належать їхнім відповідним власникам.

4. 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 **(FR) Installation électrique:** Câble d'alimentation : l'appareil est équipé d'un câble d'alimentation qui doit être raccordé au réseau électrique domestique. Identifiez les différentes options de raccordement en fonction du type d'alimentation domestique à partir du schéma correspondant. La plaque signalétique indique également la tension de raccordement autorisée pour cet appareil et la consommation électrique correspondante **(IT) Installazione elettrica:** Cavo di alimentazione: Il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione che deve essere collegatoballa rete elettrica domestica. Individuare le varie opzioni di collegamento in base alla tipologia di alimentazione domestica dallo schema corrispondente. La targhetta dati indica anche la tensione di collegamento consentita per questo dispositivo e il relativo consumo energetico **(DE) Elektrischer Anschluss:** Stromversorgungskabel: Das Gerät ist mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet, das an das Hausstromnetz angeschlossen werden muss. Identifizieren Sie die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten je nach Art der Hausstromversorgung anhand des entsprechenden Diagramms. Auf dem Typenschild sind auch die zulässige Anschlussspannung für dieses Gerät und die entsprechende Leistungsaufnahme angegeben **(ES) Instalación eléctrica :** Cable de alimentación: El aparato está equipado con un cable de alimentación que debe conectarse a la red eléctrica doméstica. Identifique las distintas opciones de conexión en función del tipo de alimentación doméstica a partir del esquema correspondiente. La placa de datos también indica la tensión de conexión permitida para este dispositivo y su correspondiente consumo de energía **(EL) λ Η ε κτρική εγκατάσταση Καλώδιο τροφοδοσίας:** Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα καλώδιο τροφοδοσίας που πρέπει να συνδεθεί στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο. Προσδιορίστε τις διάφορες επιλογές σύνδεσης με βάση τον τύπο της οικιακής παροχής ρεύματος από το αντίστοιχο διάγραμμα. Η πινακίδα δεδομένων υποδεικνύει επίσης την επιτρεπόμενη τάση σύνδεσης για αυτή τη συσκευή και την αντίστοιχη κατανάλωση ισχύος **(NL) Stroomkabel:** Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel die moet worden aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet. Bepaal de verschillende aansluitmogelijkheden op basis van het type huishoudelijke stroomvoorziening aan de hand van het bijbehorende schema. Het typeplaatje geeft ook de toegestane aansluitspanning voor dit apparaat en het overeenkomstige stroomverbruik aan **(PT) Cabo de alimentação:** O dispositivo está equipado com um cabo de alimentação que deve ser ligado à rede elétrica doméstica. Identifique as várias opções de ligação de acordo com o tipo de alimentação doméstica utilizando o diagrama correspondente. A placa de identificação também indica a tensão de ligação permitida para este dispositivo e o respetivo consumo de energia **(DA) Strømforsyningskabel:** Enheden er udstyret med et strømforsyningskabel, som skal tilsluttes det almindelige elnet i hjemmet. Identificér de forskellige tilslutningsmuligheder baseret på typen af husholdningsstrømforsyning ved hjælp af det tilhørende diagram. Typeskiltet angiver også den tilladte tilslutningsspænding for denne enhed og det tilsvarende strømforbrug **(FI)** Virtajohto: Laite on varustettu virtajohdolla, joka on liitettävä kotitalouden sähköverkkoon. Tunnista eri liitäntävaihtoehdot kotitalouden sähkötyypin perusteella käyttämällä vastaavaa kaaviota. Arvokilpi ilmoittaa myös laitteen sallitun liitäntäjännitteen ja siihen liittyvän tehonkulutuksen

(NO) Strømforsyningskabel: Enheten er utstyrt med en strømforsyningskabel som må kobles til det lokale strømnettet. Identifiser de ulike tilkoblingsalternativene basert på typen av strømforsyning i hjemmet ved hjelp av det tilhørende diagrammet. Dataplaten angir også tillatt tilkoblingsspenning for denne enheten og det tilsvarende strømforbruket **(SV) Strömkabel:** Enheten är utrustad med en strömkabel som måste anslutas till det hushålliga elnätet. Identifiera de olika anslutningsalternativen baserat på typen av hushållsströmförsörjning med hjälp av det motsvarande diagrammet. Märkplåten anger även den tillåtna anslutningsspänningen för denna enhet och dess motsvarande energiförbrukning **(SL) 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

(CS) Elektrická instalace Napájecí kabel: Spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který se musí připojit k domácí elektrické síti. Z odpovídajícího schématu zjistěte různé možnosti připojení podle typu domácí elektrické sítě. Typový štítek obsahuje také přípustné napětí pro připojení tohoto spotřebiče a odpovídající příkon **(SK) Elektrická inštalácia Napájací kábel:** Zariadenie je vybavené napájacím káblom, ktorý sa musí pripojiť k domácej elektrickej siete. Na príslušnej schéme identifikujte rôzne možnosti pripojenia podľa typu domácej elektrickej siete. Typový štítok tiež uvádza prípustné napájacie napätie pre toto zariadenie a zodpovedajúcu spotrebu energie **(PL) Instalacja elektryczna Kabel zasilający:** Urządzenie wyposażone jest w kabel zasilający, który należy podłączyć do domowej sieci energetycznej. Zidentyfikuj różne opcje połączeń w zależności od rodzaju domowego źródła zasilania z odpowiedniego schematu. Na tabliczce znamionowej podane jest również dopuszczalne napięcie przyłączeniowe tego urządzenia i odpowiadający mu pobór mocy **(ET) 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 **(LT) Elektros instaliacija Maitinimo kabelis:** Prietaisas yra su maitinimo laidu, kuris turi būti prijungtas prie buitinio elektros tinklo. Pagal atitinkamą schemą nustatykite įvairias prijungimo galimybes, priklausomai nuo buitinio maitinimo tipo. Vardinėje plokštelėje taip pat nurodyta šio įrenginio vardinė įtampa ir vartojamoji galia **(LV) Elektroinstalācija Elektropadeves kabelis:** ierīce ir aprīkota ar elektropadeves kabeli, kas ir jāpievieno mājas elektrotīklam. Identificējiet dažādas savienojuma iespējas, pamatojoties uz mājsaimniecības energoapgādi pēc atbilstīgās shēmas. Datu plāksnītē ir norādīts arī šai ierīcei pieļaujamais pieslēguma spriegums un tās atbilstīgais enerģijas patēriņš **(HR) Električna instalacija Kabel napajanja:** Uređaj je opremljen kabelom za napajanje koji se mora spojiti na kućnu električnu mrežu. Identificirajte različite mogućnosti povezivanja na temelju vrste kućnog električnog napajanja iz odgovarajuće sheme. Na pločici s podacima naveden je i dopušteni priključni napon za ovaj uređaj i odgovarajuća potrošnja energije

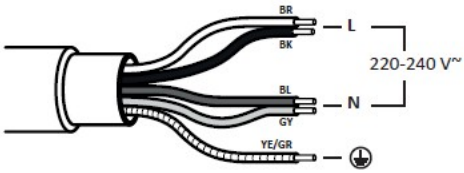
(SR) Električne instalacije Kabl za napajanje: Uređaj je opremljen kablom za napajanje koji mora biti povezan sa kućnom elektroenergetskom mrežom. Identifikujte različite opcije povezivanja na osnovu vrste kućnog električnog napajanja iz odgovarajućeg dijagrama. Pločica sa podacima takođe pokazuje dozvoljeni napon priključenja za ovaj uređaj i njegovu odgovarajuću potrošnju energije **(RO) Instalaţie electrică Cablu de alimentare:** Dispozitivul este echipat cu un cablu de alimentare care trebuie conectat la reţeaua electrică naţională. Identificarea diferitelor opţiuni de conectare în funcţie de tipul de alimentare cu energie electrică naţională din diagrama corespunzătoare. Plăcuţa de date indică, de asemenea, tensiunea de conectare admisă pentru acest dispozitiv şi consumul de energie corespunzător

(HU) Elektromos bekötés Tápkábel: A készülék tápkábellel van felszerelve, amelyet a háztartási elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni. A megfelelő diagram alapján azonosítsa a különböző csatlakozási lehetőségeke a háztartási tápegység típusa alapján. Az adattábla az eszköz megengedett csatlakozási feszültségét és a megfelelő energiafogyasztást is jelzi **(BG) Захранващ кабел:** Устройството е оборудвано със захранващ кабел, който трябва да бъде свързан към домашната електрическа мрежа. Определете различните възможности за свързване според вида на домашното електрозахранване, като използвате съответната схема. Табелката с данни също показва допустимото напрежение за свързване на това устройство и неговата съответна консумация на енергия.

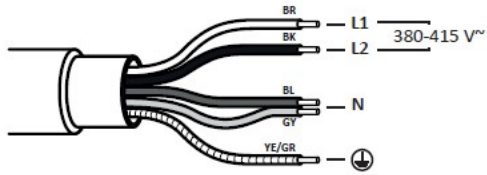
(CA) Cable d'alimentació: El dispositiu està equipat amb un cable d'alimentació que s'ha de connectar a la xarxa elèctrica domèstica. Identifiqueu les diferents opcions de connexió segons el tipus de subministrament elèctric domèstic mitjançant l'esquema corresponent. La placa de característiques també indica la tensió de connexió admissible per a aquest dispositiu i el seu
consum de potència corresponent. **(UA) Кабель живлення:** Прилад оснащений кабелем живлення, який необхідно підключити до побутової електромережі. Визначте відповідний варіант підключення залежно від типу домашньої електромережі за схемою підключення. На паспортній табличці також зазначені допустима напруга підключення для цього приладу та відповідне значення споживаної потужності.

60,65,80 Cm

Single - phase 220-240 V 1 N ~

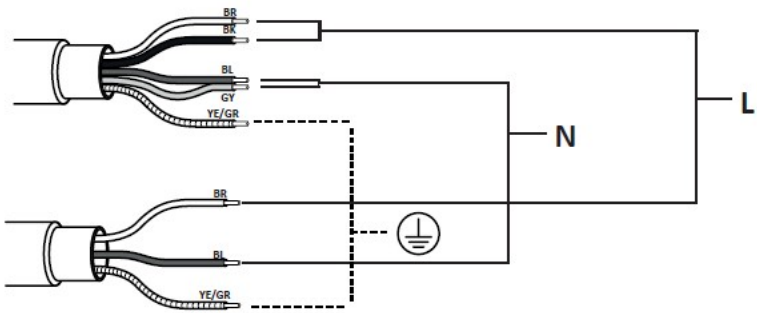


Three - phase 220-240 V 2L/2N ~

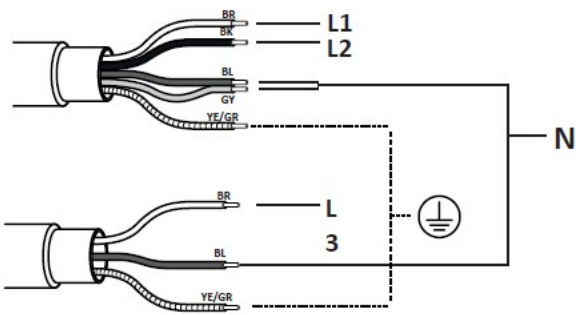


90 Cm

Single - phase 220-240 V ~ 50/60 Hz



Three - phase 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz



(EN) NOTE: If the appliance is installed above a drawer, it is recommended to use a separator panel to ensure better thermal insulation for the silverware. Make sure to place the separator at a minimum distance of 10mm from the bottom surface of the appliance and to leave an opening toward the back.

(FR) REMARQUE : Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, il est recommandé d'utiliser un panneau séparateur pour assurer une meilleure isolation thermique de l'argenterie. Assurez-vous de placer le séparateur à une distance minimale de 10 mm de la surface inférieure de l'appareil et de laisser une ouverture vers l'arrière

(IT) NOTA: Se l'apparecchiatura viene installata sopra un cassetto, si consiglia l'utilizzo di un pannello separatore per garantire un migliore isolamento termico delle posate. Assicurarsi di posizionare il separatore ad una distanza minima di 10 mm dalla superficie inferiore dell'apparecchio e di lasciare un'apertura verso la parte posteriore

(DE) HINWEIS: Wenn das Gerät über einer Schublade installiert wird, wird empfohlen, ein Trennpaneel zu verwenden, um eine bessere Wärmeisolierung für das Besteck sicherzustellen. Stellen Sie sicher, dass das Trennpaneel in einem Mindestabstand von 10 mm zur Unterseite des Geräts angebracht wird und nach hinten eine Öffnung bleibt.

(ES) NOTA: Si el aparato se instala encima de un cajón, se recomienda utilizar un panel separador para garantizar un mejor aislamiento térmico de la cubertería. Asegúrese de colocar el separador a una distancia mínima de 10 mm de la superficie inferior del aparato y de dejar una abertura hacia la parte posterior.

(EL) ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, συνιστάται να χρησιμοποιηθεί διαχωριστικό πάνελ για καλύτερη θερμική μόνωση των μαχαιροπίρουνων. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το διαχωριστικό σε ελάχιστη απόσταση 10 mm από την κάτω επιφάνεια της συσκευής και ότι αφήνετε ένα άνοιγμα προς τα πίσω

(NL) OPMERKING: Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, wordt aanbevolen een scheidingspaneel te gebruiken om een betere thermische isolatie van het bestek te garanderen. Zorg ervoor dat het scheidingspaneel op een minimale afstand van 10 mm van de onderzijde van het apparaat wordt geplaatst en dat er een opening aan de achterkant blijft

(PT) NOTA: Se o aparelho for instalado acima de uma gaveta, recomenda-se utilizar um painel separador para garantir um melhor isolamento térmico dos talheres. Certifique-se de colocar o separador a uma distância mínima de 10 mm da superfície inferior do aparelho e de deixar uma abertura na parte posterior

(DA) BEMÆRK: Hvis apparatet installeres over en skuffe, anbefales det at bruge et separatorpanel for at sikre bedre termisk isolering af bestikket. Sørg for, at panelet placeres med mindst 10 mm afstand til apparatets underside, og at der er en åbning bagtil

(FI) HUOMAUTUS: Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle, suositellaan erottavan paneelin käyttöä, jotta ruokailuvälineet saavat paremman lämpöeristyksen. Varmista, että paneeli sijoitetaan vähintään 10 mm etäisyydelle laitteen alaosasta ja että taakse jää aukko

(NO) MERK: Hvis apparatet installeres over en skuff, anbefales det å bruke en separatorplate for å sikre bedre termisk isolasjon av bestikket. Sørg for at separatoren plasseres med minst 10 mm avstand fra undersiden av apparatet og at det er en åpning bakover

(SV) OBS: Om apparaten installeras ovanför en låda rekommenderas ett separatorpanel för att säkerställa bättre termisk isolering för besticken. Se till att panelen placeras minst 10 mm från apparatens undersida och att en öppning lämnas bakåt

(SL) OPOMBA: Če je aparat nameščen nad predalom, je priporočljivo uporabiti ločilno ploščo za boljšo toplotno izolacijo jedilnega pribora. Prepričajte se, da je ločilna plošča nameščena najmanj 10 mm od spodnje površine aparata in da je na zadnji strani odprtina.

(CS) POZNÁMKA: Pokud je spotřebič nainstalován nad zásuvkou, doporučuje se použít oddělovací panel, který zajistí lepší tepelnou izolaci pro stříbrné náčiní. Umístěte přepážku do minimální vzdálenosti 10 mm od spodního povrchu spotřebiče a nechte otvor obrácený dozadu.

(SK) POZNÁMKA: Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, odporúča sa použiť oddeľovací panel, aby sa zabezpečila lepšia tepelná izolácia príboru. Dbajte na to, aby ste oddeľovací panel umiestnili v minimálnej vzdialenosti 10 mm od spodného povrchu spotrebiča a ponechali otvor smerom dozadu.

(PL) UWAGA: Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, zaleca się zastosowanie panelu oddzielającego w celu zapewnienia lepszej izolacji termicznej dla sztućców. Upewnij się, że separator znajduje się w odległości co najmniej 10 mm od dolnej powierzchni urządzenia i że z tyłu pozostaje otwór.

(ET) MÄRKUS: Kui seade on paigaldatud sahtli kohale, on soovitatav kasutada eralduspaneeli, et tagada hõbenõude parem soojusisolatsioon. Asetage eraldaja kindlasti seadme alumisest pinnast vähemalt 10 mm kaugusele ja jätke ava tagakülje poole.

(LT) PASTABA: Jei prietaisas sumontuotas virš stalčiaus, rekomenduojama naudoti atskyrimo plokštę, kad būtų užtikrinta geresnė sidabro indų šilumos izoliacija. Įsitikinkite, kad atskyrimo plokštė yra bent 10 mm atstumu nuo prietaiso apatinio paviršiaus ir palikite angą gale.

(LV) PIEZĪME: Ja ierīce ir uzstādīta virs atvilktnes, ieteicams izmantot atdalītāja paneli, lai nodrošinātu labāku termoizolāciju sudraba piederumiem. Novietojiet atdalītāju vismaz 10 mm atstatumā no ierīces apakšējās virsmas un atstājiet atveri virzienā uz aizmuguri.

(HR) NAPOMENA: Ako se uređaj ugradi iznad ladice, preporučuje se uporaba pregradne ploče kako bi se osigurala bolja toplinska izolacija pribora za jelo. Obavezno postavite pregradnu ploču na minimalnu udaljenost od 10 mm od donje površine uređaja i ostavite otvor prema stražnjoj strani.

(SR) NAPOMENA: Ako je uređaj postavljen iznad fioke, preporučuje se upotreba separatora kako bi se zasigurala bolja toplotna izolacija za escajg. Obavezno postavite separator na minimalnu udaljenost od 10 mm od donje površine uređaja i neka otvor bude prema zadnjoj strani.

(RO) NOTĂ: Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, se recomandă utilizarea unui panou separator pentru a asigura o izolare termică mai bună pentru argintărie. Asigurați-vă că plasați separatorul la o distanță minimă de 10 mm de suprafața inferioară a aparatului și că lăsați o deschidere spre partea din spate.

(HU) MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket fiók fölé szerelik, akkor az evőeszközök jobb hőszigetelése érdekében javasoljuk elválasztó panel használatát. Ügyeljen arra, hogy az elválasztót legalább 10 mm távolságra helyezze el a készülék alsó felületétől, és hátrafelé hagyjon nyílást.

(BG)ЗАБЕЛЕЖКА: Ако уредът е монтиран над чекмедже, препоръчва се използването на разделителен панел, за да се осигури по-добра топлоизолация за приборите. Уверете се, че поставяте разделителя на минимално разстояние от 10 мм от долната повърхност на уреда и че оставяте отвор в посока към задната част.

(CA) NOTA: Si l'aparell s'instal·la sobre un calaix, es recomana utilitzar un panell separador per garantir un millor aïllament tèrmic dels coberts i utensilis. Assegureu-vos de col·locar el separador a una distància mínima de 10 mm de la superfície inferior de l'aparell i de deixar una obertura cap a la part posterior.

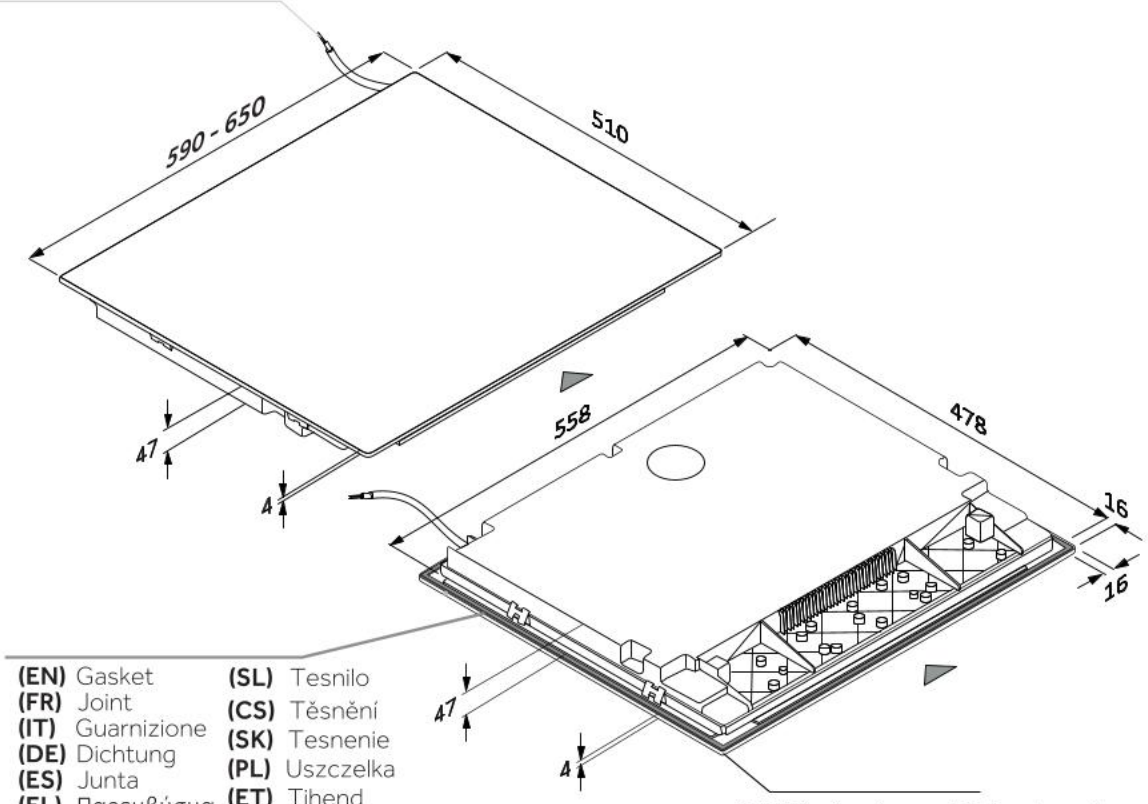
(UA) ПРИМІТКА: Якщо прилад установлюється над висувною шухлядою, рекомендується використовувати роздільну панель для забезпечення кращої теплоізоляції столових приборів. Переконайтеся, що роздільну панель встановлено на мінімальній відстані 10 мм від нижньої поверхні приладу та що з боку задньої стінки залишено отвір для вентиляції.

HOB 60-65 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 60-65 cm **(IT)** PIANO COTTURA 60–65 cm **(DE)** KOCHFELD 60 – 65 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 60-65 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 60-65 cm **(NL)** KOOKPLAAT 60–65 cm **(PT)** PLACA 60–65 cm **(DA)** KOGEPLADE 60 – 65 cm **(FI)** LIESITASO 60–65 cm **(NO)** KOKEPLATE 60-65 cm **(SV)** HÄLL 60-65 cm**(SL)** KUHALNA PLOŠČA 60-65 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 60–65 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 60 – 65 cm **(PL)** PŁYTA 60-65 cm **(ET)** PLIIT 60-65 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 60–65 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 60–65 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 60 – 65 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 60–65 cm **(RO)** HOB 60-65 cm **(HU)** FŐZŐLAP 60-65 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 60-65 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 60-65 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 60–65 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм

(EN) Cable length 1150 mm **(FR)** Longueur du câble 1150 mm **(IT)** Lunghezza cavo 1150 mm **(DE)** Kabellänge 1150 mm **(ES)** Longitud del cable 1150 mm **(EL)** Μήκος καλωδίου 1150 mm **(NL)** Kabellengte 1150 mm **(PT)** Comprimento do cabo 1150 mm **(DA)** Kabellængde 1150 mm **(FI)** Kaapelin pituus 1150 mm **(NO)** Kabelengde 1150 mm **(SV)** Kabellängd 1150 mm **(SL)** Dolžina kabla 1150 mm **(CS)** Délka kabelu 1150 mm **(SK)** Dĺžka kábla 1150 mm **(PL)** Długość kabla 1150 mm **(ET)** Kaabli pikkus 1150 mm **(LT)** Kabelio ilgis 1150 mm **(LV)**Kabeļa garums 1150 mm **(HR)** Duljina kabela 1150 mm **(SR)** Dužina kabla 1150 mm **(RO)** Lungime cablu 1150 mm **(HU)** Kábelhossz 1150 mm **(BG)** Дължина на кабела 1150 мм **(CA)** Longitud del cable: 1150 mm **(UA)** Довжина кабелю: 1150 мм



(EN) Gasket
(FR) Joint
(IT) Guarnizione
(DE) Dichtung
(ES) Junta
(EL) Παρεμβύσμα (φλάντζα)
(NL) Afdichting
(PT) Vedação
(DA) Pakning
(FI) Tiiviste
(NO) Pakning
(SV) Packning
(CA) Junta d'estanqueïtat
(UA) Прокладка
(SL) Tesnilo
(CS) Těsnění
(SK) Tesnenie
(PL) Uszczelka
(ET) Tihend
(LT) Tarpiklis
(LV) Blīves
(HR) Brtva
(SR) Zaptivač
(RO) Garnitură
(HU) Tömítés
(BG) Уплътнение

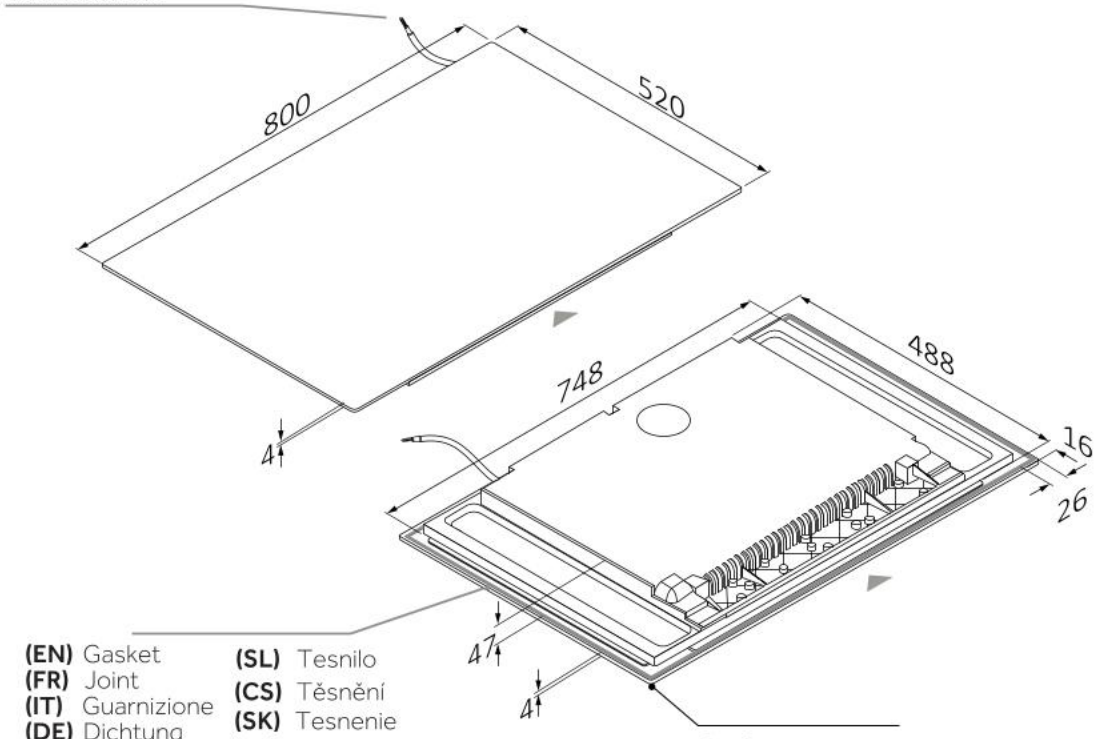
(EN) Radius 4 mm
(FR) Rayon 4 mm
(IT) Raggio 4 mm
(DE) Radius 4 mm
(ES) Radio 4 mm
(EL) Ακτίνα 4 mm
(NL) Radius 4 mm
(PT) Raio 4 mm
(DA) Radius 4 mm
(FI) Säde 4 mm
(NO) Radius 4 mm
(SV) Radie 4 mm
(SL) polmer 4 mm
(CS) poloměr 4 mm
(SK) polomer 4 mm
(PL) promień 4 mm
(ET) raadius 4 mm
(LT) spindulys 4 mm
(LV) rādiuss 4 mm
(HR) polumjer 4 mm
(SR) prečnik 4 mm
(RO) rază 4 mm
(HU) sugár 4 mm
(BG) радиус 4 мм
(CA) Radi: 4 mm
(UA) Радіус 4 мм

HOB 80 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 80 cm **(IT)** PIANO COTTURA 80 cm **(DE)** KOCHFELD 80 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 80 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 80 cm **(NL)** KOOKPLAAT 80 cm **(PT)** PLACA 80 cm **(DA)** KOGEPLADE 80 cm **(FI)** LIESITASO 80 cm **(NO)** KOKEPLATE 80 cm **(SV)** HÄLL 80 cm **(SL)** KUHALNA PLOŠČA 80 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 80 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 80 cm **(PL)** PŁYTA 80 cm **(ET)** PLIIT 80 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 80 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 80 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 80 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 80 cm **(RO)** HOB 80 cm **(HU)** FŐZŐLAP 80 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 80 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 80 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 80 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм

(EN) Cable length 1150 mm **(FR)** Longueur du câble 1150 mm **(IT)** Lunghezza cavo 1150 mm **(DE)** Kabellänge 1150 mm **(ES)** Longitud del cable 1150 mm **(EL)** Μήκος καλωδίου 1150 mm **(NL)** Kabellengte 1150 mm **(PT)** Comprimento do cabo 1150 mm **(DA)** Kabellængde 1150 mm **(FI)** Kaapelin pituus 1150 mm **(NO)** Kabelengde 1150 mm **(SV)** Kabellängd 1150 mm **(SL)** Dolžina kabla 1150 mm **(CS)** Délka kabelu 1150 mm
(SK) Dĺžka kábla 1150 mm **(PL)** Długość kabla 1150 mm **(ET)** Kaabli pikkus 1150 mm **(LT)** Kabelio ilgis 1150 mm **(LV)** Kabeļa garums 1150 mm **(HR)** Duljina kabela 1150 mm **(SR)** Dužina kabla 1150 mm **(RO)** Lungime cablu 1150 mm **(HU)** Kábelhossz 1150 mm **(BG)** Дължина на кабела 1150 мм **(CA)** Longitud del cable: 1150 mm **(UA)** Довжина кабелю: 1150 мм



(EN) Gasket
(FR) Joint
(IT) Guarnizione
(DE) Dichtung
(ES) Junta
(EL) Παρεμβύσμα (φλάντζα)
(NL) Afdichting
(PT) Vedação
(DA) Pakning
(FI) Tiiviste
(NO) Pakning
(SV) Packning
(CA) Junta d'estanqueïtat
(UA) Прокладка
(SL) Tesnilo
(CS) Těsnění
(SK) Tesnenie
(PL) Uszczelka
(ET) Tihend
(LT) Tarpiklis
(LV) Blīves
(HR) Brtva
(SR) Zaptivač
(RO) Garnitură
(HU) Tömítés
(BG) Уплътнение

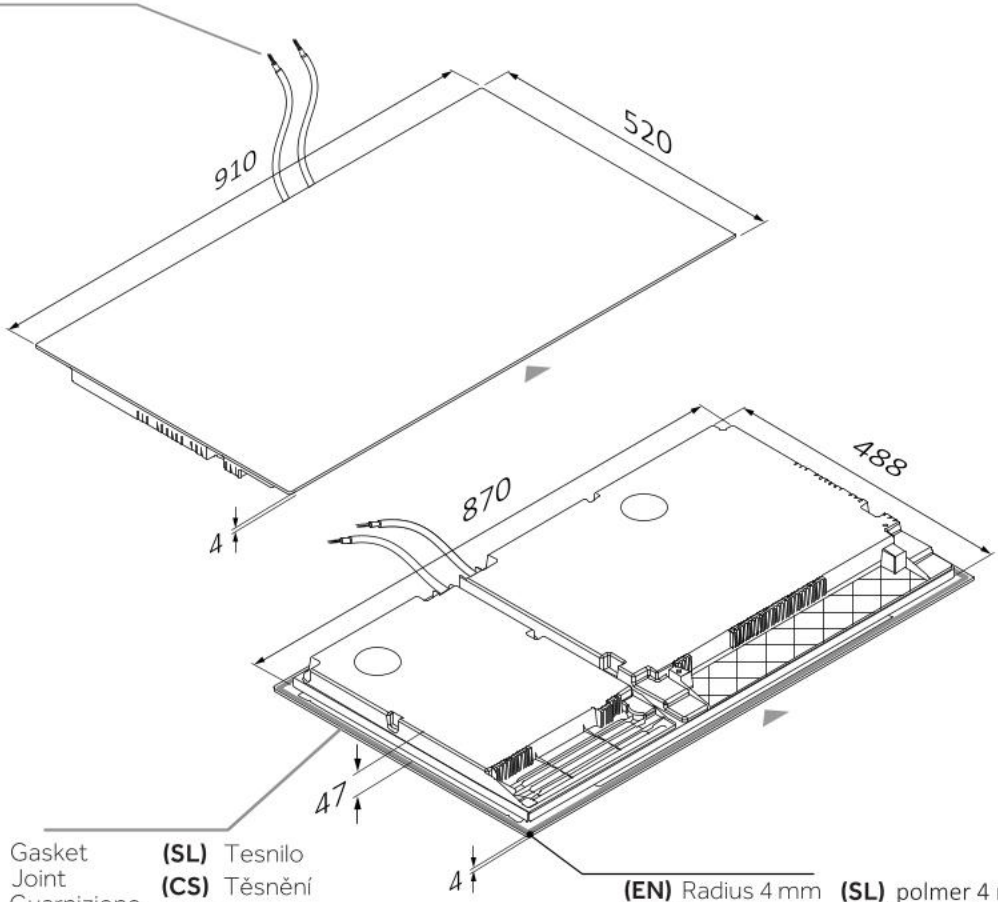
(EN) Radius 4 mm
(FR) Rayon 4 mm
(IT) Raggio 4 mm
(DE) Radius 4 mm
(ES) Radio 4 mm
(EL) Ακτίνα 4 mm
(NL) Radius 4 mm
(PT) Raio 4 mm
(DA) Radius 4 mm
(FI) Säde 4 mm
(NO) Radius 4 mm
(SV) Radie 4 mm
(SL) polmer 4 mm
(CS) poloměr 4 mm
(SK) polomer 4 mm
(PL) promień 4 mm
(ET) raadius 4 mm
(LT) spindulys 4 mm
(LV) rādiuss 4 mm
(HR) polumjer 4 mm
(SR) prečnik 4 mm
(RO) rază 4 mm
(HU) sugár 4 mm
(BG) радиус 4 мм
(CA) Radi: 4 mm
(UA) Радіус 4 мм

HOB 90 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 90 cm **(IT)** PIANO COTTURA 90 cm **(DE)** KOCHFELD 90 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 90 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 90 cm **(NL)** KOOKPLAAT 90 cm **(PT)** PLACA 90 cm **(DA)** KOGEPLADE 90 cm **(FI)** LIESITASO 90 cm **(NO)** KOKEPLATE 90 cm **(SV)** HÄLL 90 cm **(SL)** KUHALNA PLOŠČA 90 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 90 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 90 cm **(PL)** PŁYTA 90 cm **(ET)** PLIIT 90 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 90 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 90 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 90 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 90 cm **(RO)** HOB 90 cm **(HU)** FŐZŐLAP 90 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 90 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 90 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 90 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм

(EN) Cable length 1150 mm **(FR)** Longueur du câble 1150 mm **(IT)** Lunghezza cavo 1150 mm **(DE)** Kabellänge 1150 mm **(ES)** Longitud del cable 1150 mm **(EL)** Μήκος καλωδίου 1150 mm **(NL)** Kabellengte 1150 mm **(PT)** Comprimento do cabo 1150 mm **(DA)** Kabellængde 1150 mm **(FI)** Kaapelin pituus 1150 mm **(NO)** Kabelengde 1150 mm **(SV)** Kabellängd 1150 mm **(SL)** Dolžina kabla 1150 mm **(CS)** Délka kabelu 1150 mm
(SK) Dĺžka kábla 1150 mm **(PL)** Długość kabla 1150 mm **(ET)** Kaabli pikkus 1150 mm **(LT)** Kabelio ilgis 1150 mm **(LV)** Kabeļa garums 1150 mm **(HR)** Duljina kabela 1150 mm **(SR)** Dužina kabla 1150 mm **(RO)** Lungime cablu 1150 mm **(HU)** Kábelhossz 1150 mm **(BG)** Дължина на кабела 1150 мм **(CA)** Longitud del cable: 1150 mm **(UA)** Довжина кабелю: 1150 мм



(EN) Gasket
(FR) Joint
(IT) Guarnizione
(DE) Dichtung
(ES) Junta
(EL) Παρεμβύσμα (φλάντζα)
(NL) Afdichting
(PT) Vedação
(DA) Pakning
(FI) Tiiviste
(NO) Pakning
(SV) Packning
(SL) Tesnilo
(CS) Těsnění
(SK) Tesnenie
(PL) Uszczelka
(ET) Tihend
(LT) Tarpiklis
(LV) Blīves
(HR) Brtva
(SR) Zaptivač
(RO) Garnitură
(HU) Tömítés
(BG) Уплътнение
(CA) Junta d'estanqueïtat
(UA) Прокладка

(EN) Radius 4 mm
(FR) Rayon 4 mm
(IT) Raggio 4 mm
(DE) Radius 4 mm
(ES) Radio 4 mm
(EL) Ακτίνα 4 mm
(NL) Radius 4 mm
(PT) Raio 4 mm
(DA) Radius 4 mm
(FI) Säde 4 mm
(NO) Radius 4 mm
(SV) Radie 4 mm
(SL) polmer 4 mm
(CS) poloměr 4 mm
(SK) polomer 4 mm
(PL) promień 4 mm
(ET) raadius 4 mm
(LT) spindulys 4 mm
(LV) rādiuss 4 mm
(HR) polumjer 4 mm
(SR) prečnik 4 mm
(RO) rază 4 mm
(HU) sugár 4 mm
(BG) радиус 4 мм
(CA) Radi: 4 mm
(UA) Радіус 4 мм

Tools

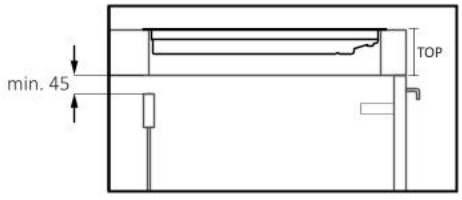
(FR) Outils **(IT)** Attrezzi **(DE)** Werkzeuge **(ES)** Herramientas **(EL)** Εργαλεία **(NL)** Gereedschap **(PT)** Ferramentas **(DA)** Værktøj **(FI)** Työkalut **(NO)** Verktøy **(SV)** Verktyg **(SL)** Orodja **(CS)** Nástroje **(SK)** Nástroje **(PL)** Narzędzia **(ET)** Tööriistad **(LT)** Įrankiai **(LV)** Instrumenti **(HR)** Alati **(SR)** Alat **(RO)** Unelte **(HU)** Eszközök **(BG)** Инструменти **(CA)** Eines **(UA)** Інструменти

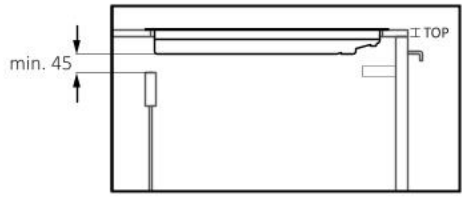


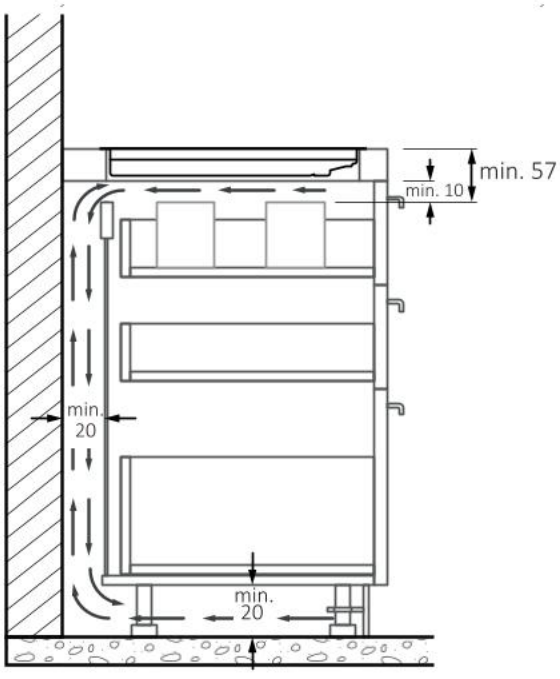


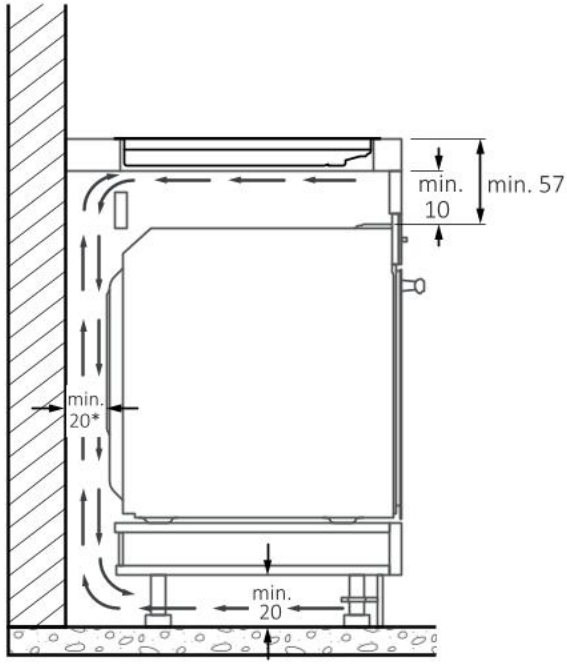

SECTIONS - WIDTH 60,65,80,90

(FR) SECTIONS – LARGEUR 60, 65, 80, 90 **(IT)** SEZIONI – LARGHEZZA 60, 65, 80, 90 **(DE)** SEKTIONEN – BREITE 60, 65, 80, 90 **(ES)** SECCIONES – ANCHURA 60, 65, 80, 90 **(EL)** ΤΜΗΜΑΤΑ – ΠΛΑΤΟΣ 60, 65, 80, 90 **(NL)** SECTIES – BREEDTE 60, 65, 80, 90 **(PT)** SECÇÕES – LARGURA 60, 65, 80, 90 **(DA)** SEKTIONER – BREDDE 60, 65, 80, 90 **(FI)** OSASTOT – LEVEYS 60, 65, 80, 90 **(NO)** SEKSJONER – BREDDE 60, 65, 80, 90 **(SV)** SEKTIONER – BREDD 60, 65, 80, 90 **(SL)** ODSEKI – ŠIRINA 60,65,80,90 **(CS)** ŘEZY – ŠÍŘKA 60,65,80,90 **(SK)** ČASTI – ŠÍRKA 60,65,80,90 **(PL)** SEKCJE - SZEROKOŚĆ60,65,80,90 **(ET)** SEKTSIOONID - LAIUS 60 65,80,90 **(LT)** PJŪVIAI – PLOTIS 60,65,80,90 **(LV)** SADAĻAS — PLATUMS 60,65,80,90 **(HR)** ODJELJCI - ŠIRINA 60,65,80,90 **(SR)** DEONICE – ŠIRINA 60,65,80,90 **(RO)** SECȚIUNI - LĂȚIMEA 60,65,80,90 **(HU)** SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 60,65,80,90 **(BG)** ЧАСТИ – ШИРИНА 60 и 65, 80, 90 **(CA)** SECCIONS – AMPLADA 60, 65, 80, 90 **(UA)** РОЗРІЗИ — ШИРИНА 60, 65, 80, 90 см









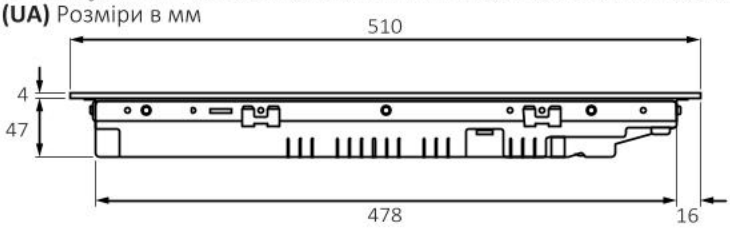
*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

(FR) *Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à garantir une circulation d'air adéquate sous la table de cuisson conformément aux directives d'installation
(IT) *Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, assicurare un'adeguata ventilazione sotto il piano cottura in conformità alle linee guida di installazione
(DE) *Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts ist eine ausreichende Luftzirkulation unter dem Kochfeld gemäß den Installationsrichtlinien sicherzustellen.
(ES) *Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, asegure una ventilación adecuada debajo de la placa según las directrices de instalación
(EL) *Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, εξασφαλίστε κατάλληλη ροή αέρα κάτω από την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης
(NL) *Voor een goede werking van het apparaat moet een correcte luchtstroom onder de kookplaat worden gewaarborgd volgens de installatierichtlijnen
(PT) *Para garantir o correto funcionamento do aparelho, assegure uma ventilação adequada sob a placa, de acordo com as diretrizes de instalação
(DA) *For at sikre korrekt drift af apparatet skal der sikres tilstrækkelig luftcirkulation under kogepladen i henhold til installationsvejledningen
(FI) *Laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi tulee varmistaa riittävä ilmankierto keittotason alla asennusohjeiden mukaisesti
(NO) *For å sikre korrekt drift av apparatet må det være tilstrekkelig luftstrøm under koketoppen i henhold til installasjonsretningslinjene
(SV) *För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste korrekt luftflöde finnas under hällen enligt installationsanvisningarna
(SL)* Za pravilno delovanje aparata zagotovite ustrezen pretok zraka pod kuhalno ploščo v skladu s smernicami za vgradnjo.
(CS) * Podle pokynů k instalaci zajistěte náležitý průtok vzduchu pod varnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.
(SK) *Ak chcete zaistiť správnu činnosť spotrebiča, zaistite správne prúdenie vzduchu pod varnou doskou podľa pokynov na inštaláciu.
(PL) *W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza pod płytą kuchenną, zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi.
(ET) * Seadme nuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nuetele vastav huvool vastavalt paigaldusjuhistele.
(LT) *Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijose nurodytą oro srautą po kaitlente.
(LV) * Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.
(HR) * Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.
(SR) *Za pravilan rad uređaja, obezbedite pravilan protok vazduha ispod ploče za kuvanje u skladu sa smernicama za ugradnju.
(RO) *Pentru funcționarea corectă a aparatului, asigurați-vă că există un flux de aer adecvat sub plita de gătit, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.
(HU) *A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően
(BG) *За правилна работа на уреда осигурете правилен въздушен поток под готварския плот в съответствие с указанията за инсталиране.
(CA) *Per garantir el funcionament correcte de l'aparell, assegureu-vos que hi hagi una circulació d'aire adequada sota la placa de cocció, d'acord amb les directrius d'instal·lació.
(UA) *Для належної роботи приладу забезпечте достатню циркуляцію повітря під варильною поверхнею відповідно до вказівок з установлення.

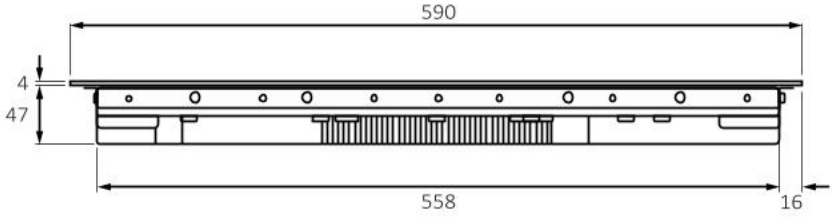
HOB 60 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 60 cm **(IT)** PIANO COTTURA 60 cm **(DE)** KOCHFELD 60 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 60 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 60 cm **(NL)** KOOKPLAAT 60 cm **(PT)** PLACA 60 cm **(DA)** KOGEPLADE 60 cm **(FI)** LIESITASO 60 cm **(NO)** KOKEPLATE 60 cm **(SV)** HÄLL 60 cm **(SL)** KUHALIŠČE 60 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 60 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 60 cm **(PL)** PŁYTA 60 cm **(ET)** PLIIT 60 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 60 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 60 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 60 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 60 cm **(RO)** PLITĂ 60 cm **(HU)** FŐZŐLAP 60 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 60 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 60 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 60 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



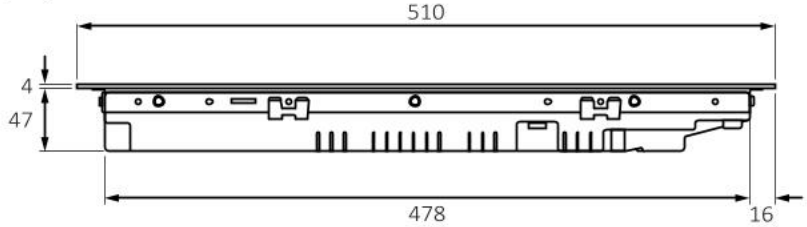
(EN) Side view **(FR)** Vue latérale **(IT)** Vista laterale **(DE)** Seitenansicht **(ES)** Vista lateral **(EL)** Πλευρική όψη **(NL)** Zijaanzicht **(PT)** Vista lateral **(DA)** Sidevisning **(FI)** Sivukuva **(NO)** Sidevisning **(SV)** Sidovy **(SL)** Pogled s strani **(CS)** Pohled ze strany **(SK)** Pohľad zboku **(PL)** Widok z boku **(ET)** Külgvaade **(LT)** Vaizdas iš šono **(LV)** Skats no sāniem **(HR)** Bočni pogled **(SR)** Bočni pogled **(RO)** Vedere laterală **(HU)** Oldalnézet **(BG)** Изглед отстрани **(CA)** Vista lateral **(UA)** Вигляд збоку



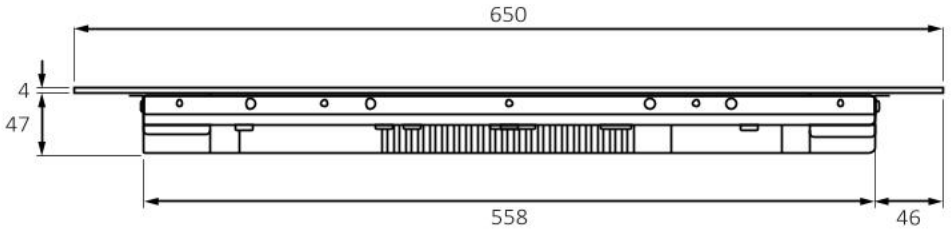
(EN) Frontal view **(FR)** Vue frontale **(IT)** Vista frontale **(DE)** Vorderansicht **(ES)** Vista frontal **(EL)** Εμπρόσθια όψη **(NL)** Vooraanzicht **(PT)** Vista frontal **(DA)** Frontvisning **(FI)** Edestä katsottuna **(NO)** Frontvisning **(SV)** Frontvy **(SL)** Pogled od spredaj **(CS)** Pohled zepředu **(SK)** Pohľad spredu **(PL)** Widok z przodu **(ET)** Eestvaade **(LT)** Vaizdas iš priekio **(LV)** Frontālais skats **(HR)** Pogled sprijeda **(SR)** Prednji pogled **(RO)** Vedere frontală **(HU)** Elülső nézet **(BG)** Изглед отпред **(CA)** Vista frontal **(UA)** Вигляд спереду

HOB 65 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 65 cm **(IT)** PIANO COTTURA 65 cm **(DE)** KOCHFELD 65 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 65 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 65 cm **(NL)** KOOKPLAAT 65 cm **(PT)** PLACA 65 cm **(DA)** KOGEPLADE 65 cm **(FI)** LIESITASO 65 cm **(NO)** KOKEPLATE 65 cm **(SV)** HÄLL 65 cm **(SL)** KUHALIŠČE 65 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 65 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 65 cm **(PL)** PŁYTA 65 cm **(ET)** PLIIT 65 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 65 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 65 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 65 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 65 cm **(RO)** PLITĂ 65 cm **(HU)** FŐZŐLAP 65 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 65 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 65 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 65 см



(EN) Side view **(FR)** Vue latérale **(IT)** Vista laterale **(DE)** Seitenansicht **(ES)** Vista lateral **(EL)** Πλευρική όψη **(NL)** Zijaanzicht **(PT)** Vista lateral **(DA)** Sidevisning **(FI)** Sivukuva **(NO)** Sidevisning **(SV)** Sidovy **(SL)** Pogled s strani **(CS)** Pohled ze strany **(SK)** Pohľad zboku **(PL)** Widok z boku **(ET)** Külgvaade **(LT)** Vaizdas iš šono **(LV)** Skats no sāniem **(HR)** Bočni pogled **(SR)** Bočni pogled **(RO)** Vedere laterală **(HU)** Oldalnézet **(BG)** Изглед отстрани **(CA)** Vista lateral **(UA)** Вигляд збоку

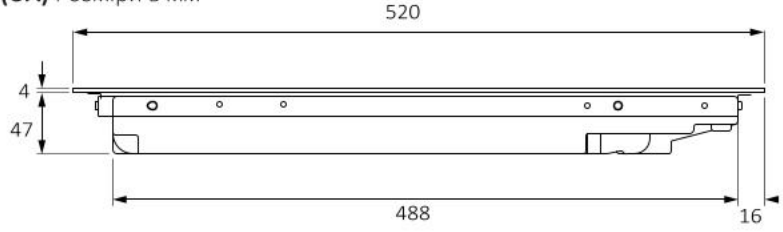


(EN) Frontal view **(FR)** Vue frontale **(IT)** Vista frontale **(DE)** Vorderansicht **(ES)** Vista frontal **(EL)** Εμπρόσθια όψη **(NL)** Vooraanzicht **(PT)** Vista frontal **(DA)** Frontvisning **(FI)** Edestä katsottuna **(NO)** Frontvisning **(SV)** Frontvy **(SL)** Pogled od spredaj **(CS)** Pohled zepředu **(SK)** Pohľad spredu **(PL)** Widok z przodu **(ET)** Eestvaade **(LT)** Vaizdas iš priekio **(LV)** Frontālais skats **(HR)** Pogled sprijeda **(SR)** Prednji pogled **(RO)** Vedere frontală **(HU)** Elülső nézet **(BG)** Изглед отпред **(CA)** Vista frontal **(UA)** Вигляд спереду

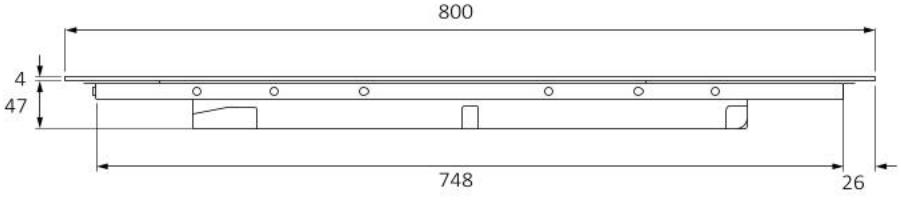
HOB 80 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 80 cm **(IT)** PIANO COTTURA 80 cm **(DE)** KOCHFELD 80 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 80 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 80 cm **(NL)** KOOKPLAAT 80 cm **(PT)** PLACA 80 cm **(DA)** KOGEPLADE 80 cm **(FI)** LIESITASO 80 cm **(NO)** KOKEPLATE 80 cm **(SV)** HÄLL80 cm **(SL)** KUHALIŠČE 80 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 80 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 80 cm **(PL)** PŁYTA 80 cm **(ET)** PLIIT 80 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 80 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 80 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 80 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 80 cm **(RO)** PLITĂ 80 cm **(HU)** FŐZŐLAP 80 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 80 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 80 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 80 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



(EN) Side view **(FR)** Vue latérale **(IT)** Vista laterale **(DE)** Seitenansicht **(ES)** Vista lateral **(EL)** Πλευρική όψη **(NL)** Zijaanzicht **(PT)** Vista lateral **(DA)** Sidevisning **(FI)** Sivukuva **(NO)** Sidevisning **(SV)** Sidovy **(SL)** Pogled s strani **(CS)** Pohled ze strany **(SK)** Pohľad zboku **(PL)** Widok z boku **(ET)** Külgvaade **(LT)** Vaizdas iš šono **(LV)** Skats no sāniem **(HR)** Bočni pogled **(SR)** Bočni pogled **(RO)** Vedere laterală **(HU)** Oldalnézet **(BG)** Изглед отстрани **(CA)** Vista lateral **(UA)** Вигляд збоку

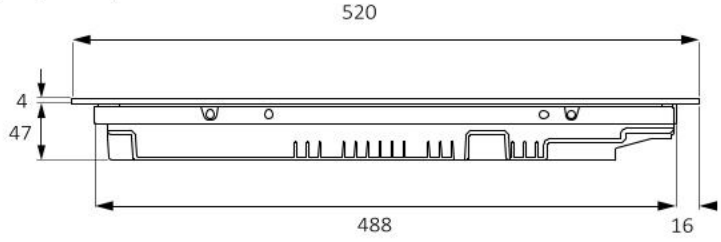


(EN) Frontal view **(FR)** Vue frontale **(IT)** Vista frontale **(DE)** Vorderansicht **(ES)** Vista frontal **(EL)** Εμπρόσθια όψη **(NL)** Vooraanzicht **(PT)** Vista frontal **(DA)** Frontvisning **(FI)** Edestä katsottuna **(NO)** Frontvisning **(SV)** Frontvy **(SL)** Pogled od spredaj **(CS)** Pohled zepředu **(SK)** Pohľad spredu **(PL)** Widok z przodu **(ET)** Eestvaade **(LT)** Vaizdas iš priekio **(LV)** Frontālais skats **(HR)** Pogled sprijeda **(SR)** Prednji pogled **(RO)** Vedere frontală **(HU)** Elülső nézet **(BG)** Изглед отпред **(CA)** Vista frontal **(UA)** Вигляд збоку

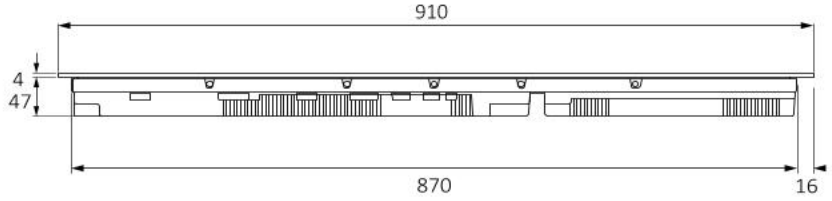
HOB 90 cm

(FR) TABLE DE CUISSON 90 cm **(IT)** PIANO COTTURA 90 cm **(DE)** KOCHFELD 90 cm **(ES)** PLACA DE COCINA 90 cm **(EL)** ΕΣΤΙΑ 90 cm **(NL)** KOOKPLAAT 90 cm **(PT)** PLACA 90 cm **(DA)** KOGEPLADE 90 cm **(FI)** LIESITASO 90 cm **(NO)** KOKEPLATE 90 cm **(SV)** HÄLL 90 cm **(SL)** KUHALIŠČE 90 cm **(CS)** VARNÁ DESKA 90 cm **(SK)** VARNÁ DOSKA 90 cm **(PL)** PŁYTA 90 cm **(ET)** PLIIT 90 cm **(LT)** KAITLENTĖ, 90 cm **(LV)** PLĪTS VIRSMA 90 cm **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 90 cm **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 90 cm **(RO)** PLITĂ 90 cm **(HU)** FŐZŐLAP 90 cm **(BG)** ГОТВАРСКИ ПЛОТОВЕ 90 **(CA)** PLACA DE COCCIÓ 90 cm **(UA)** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 90 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



(EN) Side view **(FR)** Vue latérale **(IT)** Vista laterale **(DE)** Seitenansicht **(ES)** Vista lateral **(EL)** Πλευρική όψη **(NL)** Zijaanzicht **(PT)** Vista lateral **(DA)** Sidevisning **(FI)** Sivukuva **(NO)** Sidevisning **(SV)** Sidovy **(SL)** Pogled s strani **(CS)** Pohled ze strany **(SK)** Pohľad zboku **(PL)** Widok z boku **(ET)** Külgvaade **(LT)** Vaizdas iš šono **(LV)** Skats no sāniem **(HR)** Bočni pogled **(SR)** Bočni pogled **(RO)** Vedere laterală **(HU)** Oldalnézet **(BG)** Изглед отстрани **(CA)** Vista lateral **(UA)** Вигляд збоку

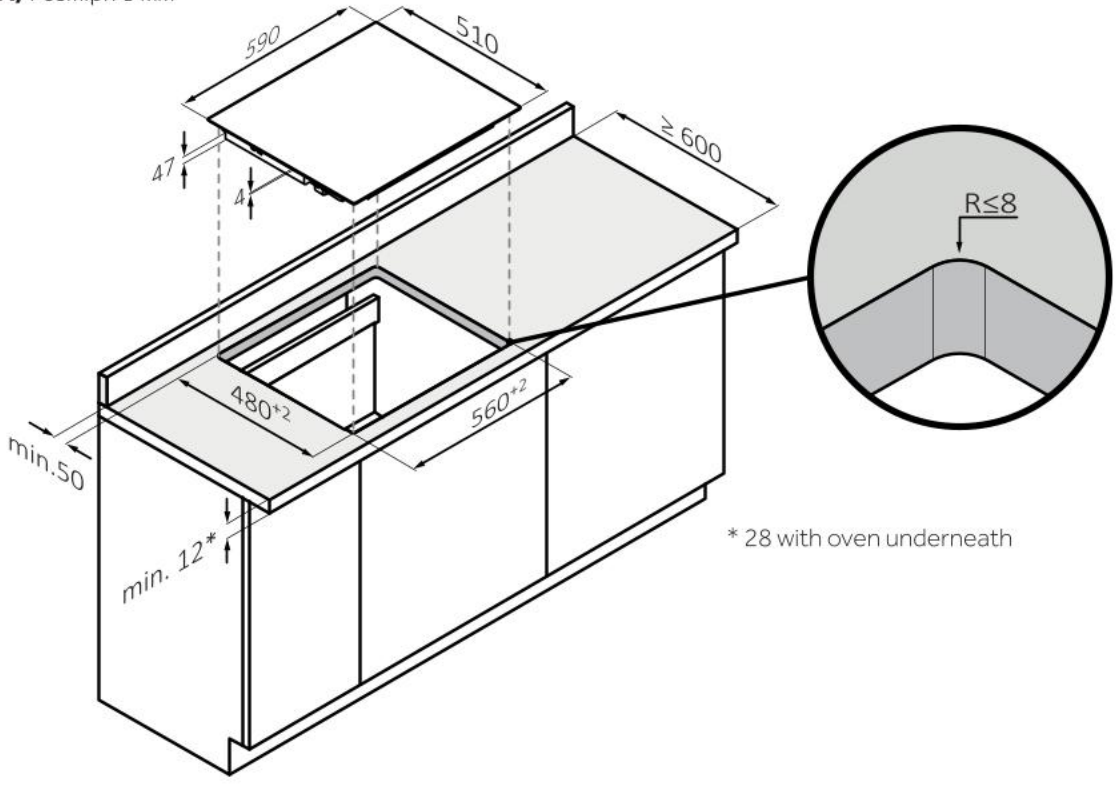


(EN) Frontal view **(FR)** Vue frontale **(IT)** Vista frontale **(DE)** Vorderansicht **(ES)** Vista frontal **(EL)** Εμπρόσθια όψη **(NL)** Vooraanzicht **(PT)** Vista frontal **(DA)** Frontvisning **(FI)** Edestä katsottuna **(NO)** Frontvisning **(SV)** Frontvy **(SL)** Pogled od spredaj **(CS)** Pohled zepředu **(SK)** Pohľad spredu **(PL)** Widok z przodu **(ET)** Eestvaade **(LT)** Vaizdas iš priekio **(LV)** Frontālais skats **(HR)** Pogled sprijeda **(SR)** Prednji pogled **(RO)** Vedere frontală **(HU)** Elülső nézet **(BG)** Изглед отпред **(CA)** Vista frontal **(UA)** Вигляд збоку

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60

(FR) MESURES STANDARD D'ENCAS-TREMENT 60 **(IT)** MISURE STANDARD DI INCASSO 60 **(DE)** STANDARD-EINBAUMA E 60 **(ES)** MEDIDAS ESTÁNDAR DE EMPOTRAMIENTO 60 **(EL)** ΤΥΠΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ 60 **(NL)** STANDAARD INBOUWAFMETINGEN 60 **(PT)** MEDIDAS PADRÃO DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA 60 **(DA)** STANDARD IND-BYGNINGS-MÅL 60 **(FI)** VAKIOASENNUSMITAT 60 **(NO)** STANDARD INNBYGNINGSMÅL 60 **(SV)** STANDARDMÅTT FÖR INBYGGNAD 60 **(SL)** MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 60 **(CS)** ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ 60 CM **(SK)** ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 60 **(PL)** STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 60 **(ET)** STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 **(LT)** STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS 60 **(LV)** STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 **(HR)** MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60 **(SR)** MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60 **(RO)** MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 60 **(HU)** SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 **(BG)** СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 60 **(CA)** MESURES ESTÀNDARD D'ENCASTAMENT DE 60 **(UA)** СТАНДАРТНІ РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ — 60 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



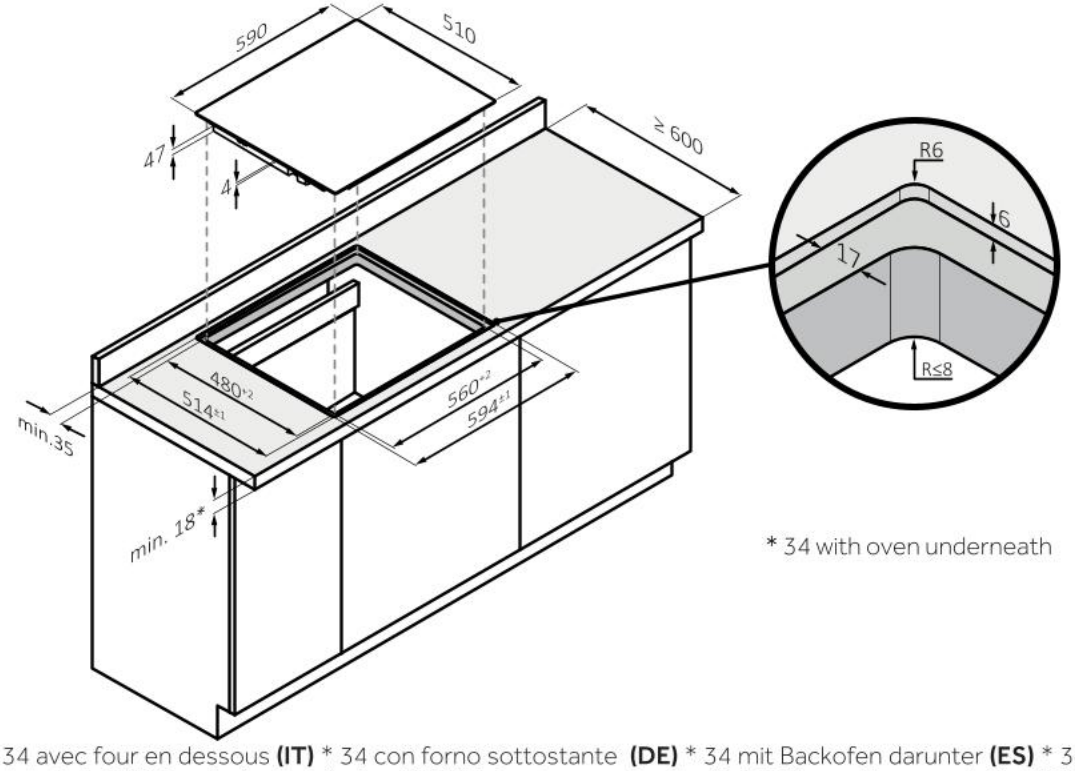
* 28 with oven underneath

(FR) * 28 avec four en dessous **(IT)** * 28 con forno sottostante **(DE)** * 28 mit Backofen darunter **(ES)** * 28 con horno debajo **(EL)*** 28 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 28 met oven eronder **(PT)** * 28 com forno por baixo **(DA)** * 28 med ovn under **(FI)** * 28 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 28 med ovn under **(SV)** * 28 med ugn under **(SL)** *28 s pečico spodaj **(CS)** * 28 s troubou vespod **(SK)** *28 s rúrou dole **(PL)** *28 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *28 all oleva ahjuga **(LT)** *28 su orkaite apačioje **(LV)** * 28 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 28 s pećnicom ispod **(SR)** *28 sa rernom ispod **(RO)** *28 cu cuptor dedesubt **(HU)** *28, ha sütő található alatta **(BG)** *28 с фурна отдолу **(CA)** * 28 amb forn a sota **(UA)** * 28 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею

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

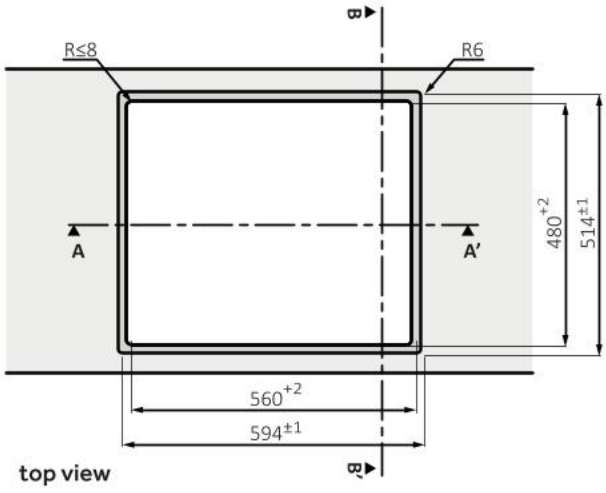
(FR) MESURES D'ENCAS-TREMENT AFFLEURANT POUR 60 (Non applicable aux modèles avec verre biseauté) **(IT)** MISURE DI INCASSO A FILO PER 60 (Non applicabile ai modelli con vetro smussato) **(DE)** FLÄCHENBÜNDIGE EINBAUMA E FÜR 60 (Nicht anwendbar für Modelle mit abgeschrägtem Glas) **(ES)** MEDIDAS DE EMPOTRAMIENTO A RAS DE 60(No aplicable a modelos con vidrio biselado) **(EL)** ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΣΕ ΙΣΟΠΕΔΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΓΙΑ 60 (Δεν εφαρμόζεται σε μοντέλα με λοξευμένο γυαλί) **(NL)** INBOUWAFMETINGEN VOOR VLAKKE INSTALLATIE VAN 60 (Niet van toepassing op modellen met afgeschuind glas) **(PT)** MEDIDAS DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA A FLUSH PARA 60 (Não aplicável a modelos com vidro biselado) **(DA)** PLANFORDE INDBYGNINGS-MÅL FOR 60 (Gælder ikke for modeller med facetslebet glas) **(FI)** TASASASENNUKSEN MITAT 60 (Ei sovellu viistolasilla varustetuille malleille) **(NO)** PLANMONTERTE INNBYGNINGSMÅL FOR 60 (Gjelder ikke modeller med fasettslipt glass) **(SV)** PLANMONTERADE INBYGGNADSMÅTT FÖR 60 (Gäller inte modeller med fasat glas) **(SL)**MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 60 (Ne velja za modele s fazetiranim steklom) **(CS)** ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 CM (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem) **(SK)** VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 60 (Neplatí pre modely so skoseným sklom) **(PL)** POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 60 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem) **(ET)** ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral) **(LT)** ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu) **(LV)** VIENLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu) **(HR)** MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom) **(SR)** MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 60 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom) **(RO)** MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 60 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit) **(HU)** SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre) **(BG)** ВГРАДЕНИ РАЗМЕРИ ЗА МОНТАЖ В РАВНИНА 60 (Не е приложимо за модели с фасетирано стъкло) **(CA)** MESURES D'ENCASTAMENT ENRASAT DE 60 (No aplicable als models amb vidre bisellat) **(UA)** РОЗМІРИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ — 60 см (Не застосовується до моделей зі скошеним склом)

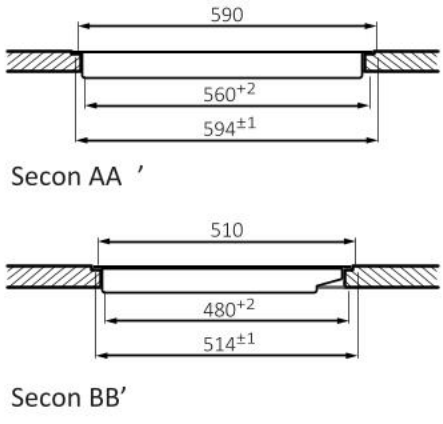
(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм**(CA)** Dimensions en mm Розміри в мм



* 34 with oven underneath

(FR) * 34 avec four en dessous **(IT)** * 34 con forno sottostante **(DE)** * 34 mit Backofen darunter **(ES)** * 34 con horno debajo **(EL)*** 34 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 34 met oven eronder **(PT)** * 34 com forno por baixo **(DA)** * 34 med ovn under **(FI)** * 34 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 34 med ovn under **(SV)** * 34 med ugn under **(SL)** *34 s pečico spodaj **(CS)** * 34 s troubou vespod **(SK)** *34 s rúrou dole **(PL)** *34 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *34 all oleva ahjuga **(LT)** *34 su orkaite apačioje **(LV)** * 34 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 34 s pećnicom ispod **(SR)** *34 sa rernom ispod **(RO)** *34 cu cuptor dedesubt **(HU)** *34, ha sütő található alatta **(BG)** *34с фурна отдолу **(CA)** * 34 amb forn a sota **(UA)** * 34 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею





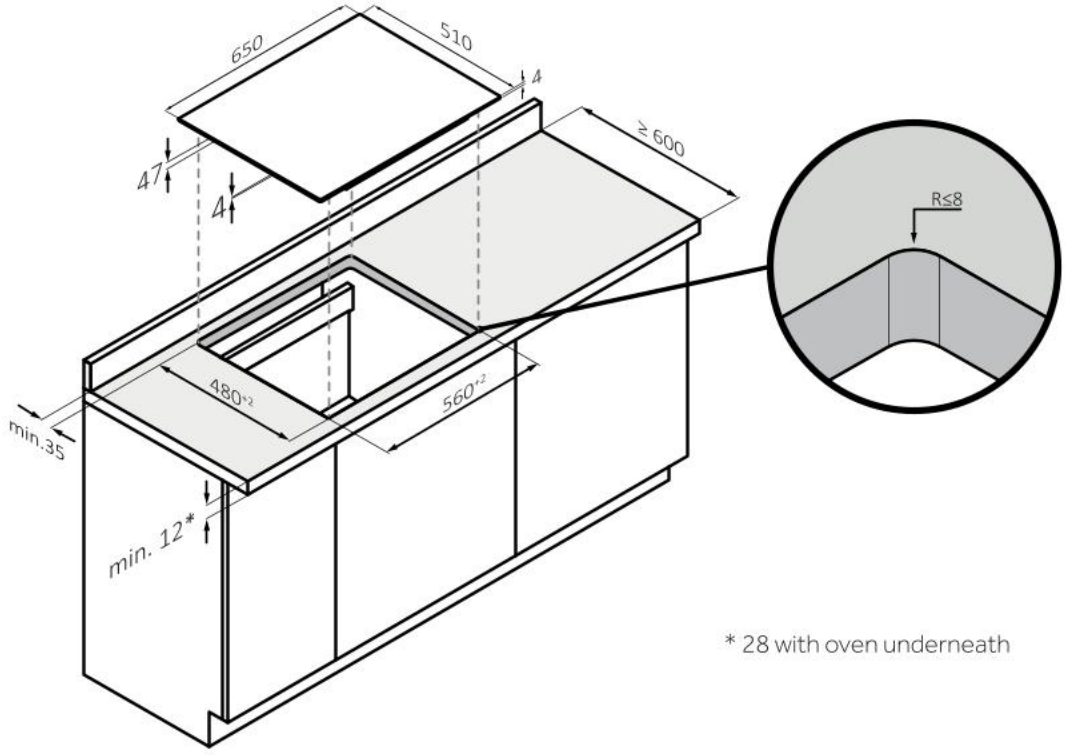
(FR) Vue de dessus **(IT)** Vista dall'alto **(DE)** Draufsicht **(ES)** Vista superior **(EL)** Κάτοψη **(NL)** Bovenaanzicht **(PT)** Vista superior **(DA)** Topvisningr **(FI)** Ylhäältä katsottuna **(NO)** Toppvisning **(SV)** Vy uppifrån **(SL)** Pogled od zgoraj **(CS)** Pohled shora **(SK)** Pohľad zhora **(PL)** Widok z góry **(ET)** pealtvaade **(LT)** vaizdas iš viršaus **(LV)** skats no augšas **(HR)** pogled odozgo **(SR)** prikaz odozgo **(RO)** vedere de sus **(HU)** felső nézet **(BG)** Горен изглед **(CA)** Vista superior **(UA)** Вигляд зверху

(FR) Section AA, Section BB **(IT)** Sezione AA, Sezione BB **(DE)** Schnitt AA, Schnitt BB **(ES)** Sección AA, Sección BB **(EL)** Τομή ΑΑ, Τομή ΒΒ **(NL)** Sectie AA, Sectie BB **(PT)** Secção AA, Secção BB **(DA)** Sektion AA, Sektion BB **(FI)** Leikkaus AA, Leikkaus BB **(NO)** Seksjon AA, Seksjon BB **(SV)** Sektion AA, Sektion BB **(SL)** Odsek AA' Odsek BB' **(CS)** Řez AA',Řez BB' **(SK)** Sekcia AA',Sekcia BB' **(PL)** Sekcja AA',Sekcja BB' **(ET)** Jaotis AA',Jaotis BB' **(LT)** Pjūvis AA',Pjūvis BB' **(LV)** Sadaļa AA',Sadaļa BB' **(HR)** Odjeljak AA',Odjeljak BB' **(SR)** Odeljak AA',Odeljak BB' **(RO)** Secțiunea AA',Secțiunea BB' **(HU)** AA' szakasz,BB' szakasz **(BG)** Сечение AA' Сечение BB' **(CA)** Secció AA' Secció BB' Розріз AA' Розріз BB'

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 65

(FR) MESURES STANDARD D'ENCAS-TREMENT 65 **(IT)** MISURE STANDARD DI INCASSO 65 **(DE)** STANDARD-EINBAUMA E 65 **(ES)** MEDIDAS ESTÁNDAR DE EMPOTRAMIENTO 65 **(EL)** ΤΥΠΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ 65 **(NL)** STANDAARD INBOUWAFMETINGEN 65 **(PT)** MEDIDAS PADRÃO DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA 65 **(DA)** STANDARD IND-BYGNINGS-MÅL 65 **(FI)** VAKIOASENNUSMITAT 65 **(NO)** STANDARD INNBYGNINGSMÅL 65 **(SV)** STANDARDMÅTT FÖR INBYGGNAD 65 **(SL)** MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 65 **(CS)** ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ 65 CM **(SK)** ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 65 **(PL)** STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 65 **(ET)** STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 65 **(LT)** STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS 65 **(LV)** STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 65 **(HR)** MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 65 **(SR)** MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 65 **(RO)** MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 65 **(HU)** SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65 **(BG)** СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 65 **(CA)** MESURES ESTÀNDARD D'ENCASTAMENT DE 65 **(UA)** СТАНДАРТНІ РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ — 60 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм

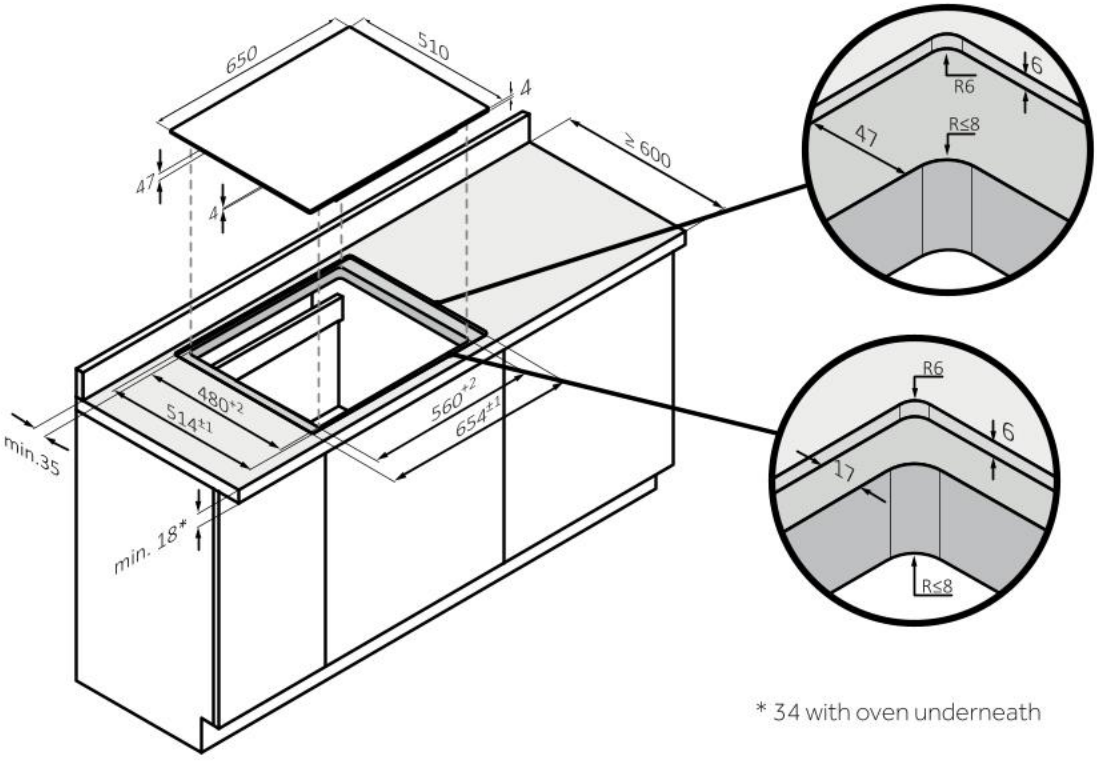


* 28 with oven underneath

(FR) * 28 avec four en dessous **(IT)** * 28 con forno sottostante **(DE)** * 28 mit Backofen darunter **(ES)** * 28 con horno debajo **(EL)*** 28 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 28 met oven eronder **(PT)** * 28 com forno por baixo **(DA)** * 28 med ovn under **(FI)** * 28 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 28 med ovn under **(SV)** * 28 med ugn under **(SL)** *28 s pečico spodaj **(CS)** * 28 s troubou vespod **(SK)** *28 s rúrou dole **(PL)** *28 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *28 all oleva ahjuga **(LT)** *28 su orkaite apačioje **(LV)** * 28 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 28 s pećnicom ispod **(SR)** *28 sa rernom ispod **(RO)** *28 cu cuptor dedesubt **(HU)** *28, ha sütő található alatta **(BG)** *28 с фурна отдолу **(CA)** * 28 amb forn a sota **(UA)** * 28 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею

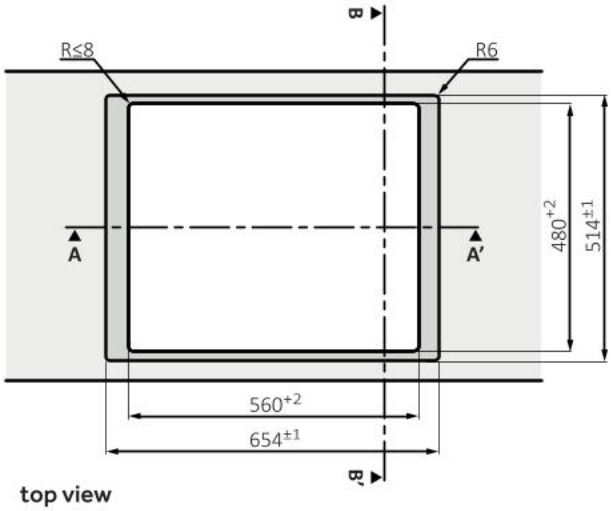
FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 65 (Not applicable for models with beveled glass)

(FR) MESURES D'ENCAS-TREMENT AFFLEURANT POUR 65 (Non applicable aux modes avec verre biseauté) **(IT)** MISURE DI INCASSO A FILO PER 65 (Non applicabile ai modelli con vetro smussato) **(DE)** FLCHENBNDIGE EINBAUMA E FR 65 (Nicht anwendbar für Modelle mit abgeschrgtem Glas) **(ES)** MEDIDAS DE EMPOTRAMIENTO A RAS DE 65(No aplicable a modelos con vidrio biselado) **(EL)** ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΣΕ ΙΣΟΠΕΔΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΓΙΑ 65 (Δεν εφαρμόζεται σε μοντέλα με λοξευμένο γυαλί) **(NL)** INBOUWAFMETINGEN VOOR VLAKKE INSTALLATIE VAN 65 (Niet van toepassing op modellen met afgeschuind glas) **(PT)** MEDIDAS DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA A FLUSH PARA 65 (No aplicável a modelos com vidro biselado) **(DA)** PLANFORDE INDBYGNINGS-MÅL FOR 65 (Gælder ikke for modeller med facetslebet glas) **(FI)** TASASASENNUKSEN MITAT 65 (Ei sovellu viistolasilla varustetuille malleille) **(NO)** PLANMONTERTE INNBYGNINGSMÅL FOR 65 (Gjelder ikke modeller med fasettslipt glass) **(SV)** PLANMONTERADE INBYGGNADSMÅTT FÖR 65 (Gller inte modeller med fasat glas) **(SL)**MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 65 (Ne velja za modele s fazetiranim steklom) **(CS)** ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 65 CM (Nevztahuje se na modely se zkosenýmsklem) **(SK)** VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 65 (Neplatípre modely so skosenýmsklom) **(PL)** POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 65 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem) **(ET)** ÜHETASASEDSISSEEHITATUD MÕÕDUD 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral) **(LT)** ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu) **(LV)** VIENLĪMEŅA BŪVES MĒRĪJUMI 65 (neattiecas uz modeļiemar fasetētu stiklu) **(HR)** MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 65 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom) **(SR)** MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 65 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom) **(RO)** MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 65 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit) **(HU)** SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre) **(BG)** ВГРАДЕНИ РАЗМЕРИ ЗА МОНТАЖ В РАВНИНА 65 (Не е приложимо за модели с фасетирано стъкло)**(CA)** MESURES D'ENCASTAMENT ENRASAT DE 65 (No aplicable als models amb vidre bisellat) **(UA)** РОЗМІРИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ — 65 см **(Не застосовується до моделей зі скошеним склом)**

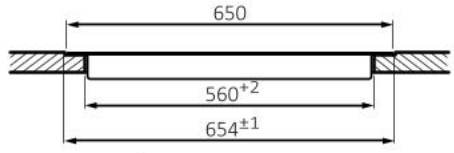


* 34 with oven underneath

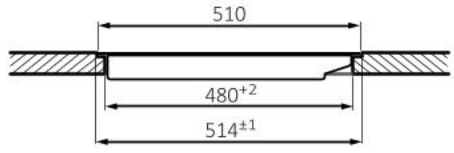
(FR) * 34 avec four en dessous **(IT)** * 34 con forno sottostante **(DE)** * 34 mit Backofen darunter **(ES)** * 34 con horno debajo **(EL)*** 34 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 34 met oven eronder **(PT)** * 34 com forno por baixo **(DA)** * 34 med ovn under **(FI)** * 34 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 34 med ovn under **(SV)** * 34 med ugn under **(SL)** *34 s pečico spodaj **(CS)** * 34 s troubou vespod **(SK)** *34 s rúrou dole **(PL)** *34 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *34 all oleva ahjuga **(LT)** *34 su orkaite apačioje **(LV)** * 34 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 34 s pećnicom ispod **(SR)** *34 sa rernom ispod **(RO)** *34 cu cuptor dedesubt **(HU)** *34, ha sütő található alatta **(BG)** *34 с фурна отдолу **(CA)** * 34 amb forn a sota **(UA)** * 34 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею



top view



Secon AA ’



Secon BB’

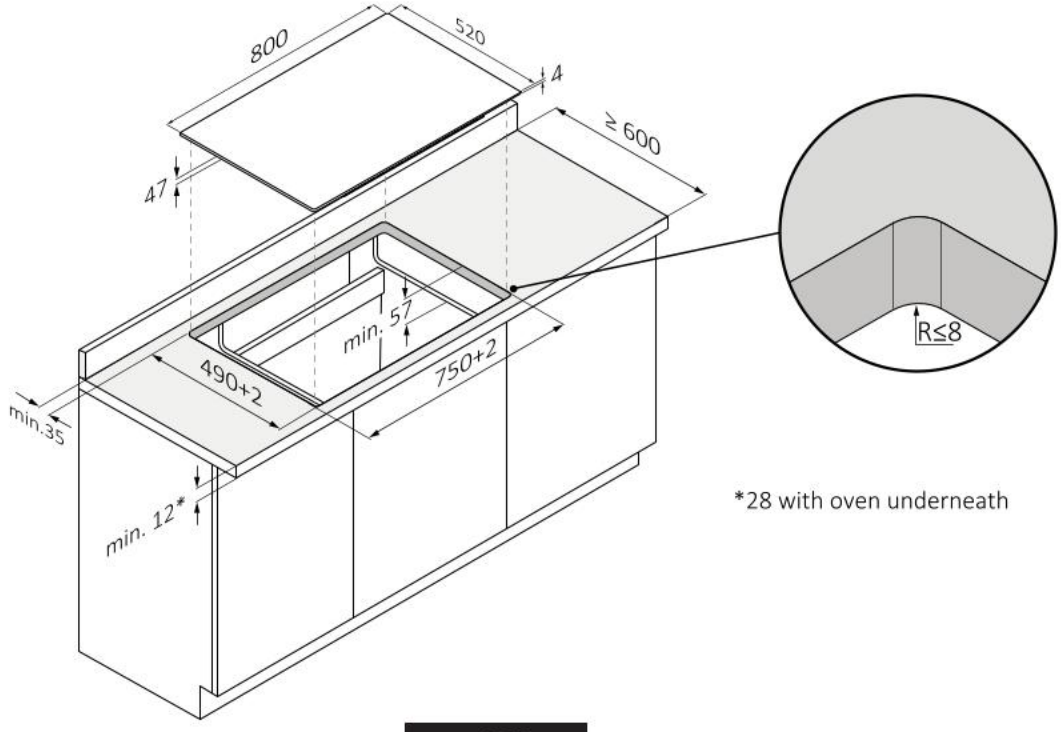
(FR) Vue de dessus **(IT)** Vista dall'alto **(DE)** Draufsicht **(ES)** Vista superior **(EL)** Κάτοψη **(NL)** Bovenaanzicht **(PT)** Vista superior **(DA)** Topvisningr **(FI)** Ylhäältä katsottuna **(NO)** Toppvisning **(SV)** Vy uppifrån **(SL)** Pogled od zgoraj **(CS)** Pohled shora **(SK)** Pohľad zhora **(PL)** Widok z góry **(ET)** pealtvaade **(LT)** vaizdas iš viršaus **(LV)** skats no augšas **(HR)** pogled odozgo **(SR)** prikaz odozgo **(RO)** vedere de sus **(HU)** felső nézet **(BG)** Горен изглед (CA) Vista superior **(UA)** Вигляд зверху

(FR) Section AA, Section BB **(IT)** Sezione AA, Sezione BB **(DE)** Schnitt AA, Schnitt BB **(ES)** Sección AA, Sección BB **(EL)** Τομή ΑΑ, Τομή ΒΒ **(NL)** Sectie AA, Sectie BB **(PT)** Secção AA, Secção BB **(DA)** Sektion AA, Sektion BB **(FI)** Leikkaus AA, Leikkaus BB **(NO)** Seksjon AA, Seksjon BB **(SV)** Sektion AA, Sektion BB **(SL)** Odsek AA' Odsek BB' **(CS)** Řez AA',Řez BB' **(SK)** Sekcia AA',Sekcia BB' **(PL)** Sekcja AA',Sekcja BB' **(ET)** Jaotis AA',Jaotis BB' **(LT)** Pjūvis AA',Pjūvis BB' **(LV)** Sadaļa AA',Sadaļa BB' **(HR)** Odjeljak AA',Odjeljak BB' **(SR)** Odeljak AA', Odeljak BB' **(RO)** Secţi unea AA', Secţi unea BB' **(HU)** AA' szakasz,BB' szakasz **(BG)** Сечение AA' Сечение BB' **(CA)** Secció AA'Secció BB' **(UA)** Розріз AA'Розріз BB'

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 80

(FR) MESURES STANDARD D'ENCAS-TREMENT 80 **(IT)** MISURE STANDARD DI INCASSO 80 **(DE)** STANDARD-EINBAUMA E 80 **(ES)** MEDIDAS ESTÁNDAR DE EMPOTRAMIENTO 80 **(EL)** ΤΥΠΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ 80 **(NL)** STANDAARD INBOUWAFMETINGEN 80 **(PT)** MEDIDAS PADRÃO DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA 80 **(DA)** STANDARD IND-BYGNINGS-MÅL 80 **(FI)** VAKIOASENNUSMITAT 80 **(NO)** STANDARD INNBYGNINGSMÅL 80 **(SV)** STANDARDMÅTT FÖR INBYGGNAD 80 **(SL)** MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 80 **(CS)** ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ 80 CM **(SK)** ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 80 **(PL)** STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 80 **(ET)** STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 80 **(LT)** STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS 80 **(LV)** STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 80 **(HR)** MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 80 **(SR)** MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 80 **(RO)** MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 80 **(HU)** SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 80 **(BG)** СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 80 **(CA)** MESURES ESTÀNDARD D'ENCASTAMENT DE 80 **(UA)** СТАНДАРТНІ РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ — 60 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



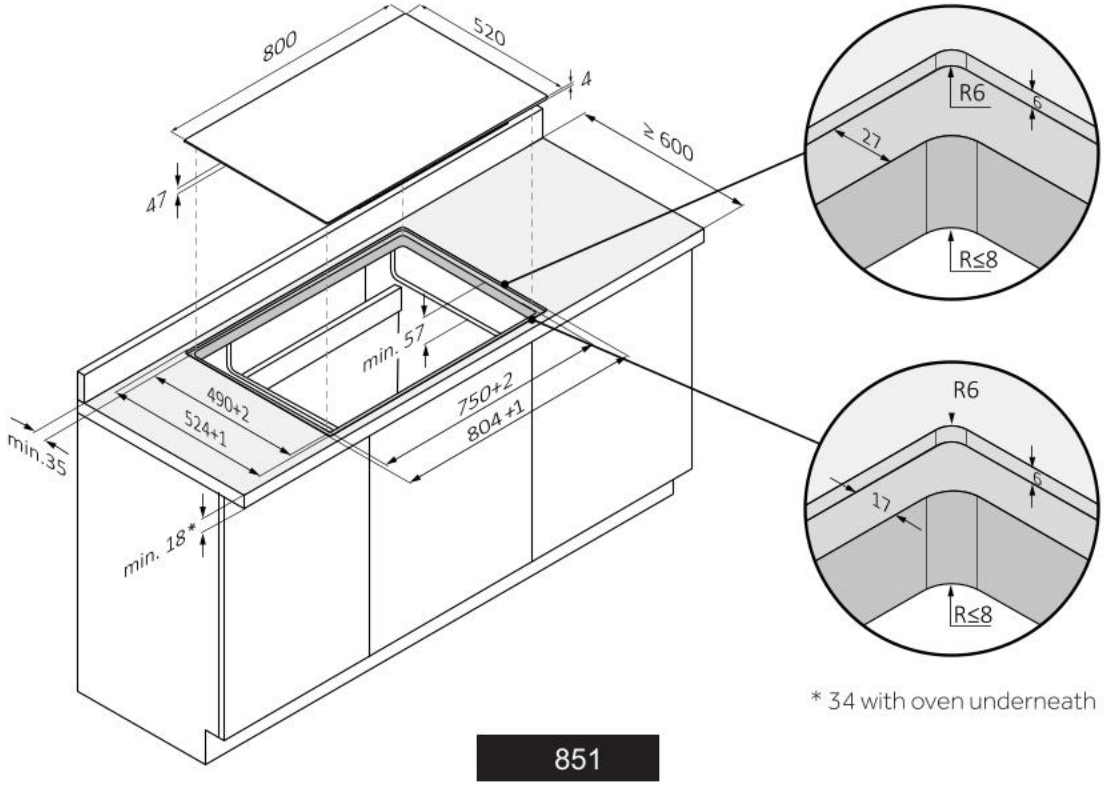
*28 with oven underneath

(FR) * 28 avec four en dessous **(IT)** * 28 con forno sottostante **(DE)** * 28 mit Backofen darunter **(ES)** * 28 con horno debajo **(EL)*** 28 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 28 met oven eronder **(PT)** * 28 com forno por baixo **(DA)** * 28 med ovn under **(FI)** * 28 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 28 med ovn under **(SV)** * 28 med ugn under **(SL)** *28 s pečico spodaj **(CS)** * 28 s troubou vespod **(SK)** *28 s rúrou dole **(PL)** *28 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *28 all oleva ahjuga **(LT)** *28 su orkaite apačioje **(LV)** * 28 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 28 s pećnicom ispod **(SR)** *28 sa rernom ispod **(RO)** *28 cu cuptor dedesubt **(HU)** *28, ha sütő található alatta **(BG)** *28 с фурна отдолу **(CA)** * 28 amb forn a sota **(UA)** * 28 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею

FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 80 (Not applicable for models with beveled glass)

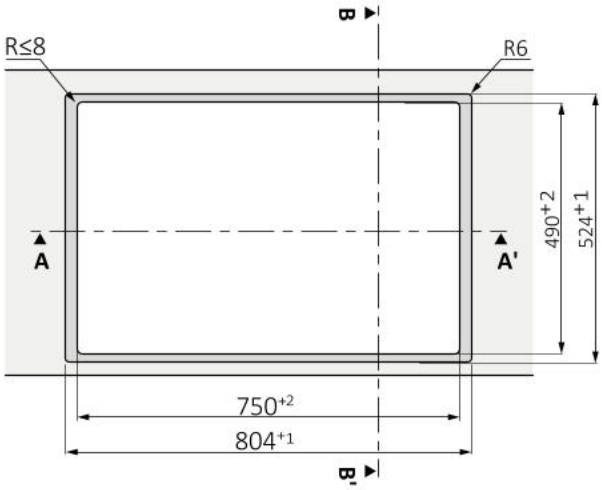
(FR) MESURES D'ENCAS-TREMENT AFFLEURANT POUR 80 (Non applicable aux modèles avec verre biseauté) **(IT)** MISURE DI INCASSO A FILO PER 80 (Non applicabile ai modelli con vetro smussato) **(DE)** FLÄCHENBÜNDIGE EINBAUMA E FÜR 80 (Nicht anwendbar für Modelle mit abgeschrägtem Glas) **(ES)** MEDIDAS DE EMPOTRAMIENTO A RAS DE 80 (No aplicable a modelos con vidrio biselado) **(EL)** ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΣΕ ΙΣΟΠΕΔΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΓΙΑ 80 (Δεν εφαρμόζεται σε μοντέλα με λοξευμένο γυαλί) **(NL)** INBOUWAFMETINGEN VOOR VLAKKE INSTALLATIE VAN 80 (Niet van toepassing op modellen met afgeschuind glas) **(PT)** MEDIDAS DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA A FLUSH PARA 80 (Não aplicável a modelos com vidro biselado) **(DA)** PLANFORDE INDBYGNINGS-MÅL FOR 80 (Gælder ikke for modeller med facetslebet glas) **(FI)** TASASASENNUKSEN MITAT 80 (Ei sovellu viistolasilla varustetuille malleille) **(NO)** PLANMONTERTE INNBYGNINGSMÅL FOR 80 (Gjelder ikke modeller med fasettslipt glass) **(SV)** PLANMONTERADE INBYGGNADSMÅTT FÖR 80 (Gäller inte modeller med fasat glas) **(SL)**MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 80 (Ne velja za modele s fazetiranim steklom) **(CS)** ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 80 CM (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem) **(SK)** VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 80 (Neplatí pre modely so skoseným sklom) **(PL)** POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 80 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem) **(ET)** ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 80 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral) **(LT)** ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 80 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu) **(LV)** VIENLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 80 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu) **(HR)** MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 80 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom) **(SR)** MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 80 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom) **(RO)** MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 80 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit) **(HU)** SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 80 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre) **(BG)** ВГРАДЕНИ РАЗМЕРИ ЗА МОНТАЖ В РАВНИНА 80 (Не е приложимо за модели с фасетирано стъкло) **(CA)** MESURES DD 'ENCASTAMENT ENRASAT DE 80 (No aplicable als models amb vidre bisellat) **(UA)** РОЗМІРИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ — 80 см (Не застосовується до моделей зі скошеним склом)

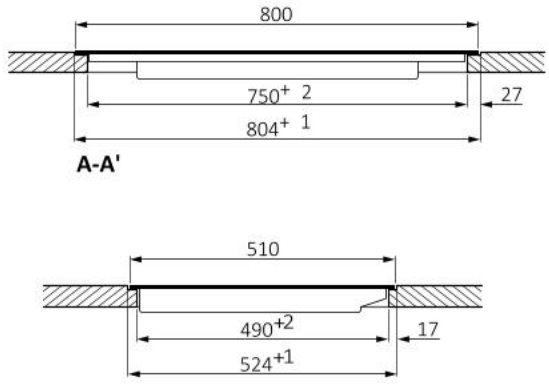
(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм (CA) Dimensions en mm (UA) Розміри в мм



* 34 with oven underneath

(FR) * 34 avec four en dessous **(IT)** * 34 con forno sottostante **(DE)** * 34 mit Backofen darunter **(ES)** * 34 con horno debajo **(EL)*** 34 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 34 met oven eronder **(PT)** * 34 com forno por baixo **(DA)** * 34 med ovn under **(FI)** * 34 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 34 med ovn under **(SV)** * 34 med ugn under **(SL)** *34 s pečico spodaj **(CS)** * 34 s troubou vespod **(SK)** *34 s rúrou dole **(PL)** *34 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *34 all oleva ahjuga **(LT)** *34 su orkaite apačioje **(LV)** * 34 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 34 s pećnicom ispod **(SR)** *34 sa rernom ispod **(RO)** *34 cu cuptor dedesubt **(HU)** *34, ha sütő található alatta **(BG)** *34 с фурна отдолу**(CA)** * 34 amb forn a sota **(UA)** * 34 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею





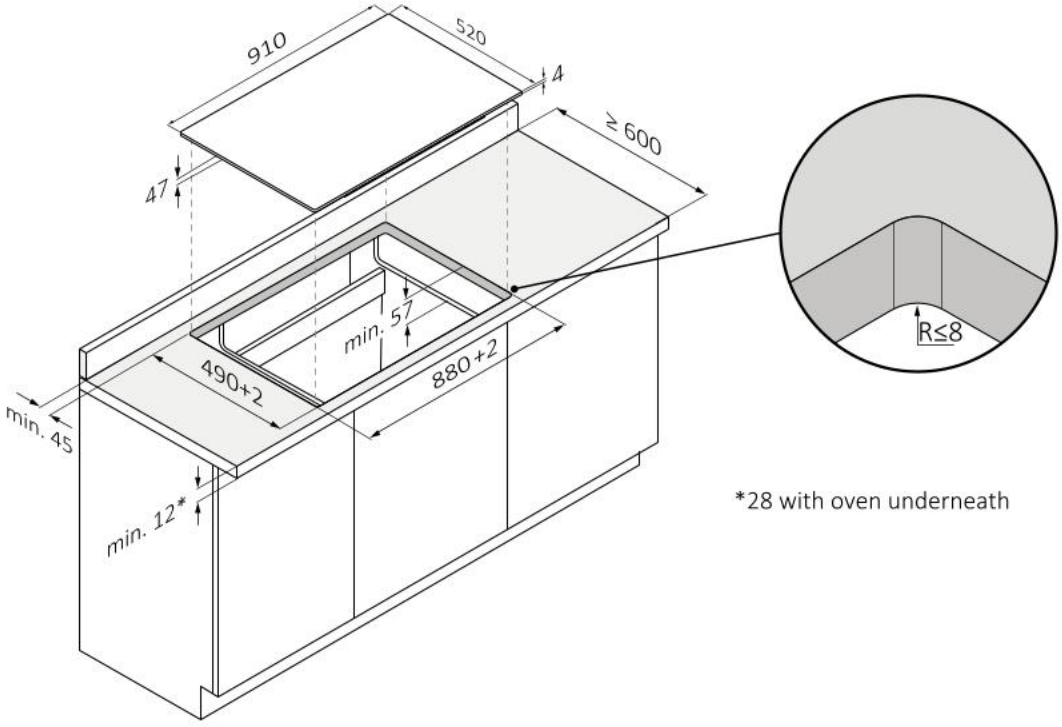
(FR) Vue de dessus **(IT)** Vista dall'alto **(DE)** Draufsicht **(ES)** Vista superior **(EL)** Κάτοψη **(NL)** Bovenaanzicht **(PT)** Vista superior **(DA)** Topvisningr **(FI)** Ylhäältä katsottuna **(NO)** Toppvisning **(SV)** Vy uppifrån **(SL)** Pogled od zgoraj **(CS)** Pohled shora **(SK)** Pohľad zhora **(PL)** Widok z góry **(ET)** pealtvaade **(LT)** vaizdas iš viršaus **(LV)** skats no augšas **(HR)** pogled odozgo **(SR)** prikaz odozgo **(RO)** vedere de sus **(HU)** felső nézet **(BG)** Горен изглед**(CA)** Vista superior Вигляд зверху

(FR) Section AA, Section BB **(IT)** Sezione AA, Sezione BB **(DE)** Schnitt AA, Schnitt BB **(ES)** Sección AA, Sección BB **(EL)** Τομή ΑΑ, Τομή ΒΒ **(NL)** Sectie AA, Sectie BB **(PT)** Secção AA, Secção BB **(DA)** Sektion AA, Sektion BB **(FI)** Leikkaus AA, Leikkaus BB **(NO)** Seksjon AA, Seksjon BB **(SV)** Sektion AA, Sektion BB **(SL)** Odsek AA' Odsek BB' **(CS)** Řez AA',Řez BB' **(SK)** Sekcia AA',Sekcia BB' **(PL)** Sekcja AA',Sekcja BB' **(ET)** Jaotis AA',Jaotis BB' **(LT)** Pjūvis AA',Pjūvis BB' **(LV)** Sadaļa AA',Sadaļa BB' **(HR)** Odjeljak AA',Odjeljak BB' **(SR)** Odeljak AA', Odeljak BB' **(RO)** Secţi unea AA', Secţi unea BB' **(HU)** AA' szakasz,BB' szakasz **(BG)** Сечение AA' Сечение BB' **(CA)** Secció AA'Secció BB' **(UA)** Розріз AA' Розріз BB'

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 90

(FR) MESURES STANDARD D'ENCAS-TREMENT 90 **(IT)** MISURE STANDARD DI INCASSO 90 **(DE)** STANDARD-EINBAUMA E 90 **(ES)** MEDIDAS ESTÁNDAR DE EMPOTRAMIENTO 90 **(EL)** ΤΥΠΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ 90 **(NL)** STANDAARD INBOUWAFMETINGEN 90 **(PT)** MEDIDAS PADRÃO DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA 90 **(DA)** STANDARD IND-BYGNINGS-MÅL 90 **(FI)** VAKIOASENNUSMITAT 90 **(NO)** STANDARD INNBYGNINGSMÅL 90 **(SV)** STANDARDMÅTT FÖR INBYGGNAD 90 **(SL)** MERE ZA STANDARDNO VGRADNJO 90 **(CS)** ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ 90 CM **(SK)** ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 90 **(PL)** STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 90 **(ET)** STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 90 **(LT)** STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS 90 **(LV)** STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 90 **(HR)** MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 90 **(SR)** MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 90 **(RO)** MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 90 **(HU)** SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 90 **(BG)** СТАНДАРТНИ РАЗМЕРИ ЗА ВГРАЖДАНЕ 90**(CA)** MESURES ESTÀNDARD D'ENCASTAMENT DE 90 **(UA)** СТАНДАРТНІ РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДОВУВАННЯ — 90 см

(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм **(CA)** Dimensions en mm **(UA)** Розміри в мм



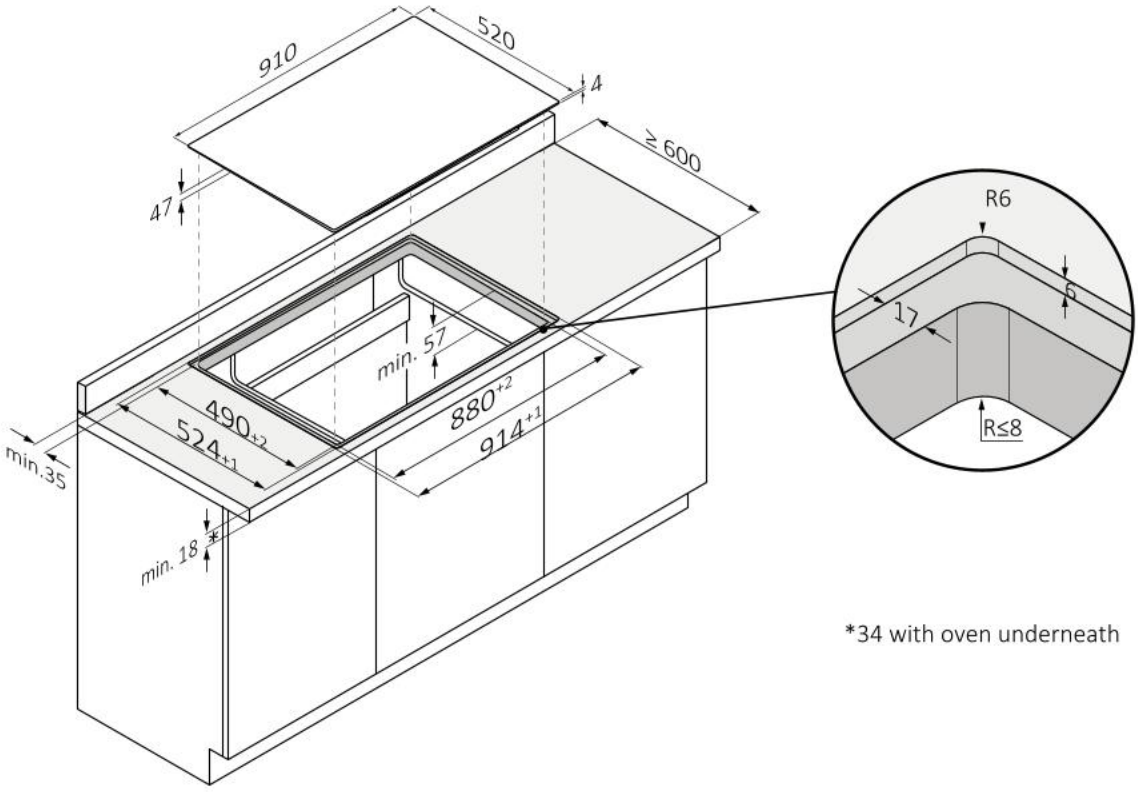
*28 with oven underneath

(FR) * 28 avec four en dessous **(IT)** * 28 con forno sottostante **(DE)** * 28 mit Backofen darunter **(ES)** * 28 con horno debajo **(EL)*** 28 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 28 met oven eronder **(PT)** * 28 com forno por baixo **(DA)** * 28 med ovn under **(FI)** * 28 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 28 med ovn under **(SV)** * 28 med ugn under **(SL)** *28 s pečico spodaj **(CS)** * 28 s troubou vespod **(SK)** *28 s rúrou dole **(PL)** *28 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *28 all oleva ahjuga **(LT)** *28 su orkaite apačioje **(LV)** * 28 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 28 s pećnicom ispod **(SR)** *28 sa rernom ispod **(RO)** *28 cu cuptor dedesubt **(HU)** *28, ha sütő található alatta **(BG)** *28 с фурна отдолу **(CA)** * 28 amb forn a sota **(UA)** * 28 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею

FLUSH BUILT-IN MEASUREMENTS OF 90 (Not applicable for models with beveled glass)

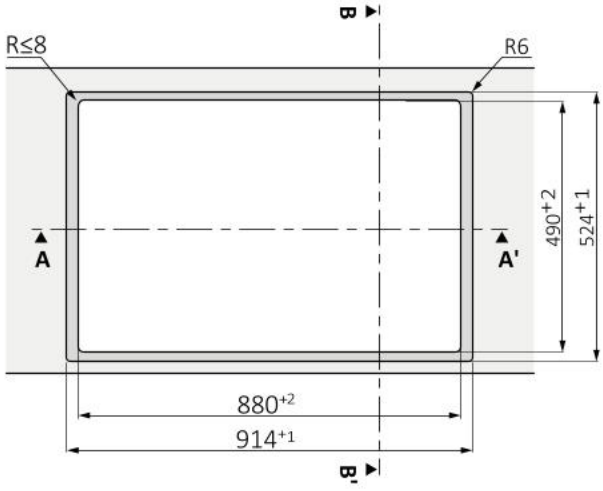
(FR) MESURES D'ENCAS-TREMENT AFFLEURANT POUR 90 (Non applicable aux modèles avec verre biseauté) **(IT)** MISURE DI INCASSO A FILO PER 90 (Non applicabile ai modelli con vetro smussato) **(DE)** FLÄCHENBÜNDIGE EINBAUMA E FÜR 90 (Nicht anwendbar für Modelle mit abgeschrägtem Glas) **(ES)** MEDIDAS DE EMPOTRAMIENTO A RAS DE 90 (No aplicable a modelos con vidrio biselado) **(EL)** ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ ΣΕ ΙΣΟΠΕΔΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΓΙΑ 90 (Δεν εφαρμόζεται σε μοντέλα με λοξευμένο γυαλί) **(NL)** INBOUWAFMETINGEN VOOR VLAKKE INSTALLATIE VAN 90 (Niet van toepassing op modellen met afgeschuind glas) **(PT)** MEDIDAS DE INSTALAÇÃO EMBUTIDA A FLUSH PARA 90 (Não aplicável a modelos com vidro biselado) **(DA)** PLANFORDE INDBYGNINGS-MÅL FOR 90 (Gælder ikke for modeller med facetslebet glas) **(FI)** TASASASENNUKSEN MITAT 90 (Ei sovellu viistolasilla varustetuille malleille) **(NO)** PLANMONTERTE INNBYGNINGSMÅL FOR 90 (Gjelder ikke modeller med fasettslipt glass) **(SV)** PLANMONTERADE INBYGGNADSMÅTT FÖR 90 (Gäller inte modeller med fasat glas) **(SL)**MERE ZA PORAVNANO VGRADNJO 90 (Ne velja za modele s fazetiranim steklom) **(CS)** ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 90 CM (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem) **(SK)** VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 90 (Neplatí pre modely so skoseným sklom) **(PL)** POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 90 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem) **(ET)** ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 90 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral) **(LT)** ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 90 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu) **(LV)** VIENLĪMEŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 90 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu) **(HR)** MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 90 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom) **(SR)** MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 90 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom) **(RO)** MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 90 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit) **(HU)** SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 90 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre) **(BG)** ВГРАДЕНИ РАЗМЕРИ ЗА МОНТАЖ В РАВНИНА 90 (Не е приложимо за модели с фасетирано стъкло)**(CA)** MESURES D'ENCASTAMENT ENRASAT DE 90 (No aplicable als models amb vidre bisellat) **(UA)** РОЗМІРИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВРІВЕНЬ ЗІ СТІЛЬНИЦЕЮ — 90 см (Не застосовується до моделей зі скошеним склом)

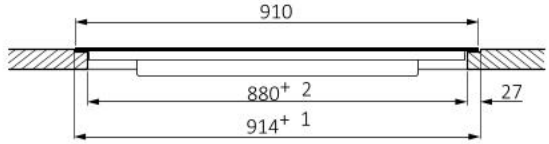
(EN) Dimensions in mm **(FR)** Dimensions en mm **(IT)** Dimensioni in mm **(DE)** Abmessungen in mm **(ES)** Dimensiones en mm **(EL)** Διαστάσεις σε mm **(NL)** Afmetingen in mm **(PT)** Dimensões em mm **(DA)** Mål i mm **(FI)** Mitat mm **(NO)** Mål i mm **(SV)** Mått i mm **(SL)** Dimenzije v mm **(CS)** Rozměry v mm **(SK)** Rozmery v mm **(PL)** Wymiary w mm **(ET)** Mõõdud mm **(LT)** Matmenys mm **(LV)** Dimensijas mm **(HR)** Dimenzije u mm **(SR)** Dimenzije u mm **(RO)** Dimensiuni în mm **(HU)** Méretek mm-ben **(BG)** Размери в мм**(CA)** Dimensions en mm Розміри в мм



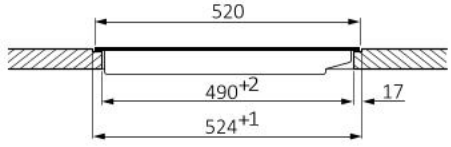
*34 with oven underneath

(FR) * 34 avec four en dessous **(IT)** * 34 con forno sottostante **(DE)** * 34 mit Backofen darunter **(ES)** * 34 con horno debajo **(EL)*** 34 με φούρνο από κάτω **(NL)** * 34 met oven eronder **(PT)** * 34 com forno por baixo **(DA)** * 34 med ovn under **(FI)** * 34 uunin ollessa alapuolella **(NO)** * 34 med ovn under **(SV)** * 34 med ugn under **(SL)** *34 s pečico spodaj **(CS)** * 34 s troubou vespod **(SK)** *34 s rúrou dole **(PL)** *34 z piekarnikiem pod spodem **(ET)** *34 all oleva ahjuga **(LT)** *34 su orkaite apačioje **(LV)** * 34 ar cepeškrāsni apakšā **(HR)** * 34 s pećnicom ispod **(SR)** *34 sa rernom ispod **(RO)** *34 cu cuptor dedesubt **(HU)** *34, ha sütő található alatta **(BG)** *34 с фурна отдолу(**CA**) * 34 amb forn a sota * 34 мм за наявності духової шафи під варильною поверхнею





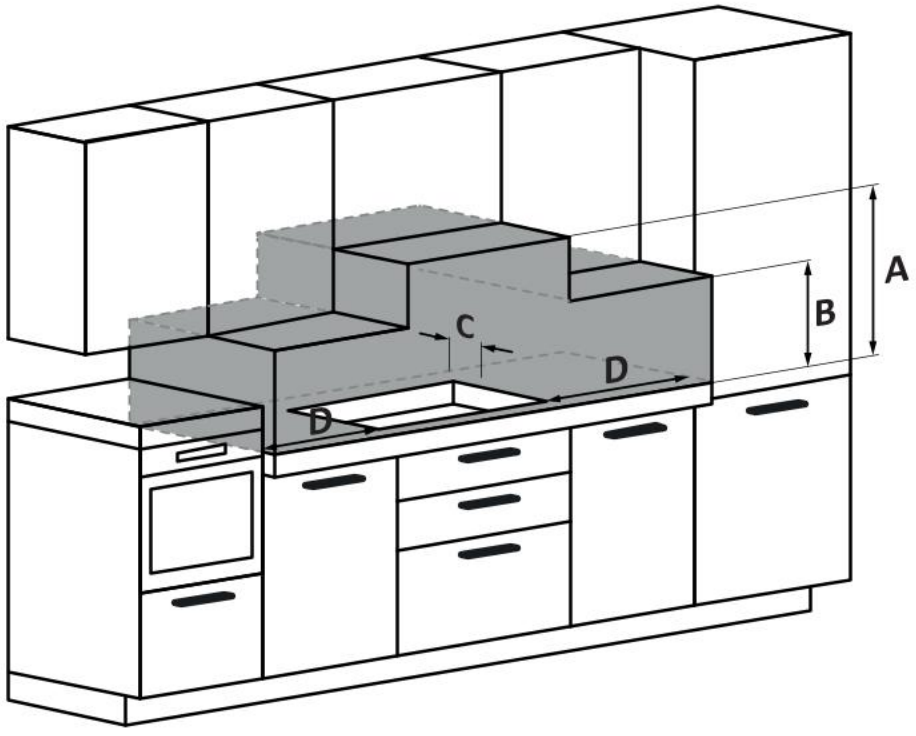
A-A'



B-B'

(FR) Vue de dessus **(IT)** Vista dall'alto **(DE)** Draufsicht **(ES)** Vista superior **(EL)** Κάτοψη **(NL)** Bovenaanzicht **(PT)** Vista superior **(DA)** Topvisningr **(FI)** Ylhäältä katsottuna **(NO)** Toppvisning **(SV)** Vy uppifrån **(SL)** Pogled od zgoraj **(CS)** Pohled shora **(SK)** Pohľad zhora **(PL)** Widok z góry **(ET)** pealtvaade **(LT)** vaizdas iš viršaus **(LV)** skats no augšas **(HR)** pogled odozgo **(SR)** prikaz odozgo **(RO)** vedere de sus **(HU)** felső nézet **(BG)** Горен изглед **(CA)** Vista superior **(UA)** Вигляд зверху

(FR) Section AA, Section BB **(IT)** Sezione AA, Sezione BB **(DE)** Schnitt AA, Schnitt BB **(ES)** Sección AA, Sección BB **(EL)** Τομή ΑΑ, Τομή ΒΒ **(NL)** Sectie AA, Sectie BB **(PT)** Secção AA, Secção BB **(DA)** Sektion AA, Sektion BB **(FI)** Leikkaus AA, Leikkaus BB **(NO)** Seksjon AA, Seksjon BB **(SV)** Sektion AA, Sektion BB **(SL)** Odsek AA' Odsek BB' **(CS)** Řez AA',Řez BB' **(SK)** Sekcia AA',Sekcia BB' **(PL)** Sekcja AA',Sekcja BB' **(ET)** Jaotis AA',Jaotis BB' **(LT)** Pjūvis AA',Pjūvis BB' **(LV)** Sadaļa AA',Sadaļa BB' **(HR)** Odjeljak AA',Odjeljak BB' **(SR)** Odeljak AA', Odeljak BB' **(RO)** Secţi unea AA', Secţi unea BB' **(HU)** AA' szakasz,BB' szakasz **(BG)** Сечение AA' Сечение BB' **(CA)** BB Secció AA'Secció BB' **(UA)** Розріз AA' Розріз BB'



(EN) 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);
D: 35 mm from adjacent furniture (for 80 cm hob);
D: 35 mm from adjacent furniture (for 90 cm hob).

(FR) A : Nous recommandons une distance d'au moins 650 mm, mais il est préférable de consulter le manuel d'utilisation de la hotte ;
B : Prévoyez un espace fonctionnel pour manipuler les ustensiles de cuisine ainsi que pour la vapeur et la condensation produites lors de la préparation des aliments ;
C : 35 mm entre le trou d'encastrement et le panneau arrière ;
D : 35 mm par rapport au meuble adjacent (pour une table de cuisson de 60 cm) ;
D : 55 mm par rapport au meuble adjacent (pour une table de cuisson de 65 cm) ;
D : 35 mm par rapport au meuble adjacent (pour une table de cuisson de 80 cm) ;
D : 35 mm par rapport au meuble adjacent (pour une table de cuisson de 90 cm).

(IT) A: Si consiglia una distanza di almeno 650 mm, ma è preferibile consultare il manuale d'uso della cappa; B: Considerare uno spazio funzionale per la gestione degli utensili da cucina e per il vapore e la condensa prodotti durante la preparazione dei cibi;
C: 35 mm dal foro di incasso allo schienale/pannello posteriore;
D: 35 mm dai mobili adiacenti (per piano cottura da 60 cm);
D: 55 mm dai mobili adiacenti (per piano cottura da 65 cm);
D: 35 mm dai mobili adiacenti (per piano cottura da 80 cm);
D: 35 mm dai mobili adiacenti (per piano cottura da 90 cm).

(DE) A: Wir empfehlen einen Mindestabstand von 650 mm, jedoch ist es ratsam, das Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube zu konsultieren;
B: Sorgen Sie für ausreichenden Arbeitsraum für Küchenwerkzeuge sowie für den entstehenden Dampf und die Kondensation während der Speisenzubereitung;
C: 35 mm vom Einlassloch bis zur Rückwand / Rückwandverkleidung;
D: 35 mm zum angrenzenden Möbel (für 60-cm-Kochfeld);
D: 55 mm zum angrenzenden Möbel (für 65-cm-Kochfeld);
D: 35 mm zum angrenzenden Möbel (für 80-cm-Kochfeld);
D: 35 mm zum angrenzenden Möbel (für 90-cm-Kochfeld).

(ES) A: Recomendamos una distancia mínima de 650 mm, aunque es preferible consultar el manual de la campana extractora;
B: Considere dejar un espacio funcional para manejar utensilios de cocina y para el vapor y la condensación producidos durante la preparación de alimentos;
C: 35 mm desde el orificio de encastre hasta el panel posterior;
D: 35 mm del mueble adyacente (para placa de 60 cm);
D: 55 mm del mueble adyacente (para placa de 65 cm);
D: 35 mm del mueble adyacente (para placa de 80 cm);
D: 35 mm del mueble adyacente (for placa de 90 cm).

(EL) A: Συνιστούμε απόσταση τουλάχιστον 650 mm, αλλά είναι προτιμότερο να συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο χρήσης του απορροφητήρα·
B: Προβλέψτε λειτουργικό χώρο για τον χειρισμό μαγειρικών εργαλείων και για τους ατμούς και τη συμπύκνωση που παράγονται κατά την προετοιμασία φαγητού·
C: 35 mm από την οπή εντοιχισμού έως το πίσω πάνελ·
D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 60 cm)·
D: 55 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 65 cm)·
D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 80 cm)·
D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 90 cm).

(NL) A: Wij raden een afstand van minstens 650 mm aan, maar het is beter om de handleiding van de afzuigkap te raadplegen;
B: Voorzie voldoende functionele ruimte voor het hanteren van keukengereedschap en voor de stoom en condens die tijdens het koken ontstaan;
C: 35 mm van de uitsparing tot aan het achterpaneel;
D: 35 mm van aangrenzende meubels (voor een kookplaat van 60 cm);
D: 55 mm van aangrenzende meubels (voor een kookplaat van 65 cm);
D: 35 mm van aangrenzende meubels (voor een kookplaat van 80 cm);
D: 35 mm van aangrenzende meubels (voor een kookplaat van 90 cm).

(PT) A: Recomendamos uma distância mínima de 650 mm, mas é preferível consultar o manual da chaminé;
B: Considere prever um espaço funcional para manusear utensílios de cozinha e para o vapor e condensação produzidos durante a preparação dos alimentos;
C: 35 mm entre o furo de encastre e o painel traseiro;
D: 35 mm do móvel adjacente (para placa de 60 cm);
D: 55 mm do móvel adjacente (para placa de 65 cm);
D: 35 mm do móvel adjacente (para placa de 80 cm);
D: 35 mm do móvel adjacente (para placa de 90 cm).

(DA) A: Vi anbefaler en afstand på mindst 650 mm, men det er bedst at konsultere emhættens brugermanual;
B: Sørg for et funktionelt område til håndtering af køkkenredskaber samt den damp og kondens, der opstår under madlavning;
C: 35 mm fra indbygningshullet til bagpanelet;
D: 35 mm fra tilstødende møbler (for 60 cm kogeplade);
D: 55 mm fra tilstødende møbler (for 65 cm kogeplade);
D: 35 mm fra tilstødende møbler (for 80 cm kogeplade);
D: 35 mm fra tilstødende møbler (for 90 cm kogeplade).

(FI) A: Suosittelemme vähintään 650 mm etäisyyttä, mutta on parempi tarkistaa liesituulettimen käyttöohje;
B: Varaa riittävästi työtilaa keittiövälineiden käsittelyyn sekä ruoanlaiton aikana syntyvälle höyrylle ja kondensaatiolle;
C: 35 mm upotusaukosta takapaneeliin;
D: 35 mm viereiseen kalusteeseen (60 cm liesitaso);
D: 55 mm viereiseen kalusteeseen (65 cm liesitaso);
D: 35 mm viereiseen kalusteeseen (80 cm liesitaso);
D: 35 mm viereiseen kalusteeseen (90 cm liesitaso).

(NO) A: Vi anbefaler en avstand på minst 650 mm, men det er best å konsultere brukermanualen til kjøkkenviften;
B: Sørg for tilstrekkelig arbeidsrom for håndtering av kjøkkenredskaper samt for damp og kondens som oppstår under matlaging;
C: 35 mm fra utsparingshullet til bakpanelet;
D: 35 mm fra tilstøtende møbler (for 60 cm koketopp);
D: 55 mm fra tilstøtende møbler (for 65 cm koketopp);
D: 35 mm fra tilstøtende møbler (for 80 cm koketopp);
D: 35 mm fra tilstøtende møbler (for 90 cm koketopp).

(SV) A: Vi rekommenderar ett avstånd på minst 650 mm, men det är bäst att konsultera fläktens bruksanvisning;
B: Se till att det finns ett funktionellt utrymme för att hantera köksredskap samt för den ånga och kondens som uppstår vid matlagning;
C: 35 mm från urtagningshålet till bakpanelen;
D: 35 mm från intilliggande möbler (för 60 cm häll);
D: 55 mm från intilliggande möbler (för 65 cm häll);
D: 35 mm från intilliggande möbler (för 80 cm häll);
D: 35 mm från intilliggande möbler (för 90 cm häll).

(SL) 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);
D: 35 mm od sosednjega pohištva (za kuhalno ploščo 80 cm);
D: 35 mm od sosednjega pohištva (za kuhalno ploščo 90 cm).

(CS) 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);
D: 35 mm od přilehlého nábytku (pro 80cm varnou desku);
D: 35 mm od přilehlého nábytku (pro 90cm varnou desku).

(SK) 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 vyhĺbeného 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);
D: 35 mm od susedného nábytku (pre varnú dosku 80 cm);
D: 35 mm od susedného nábytku (pre varnú dosku 90 cm).

(PL) 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);
D: 35 mm od sąsiadujących mebli (w przypadku płyty 80 cm);
D: 35 mm od sąsiadujących mebli (w przypadku płyty 90 cm).

(ET)A: Soovitame vähemalt 650 mm kaugust, kuid eelistatav on tutvuda pliidiplaadi kasutusjuhendiga;
B: Kaaluge praktilise ruumi jätmist köögitööriistade käsitsemiseks ning toiduvalmistamisel tekkiva auru ja kondensatsiooni jaoks;
C: 35 mm süvistatud august tagaosa/tagaosa paneelini;
D: 35 mm kõrvalasuvast mööblist (60 cm pliidiplaadi puhul);
D: 55 mm kõrvalasuvast mööblist (65 cm pliidiplaadi puhul);
D: 35 mm kõrvalasuvast mööblist (80 cm pliidiplaadi puhul);
D: 35 mm kõrvalasuvast mööblist (90 cm pliidiplaadi puhul).

(LT) A: Rekomenduojame ne mažesnį kaip 650 mm atstumą, tačiau pageidautina perskaityti gartraukio naudotojo vadovą.
B: Pagalvokite apie funkcinę erdvę, skirtą darbui su virtuvės įrankiais ir maisto gaminimo metu susidarantiems garams bei kondensatui tvarkyti.
C: 35 mm nuo įleistinės nišos iki atramos / atraminės plokštės.
D: 35 mm nuo gretimų baldų (60 cm kaitlentei);
D: 55 mm nuo gretimų baldų (65 cm kaitlentei);
D: 35 mm nuo gretimų baldų (80 cm kaitlentei);
D: 35 mm nuo gretimų baldų (90 cm kaitlentei).

(LV) 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);
D: 35 mm no blakus esošajām mēbelēm (80 cm plīts virsmai);
D: 35 mm no blakus esošajām mēbelēm (90 cm plīts virsmai).

(HR) 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);
D: 35 mm od susjednog namještaja (za ploču od 80 cm);
D: 35 mm od susjednog namještaja (za ploču od 90 cm);

(SR) A: Preporučujemo rastojanje od najmanje 650 mm, ali poželjno je da pogledate uputstvo za upotrebu aspiratora;
B: Razmislite o tome da obezbedite funkcionalni prostor za rukovanje kuhinjskim alatom i uklanjanje pare i kondenzacije nastale 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);
D: 35 mm od susednog nameštaja (za ploču od 80 cm);
D: 35 mm od susednog nameštaja (za ploču od 90 cm).

(RO) A: Recomandăm o distanţă de cel puţin 650 mm, dar este preferabil să consultaţi manualul de utilizare al hotei;
B: Luaţi în considerare asigurarea unui spaţiu funcţional pentru manipularea uneltelor de bucătărie şi a aburului şi condensului produs în timpul preparării alimentelor;
C: 35 mm de la gaura încastrată până la spătar/panou de spătar;
D: 35 mm de la mobilierul adiacent (pentru plita de 60 cm);
D: 55 mm de mobilierul adiacent (pentru plita de 65 cm);
D: 35 mm de la mobilierul adiacent (pentru plita de 80 cm);
D: 35 mm de la mobilierul adiacent (pentru plita de 90 cm);

(HU) 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);
D: 35 mm-re a szomszédos bútoroktól (80 cm-es főzőlap esetén);

D: 35 mm-re a szomszédos bútoroktól (90 cm-es főzőlap esetén).

(BG)

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 котлон 60 см);
D: 55 мм от съседни мебели (за котлон 65 см);
D: 35 мм от съседни мебели (за котлон 80 см);
D: 35 мм от съседни мебели (за котлон 90 см).

(CA) A: Es recomana una distància mínima de 650 mm, tot i que és preferible consultar el manual d'usuari de la campana extractora.
B: Tingueu en compte la necessitat de disposar d'un espai funcional per manipular els estris de cuina i per permetre l'evacuació del vapor i la condensació produïts durant la preparació dels aliments.
C: 35 mm des del retall d'encastament fins al panell posterior o protector posterior.

D: 35 mm respecte dels mobles adjacents (per a plaques de cocció de 60 cm).
D: 55 mm respecte dels mobles adjacents (per a plaques de cocció de 65 cm).
D: 35 mm respecte dels mobles adjacents (per a plaques de cocció de 80 cm).
D: 35 mm respecte dels mobles adjacents (per a plaques de cocció de 90 cm).

(UA) A: Рекомендується витримувати відстань щонайменше 650 мм, проте бажано з вернутися до посібника користувача витяжки;
B: Передбачте достатній функціональний простір для використання кухонного приладдя, а також для відведення пари та конденсату, що утворюються під час приготування їжі;
C: 35 мм від вирізу для вбудовування до пристінного бортика/задньої панелі;
D: 35 мм до прилеглих меблів (для варильної поверхні 60 см);
D: 55 мм до прилеглих меблів (для варильної поверхні 65 см);
D: 35 мм до прилеглих меблів (для варильної поверхні 80 см);
D: 35 мм до прилеглих меблів (для варильної поверхні 90 см).