

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(FR) MANUEL D'UTILISATION (IT) MANUALE D'USO (CS) NÁVOD K POUŽITÍ (SK) NÁVOD NA OBSLUHU (HR) PRIRUČNIK
ZA UPOTREBU (SR) UPUTSTVO ZA UPOTREBU (RO) MANUAL DE UTILIZARE (HU) HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV (DE)
ANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG (PL) INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA (LT) NAUDOJIMO VADOVAS (LV) LIETOŠANAS
ROKASGRĀMATA (ET) KASUTUSJUHEND (SL) PRIROČNIK ZA UPORABO (BG) РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ (PT)
MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP S.r.l. Via Comolli 57 Brugherio - Italy

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(FR) DÉCOUVREZ LE MANUEL D'UTILISATION COMPLET (IT) SCOPRI IL MANUALE UTENTE COMPLETO (CS) ZÍSKEJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL (SK) ZÍSKAJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL (HR) OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK (SR) POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU (RO) DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE (HU) FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET (DE) ENTDECKEN SIE DAS VOLLSTÄNDIGE BENUTZERHANDBUCH (PL) ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA (LT) SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU (LV) ATKLĀJIET PILNĪGU LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU (ET) TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA (PT) DESCUBRA O MANUAL DO UTILIZADOR COMPLETO (BG) ПРЕГЛЕДАЙТЕ ПЪЛНОТО РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

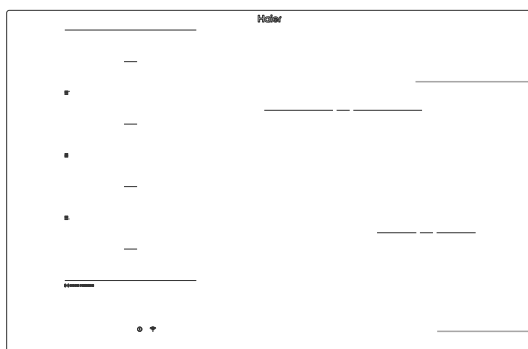


1. PRODUCT INTRODUCTION

(CS) Představení výrobku **(SK)** Prezentácia výrobku **(HR)** Uvodno proizvodu **(SR)** Uvodne informacije o proizvodu **(PL)** Wprowadzenie Do Produktu **(SL)** Predstavitev Izdelka **(RO)** Introducere privind produsul **(HU)** Termékre vonatkozó bevezető **(IT)** Introduzione al prodotto **(FR)** Présentation du produit **(DE)** Einführung in das Produkt **(ET)** Toote tutvustus **(LV)** Produkta ievads **(LT)** Produkto pristatymas **(BG)** Представяне на продукт **(PT)** Apresentação do produto

1.1 TOP VIEW OF THE PRODUCTS

(CS) Pohled na výrobek shora **(SK)** Pohľad na výrobok zhora **(HR)** Pogled s gornje strane proizvoda **(SR)** Pogled odozgo na proizvod **(RO)** Vedere de sus a produsului **(HU)** A termék felülnézete **(IT)** Vista superiore del prodotto **(FR)** Vue de dessus du produit **(DE)** Draufsicht auf das Produkt **(SL)** Pogled odozgo na proizvod **(ET)** Toote Pealtvaade **(LV)** Produkta augšējais skats **(LT)** Produkto vaizdas iš viršaus **(PL)** Widok Produktu Z Góry

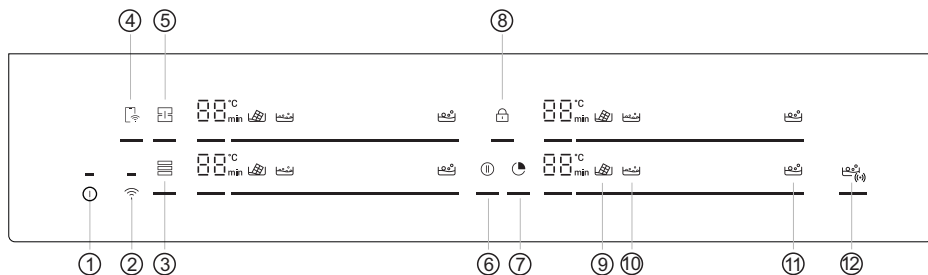


(EN) Cooking zones **(CS)** Varné zóny **(SK)** Varné zóny **(HR)** Zone za kuhanje **(SR)** Zone za kuvanje **(RO)** Zone de gătit **(HU)** Főzőzónák **(IT)** Zone di cottura **(FR)** Zones de cuisson **(DE)** Kochzonen **(SL)** Zone za kuvanje **(PL)** Strefy gotowania **(ET)** Roiduvalmistamistsoonid **(LV)** virimo zonas **(LT)** gatavošanas zonas

(EN) Control panel **(CS)** Ovládací panel **(SK)** Ovládací panel **(HR)** Upravljačka ploča **(SR)** Kontrolni pane **(RO)** Panou de comenzi **(HU)** Kezelőpanel **(IT)** Pannello di controllo **(FR)** Panneau de commande **(DE)** Bedienfeld **(SL)** Nadzorna plošča **(PL)** Panel sterowania **(ET)** Juhtpaneel **(LT)** valdymo pultas **(LV)** vadības panelis

1.2. CONTROL PANEL

(CS) Ovládací panel **(SK)** Ovládací panel **(HR)** Upravljačka ploča **(SR)** Kontrolni pane **(RO)** Panou de comenzi **(HU)** Kezelőpanel **(IT)** Pannello di controllo **(FR)** Panneau de commande **(DE)** Bedienfeld **(PL)** Panel sterowania **(ET)** Juhtpaneel **(LT)** Valdymo pultas **(LV)** Vadības panelis **(SL)** Nadzorna plošča



- 1. (EN) ON/OFF (CS) Vypínač (SK) ZAP./VYP (HR) UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE (SR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (RO) PORNIT/OPRIT (HU) BE/KI (IT) ON/OFF (FR) MARCHE/ ARRÊT (DE) EIN/AUS (SL) Vkllop/izklop (PL) Wł./Wył. (ET) Sisse/Välja (LT) Jjungta/Išjungta (LV) Ieslēgts/Izslēgts**
- 2. (EN) Wi-Fi (CS) Wi-Fi (SK) Wi-Fi (HR) Wi-Fi (SR) Wi-Fi (RO) Wi-Fi (HU) Wi-Fi (IT) Wi-Fi (FR) Wi-Fi (DE) Wi-Fi (SL) Wi-Fi (PL) Wi-Fi (ET) Wi-Fi (LT) Wi-Fi (LV) Wi-Fi**
- 3. (EN) Varycook (CS) Varycook (SK) Varycook (HR) Varycook (SR) Varycook (RO) Varycook (HU) Varycook (IT) Varycook (FR) Varycook (DE) Varycook (SL) Varycook (PL) Varycook (ET) Varycook (LT) Varycook (LV) Varycook**
- 4. (EN) Remote Control (CS) Dálkové ovládání (SK) Diaľkové ovládanie (HR) Daljinsko upravljanje (SR) Daljinsko upravljanje (RO) Control la distanță (HU) Távvezérlés (IT) Controllo da remoto (FR) Contrôle à distance (DE) App-Bedienung (SL) Daljinski upravljalnik (PL) Zdalne sterowanie (ET) Kaugjuhtimine (LT) nuotolinio valdymo pultas (LV) tālvadības pults**
- 5. (EN) Full Zone (CS) CELÁ ZÓNA (SK) CELÁ ZÓNA (HR) CIJELA ZONA (SR) PUNA ZONA (RO) FULL ZONE (HU) TELJES ZÓNA (IT) FULL ZONE (FR) FULL ZONE (DE) GANZE ZONE (SL) Polna cona (PL) Cała strefa (ET) Täistsoon (LT) Pilna zona (LV) Pilna zona**
- 6. (EN) Pause (CS) POZASTAVENÍ/POZASTAVENÍ/POZASTAVENÍ (SK) PAUZA (HR) STANKA (SR) PAUZA (RO) PAUZĂ (HU) SZÜNET (IT) PAUSA (FR) PAUSE (DE) PAUSE (SL) Premor (PL) Pauza (ET) Peata (LT) Pauzė (LV) Pauze**
- 7. (EN) Timer (CS) Č ASOVAČ (SK) ČASOVAČ (HR) VREMENSKI PROGRAMATOR (SR) TAJMER (RO) CRONOMETRU (HU) IDŐZÍTŐ (IT) TIMER (FR) MINUTERIE (DE) TIMER (SL) Otroška ključavnica (PL) Blokada rodzicielska (ET) Lapselukk (LT) Užraktas nuo vaikų (LV) Bērnu slēdzene**
- 8. (EN) Child Lock (CS) ZÁMEK TLAČÍTEK (SK) ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL (HR) ZAKLJUČAVANJE TIPKI (SR) ZAKLJUČAVANJE TASTERA (RO) BLOCARE TASTE (HU) BILLENTYŰZÁR (IT) BLOCCO TASTI (FR) VERROUILLAGE DES TOUCHES (DE) TASTENSPERRE (SL) Taljenje (PL) Roztapianie (ET) Sulatamine (LT) Tirpstantis (LV) Kušana**
- 9. (EN) Melting (CS) ROZPOUŠTĚNÍ (SK) ROZTÁPANIE (HR) TOPLJENJE (SR) TOPLJENJE (RO) TOPIRE (HU) OLVASZTÁS (IT) Scioglimento (FR) FAIRE FONDRE (DE) SCHMELZEN (SL) Taljenje (PL) Roztapianie (ET) Sulatamine (LT) Tirpstantis (LV) Kušana**
- 10. (EN) Simmering (CS) MÍRNÉ VAŘENÍ (SK) MIERNY VAR (HR) PIRJANJE (SR) DINSTANJE (RO) FIERBERE LA FOC LENT (HU) PÁROLÁS (IT) COTTURA A FUOCO LENTO (FR) MIJOTAGE (DE) KÖCHELN (SL) Dušenje (PL) Gotowanie na wolnym ogniu (ET) Hautamine (LT) Troškinantis (LV) Vārot uz lēnas uguns**
- 11. (EN) Boiling (CS) VAŘENÍ (SK) VAR (HR) KUHANJE (SR) KLJUČANJE (RO) FIERBERE (HU) FORRALÁS (IT) BOLLITURA (FR) FAIRE BOUILLIR (DE) KOCHEN (SL) Vrenje (PL) Intensywne gotowanie (ET) Keetmine (LT) Verdantis (LV) Vārot**
- 12. (EN) Boiling Sensor (*only if present) (CS) Snímač varu(pouze pokud je ve výbavě) (SK) Snímač varu(*iba ak je k dispozícii) (HR) Senzor ključanja(*samo ako je uređaj opremljen) (SR) Senzor za ključanje(*samo ako postoji) (RO) Senzor de fierbere(*numai dacă există) (SL) Senzor vrenja(*samo če je prisotno) (HU) Forralásérzékelő(*csak ha van) (IT) Sensore di ebollizione(*solo se presente) (FR) Capteur d'ébullition(*uniquement s'il est présent) (DE) Siedesensor(*sofern vorhanden) (PL) Czujnik gotowania (*tylko jeśli obecne) (ET) Keemisan dur (*ainult kui olemas) (LT) Virimo jutiklis (*tik jei yra) (LV) Vārīšanās sensors (*tikai ja ir klāt)**

2. OPERATION OF PRODUCT

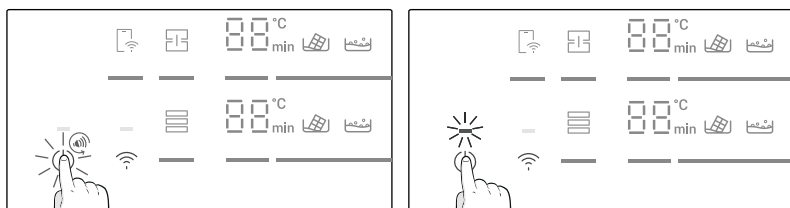
(CS) Ovládání spotřebiče **(SK)** Používanie výrobku **(HR)** Upotreba proizvoda **(HU)** A termék működése **(IT)** Uso del prodotto **(FR)** Fonctionnement du produit **(DE)** Betrieb des Produkts **(SR)** Rad proizvoda **(RO)** Funcționarea produsului **(SL)** Funkcija izdelka **(PL)** Działanie Produktu **(ET)** Tootte Kasutamine **(LT)** Gaminio veikimas **(LV)** Produkta darbība

2.1 FIRST USE

(CS) PRVNÍ POUŽITÍ **(SK)** PRVÉ POUŽITIE **(HR)** PRVA UPOTREBA **(SR)** PRVA UPOTREBA **(RO)** PRIMA UTILIZARE **(HU)** ELSŐ HASZNÁLAT **(IT)** PRIMO UTILIZZO **(FR)** PREMIÈRE UTILISATION **(DE)** ERSTE INBETRIEBNAHME **(SL)** PRVA UPORABA **(PL)** JAK DZIAŁA PRODUKT **(ET)** KUIDAS TOODE TOIMIB **(LT)** PIRMAS NAUDOJIMAS **(LV)** PIRMĀ LIETOŠANA

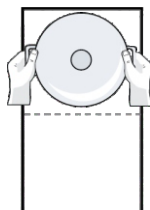
① SWITCHING ON/OFF THE HOB

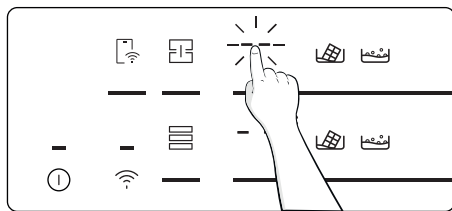
(CS) ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY **(SK)** ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY **(HR)** UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE **(SR)** UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE **(RO)** PORNIREA/OPRIREA PLITEI **(HU)** A FŐZŐLAP BE-/KIKAPCSOLÁSA **(IT)** ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA **(FR)** MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON **(DE)** EIN SCHALTEN/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES **(SL)** UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE **(ET)** PLIIDIPLAADI SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE **(LT)** KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS **(LV)** PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA / IZSLĒGŠANA **(PL)** WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY



SELECT THE COOKING ZONE

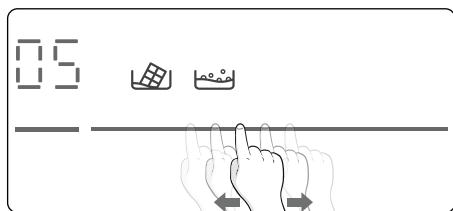
(CS) VYBERTE VARNOU ZÓNU **(SK)** VYBERTE VARNÚ ZÓNU **(HR)** ODABERITE ZONU ZA KUHANJE **(SR)** IZABERITE ZONU ZA KUVANJE **(RO)** SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT **(HU)** A FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA **(IT)** SELEZIONARE LA ZONA DI COTTURA **(FR)** SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON **(DE)** AUSWAHL DER KOCHZONE **(PL)** WYBIERZ STREFĘ GRZEWCZĄ **(ET)** VALIGE KÜPSETUSTSOON SEADISTAGE TOIDE **(LT)** PASIRINKITE KAITVIETĘ **(LV)** IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU **(CS)** VYBERTE VARNOU ZÓNU



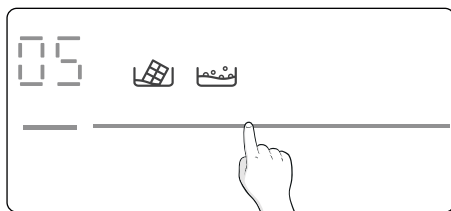


SET THE POWER

(CS) NASTAVENÍ VÝKONU **(SK)** NASTAVIŤ VÝKON **(HR)** POSTAVLJANJE SNAGE **(SR)** PODESITI SNAGU **(RO)** SETAȚI PUTEREA **(HU)** TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA **(IT)** IMPOSTA LA POTENZA **(FR)** RÉGLER LA PUISSANCE **(DE)** ERSTE INBETRIEBNAHME **(PL)** WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC **(ET)** MÄÄRAKE KÜPSETUSAEG **(LT)** NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS LAIKĄ **(LV)** IESTATĪT GATAVOŠANAS LAIKU (SL) NASTAVITE MOČ



vs



(EN) 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.

(CS) Opakováním stejného postupu může uživatel změnit stupeň výkonu během vaření. Číselný displej bude ukazovat nastavený stupeň výkonu: každá varná zóna má jiný počet stupňů výkonu od 1 (min.) do 15 (max.). Každý stupeň má automatické vypnutí, které se může lišit od 1 h do 8 h.

(SK) Používateľ môže zmeniť úroveň výkonu počas varenia, pričom použije rovnaký postup. Číslce zobrazujú nastavenú úroveň výkonu: každá varná zóna má iný počet úrovni výkonu od 1 (min) do 15 (max). Každá úroveň má automatické vypnutie, ktoré sa môže meniť od 1 hodiny do 8 hodín.

(HR) Korisnik može promijeniti razinu snage tijekom kuhanja ponavljanjem istog postupka. Brojeve vrijednosti prikazuju postavljenu razinu snage: svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage koje se kreću od 1 (min.) do 15 (maks). Svaka razina ima automatsko isključivanje koje može varirati od 1h do 8h.

(DE) Der Benutzer kann die Leistungsstufe während des Kochens ändern, indem er denselben Vorgang wiederholt. Die Ziffern zeigen die eingestellte Leistungsstufe an: Jede Kochzone hat eine unterschiedliche Anzahl von Leistungsstufen, die von 1 (min) bis 15 (max) reichen. Jede Stufe verfügt über eine automatische Abschaltung, die von 1 Stunde bis zu 8 Stunden variieren kann.

(SL) Uporabnik lahko med kuhanjem spremeni stopnjo moči in ponovi isti postopek. Številke bodo pokazale nastavljenost stopnje moči: vsako kuhalno polje ima različno število stopenj moči, ki segajo od 1 (min) do 15 (največ). Vsaka raven ima samodejno zaustavitev, ki se lahko spreminja od 1 do 8 ur.

(SR) Korisnik može da promeni nivo snage tokom kuvanja, ponavljajući isti postupak. Cifre će pokazati podešeni nivo snage: svaka zona za kuvanje ima različit broj nivoa snage koji ide od 1 (min) do 15 (maks). Svaki nivo ima automatsko isključivanje koje može da varira od 1h do 8h.

(RO) Utilizatorul poate schimba nivelul de putere în timpul gătitului, repetând același proces. Cifrele vor arăta nivelul de putere setat: fiecare zonă de gătit are un număr diferit de niveluri de putere, de la 1 (min) la 15 (max). Fiecare nivel are o oprire automată care poate varia de la 1h la 8h.

(HU) A felhasználó később megváltoztathatja a teljesítményszintet, megismételve ugyanazt a folyamatot. A számjegyek a beállított teljesítményszintet mutatják: minden főzőzóna különböző teljesítményszintekkel rendelkezik, amelyek 1 (perc) és 15 (max) között mozognak. Minden szint automatikus kikapcsolással rendelkezik, amely 1-től 8 óráig terjedhet.

(IT) Ripetendo questa procedura, è possibile modificare il livello di potenza durante la cottura. I numeri indicheranno il livello di potenza impostato: ogni zona di cottura ha un numero diverso di livelli di potenza che va da 1 (min.) a 15 (max). Ogni livello ha uno spegnimento automatico che pu variare da 1 a 8 ore.

(FR) L'utilisateur peut modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, en répétant le même processus. Les chiffres indiquent le niveau de puissance réglé : chaque zone de cuisson a un nombre différent de niveaux de puissance qui va de 1 (min) à 15 (max). Chaque niveau a un arrêt automatique qui peut varier de 1 à 8 heures.

(PL) Użytkownik może zmienić poziom mocy podczas gotowania, powtarzając ten sam proces. Cyfry pokażą ustawiony poziom mocy: każda strefa gotowania ma inną liczbę poziomów mocy, od 1 (min) do 15 (maks). Każdy poziom ma automatyczne wyłączenie, które może się zmieniać od 1h do 8h.

(LT) Vartotojas gali keisti galios lygį gamindamas, kartodamas tą patį procesą. Skaičiai parodys nustatytą galios lygį: kiekviena kaitvietė turi skirtingą galios lygį skaičių, kuris svyruoja nuo 1 (min.) iki 15 (maks.). Kiekvienas lygis turi automatinį išjungimą, kuris gali svyruoti nuo 1 iki 8 valandų.

(LV) Lietotājs var mainīt jaudas līmeni gatavošanas laikā, atkārtojot to pašu procesu. Cipari parāda iestatīto jaudas līmeni: katrai gatavošanas zonai ir atšķirīgs jaudas līmeņu skaits, kas svārstās no 1 (min) līdz 15 (maksimums). Katram līmenim ir automātiska izslēgšana, kas var mainīties no 1 līdz 8 stundām.

(ET) Kasutaja saab küpsetamise ajal muuta võimsustaset, korrates sama protsessi. Numbrid näitavad seatud võimsustaset: igal keedutsoonil on erinev arv võimsustasemeid vahemikus 1 (min) kuni 15 (maksimaalne). Igal tasandil on automaatne väljalülitus, mis võib varieeruda 1 tunnist 8 tunnini.

EN

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

CS

Stupeň výkonu Čas (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

SK

Úroveň výkonu Čas (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

HR

Razina snage Vrijeme (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

SR

Nivo snage Vreme (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

RO

Nivel de putere Timp (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

HU

Teljesítményszint Idő (óra)	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

IT

Livello di potenza Tempo (ore)	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

FR

Niveau de puissance Temps (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

DE

Leistungsstufe Zeit (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

PL

Poziom mocy Czas (godz.)	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

ET

Võimsustase Aeg (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

LT

Galių lygis Laikas (val.)	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

LV

Jaudas līmenis Laiks (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

Raven moči Čas (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


(EN) Melting , Simmering , Boiling  can be selected by scrolling on the slider in correspondence of the respective icons. Please refer to 2.1. Power Table. **(SL)** Taljenje , dušenje , Vrenje  **(CS)** Tavení , Vaření na mírném ohni , Vaření  lze vybrat posouváním na posuvníku v souladu s příslušnými ikonami. Podívejte se prosím na tabulku výkonu 2.1. **(SK)** Roztápanie , Mierny var  možno vybrať  posúvaním posúvača po príslušných ikonách. Pozri 2.1. Tabuľka výkonu. **(HR)** Topljenje  Pirjanje , Kuhanje  može se odabrati pomicanjem klizača u skladu s odgovarajućim ikonama. **(SR)** Topljenje , dinstanje , ključanje  može se izabrati pomeranjem klizača u skladu sa odgovarajućim iconicama. Videti 2.1. Tabele snage. **(RO)** Topire , Fierbere la foc lent , Fierbere  pot fi selectate prin derularea cursorului la respectivele pictograme. Consultați punctul 2.1. Tabel cu puterile. **(HU)** Olvadás , Párolás , Forralás  kiválasztható a csúszka görgetésével az adott ikonoknak megfelelően. Kérjük, olvassa el a 2.1. részt. Teljesítménytáblázat. **(PL)** Topienie , Gotowanie na wolnym ogniu  Gotowanie można wybrać, przesuwając suwak do odpowiednich ikon. Proszę zapoznać się z punktem 2.1. Tabella mocy. **(LT)** Lydydymą , lėtą virimą , virimą  galima pasirinkti nuslenkiant slankikliu prie atitinkamos piktogramos. Žr. 2.1. Galios lentelė. **(LV)** Kausēšanu , Vārīšanu uz lēnas uguns  Vārīšanu var izvēlēties, ritinot slīdni atbilstoši attiecīgajām ikonām. Lūdzu, skatiet 2.1. punktu. Jaudas tabula. **(ET)** Les fonctions Faire fondre , Mijotage  et Faire bouillir  peuvent être **(IT)** Scioglimento , Sobollire , Bollire  possono essere selezionate trascinando il cursore in corrispondenza delle rispettive icone. Fare riferimento al punto 2.1. Tabella delle potenze. **(FR)** Les fonctions Faire fondre , Mijotage  et Faire bouillir  peuvent être sélectionnées en faisant défiler le curseur au niveau des icônes respectives. Veuillez vous référer au paragraphe 2.1. Tableau de puissance. **(ES)** Derretir , Cocción a fuego lento , Hervir  pueden seleccionarse desplazándose por el control deslizante correspondiente a los iconos respectivos. Consulte el punto 2.1. Tabla de potencia. **(DE)** Schmelzen , Simmern , Sieden  können durch Scrollen auf dem Schieberegler bei den jeweiligen Symbolen ausgewählt werden. Siehe bitte 2.1. Leistungstabelle.

(EN) 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. **(CS) POZOR:** pokud do jedné minuty od zapnutí varné desky nebo skončení veškerého vaření není nastaven nějaký stupeň výkonu, spotřebič se vypne. **(SK) POZOR:** ak sa po zapnutí varnej dosky alebo po ukončení všetkých varení do jednej minúty nenastaví úroveň výkonu, varná doska sa vypne. **(HR) PAŽNJA:** ako u roku od jedne minute nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih postupaka kuhanja ne postavite razinu snage, ploča za kuhanje će se isključiti. **(SR) PAŽNJA:** nakon uključivanja ploče za kuvanje ili nakon završetka sveg kuvanja, ako bilo koji nivo snage ne bude podešen u roku od jednog minuta, ploča za kuvanje se isključuje. **(RO) ATENȚIE:** după ce ați pornit plita sau după ce ați terminat toate preparatele, dacă nu este setat niciun nivel de putere în decurs de un minut, plita se oprește. **(HU) FIGYELEM:** a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha egy percen belül bármilyen teljesítményszintet beállítanak, a főzőlap kikapcsol. **(IT) ATTENZIONE:** dopo l'accensione del piano cottura o al termine di tutte le cotture, se entro un minuto non si imposta alcun livello di potenza, il piano cottura si spegne. **(FR) ATTENTION :** après avoir allumé la plaque de cuisson ou après avoir terminé toutes les cuissons, si aucun niveau de puissance n'est réglé dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint. **(DE) ACHTUNG:** Das Kochfeld schaltet sich nach der Beendigung aller Garvorgänge aus oder wenn nach dessen Einschalten innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe eingestellt wird.


(PL) UWAGA: po włączeniu płyty grzewczej lub po zakończeniu gotowania, jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie ustawiony żaden poziom mocy, płyta wyłączy się. **(LT)** DĖMESIO: jeigu įjungus viryklę arba pabaigus visus maisto ruošos darbus per vieną minutę nenustatomas joks galios lygis, kaitlentė išsijungia. **(LV)** UZMANĪBU: ja pēc plīts virsmas ieslēgšanas vai pēc visu ēdienu gatavošanas beigām vienas minūtes laikā tiek iestatīts jaudas līmenis, plīts virsma izslēdzas. **(ET)** TÄHELEPANU: pärast pliidiplaadi sisselülitamist või pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitub pliidiplaat välja, kui seejärel ühe minuti jooksul võimsustaset ei seadistata. **(SL)** POZOR: po vklopu kuhalne plošče ali po končanem kuhanju se kuhalna plošča izklopi, če v eni minuti ni nastavljen nivo moči.

(EN) 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.

(CS) Na displeji se zobrazuje , což znamená, že:

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

(SK) Ak sa na displeji zobrazí , znamená to, že:


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

(HR) Ako se na zaslonu prikaže , to znači sljedeće:

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

(RO) Dacă pe afişaj apare ,

- Vasul nu este poziţionat în zona de gătit selectată;
- Tigaia nu este poziţionată corect/nu este plasată deloc pe plită;
- Oala nu este potrivită pentru inducţie;
- Dimensiunile vasului de gătit sunt mai mici decât diametrul minim al vasului de gătit solicitat în zona selectată (p.12).
- Dacă nu se pune oala potrivită în decurs de 1 minut, zona de gătit se opreşte.

(SR) Ako se na ekranu prikaže , o znači da:

- Posuda nije postavljena u odabranoj zoni za kuvanje;
- Posuda nije pravilno postavljena/uopšte nije postavljena na ploču za kuvanje;
- Posuda nije pogodna za indukciju;
- Dimenzije posude su manje od minimalnog prečnika posude koji se zahteva u odabranoj zoni (sl.12).
- Ako se odgovarajuća posuda ne postavi u roku od 1 minuta, zona za kuvanje se isključuje.

(HU) Ha a kijelzőn a  jelenik meg, ez azt jelenti, hogy:

- Az edény nincs a kiválasztott főzőzónában;
- Az edény nincs megfelelően elhelyezve/egyáltalán nincs elhelyezve a főzőlapon;
- Az edény nem alkalmas az indukcióra;
- Az edény méretei kisebbek, mint a kiválasztott zónában kért minimális edényátmérő ;
- Ha a megfelelő edény nincs 1 percen belül elhelyezve, a főzőzóna kikapcsol.

(IT) Se il display mostra , significa che:

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


(FR) Si l'afficheur indique , cela signifie que :

- La casserole n'est pas positionnée dans la zone de cuisson sélectionnée ;
- La casserole n'est pas correctement positionnée ou n'est pas du tout placée sur la plaque de cuisson ;
- La casserole n'est pas adaptée à l'induction ;
- Les dimensions de la casserole sont inférieures au diamètre minimum de la casserole requis dans la zone sélectionnée.
- Si la casserole appropriée n'est pas placée dans un délai d'une minute, la zone de cuisson s'éteint.

(DE) Wenn das Display  anzeigt, bedeutet dies, dass:


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

(LT)

Jei ekrane rodoma , tai reiškia, kad:

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

(LV)

Ja displejā ir redzams , taszīmē, ka:

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

(ET)

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab se

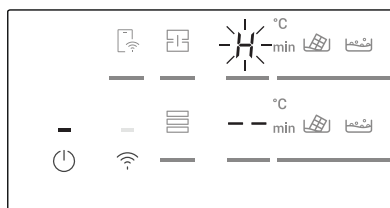
- pott ei asu valitud küpsetustsoonis;
- pott ei ole pliidiplaadile õigesti paigutatud/ei ole üldse paigutatud;
- pott ei sobi induktsiooniks;
- poti mõõtmed on väiksemad kui valitud tsoonis nõutav poti miinimumlääbimõõt.
- Kui sobivat potti ühe minuti jooksul tsooni ei asetata, lülitub see välja.

(SL) Če se na zaslonu prikaže ,

- Posoda ni postavljena na izbrano kuhališče;
- Posoda ni pravilno nameščena/sploh ni postavljena na kahalno ploščo;
- Posoda ni primerna za indukcijo;
- Mere lonca so manjše od najmanjšega zahtevanega premera lonca v izbranem območju.
- Če primernega lonca ne postavite v 1 minuti, se kuhališče izklopi.

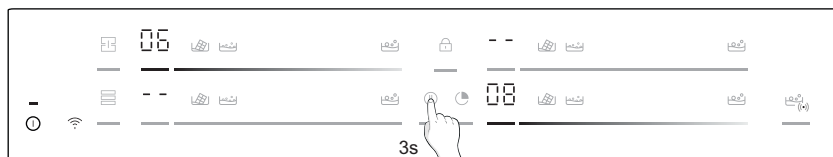
H COOKING ZONE HEAT WARNING

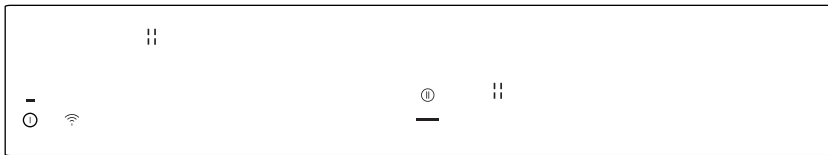
(CS) VAROVÁNÍ PŘED HORKOU VARNOU ZÓNOU (SK) VAROVANIE PRE TEPLITU VARNEJ ZÓNY (HR) UPOZORENJE O ZAGRIJAVANJU ZONE ZA KUHANJE (SR) UPOZORENJE O TOPLOTI ZONE ZA KUVANJE (RO) AVERTIZARE DE CĂLDURĂ ÎN ZONA DE GĂTIT (HU) FORRÓ FŐZŐZÓNA FIGYELMEZTETÉS (IT) AVVISO DI CALORE DELLA ZONA DI COTTURA (FR) AVERTISSEMENT DE CHALEUR AU NIVEAU DE LA ZONE DE CUISSON (DE) KOCHZONEN-HITZEWARNUNG (SL) KUHANJE KUHALNO OBMOČJE HEYONE HEAT WT OPOZORILO (PL) OSTRZEŻENIE O WYSOKIEJ TEMPERATURZE W STREFIE GRZEWCZEJ (LT) ĮSPĖJIMAS APIE KARŠTĄ KAITVIETĘ (LV) BRĪDINĀJUMS PAR KARSTUMU GATAVOŠANAS ZONĀ (ET) TOIDUVALMISTAMISE TSOONI SOOJUSHOVIATUS



PAUSE COOKING

(CS) POZASTAVIT PŘÍPRAVU (SK) POZASTAVIŤ VARENIE (HR) PAUZIRANJE KUHANJA (SR) PAUZIRATI KUVANJE (RO) ÎNTRERUPERE GĂTIT (HU) FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE (IT) METTI IN PAUSA LA COTTURA (FR) INTERROMPRE LA CUISSON (DE) GARVORGANG PAUSIEREN (SL) PREKINITE KUHANJE (PL) PAUZA (LT) PRISTABDYTI MAISTO RUOŠĄ (LV) APTURĒT GATAVOŠANU (ET) PEATAGE TOIDUVALMISTAMINE

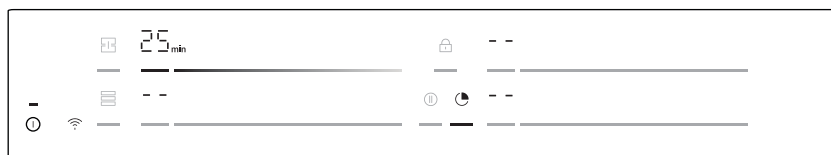
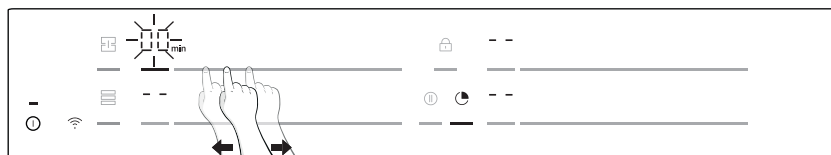
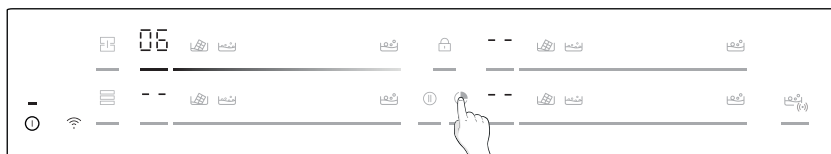




(EN) WARNING: When entering Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled. In this way the induction hob can always be turned off with the ON/OFF control in case of emergency. **(CS) VAROVÁNÍ:** Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače. Díky tomu lze v nouzové situaci vypnout indukční varnou desku vypínačem. **(SK) VAROVANIE:** Pri prechode do režimu pauzy sa všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku ZAP./VYP., deaktivujú. Takto je možné indukčnú varnú dosku v prípade núdze vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP. **(HR) UPOZORENJE:** Pri ulasku u način rada za stanku, sve se tipke onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem. Na taj se način indukcijska ploča za kuhanje uvijek može isključiti pomoću gumba za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE u slučaju nužde. **(SL) OPOZORILO:** Ko vstopite v način premora, so vse kontrole, razen kontrole VKLOP/IZKLOP, onemogočene. Na ta način lahko indukcijsko kuhhalno ploščo v nujnih primerih vedno izklopite s tipko ON/OFF. **(PL) OSTRZEŻENIE:** Po wejściu w tryb pauzy wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone. Dzięki temu w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku ON/OFF. **(LT) ĮSPĖJIMAS:** įjungiant pauzės režimą, visi valdikliai, išskyrus ON/OFF valdiklį, yra išjungti. Tokiu būdu avariniu atveju indukcinę kaitlentę visada galima išjungti ON/OFF valdikliu. **(LV) BRĪDINĀJUMS:** Ieejot pauzes režīmā, visas vadības ierīces, izņemot IESLĒGŠANAS/ IZSLĒGŠANAS, ir atspējotas. Tādā veidā indukcijas plīti vienmēr var izslēgt ar ON/OFF vadību avārijas gadījumā. **(ET) HOIATUS:** Pausirežiimi sisenemisel on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA lülitumise keelatud. Nii saab induktsioonpliidid alati hädaolukorras ON/OFF-nupuga välja lülitada. **(SR) UPOZORENJE:** Kada uređaj uđe u režim pauze, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje. Na taj način se indukciona ploča za kuvanje uvek može isključiti pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje u hitnim slučajevima. **(RO) AVERTISMENT:** Când intrați în modul Pauză, toate comenzile, cu excepția comenzilor PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În acest fel, plita cu inducție poate fi întotdeauna oprită cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT în caz de urgență. **(HU) FIGYELMEZTETÉS:** Szünet üzemmódba való belépéskor a BE/KI vezérlő kivételével az összes vezérlő LE van tiltva. Így módon az indukciós főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI vezérlővel vészhelyzet esetén. **(IT) AVVERTENZA:** In modalità pausa sono bloccati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In questo modo è sempre possibile spegnere il piano a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza. **(FR) AVERTISSEMENT :** quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées l'exception de la commande MARCHÉ/ARRT. De cette manière, la plaque à induction peut toujours être éteinte en cas d'urgence à l'aide de la commande MARCHÉ/ARRÊT. **(DE) WARNUNG:** Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert. Auf diese Weise kann das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden.

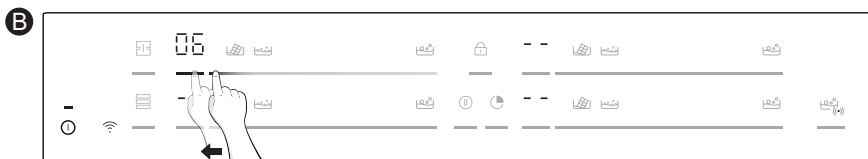
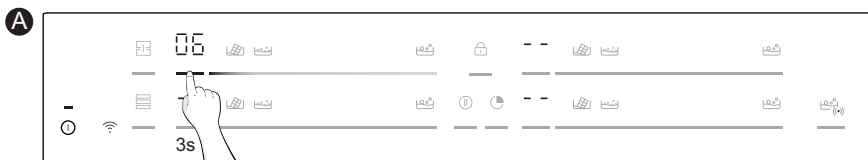
SET COOKING TIME

(EN) When the time elapses, the selected cooking zone will be switched off. **(CS)** Po uplynutí času se vypne vybraná varná zóna. **(SK)** Po uplynutí času sa zvolená varná zóna vypne. **(HR)** Po isteku vremena, odabrana zona za kuhanje će se isključiti. **(SR)** Kada vreme istekne, izabrana zona za kuvanje će se isključiti. **(RO)** La expirarea timpului, zona de gătit selectată se va opri. **(HU)** Amint az idő letelik, a kiválasztott főzőzóna kikapcsol. **(IT)** Allo scadere del tempo, la zona di cottura selezionata verrà spenta. **(FR)** Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint. **(DE)** Nach Ablauf der Zeit wird die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet. **(SL)** Po preteku časa se izbrano kuhališče izklopi. **(PL)** Po upływie ustawionego czasu wybrana strefa grzewcza zostanie wyłączona. **(LT)** Pasibaigus laikui, pasirinkta kaitvietė išsijungia. **(LV)** Kad laiks ir pagājis, izvēlētā gatavošanas zona tiks izslēgta. **(ET)** Kui aeg möödub, lülitatakse valitud toiduvalmistamise tsoon välja



STOP COOKING

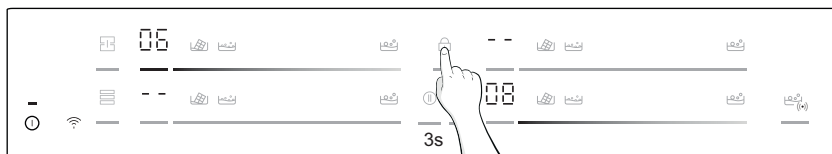
(CS) REŽIM ZASTAVENÍ VAŘENÍ **(SK)** ZASTAVIŤ VARENIE **(HR)** ZAUSTAVLJANJE NAČINA KUHANJA **(SR)** PRESTANI KUVANJE **(RO)** STOP MOD DE GĂTIRE **(HU)** FŐZÉSI MÓD LEÁLLÍTÁSA **(IT)** MODALITÀ INTERRUZIONE COTTURA **(FR)** MODE D'ARRÊT DE LA CUISSON **(DE)** MODUS GARVORGANG BEENDEN **(SL)** USTAVITE KUHANJE **(PL)** ZAKOŃCZ GOTOWANIE **(LT)** SUSTABDYTI MAISTO RUOŠĄ **(LV)** PĀRTRAUKT GATAVOŠANU **(ET)** LÕPETAGE KÜPSETAMINE



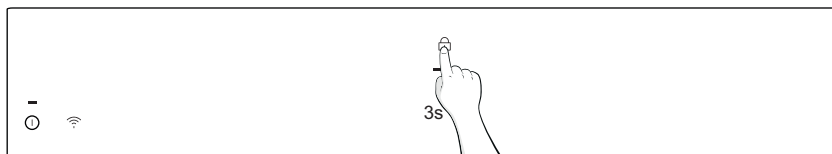
KEY LOCK

(CS) ZÁMEK TLAČÍTEK **(SK)** ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL **(HR)** ZAKLJUČAVANJE TIPKI **(SR)** ZAKLJUČAVANJE TASTERA **(RO)** BLOCARE TASTE **(HU)** BILLENTYŰZÁR **(IT)** BLOCCO TASTI **(FR)** VERROUILLAGE DES TOUCHES **(DE)** TASTENSPERRE **(SL)** KLJUČAVNICA **(PL)** BLOKADA **(LV)** ATSLĒGAS SLĒDZENE **(LT)** RAKTŲ UŽRAKTAS **(ET)** VÕTME LUKK

ON



OFF



(EN) NOTE: If the hob is switched off while Child Lock is active, the screen will stay locked when the hob is switched back on. **(CS)** Pokud se varná deska vypne, zatímco je aktivní dětský zámek, po zapnutí varné desky zůstane displej zamčený. **(SK)** Ak je varná doska vypnutá, keď je aktívna detská poistka, obrazovka zostane uzamknutá aj po opätovnom zapnutí varnej dosky. **(HR)** Ako je ploča za kuhanje isključena dok je aktivno zaključavanje za zaštitu djece, zaslon će ostati zaključan kada se ploča za kuhanje ponovno uključi. **(SR)** Ako je ploča za kuvanje isključena dok je aktivno Zaključano za decu, ekran će ostati zaključan kada se ploča za kuvanje ponovo uključi. **(RO)** Dacă plita este oprită în timp ce Blocarea pentru copii este activă, ecranul va rămâne blocat atunci când plita este pornită din nou. **(HU)** Ha a főzőlapot kikapcsolja, miközben a Gyerekzár aktív, a képernyő zárva marad, amikor a főzőlapot visszakapcsolja. **(IT)** Se il piano cottura viene spento con il Blocco bambini attivo, lo schermo rimarrà bloccato quando il piano cottura verrà riacceso. **(FR)** Si la plaque de cuisson est éteinte alors que la sécurité enfant est active, l'écran restera verrouillé lorsque la plaque de cuisson sera rallumée. **(DE)** Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, während die Kindersicherung aktiviert ist, bleibt der Bildschirm gesperrt, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.

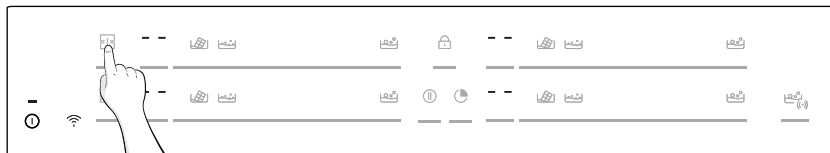
(SL) Če je kuhalna plošča izklopljena, medtem ko je ključavnica za otroke aktivna, bo zaslon ostal zaklenjen, ko kuhavno ploščo ponovno vklopite. **(PL)** Jeśli płyta kuchenna zostanie wyłączona, gdy włączona jest blokada rodzicielska, ekran pozostanie zablokowany po ponownym włączeniu płyty. **(LT)** Jei kaitlentė išjungta, kai įjungtas užraktas nuo vaikų, vėl įjungus kaitlentę ekranas liks užrakintas. **(LV)** Ja plīts virsma ir izslēgta, kamēr ir aktīva drošības bloķēšana, ekrāns paliek bloķēts, kad plīts virsma tiek atkal ieslēgta. **(ET)** Kui pliit lülitatakse välja ja lapselukk on aktiivne, jääb ekraan pliid uuesti sisselülitamisel lukustatuks.

FULL ZONE

(CS) CELÁ ZÓNA **(SK)** FULL ZONE **(HR)** CIJELA ZONA **(SR)** PUNA ZONA **(RO)** FULL ZONE **(HU)** TELJES ZÓNA **(IT)** FULL ZONE **(FR)** FULL ZONE **(DE)** GANZE ZONE **(PL)** CAŁA STREFA **(LT)** pilna zona **(LV)** PILNA ZONA **(ET)** TÄISTSOON **(SL)** POLNA ZONA **(PL)** CAŁA STREFA

(EN) 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 "1.3.3. Dimension & placement". **(EL)** Τα σκεύη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στο "1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση". **(CS)** Hrnce budou umístěny podle vyobrazení v části „1.3.3. Rozměry a umístění“. **(SK)** Full Zone je varná zóna, ktorá je kombináciou viacerých varných zón vpredú aj vzadu, vytvorením jedinečnej vertikálnej zóny. Nádoby musia byť umiestnené tak, ako je uvedené v časti „1.3.3. Rozměry a umístění“ **(HR)** Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "1.3.3. Mjere i položaj". **(SR)** Posuđe se postavljaja kao što je prikazano u „1.3.3. Dimenzije i položaj“. **(RO)** Vasele de gătit se amplasează așa cum este indicat în secțiunea „1.3.3. Dimensiune și plasare“. **(HU)** Az edényeket a „1.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni. **(IT)** Le pentole dovranno essere posizionate come indicato in "1.3.3. Dimensione e posizionamento". **(FR)** Les casseroles doivent être placées comme indiqué dans la sous-section « 1.3.3. Dimensions et emplacement ». **(DE)** Die Töpfe sind gemäß „1.3.3. Dimension und Platzierung“ zu platzieren. **(PL)** Pełna strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu pozycje, tworząc unikalną strefę pionową. Doniczki należy ustawić jak wskazano w „1.3.3. Wymiar & umieszczenie“ **(LT)** Pilna zona yra kaitvietė, kurią sudaro daugiau kaitvietės priekyje ir gale pozicijas sukuriant unikalią vertikalią zoną. Puodai dedami taip, kaip nurodyta „1.3.3. Matmenys ir vieta“ **(LV)** Pilna zona ir gatavošanas zona, kas ir vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aiz mugurē pozīcijās, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Podus novieto, kā norādīts "1.3.3. Izmērs un izvietojums" **(ET)** Täisala on keeduala, mis koosneb rohkematest ees- ja tagaaladest positsioonid, luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Potid asetatakse punktis "1.3.3. Mõõtmed & paigutus" **(SL)** Lončki se postavijo, kot je navedeno v "1.3.3. Dimenzija in postavitev"

ON



OFF





VARYCOOK ZONE

(CS) ZÓNA VARYCOOK **(SK)** ZÓNA VARYCOOK **(HR)** ZONA VARYCOOK **(SR)** VARYCOOK ZONA **(RO)** ZONA VARYCOOK **(HU)** VARYCOOK ZÓNA **(IT)** ZONA VARYCOOK **(FR)** ZONE VARYCOOK **(DE)** VARYCOOK-ZONE **(SL)** VARYCOOK ZONE **(PL)** STREFA VARYCOOK **(LT)** VARYCOOK ZONA **(LV)** VARYCOOK ZONA **(ET)** VARYCOOKI TSOON

(EN) This function is used to pre-set fixed power levels in three different areas according with the position of the pot: high (l.14), medium (l.10), low (l.1). For the minimum pot diameter working with this function, refer to the middle position in the rectangular area shown in the table in "1.3.3. Dimension & placement".

(CS) Minimální průměr nádoby pro použití s touto funkcí najdete uprostřed pravouhlé plochy znázorněné v tabulce v části „1.3.3. Rozměry a umístění“.

(SK) Táto funkcia sa používa na nastavenie pevných úrovni výkonu v troch rôznych oblastiach podľa polohy hrnca: vysoký (l.14), stredný (l.10), nízky (l.1). Minimálny rozmer na detekciu hrnca v strednej oblasti nájdete v tabuľke v časti „1.3.3. Rozmery a umiestnenie“.

(HR) Minimalni promjer lonca koji odgovara ovoj funkciji potražite u srednjem položaju u pravokutnom području prikazanom u tablici u "1.3.3. Mjere i položaj".

(SR) Što se tiče minimalnog prečnika posude koja koristi ovu funkciju, pogledajte srednji položaj u pravougaonom području prikazanom u tabeli u „1.3.3. Dimenzije i položaj“.

(RO) Pentru diametrul minim al vasului care lucrează cu această funcție, consultați poziția de mijloc din zona dreptunghiulară prezentată în tabelul din secțiunea „1.3.3. Dimensiune și plasare“.

(HU) Az ezzel a funkcióval működő minimális edényátmérő ügyében lásd a „1.3.3. Méret és elhelyezés” táblázatban található téglalap alakú terület középső részét.

(IT) Per il diametro minimo della pentola adatto a questa funzione, fare riferimento alla posizione centrale nell'area rettangolare indicata nella tabella in "1.3.3. Dimensione e posizionamento".

(FR) Pour connaître le diamètre minimum de la casserole adaptée à cette fonction, reportez-vous à la position centrale de la zone rectangulaire indiquée dans le tableau de la sous-section « 1.3.3. Dimensions et emplacement ».

(DE) Für den minimalen Topfdurchmesser für diese Funktion beziehen Sie sich auf die mittlere Position im rechteckigen Bereich in Tabelle „1.3.3. Dimension und Platzierung“.

(SL) Ta funkcija se uporablja za prednastavitev fiksnih ravni moči v treh različnih območjih glede na položaj lonca: visoko (l.14), srednje (l.10), nizko (l.1). Za najmanjši premer lonca, ki deluje s to funkcijo, glejte sredinski položaj v pravokotnem območju, prikazanem v tabeli v "1.3.3. Dimenzija in postavitev".

(PL) Ta funkcja służy do wstępnego ustawienia stałych poziomów mocy w trzech różnych obszarach, w zależności od położenia garnka: wysoki (l.14), średni (l.10), niski (l.1). Minimalną średnicę garnka możliwą w przypadku tej funkcji można znaleźć w środkowej pozycji prostokątnego obszaru przedstawionego w tabeli w „1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.

(LT) Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius trijose skirtingose zonose pagal maisto ruošos indo padėtį: aukštas (l.14), vidutinis (l.10), žemas (l.1). Norėdami sužinoti, kokio mažiausio skersmens maisto ruošos indas tinka naudojant šią funkciją, žr. vidurinę padėtį stačiakampėje srityje, parodytoje lentelėje „1.3.3. Matmenys ir išdėstymas“.

(LV) Šo funkciju izmanto, lai iepriekš iestatītu fiksētus jaudas līmeņus trīs dažādās zonās atbilstoši katla pozīcijai: augsta (l. 14), vidēja (l. 10), zema (l. 1). Lai uzzinātu minimālo katla diametru, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet vidējo pozīciju taisnstūra laukumā, kas ir redzams tabulā „1.3.3. Izmēri un izvietojums“.

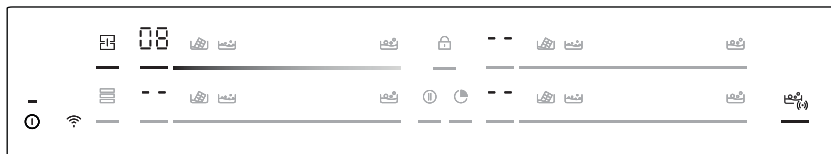
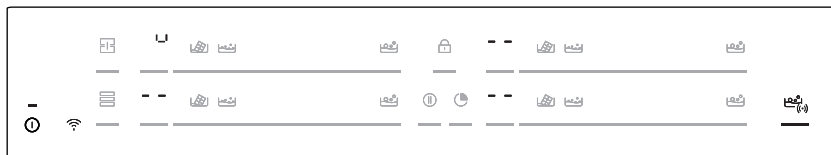
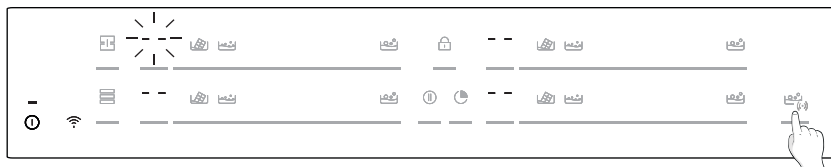
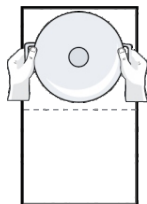
(ET) Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemetele eelseadistamiseks kolmes erinevas piirkonnas vastavalt poti asukohale: kõrge (l. 14), keskmine (l. 10), madal (l. 1). Selle funktsiooniga töötamise minimaalse poti läbimõõdu kohta vaadake keskmist asendit ristkülikukujulisel alal, mis on näidatud tabelis "1.3.3. Mõõtmed ja paigutus".

BOILING SENSOR (available depending on the model)

(CS) Snímač varu (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** Snímač varu (k dispozícií v závislosti od modelu) **(SR)** Senzor za ključanje (dostupno u zavisnosti od modela) **(RO)** Senzor de fierbere (disponibil în funcție de model) **(HU)** Forralásérzékelő (elérhetőség a modellelől függően) **(IT)** Sensore di ebollizione (disponibile a seconda del modello) **(FR)** Capteur d'ébullition (disponible selon le modèle) **(DE)** Siedesensor (je nach Modell verfügbar) **(HR)** SENZOR VRIJENJA (dostupan ovisno o modelu) **(SL)** SENZOR VRELA (na voljo glede na model) **(PL)** CZUJNIK GOTOWANIA **(LT)** VIRIMO JUTIKLIS (priklausomai nuo modelio) **(LV)** VĀRĪŠANAS SENSORS (pieejams atkarībā no modeļa) **(ET)** KEEMISANDUR (saadaval olenevalt mudelist)

(EN) 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. **(CS)** Tato funkce umožňuje bezpracné vaření, protože vylučuje nutnost neustálého sledování nebo ručního nastavování. Snímač varu dohlíží na průběh vaření a po dosažení bodu varu automaticky sníží výkon na mírné vaření. **(SK)** Táto funkcia zaistuje var bez námahy, čím eliminuje potrebu neustáleho monitorovania alebo manuálneho nastavovania. Snímač varu dohliada na proces varu a po dosiahnutí bodu varu automaticky zníži výkon na zachovávanie mierneho varu. **(HR)** Ova funkcija olakšava kuhanje jer nema potrebe za stalnim praćenjem ili ručnim podešavanjem. Senzor ključanja nadzire postupak kuhanja i automatski smanjuje snagu na lagano vrenje kada se dostigne točka ključanja. **(SR)** Ova funkcija čini ključanje lakim, eliminišući potrebu za stalnim praćenjem ili ručnim podešavanjem. Senzor za ključanje prati proces kuvanja i automatski smanjuje snagu na blago dinstanje kada se dostigne tačka ključanja. **(RO)** Această funcție permite o fierbere fără efort, eliminând nevoia de monitorizare constantă sau de ajustări manuale. Senzorul de fierbere monitorizează procesul de gătit și reduce automat puterea la o fierbere ușoară după ce se atinge punctul de fierbere. **(HU)** Ezzel a funkcióval könnyedén forralhat, így nincs szükség folyamatos ellenőrzésre vagy kézi utánállításokra. A forralásérzékelő felügyeli a főzési folyamatot, és automatikusan csökkenteti a teljesítményt enyhe párolásra, amint elérte a forráspontot. **(IT)** Questa funzione semplifica l'ebollizione, eliminando la necessità di un monitoraggio continuo o di regolazioni manuali. Il sensore di ebollizione supervisiona il processo di cottura e riduce automaticamente la potenza fino a un lento bollire una volta raggiunto il punto di ebollizione. **(FR)** Cette fonction simplifie l'ébullition, en éliminant la nécessité d'une surveillance constante ou d'ajustements manuels. Le capteur d'ébullition surveille le processus de cuisson et réduit automatiquement la puissance à un léger frémissement lorsque le point d'ébullition est atteint. **(DE)** Diese Funktion gewährleistet ein müheloses Kochen, ohne dass eine ständige Überwachung oder manuelle Einstellungen erforderlich sind. Der Kochsensor überwacht den Garvorgang und reduziert die Leistung automatisch auf ein sanftes Köcheln, sobald der Siedepunkt erreicht ist. **(SL)** S to funkcijo je kuhanje enostavno, saj odpravlja potrebo po stalnem nadzoru ali ročnih nastavitvah. Senzor vrenja nadzoruje proces kuhanja in samodejno zmanjša moč na nežno kuhanje, ko je doseženo vrelišče. **(PL)** Funkcja ta sprawia, że gotowanie wody staje się łatwe, bez konieczności ciągłego monitorowania lub ręcznej regulacji. Czujnik wrzenia nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc, zapewniając delikatne gotowanie po osiągnięciu temperatury wrzenia. **(LT)** Ši funkcija leidžia virti be pastangų, todėl nereikia nuolat stebėti ar reguliuoti rankiniu būdu. Virimo jutiklis stebi virimo procesą ir automatiškai sumažina galią iki lėto virimo, kai pasiekiami virimo temperatūra.

(LV) Šī funkcija ļauj vārīt bez piepūles, novēršot pastāvīgas uzraudzības vai manuālas regulēšanas nepieciešamību. Vārīšanās sensors pārrauga gatavošanas procesu un automātiski samazina jaudu līdz maigai vārīšanai uz lēnas uguns, tiklīdz ir sasniegta vārīšanās temperatūra. **(ET)** See funktsioon muudab keetmise lihtsaks, kuna seadet ei ole vaja pidevalt jälgida või käsitsi reguleerida. Keemisanur jälgib toiduvalmistusprotsessi ja vähendab automaatselt võimsust madalal kuumusel hautamiseni, kui keemispunkt on saavutatud.



2.2. CONNECTIVITY

(CS) PŘIPOJENÍ **(SK)** KONEKTIVITA **(SR)** POVEZIVANJE **(RO)** CONECTIVITATE **(HU)** KAPCSOLAT **(IT)** CONNETTIVITÀ **(FR)** CONNECTIVITÉ **(DE)** KONNEKTIVITÄT **(HR)** POVEZIVOST **(SL)** POVEZLJIVOST **(PL)** ŁĄCZNOŚĆ **(LT)** JUNGTYS **(LV)** SAVIENOJAMĪBA **(ET)** ÜHENDUVUS

2.2.1. Wi-Fi SETTINGS

(CS) NASTAVENÍ Wi-Fi **(SK)** NASTAVENIA Wi-Fi **(SR)** PODEŠAVANJA Wi-Fi MREŽE **(RO)** SETĂRI WI-FI **(HU)** WiFi BEÁLLÍTÁSOK **(IT)** I MPOSTAZIONI Wi-Fi **(FR)** PARAMÈTRES DU Wi-Fi **(DE)** WLAN-EINSTELLUNGEN **(HR)** Wi-Fi POSTAVKE **(SL)** NASTAVITVE Wi-Fi **(PL)** USTAWIENIA Wi-Fi **(LT)** „Wi-Fi“ NUSTATYMAI **(LV)** Wi-Fi IESTATĪJUMI **(ET)** Wi-Fi SEADED

Wi-Fi ON



Quick Pair

(CS) Rychlé párování **(SK)** Rýchle párovanie **(SR)** Brzo uparivanje **(RO)** Asociere rapidă **(HU)** Gyors párosítás **(IT)** Accoppiamento rapido **(FR)** Appairage rapide **(DE)** Schnelle Kopplung **(HR)** Brzo uparivanje **(SL)** Hitro seznanjanje **(PL)** Szybkie parowanie **(LT)** Greitas susiejimas **(LV)** Ātrā savienošana pāri **(ET)** Kiirsidumine

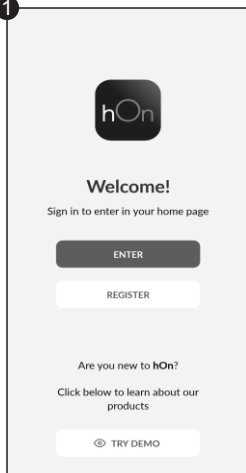


- (EN)** Follow the steps on the App.
(CS) Postupujte podle kroků v aplikaci.
(SK) Postupujte podľa krokov v aplikácii.
(SR) Pratite korake u aplikaciji.
(RO) Urmați pașii din aplicație.
(HU) Kövesse az alkalmazás lépéseit.
(IT) Segui i passaggi sulla app.
(FR) Suivez les étapes sur l'application.
(DE) Befolgen Sie die Schritte in der App.
(HR) Slijedite postupak u aplikaciji.
(SL) Sledite navodilom v aplikaciji
(PL) Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji
(LT) Atlikite programėlėje nurodytus veiksmus
(LV) Veiciet lietotnē norādītās darbības
(ET) Järgige rakenduses kuvatavaid juhiseid

New User Registration

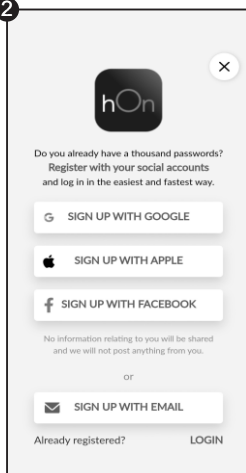
(CS) Registrace nového uživatele **(SK)** Registrácia nového používateľa **(HR)** Registracija novog korisnika **(SR)** Registracija novog korisnika **(RO)** Înregistrarea unui nou utilizator **(HU)** felhasználó regisztrálása **(IT)** Nuova registrazione utente **(FR)** Inscription d'un nouvel utilisateur **(DE)** Registrierung neuer Benutzer **(SL)** Registracija novega uporabnika **(PL)** Rejestrowanie nowego użytkownika **(LT)** Naujo naudotojo registracija **(LV)** Jauna lietotāja registrācija **(ET)** Uue kasutaja registreerimine

1



- (EN)** Click on "Register"
- (CS)** Klikněte na „Registrovat“
- (SK)** Kliknite na „Zaregistrovať sa“
- (HR)** Kliknite na „Registriraj se“
- (SR)** Kliknite na „Registrujte se“
- (RO)** Faceți clic pe „Înregistrare“
- (HU)** Kattintson a „Regisztráció” gombra
- (IT)** Fare clic su "Registrali"
- (FR)** Cliquez sur « S'inscrire »
- (DE)** Klicken Sie auf „Registrieren“
- (SL)** Vpis s hitro seznanitvijo
- (PL)** Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- (LT)** Spustelėkite „Užsiregistruoti“
- (LV)** Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"
- (ET)** Klõpsake nupul „Registreeri“

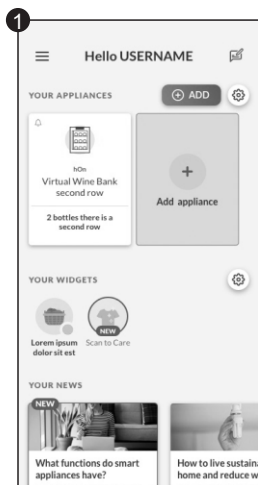
2



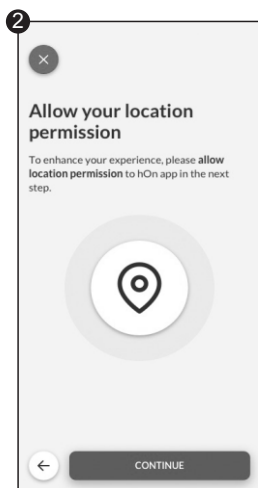
- (EN)** You can register through social accounts or sign up with your personal email.
- (CS)** Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu
- (SK)** Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu.
- (HR)** Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte
- (SR)** Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom
- (RO)** Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal
- (HU)** Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével
- (IT)** È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale
- (FR)** Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle
- (DE)** Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden
- (SL)** Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.
- (PL)** Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail
- (LT)** Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą
- (LV)** Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi
- (ET)** Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

Quick Pair Enrollment

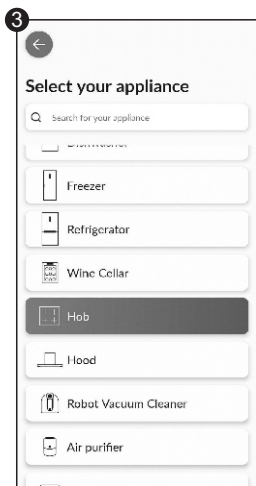
(CS) Rychlé párování s registrací **(SK)** Rýchle párovanie **(HR)** Brza registracija za uparivanje **(SR)** Prijavlivanje za brzo uparivanje **(RO)** Înregistrare rapidă a asocierilor **(HU)** Gyors párosítás **(IT)** Registrazione accoppiamento rapido **(FR)** Enregistrement avec appairage rapide **(DE)** Kurzanleitung für die **(SL)** Vpis s hitro seznanitvijo **(PL)** Szybkie parowanie **(LT)** Sparčiojo susiejimo registracija **(LV)** Ātrā pāra reģistrācija **(ET)** Kiirühendamine



- (EN)** Select "Add appliance"
- (CS)** Vyberte „Přidat spotřebič“
- (SK)** Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“
- (HR)** Odaberite „Dodaj uređaj“
- (SR)** Izaberite „Dodaj uređaj“
- (RO)** Selectați „Adăugare aparat“
- (HU)** Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget
- (IT)** Selezionare "Aggiungi elettrodomestico"
- (FR)** Sélectionnez « Ajouter un appareil »
- (DE)** Wählen Sie „Gerät hinzufügen“
- (SL)** Izberite »Dodaj aparat«
- (PL)** Wybierz opcję „Dodaj urządzenie“
- (LT)** Pasirinkite „Pridėti prietaisą“
- (LV)** Atlasiet "Pievienot ierīci"
- (ET)** Valige „Lisa seade“



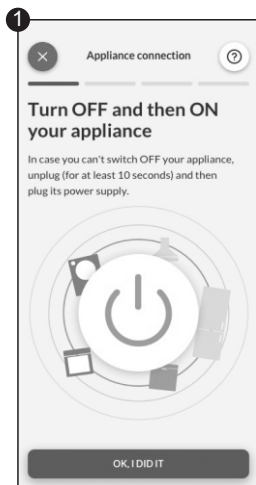
- (EN)** Allow your location permission
- (CS)** Udělte oprávnění ke zjišťování polohy
- (SK)** Povoľte lokalizáciu zariadenia
- (HR)** Dopustite dozvolu za pristup lokaciji
- (SR)** Dajte dozvolu za lokaciju
- (RO)** Acordați permisiunea pentru informații privind locația
- (HU)** Adjon helymeghatározási engedélyt
- (IT)** Consentire l'autorizzazione alla propria posizione
- (FR)** Autorisez votre localisation
- (DE)** Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort
- (PL)** Zezwól na lokalizację
- (SL)** Dajte dovoljenje za lokacijo
- (PL)** Zezwól na lokalizację
- (LT)** Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą
- (LV)** Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai
- (ET)** Andke asukohaluba.



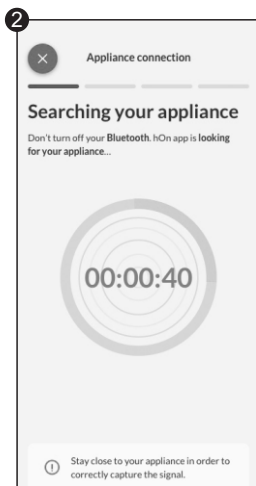
- (EN)** Select Hob from the appliance category
(CS) V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku
(SK) Vyberte z kategórie spotrebičov varnú dosku.
(HR) Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja
(SR) Izaberite ploču za kuvanje iz kategorije uređaja
(RO) Selectați „Plită” din categoria de aparate
(HU) Válassza ki a főzőlapot a készülék kategóriájából
(IT) Selezionare il piano cottura dalla categoria elettrodomestici
(FR) Sélectionnez la plaque de cuisson dans la catégorie des appareils
(DE) Wählen Sie das Kochfeld aus der Gerätekategorie aus
(SL) Izberite kuhavno ploščo v kategorijah aparatov
(PL) Wybierz płytę z kategorii urządzeń
(LT) Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę
(LV) Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma
(ET) Valige seadmekategooriast oma pliit

Quick Pair Enrollment

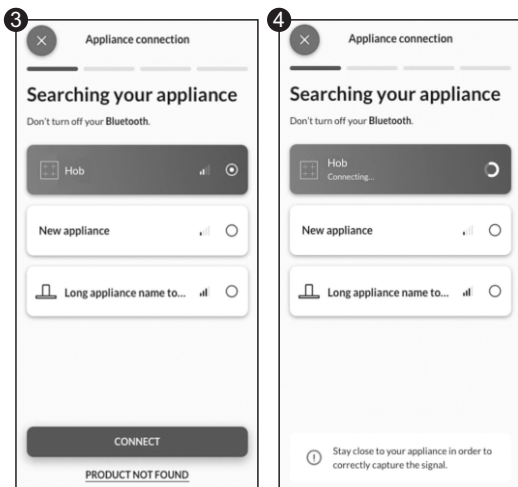
(CS) Rychlé párování s registrací **(SK)** Rýchle párovanie **(HR)** Brza registracija za uparivanje **(SR)** Prijavlivanje za brzo uparivanje **(RO)** Înregistrare rapidă a asociilor **(HU)** Gyors párosítás **(IT)** Registrazione accoppiamento rapido **(FR)** Enregistrement avec appairage rapide **(DE)** Kurzanleitung für die **(SL)** Vpis s hitro seznanitvijo **(PL)** Szybkie parowanie **(LT)** Sparčiojo susiejimo registracija **(LV)** Ātrā pāra reģistrācija **(ET)** Kiirühendamine



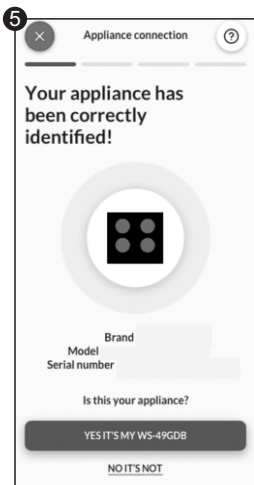
- (EN)** Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again
(CS) Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte
(SK) Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.
(HR) Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite
(SR) Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite
(RO) Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou
(HU) Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd jra be
(IT) Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e riaccenderlo
(FR) Allumez votre appareil ;s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le
(DE) Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein
(SL) Vkllopite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite
(PL) Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie
(LT) Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite
(LV) Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet
(ET) Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse



- (EN) After turning on, the hOn app will start searching for your home appliance
 (CS) Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče
 (SK) Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.
 (HR) Nakon uključivanja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj
 (SR) Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj
 (RO) După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul
 (HU) Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.
 (IT) Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico
 (FR) Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager
 (DE) Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.
 (SL) Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat
 (PL) Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.
 (LT) Įjungus „hOn“ programėlė pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso
 (LV) Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci
 (ET) Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima



- (EN) Select your home appliance, tap on "connect" and wait a few seconds
 (CS) Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit“ a počkejte několik sekund
 (SK) Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojit“ a počkajte niekoľko sekúnd.
 (HR) Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Poveži se“ i pričekajte nekoliko sekundi
 (SR) Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi
 (RO) Selectați aparatul, apăsați pe „Conectare“ și așteptați câteva secunde
 (HU) Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet
 (IT) Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo
 (FR) Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes
 (DE) Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden
 (SL) Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund
 (PL) Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund
 (LT) Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti“ ir palaukite kelias sekundes
 (LV) Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties "Savienot" un uzgaidiet dažas sekundes
 (ET) Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda“ ja oodake mõni sekund

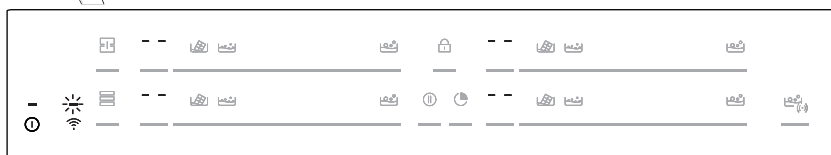


- (EN)** Your Hob will be found and you can display and set functions/ recipes through hOn
- (CS)** Po nalezení vaší varné desky můžete zobrazovat a nastavovat funkce/ recepty pomocí aplikace hOn
- (SK)** Vaša varná doska sa nájde a pomocou hOn môžete zobrazit a nastaviť funkcie/recepty
- (HR)** Vaša ploča za kuhanje bit će pronađena i moći ćete prikazati i postaviti funkcije/recepte putem aplikacije hOn
- (SR)** Vaša ploča za kuvanje će biti pronađena i možete prikazati i podesiti funkcije/recepte putem aplikacije hOn
- (RO)** Hob-ul dvs. va fi găsit și puteți afișa și seta funcții/rețete prin hOn
- (HU)** A rendszer megtalálja a főzőlapot, és a hOn segítségével megjelenítheti és beállíthatja a funkciókat/recepteket
- (IT)** Il piano cottura verrà trovato e sarà possibile visualizzare e impostare funzioni/ricette tramite hOn
- (FR)** Votre plaque de cuisson sera trouvée et vous pourrez afficher et régler les fonctions/recettes par le biais de hOn
- (DE)** Ihr Kochfeld wird gefunden und Sie können Funktionen/Rezepte über hOn anzeigen und einstellen
- (SL)** Vaša kuhalna plošča bo najdena in funkcije/recepte lahko prikazete ter nastavite prek hOn
- (PL)** Gdy Twoja płyta kuchenna zostanie odnaleziona i możesz wyświetlić i ustawić funkcje/przepisy za pomocą aplikacji hOn
- (LT)** Jūsų kaitlentė bus rasta ir galėsite rodyti bei nustatyti funkcijas / receptus per „hOn“
- (LV)** Tiek atrasta jūsu plīts virsma, un jūs varat parādīt un iestatīt funkcijas/ receptes, izmantojot hOn
- (ET)** Rakendus leiab teie pliidi ja saate kuvada ja seadistada funktsioone/ retsepte hOn'i kaudu

Wi-Fi OFF



Wi-Fi RESET



WIRELESS PARAMETERS

(CS) PARAMETRY BEZDRŔOVÉHO PŘENOSU **(SK)** PARAMETRE BEZDRŔTOVEJ SIETE **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA **(RO)** PARAMETRI WIRELESS **(HU)** VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK **(IT)** CONNETTIVITÀ WIRELESS **(FR)** PARAMÈTRES SANS FIL **(DE)** WLAN-PARAMETER **(SL)** PARAMETRI BREŽIČNE POVEZAVE **(PL)** PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ **(LT)** BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI **(LV)** BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI **(ET)** TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID

EN

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

CS

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

HR

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

RO

Tehnologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Putere maximă [mW]	100	10

IT

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

SL

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvenčni pasovi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Največja moč [mW]	100	10

LV

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standarta	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvenču josla (-as) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimālā jauda [mW]	100	10

SK

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

SR

Tehnologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standardna	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maksimalna snaga [mW]	100	10

HU

Technológia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

FR

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

DE

Technologie	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [Mhz]	2401÷2483	2402÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	100	10

PL

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

LT

Technologija	Wi-Fi	Bluetooth
Standartinė	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [Mhz]	2401÷2483	2402÷2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

ET

Tehnoloogia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maksimaalne võimsus [mW]	100	10

(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

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

(SK) Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušných zákonov požadovaných na trhu Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com

(HR) Tvrtka Candy Hoover sklada s u Direktiv Group Srl izjavljuje da je radijska oprema om 2014/53/EU i s relevantnim zakonskim zahtjevima za tržište Ujedinjene Kraljevine. 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 tržište Velike Britanije. Kompletan tekst izjave o usagašenosti 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 și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

(HU) A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság piacára vonatkozó hatályos jogszabályi követelményeknek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com

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

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

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

(SL) S tem Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in z ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg Združenega kraljestva. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com

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

(ET) Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivi 2014/53/EL ja ÜK turu ulkeh tiiva te asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

(LT) Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com

(LV) Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecī gajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candy-group.com

PRECI PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

(CS) PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180 **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180.; **(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 **(IT)** PARAMETRI WIRELESS SONDA PRECI PROBE MODELLO Et180 **(FR)**PARAMÈTRES SANS FIL DU MODÈLE PRECI PROBE Et180 **(DE)** PRECI PROBE MODELL Et180 WLAN-PARAMETER **(SL)** MODEL SONDE PRECI Et180 BREZŽIČNI PARAMETRI **(PL)** MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 PARAMETRY BEZPRZEWODOWE **(LT)** PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMETRID **(LV)** PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI **(ET)**PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMETRID

EN

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

CS

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenční pásmo [MHz]	2400÷2480
Maximální výkon [mW]	2.5 -(4dBm)

HR

Tehnologija	Bluetooth
Standardno	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvencijski pojasevi [MHz]	2400÷2480
Najveća snaga [mW]	2.5 -(4dBm)

RO

Tehnologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2400÷2480
Putere maximă [mW]	2.5 -(4dBm)

IT

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

SL

Tehnologija	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčni pasovi [MHz]	2400÷2480
Največja moč [mW] [mW]	2.5 -(4dBm)

SK

Technológia	Bluetooth
Norma	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenčné pásmo (pásma) [MHz]	2400÷2480
Maximálny výkon [mW]	2.5 -(4dBm)

SR

Tehnologija	Bluetooth
Standardna	Bluetooth v4.0 BLE
Frekventni opsezi [MHz]	2400÷2480
Maksimalna snaga [mW]	2.5 -(4dBm)

HU

Technológia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 -(4dBm)

FR

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400÷2480
Puissance maximale [mW]	2.5 -(4dBm)

HU

Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [Mhz]	2400÷2480
Maximális teljesítmény [mW]	2.5 -(4dBm)

PL

Tehnologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 -(4dBm)

ET

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

LT

Tehnologija	Bluetooth
Standartinė	Bluetooth v4.0 BLE
Dažnių juosta (-os) [Mhz]	2400+2480
Didžiausia galia [mW]	2.5 -(4dBm)

LV

Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla (-as) [MHZ]	2400+2480
Maksimālā jauda [mW]	2.5 -(4dBm)

6.3 ACCESSORIES

(CS) PŘÍSLUŠENSTVÍ **(SK)** PRÍSLUŠENSTVO **(HR)** PRIBOR **(SR)** DODATNA OPREMA **(RO)** ACCESORII **(HU)** TARTOZÉKOK **(IT)** ACCESSORI **(FR)** ACCESSOIRES **(DE)** ZUBEHÖR **(SL)** DODATKI **(PL)** AKCESORIA **(ET)** TARVIKUD **(LT)** PRIEDAI **(LV)** PIEDERUMI

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

(CS) Inteligentní bezdrátový teploměr na pokrmy: SONDA PRECI PROBE a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** Sonda PRECI PROBE a VAREŠKA - Inteligentný bezdrôtový teplomer potravín (k dispozícii v závislosti od modelu) **(HR)** SONDA PRECI PROBE i GRABILICA inteligentni bežični termometar za hranu (dostupnost ovisi o modelu) **(SR)** SONDA PRECI PROBE I KUTLAČA–Inteligentni bežični termometar za hranu (dostupno u zavisnosti od modela) **(RO)** SONDA PRECI PROBE & POLONIC–Termometru inteligent fără fir pentru alimente (disponibil în funcție de model) **(HU)** PRECI PROBE ÉS LAPÁT–intelligens vezeték nélküli ételhőmérő (elérhetőség a modelltől függően) **(IT)** MESTOLO E PRECI PROBE -Termometro per alimenti wireless intelligente (disponibile a seconda del modello) **(FR)** Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments PRECI PROBE & LOUCHE (disponible selon le modèle) **(DE)** PRECI PROBE und SCHÖPFKELLE - ein Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer (je nach Modell erhältlich) **(SL)** PRECI PROBE & LADLE - Inteligentni brezžični termometer za hrano (na voljo glede na umodel) **(PL)** Inteligentny bezprzewodowy termometr do ywnoci PRECI PROBE & LADLE (dostpny w zalenoci od modelu) **(ET)** PRECI PROBE & LADLE - intelligentne juhtmevaba toidutermomeeter (saadaval olenevalt mudelist) **(LT)** „PRECI PROBE“ ZONDAS ir „LADLE-Intelligent“ belaidis maisto termometras (galima įsigyti priklausomai nuo modelio) **(LV)** PRECI PROBE & LADLE inteligentais bezvadu pārtikas termometrs (pieejams atkarībā no modeļa)

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

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

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

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

U

(SR) Hvala vam što ste kupili sondu Haier Preci Probe. Imajte na umu da radi samo sa Haier indukcionom pločom, a pre upotrebe pročitajte sledeća uputstva i bezbednosne napomene uključene u uputstvo za upotrebu.

(RO) Vă mulțumim că ați achiziționat sonda Preci Probe Haier. Vă rugăm să rețineți că funcționează numai cu plita cu inducție Haier și înainte de a o folosi vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni și notele de siguranță incluse în manualul de utilizare.

(HU) Köszönjük, hogy a Haier Preci Probe szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Haier indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

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

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

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

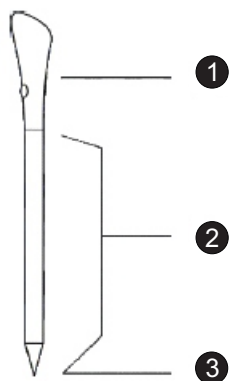
(SL) Zahvaljujemo se vam za nakup sonde Haier Preci Probe. Upoštevajte, da deluje samo z indukcijsko kuhalno ploščo Haier in pred uporabo preberite naslednja navodila in varnostne opombe, ki so v priločniku za uporabo.

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

(LT) Dėkojame, kad įsigijote „Haier Preci Probe“ zondą. Atkreipkite dėmesį, kad jis veikia tik su „Haier“ indukcinėmis kaitlentėmis ir prieš naudodami perskaitykite šiuos nurodymus ir saugos pastabas, pateiktas naudotojo vadove.

(LV) Paldies, ka iegādājāties Haier Preci Probe. Lūdzu, ņemiet vērā, ka tā darbojas tikai ar Haier indukcijas plīts virsmu, un pirms lietošanas, lūdzu, izlasiet šos norādījumus un drošības piezīmes, kas ir iekļautas lietotāja rokasgrāmatā.

(ET) Täname, et ostsite Haieri Preci Probe toidutermomeetri. Pange tähele, et see töötab ainult Haieri induktsioonpliidiplaadiga ja enne selle kasutamist lugege läbi järgmised kasutusjuhendis sisalduvad juhised ja ohutusjuhised.



1

(EN) Ceramic cap
(CS) Keramické víčko
(SK) Keramický uzáver
(HR) Keramička kapa
(SR) Keramički poklopac,
(RO) Capac ceramic
(HU) Kerámiakupak
(IT) Cappuccio in ceramica
(FR) Bouchon en céramique
(DE) Keramische Kappe
(SL) Keramični pokrov
(PL) Nasadka ceramiczna
(ET) Keraamiline kate
(LT) Keraminis dangtelis
(LV) Keramikas vācins

2

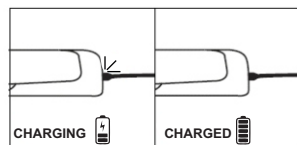
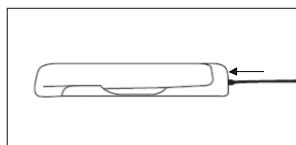
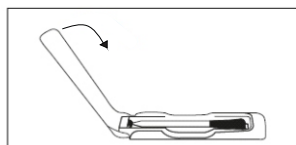
(EN) Recommended immersion range
(CS) Doporučený rozsah ponoření
(SK) Odporúčany rozsah ponorenia
(HR) Preporučeni raspon uranjanja
(SR) Preporučeni opseg potapanja
(RO) Interval de imersiune recomandată
(HU) Ajánlott mélységtartomány
(IT) Intervallo di immersione consigliato
(FR) Plage d'immersions recommandée
(DE) Empfohlener Eintauchbereich
(SL) Priporočeno območje potopitve
(PL) Zalecany zakres zanurzenia
(ET) Soovitav sisestamisulatus
(LT) Rekomenduojamas panardinimo intervalas
(LV) Ieteicamais iegremdēšanas diapazons

3

(EN) Sensor
(CS) Snímač
(SK) Snímač
(HR) Senzor
(SR) Senzor
(RO) Senzor
(HU) Érzékelő
(IT) Sensore
(FR) Capteur
(DE) Sensor
(SL) Senzor
(PL) Czujnik
(ET) Andur
(LT) Jutiklis
(LV) Sensors


CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

(CS) PŘED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABIJTE **(SK)** PRED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABITE **(HR)** PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN **(SR)** NAPUNITE SONDU PRECI PROBE PRE UPOTREBE **(RO)** ÎNCĂRCĂȚI SONDA PRECI PROBE ÎNAINTE DE UTILIZARE: **(HU)** HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A PRECI PROBE SZONDÁT **(IT)** CARICARE LA PRECI PROBE PRIMA DELL'UTILIZZO **(FR)** CHARGEZ PRECI PROBE AVANT DE L'UTILISER **(DE)** DES PRECI PROBE VOR DEM GEBRAUCH **(SL)** PRED UPORABO NAPOLNITE SONDO PRECI **(PL)** ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM **(ET)** ENNE KAŠUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT **(LT)** ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIEŠ NAUDODAMI **(LV)** PIRMS PRECI PROBE LIETOŠANAS TO UZLĀDĒJIET




EN

PAIR THE PRECI PROBE WITH THE INDUCTION HOB:

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


CS

SPÁROVÁNÍ SONDY PRECI PROBE S INDUKČNÍ VARNOU DESKOU

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


SK

PRED POUŽITÍM SONDY PRECI PROBE NABITE:

- Vložte sondu Preci Probe do nabíjačky a zatvorte kryt.
- USB káblom pripojte nabíjačku k zdroju napájania USB, ako je USB adaptér alebo USB zásuvka počítača/notebooku. Nabíjačka nemusí fungovať správne s powerbankom, pretože má k dispozícii funkciu automatického vypnutia.
- LED nabíjačky sa počas nabíjania aktivuje a bliká. Po úplnom nabití sondy Preci Probe zhasne.
- Uistite sa, že je vaša varná doska zapnutá a že je sonda Preci Probe úplne nabitá.
- Přejdite na aplikáciu hOn na svojom prenosnom zariadení.
- Přejdite do časti s receptami a vyberte recept, v ktorom sa používa sonda Preci Probe.
- Sonda Preci Probe sa automaticky pripojí hneď, ako spustíte recept stlačením tlačidla „Cook with me “.
- Aplikácia zobrazí všetky dostupné sondy, ktoré je možné vybrať pre recept.
- Na displeji varnej dosky sa zobrazí názov vybratej sondy Preci Probe (napr. „1A“).
- Teraz postupujte podľa pokynov v aplikácii hOn.
- Pri používaní aplikácie sa po poklese nabitia sondy pod 20 % na displeji časovača zobrazí „CH“.


HR

UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

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


SR

UPARITE PRECI PROBE SONDU SA INDUKCIONOM PLOČOM:

- Proverite da li je ploča za kuvanje uključena i da li je sonda Preci Probe potpuno napunjena;
- Idite na hOn aplikaciju preko prenosnog uređaja;
- Idite u odeljak „Recepti“ i izaberite recept koji koristi Preci Probe;
- Kada pokrenete recept pritiskom na dugme „Cook with me “ na uređaju, sonda Preci Probe će se automatski povezati;
- Aplikacija navodi sve dostupne sonde koje se mogu izabrati za recept;
- Na displeju ploče za kuvanje biće prikazan naziv izabrane Preci Probe sonde (npr. „1A“);
- Sada pratite uputstva iz aplikacije hOn;
- Ako je sonda ispod 20% napunjenosti kada koristite aplikaciju, ekran tajmera će pokazati „CH“.


RO

ASOCIAȚI SONDA PRECI PROBE CU PLITA CU INDUCȚIE:

- Asigurați-vă că plita este pornită și sonda Preci Probe este încărcată complet;
- Accesați aplicația hOn de pe dispozitivul dvs. mobil;
- Accesați secțiunea Rețete și alegeți o rețetă care folosește sonda Preci Probe;
- Odată ce începeți rețeta apăsând butonul „Cook with me “ de pe aparat, sonda Preci Probe se va conecta automat;
- Aplicația enumeră toate sondele disponibile care pot fi selectate pentru rețetă;
- Afișajul plita va indica numele sondei Preci Probe selectate (ex. "1A");
- Acum, urmați instrucțiunile din aplicația hOn;
- Când utilizați aplicația, dacă nivelul de încărcare al sondei este sub 20 %, afișajul cronometrului va indica „CH“.


HU

PÁROSÍTSA A PRECI PROBE SZONDÁT AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPPAL:

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és a Preci Probe szonda teljesen fel van töltve;
- Nyissa meg a hOn APP alkalmazást a mobilkészülékéről;
- Nyissa meg a Receptek részt, és válasszon egy receptet, amely Preci Probe szondát használ;
- Miután elindította a receptet a készülék „Cook with me “ gombjának megnyomásával, a Preci Probe szonda automatikusan csatlakozik.
- Az alkalmazás felsorolja az összes rendelkezésre álló szondát, amely kiválasztható a recepthez;
- A főzőlap kijelzőjén megjelenik a Preci Probe szonda neve (például „1A“)
- Mostantól kövesse a hOn APP utasításait;
- Az alkalmazás használatakor, ha a szonda töltöttsége 20% alatti szintre süllyed, az időzítő kijelzőjén a „CH” felirat jelenik meg.


SL

SONDO PRED POSKUSOM ZDRUŽITE Z INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO:

- Preverite, ali je kuhalna plošča vklopljena in ali je sonda Preci Probe popolnoma napolnjena;
- Vnesite aplikacijo hOn na vaši prenosni napravi;
- Pojdite na razdelek Recepti in izberite recept, ki uporablja sondo Preci Probe;
- Ko zaženete recept s pritiskom na gumb "Cook with me " poveže;
- Aplikacija izpiše vse razpoložljive sonde, ki jih je mogoče izbrati za recept;
- Ime izbrane sonde Preci Probe bo prikazano na zaslonu kuhalne plošče (npr. "1A");
- Nato sledite navodilom v aplikaciji hOn;
- Če je pri uporabi aplikacije sonda napolnjena pod 20 %, bo na zaslonu časovnika prikazano "CH".


IT

ACCOPIARE PRECI PROBE CON IL PIANO COTTURA A INDUZIONE:

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


FR

APPAIRER PRECI PROBE AVEC LA PLAQUE À INDUCTION :

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


DE

KOPPELN DES PRECI PROBE MIT DEM INDUKTIONSKOCHFELD:

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


PL

PAROWANIE SONDY PRECI PROBE Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ:

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


LT

SUSIEKITE „PRECI PROBE“ ZONDA SU INDUKCINE KAITLENTE:

- Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta, o jūsų „Preci Probe“ zondas yra visiškai įkrautas.
- Naudokitės „hOn“ programėle iš savo nešiojamojo įrenginio.
- Eikite į skiltį „Receptai“ ir pasirinkite receptą, kuriame naudojamas „Preci Probe“ zondas.
- Kai pradėsite receptą paspausdami prietaiso mygtuką „Cook with me“  „Preci Probe“ zondas prisijungs automatiškai.
- Programėlėje išvardijami visi galimi zondai, kuriuos galima pasirinkti receptui.
- Kaitlentės ekrane bus rodomas pasirinkto „Preci Probe“ zondo pavadinimas (pvz., „1 A“).
- Dabar vadovaukitės „hOn“ programėlės nurodymais.
- Jei naudojant programėlę zondas įkrautas mažiau nei 20 %, laikmačio rodyje bus rodoma „CH“.

LV

PRECI PROBE SAVIENOJĪET PĀRĪ AR INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMU:

- pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta un Preci Probe ir pilnībā uzlādēta;
- pārļūkojiet hOn lietotni savā portatīvajā ierīcē;
- dodieties uz sadaļu Receptes un izvēlieties recepti, kurā tiek izmantota Preci Probe;
- Kad sākat recepti, nospiežot pogu “Cook with me” , Preci Probe tiek savienota automātiski;
- lietotnē ir uzskaitītas visas pieejamās zondes, kuras var izvēlēties receptei;
- plīts virsmas displejā ir redzams atlasītās Preci Probe nosaukums (piemēram, “1 A”);
- tagad izpildiet norādes no lietotnes hOn;
- ja, izmantojot lietotni, zondes uzlāde ir zem 20 %, taimera displejā ir redzams “CH”.

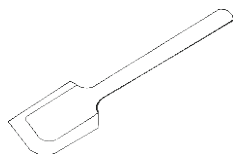
LADLE

(CS) LOPATKA **(SK)** VAREŠKA **(HR)** GRABILICA **(SR)** KUTLAČA **(RO)** POLONICUL **(HU)** LAPÁT **(IT)** MESTOLO **(FR)** LOUCHE **(ES)** CUCHARÓN **(DE)** SCHÖPFKELLE **(SL)** ZAJELKA **(PL)** CHOCHLA **(ET)** KULP **(LT)** MENTELE **(LV)** KAUSS

EN

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



CS

K mícháni 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

SK

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

SR

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

RO

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

HU

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

IT

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

HR

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

SL

Za mešanje hrane med kuhanjem uporabite zajemalko s sondo.

- Pred prvo uporabo operite zajemalko.
- Ne uporabljajte zajemalke nad odprtim ognjem.
- Ne prerežite zajemalke.
- Ne postavljajte zajemalke v neposredni stik z vročimi dostopnimi deli kuhalne plošče.
- Tolerirana temperatura +220 °C

FR

- 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

DE

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

PL

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

ET

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

LT

Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zondų.

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

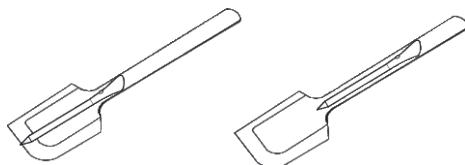
LV

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

Position 1

Position 2



(EN) Ladle 1/2/3 **(CS)** Poloha 1/2/3 **(SK)** Poloha 1/2/3 **(HR)** Položaj 1/2/3 **(SR)** Položaj 1/2/3 **(RO)** Poziția 1/2/3 **(HU)** 1/2/3-es pozíció **(IT)** MESTOLO 1/2/3 **(FR)** LOUCHE 1/2/3 **(DE)** SCHÖPFKELLE 1/2/3 **(SL)** Zajelka 1/2/3 **(PL)** Chochla 1/2/3 **(ET)** Kulp 1/2/3 **(LT)** Mentelė 1/2/3 **(LV)** Kauss 1/2/3

***(EN)** available depending on the model **(CS)** k dispozici v závislosti na modelu **(SK)** k dispozícii v závislosti od modelu **(HR)** dostupnost ovisi o modelu **(SR)** dostupno u zavisnosti od modela **(RO)** disponibil în funcție de model **(HU)** elérhetőség a modelltől függően **(IT)** disponibile a seconda del modello **(FR)** disponible selon le modèle **(DE)** je nach Modell verfügbar **(SL)** na voljo glede na model **(PL)** dostępny w zależności od modelu **(ET)** saadaval olenevalt mudelist **(LT)** priklausomai nuo modelio **(LV)** pieejams atkarībā no modeļa

70091312

18.11.2025

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(FR) MANUEL D'UTILISATION **(IT)** MANUALE D'USO **(CS)** NÁVOD K POUŽITÍ **(SK)** NÁVOD NA OBSLUHU **(HR)**
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU **(SR)** UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** MANUAL DE UTILIZARE **(HU)** HASZNÁLATI
KÉZIKÖNYV **(DE)** ANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(FR) DÉCOUVREZ LE MANUEL D'UTILISATION COMPLET **(IT)** SCOPRI IL MANUALE UTENTE COMPLETO **(CS)** ZÍSKEJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATELSKÝ MANUÁL **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)** POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZAREDE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(DE)** ENTDECKEN SIE DAS VOLLSTÄNDIGE BENUTZERHANDBUCH



Haier

INSTRUCTION GUIDE

HOBS

EN

4

GUIDA ALL'USO

PIANI COTTURA

IT

15

INSTRUCTIONS

PLAQUE DE CUISSON

FR

26

GHID DE INSTRUCȚIUNI

PLITE

RO

37

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

VARNÉ DOSKY

SK

48

PŘÍRUČKA K OBSLUZE

VAVARNÉ DESKY

CS

58

VODIČ S UPUTAMA

PLOE ZA KUHANJE

HR

69

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

FŐZŐLAPOK

HU

80

BEDIENUNGSANLEITUNG

KOCHFELD

DE

91

VODIČ SA UPUTSTVIMA

PLOČE ZA KUVANJE

SR

102

Summary

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

WELCOME

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

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

1. BEFORE STARTING

1.1 GENERAL INFORMATION

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

For this reason:

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

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

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

1.2. POWER MANAGEMENT


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

How to set the power management

It is possible to set a maximum power absorption level for the Induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function:

- Turn 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 not be selected.

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

1.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

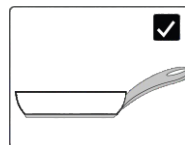
1.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

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

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

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



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

Magnet test

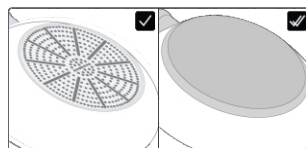
Induction cooking uses magnetism to generate heat; pots must therefore contain iron. If you already have a cookware you can check if the material is magnetic by using a magnet. Pots are suitable if they are magnetically attracted by the magnet.

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

1.3.2 Higher quality cookwares

All cookwares with the induction symbol are generally accepted.

Depending on the type of 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.



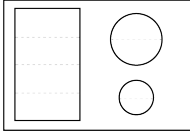

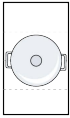
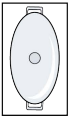



1.3.3. Dimension & placement

Always use the cooking zone that best matches the bottom diameter of the pan.

Place the pot making sure it is well centered in the cooking area.

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

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




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

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

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

2. COOKING GUIDELINES

2.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.

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

2.2. COOKING TABLE

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

*Applicable for models with Culinary Sensor

2.3. COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer

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

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

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Simmering

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

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

Steaming

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

If necessary, contact the authorized service center.

2.4 BIONIC SENSOR (available depending on the model)

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.

Utility

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

Directions for Use

- Cooking performance may vary because of cookware quality: please refer to Paragraph 1.3.3. Optimized cookware bottom diameter is 18 cm.
- Cookware must be placed centered on cooking zone and not moved during the initial cooking phase (preheating phase)
- The function must be started only when the hob is cold.
- Function usage is limited to one at a time.

Grilling and Pan-frying

Please use empty cookware before activating the function.

Deep Frying

Please fill in the cookware with 1.5 liters of frying oil (around 5 cm frying oil depth) before activating the function.

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 on 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 in 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 operates;
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob;
- Use a special scraper for the glass.

3.2. CLEANING THE HOB

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

a) FATTY SOIL

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

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

b) SUGARY SOIL

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

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

c) STARCHY SOIL

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

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

4. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

4.1 TROUBLESHOOTING

Problem:

Full zone / Varycook function keeps getting deactivated.

Possible cause:

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.

What to do:

1. Remove all the pot except one.
2. Move the pot slowly.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply. Check whether there is a power outage in your home or area. If the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls by checking the section 'How product works'.
The touch controls are difficult to operate.	There might be water residue on the controls, or you might not be applying the correct pressure to the buttons.	Make sure the touch control area is dry and use the right pressure when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware' and "Care and cleaning" sections.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.</p>	<p>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.</p>
<p>Pans do not become hot and "U" appears in the display.</p>	<p>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.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>
<p>d0 warning appears on display</p>	<p>Pressing two buttons at the same time, waterdrops or dust on the glass</p>	<p>Make sure no buttons are being pressed at the same time and clean the hob to remove any water or dust residues.</p>
<p>The Boiling function cannot be activated.</p>	<p>The cooking zone is still hot.</p>	<p>Verify whether the 'H' symbol is visible. If it is, wait until the symbol disappears before proceeding.</p>

4.1.2 ERROR CODES

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

*ASA = Service Center

Sommario

- 16** Prima di cominciare
- 19** Linee guida per la cottura
- 22** Cura e pulizia
- 23** Visualizzazione e ispezione dei guasti

BENVENUTI

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

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

1. PRIMA DI COMINCIARE

1.1. INFORMAZIONI GENERALI

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

Pertanto:

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

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

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

1.2. GESTIONE DELLA POTENZA

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

Come impostare la gestione della potenza

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

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

Per attivare la funzione di gestione energetica:

- Accendere il piano cottura, quindi premere  per 5 secondi.
- L'indicatore del timer visualizzerà "P8", ovvero il livello di potenza 8. La modalità predefinita è 7,4 kW.

Per scegliere un altro livello

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

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

Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

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

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

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

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

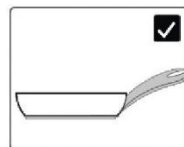
1.3. SCELTA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

1.3.1. Caratteristiche delle pentole

Utilizzare solo pentole con il simbolo dell'induzione.

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

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



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

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

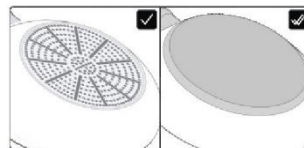
Test della calamita

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

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

1.3.2. Pentole di qualità superiore

Tutte le pentole con il simbolo dell'induzione sono generalmente accettate. Tuttavia, il comportamento può variare a seconda del tipo di fondo. Il diametro indicato dai produttori 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 la dimensione, eseguire il test del magnete descritto nel paragrafo sopra.

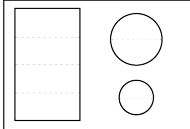

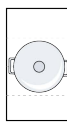






1.3.3. Dimensione e posizionamento

Utilizzare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola. Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura.

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

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

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

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

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

2. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

2.1. TABELLA DELLE POTENZE

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

* Cottura continua dei pancake al livello 5-6.

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

2.2. TABELLA DI COTTURA

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

2.3. PREPARAZIONI DI CUCINA CON L'APP

Uso della sonda Preci Probe come termometro

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

Questo strumento è utile per gestire con precisione la temperatura di tutti i tipi di alimenti. Non è possibile utilizzarla quando è attiva la funzione di cottura assistita.

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

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

Sottovuoto

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

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

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

Grill

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

Cottura a fuoco lento

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

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

Vapore

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

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

2.4 BIONIC SENSOR (disponibile a seconda del modello)

Questi sensori sono disponibili per metodi di cottura migliorati: Bollitura, Grigliatura, Cottura in padella e Frittura profonda. Tutti accessibili nella sezione Everyday Cooking (app hOn) e nelle zone di cottura selezionate.

Funzionalità

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

Consigli d'Uso

- Le prestazioni di cottura possono variare in base alla qualità delle pentole: fare riferimento al Paragrafo 1.3.3. Il diametro ottimizzato del fondo delle pentole 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'uso della funzione è limitato a una alla volta.

Grigliatura e Cottura in Padella

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

Frittura

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

2.4.1 Sensore di ebollizione

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

- Riempire la pentola con acqua fredda tra $\frac{1}{2}$ e $\frac{2}{3}$ della sua capacità.
- Posizionare la pentola sul piano cottura e selezionare la zona di cottura.
- Successivamente, premere sull'icona del sensore di ebollizione.
- Quando viene raggiunto il punto di ebollizione, il piano emette un segnale acustico e riduce automaticamente la potenza a un livello di mantenimento. Questo livello può essere regolato manualmente.

2.4.2 Sensore per grigliatura, cottura in padella e frittura profonda

- Queste funzioni sono accessibili solo dalla sezione Everyday Cooking nell'app hOn.
- Per le funzioni di grigliatura e cottura in padella, si consiglia di utilizzare pentole vuote prima di attivare la funzione.
- Per la frittura profonda, si consiglia di riempire la pentola con 1,5 litri di olio da frittura (circa 5 cm di profondità) prima di attivare la funzione. L'olio deve essere a temperatura ambiente.

3. CURA E PULIZIA

3.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico.

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

- Utilizzare un raschietto speciale per il vetro.

3.2. PULIZIA DEL PIANO COTTURA

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

a) GRASSO

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

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

b) ZUCCHERO

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

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

c) AMIDI

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

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

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

d) DECOLORAZIONE METALLICA LUCIDA

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

4. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

4.1 SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema:

La funzione Full zone / Varycook continua a disattivarsi.

Possibile causa:

1. Si stanno utilizzando due o più pentole contemporaneamente / nella stessa zona di cottura.
2. Si sta spostando la pentola troppo velocemente tra le sezioni.

Cosa fare:

1. Rimuovere tutte le pentole tranne una.
2. Spostare la pentola lentamente.

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

<p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p>
<p>o La funzione Boiling non può essere attivata.</p>	<p>o La zona di cottura o è ancora calda.</p>	<p>Verificare se il simbolo 'H' è visibile. In tal caso, attendere che il simbolo scompaia prima di procedere.</p>

4.1.2. CODICI DI ERRORE

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

*ASA = Centro assistenza

Table des matières

- 27** Avant de commencer
- 30** Directives de cuisson
- 33** Entretien et nettoyage
- 34** Affichage et inspection des pannes

BIENVENUE

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

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

1. AVANT DE COMMENCER

1.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

C'est la raison pour laquelle :

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

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

Arrêt de sécurité : pour des raisons de sécurité, chaque zone de cuisson a un temps de fonctionnement maximum, en fonction du niveau de puissance maximum réglé (p. 13).

1.2. GESTION DE LA PUISSANCE


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

Comment régler la gestion de la puissance

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

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

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance :

- Allumez la plaque, puis appuyez sur  pendant 5 secondes.
- Le voyant de la minuterie affiche « P8 », ce qui indique le niveau de puissance 8. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.

Pour passer à un autre niveau

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

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

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

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

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

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

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

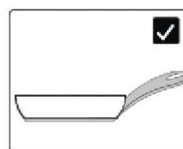
1.3. SÉLECTION DU BON USTENSILE DE CUISSON

1.3.1. Caractéristiques des ustensiles de cuisine

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

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

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



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

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

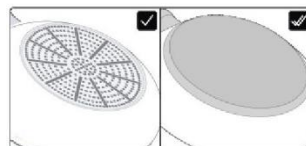
Test de l'aimant

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

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

1.3.2. Des ustensiles de cuisine de meilleure qualité

Tous les ustensiles de cuisson portant le symbole «induction» sont généralement acceptés. Toutefois, le comportement peut varier selon le type de fond. Le diamètre indiqué par les fabricants correspond à la mesure extérieure. La surface ferromagnétique réelle au fond—essentielle pour la cuisson par induction—peut être plus petite, selon la marque et le type de casserole. Pour vérifier sa taille, effectuez le test de l'aimant décrit dans le paragraphe ci-dessus.



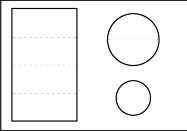

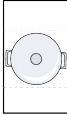
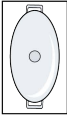



Lors de l'utilisation d'un grand ustensile de cuisine avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique chauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être distribuée uniformément.

1.3.3. Dimensions et emplacement

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

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

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

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

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

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

2. DIRECTIVES DE CUISSON

2.1. TABLEAU DE PUISSANCE

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

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

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

2.2. TABLEAU DE CUISSON

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

2.3. PRÉPARATIONS CULINAIRES AVEC L'APPLICATION

Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.

Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assistée fonctionne.

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

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

Sous vide

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

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

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

Gril

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

Mijotage

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

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

Cuisson à la vapeur

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

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé.

2.4 BIONIC SENSOR (disponible selon le modèle)

Ces capteurs sont disponibles pour des méthodes de cuisson améliorées : Ébullition, Grillage, Cuisson à la poêle et Friture. Tous accessibles dans la section Everyday Cooking (application hOn) et dans les zones de cuisson sélectionnées.

Utilité

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

Instructions d'utilisation :

- Les performances de cuisson peuvent varier selon la qualité des ustensiles : veuillez vous référer au paragraphe 1.3.3. Le diamètre optimisé du fond des ustensiles est de 18 cm.
- Les ustensiles doivent être placés au centre de la zone de cuisson et ne doivent pas être déplacés pendant la phase initiale de cuisson (phase de préchauffage).
- La fonction doit être lancée uniquement lorsque la plaque est froide.
- L'utilisation de la fonction est limitée à une seule à la fois.

Grillage et Cuisson à la Poêle

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

Friture

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

2.4.1 Capteur d'ébullition

Cette fonction facilite l'ébullition, éliminant le besoin de surveillance constante ou d'ajustements manuels. Le capteur d'ébullition supervise le processus de cuisson et réduit automatiquement la puissance à un léger frémissement une fois le point d'ébullition atteint.

- Remplir la casserole d'eau froide entre $\frac{1}{2}$ et $\frac{2}{3}$ de sa capacité.
- Placer la casserole sur la plaque et sélectionner la zone de cuisson.
- Appuyer ensuite sur l'icône du capteur d'ébullition.
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, la plaque émet un bip et réduit automatiquement la puissance à un niveau de maintien. Ce niveau peut être ajusté manuellement.

2.4.2 Capteur de grillade, cuisson à la poêle et friture

- Ces fonctions sont accessibles uniquement depuis la section Everyday Cooking de l'application hOn.
- Pour les fonctions de grillade et de cuisson à la poêle, il est recommandé d'utiliser un ustensile vide avant d'activer la fonction.
- Pour la friture, il est recommandé de remplir l'ustensile avec 1,5 litre d'huile de friture (environ 5 cm de profondeur) avant d'activer la fonction. L'huile doit être à température ambiante.

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

3.2. NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

a) SALETÉ GRASSE

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

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

b) SALETÉ SUCRÉE

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

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

c) SALETÉ CONTENANT DE L'AMIDON

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

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

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

d) DÉCOLORATION MÉTALLIQUE BRILLANTE

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

4. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

4.1. DÉPANNAGE

Problème :

La fonction Full zone / Varycook se désactive constamment.

Cause possible :

1. Deux casseroles ou plus sont utilisées en même temps / sur la même zone de cuisson.
2. Vous faites glisser la casserole trop rapidement entre les sections.

Que faire :

1. Retirer toutes les casseroles sauf une.
2. Déplacer la casserole lentement.

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur le secteur. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes en consultant le paragraphe « Fonctionnement du produit ».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait des résidus d'eau sur les commandes ou que vous n'appliquez pas la bonne pression sur les touches.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et que vous exercez la bonne pression quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés. de la cuisson à induction.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir les paragraphes « Sélection du bon ustensile de cuisson » et « Entretien et nettoyage ».
sur haute chaleur. Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.

<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et un « U » apparaît sur l'afficheur.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la zone de cuisson ».</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.</p>
<p>La zone de cuisson est encore chaude.</p>	<p>La zone de cuisson est encore chaude.</p>	<p>Vérifiez si le symbole 'H' est visible. Si c'est le cas, attendez qu'il disparaisse avant de continuer.</p>

4.1.2. CODES D'ERREUR

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

*SAV = Service après-vente

Rezumat

38 Înainte de a începe

41 Recomandări pentru gătit

44 Îngrijire și curățare

45 Eroare de ecran și inspecție

BUN VENIT

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

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

1. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

1.1. INFORMAȚII GENERALE

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

Din acest motiv:

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

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

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

1.2. GESTIONAREA ENERGIEI


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

Modul de setare a gestionării energiei

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

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

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

- Porniți plita, apoi apăsați  timp de 5 secunde.
- Indicatorul cronometrului va afișa „P8”, ceea ce înseamnă nivelul de putere 8. Modul implicit este pe 7,4 kW.

Pentru a comuta la alt nivel

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

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

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

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

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

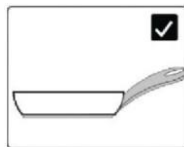
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

1.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

1.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

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



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

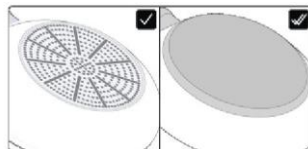
Testul magnetului

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

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

1.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

Toate vasele de gătit cu simbolul pentru inducție sunt, în general, acceptate. Totuși, comportamentul poate varia în funcție de tipul fundului. Diametrul oalei indicat de producători se referă la măsura exterioară. Suprafața feromagnetică reală de pe fund—esențială pentru gătitul prin inducție—poate fi mai mică, în funcție de marcă și tipul vasului. Pentru a verifica dimensiunea, efectuați testul cu magnetul descris în paragraful de mai sus.

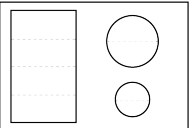

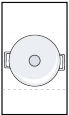
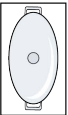





1.3.3. Dimensiune și plasare

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

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

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

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

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

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

2. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

2.1. TABELE DE PUTERE

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

*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.

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

2.2. MASĂ DE GĂTIT

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

2.3. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Preci Probe ca termometru

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

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

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

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

Sub vid

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

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

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

Grill

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

Fierbere la foc lent

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

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

Gătire la aburi

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

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat.

2.4 BIONIC SENSOR (disponibil în funcție de model)

Acești senzori sunt disponibili pentru metode de gătit îmbunătățite: Fierbere, Grătar, Prăjire în tigaie și Prăjire adâncă. Toate accesibile în secțiunea Everyday Cooking (aplicația hOn) și în zonele de gătit selectate.

Utilitate

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

Instrucțiuni de utilizare:

- Performanța gătitului poate varia în funcție de calitatea vaselor: consultați Paragraful 1.3.3. Diametrul optimizat al fundului vasului este de 18 cm.
- Vasul trebuie așezat în centrul zonei de gătit și nu trebuie mutat în timpul fazei inițiale de gătit (faza de preîncălzire).
- Funcția trebuie pornită doar atunci când plita este rece.
- Utilizarea funcției este limitată la una singură la un moment dat.

Grătar și Prăjire în Tigaie

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

Prăjire

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

2.4.1 Senzor de fierbere

Această funcție face fierberea mai ușoară, eliminând necesitatea monitorizării constante sau a ajustărilor manuale. Senzorul de fierbere supraveghează procesul de gătit și reduce automat puterea la un nivel de fierbere ușoară odată ce este atins punctul de fierbere.

- Umpleți oala cu apă rece între $\frac{1}{2}$ și $\frac{2}{3}$ din capacitatea sa.
- Așezați oala pe plită și selectați zona de gătit.
- Apoi apăsați pictograma senzorului de fierbere.
- Când se atinge punctul de fierbere, plita emite un semnal sonor și reduce automat puterea la un nivel de menținere. Acest nivel poate fi ajustat manual.

2.4.2 Senzor pentru grătar, prăjire la tigaie și prăjire adâncă

- Aceste funcții sunt disponibile doar în secțiunea Everyday Cooking din aplicația hOn.
- Pentru funcțiile de grătar și prăjire la tigaie, se recomandă utilizarea unui vas gol înainte de activarea funcției.
- Pentru prăjirea adâncă, se recomandă umplerea vasului cu 1,5 litri de ulei (aproximativ 5 cm adâncime) înainte de activarea funcției. Uleiul trebuie să fie la temperatura camerei.

3. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

4.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

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

3.2. CURĂȚAREA PLITEI

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

a) MURDĂRIE CU GRĂSIME

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

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

b) MURDĂRIE CU ZAHĂR

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

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

c) MURDĂRIE CU AMIDON

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

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

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

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ

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

4. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

4.1. DEPANARE

Problemă:

Funcția Full zone / Varycook se dezactivează constant.

Cauză posibilă:

1. Se folosesc două sau mai multe vase simultan / în aceeași zonă de gătit.
2. Vasul este mutat prea repede între secțiuni.

Ce trebuie făcut:

1. Îndepărtați toate vasele cu excepția unuia.
2. Mutați vasul încet.

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apălați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători,	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați secțiunea „Alegerea ustensilelor de gătit potrivite” și „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele de gătit nu se încălzesc și pe afișaj apare „U”.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.

<p>Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).</p>	<p>Eroare tehnică.</p>	<p>Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și</p>
<p>Funcția Boiling nu poate fi activată.</p>	<p>Zona de gătit este încă fierbinte.</p>	<p>Verificați dacă simbolul 'H' este vizibil. Dacă da, așteptați să dispară înainte de a continua.</p>

4.1.2. CODURI DE EROARE

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

*ASA = Centrul de service

Obsah

- 49 Pred začatím
- 52 Pokyny na varenie
- 55 Starostlivosť a čistenie
- 56 Zobrazenie porúch a kontrola

VITAJTE

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

1.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:

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

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

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

1.2 SPRÁVA VÝKONU


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

Ako nastaviť správu výkonu

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

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

Spustenie funkcie správy výkonu:

- Zapnite varnú dosku a potom stlačte  na 5 sekúnd.
- Indikátor časovača zobrazí „P8“, čo znamená úroveň výkonu 8. Predvolený režim je 7,4 kW.

Prepnutie na inú úroveň

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

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

Potvrdenie a ukončenie správy výkonu

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

Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, zopakujte operácie opísané vyššie.

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

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

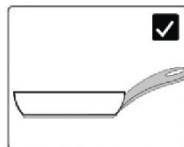
1.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

1.3.1. Vlastnosti riadu

Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.

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

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



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

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

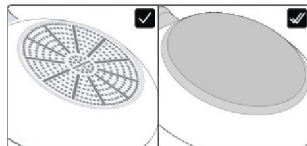
Test magnetom

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

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

1.3.2. Kvalitnejšie nádoby na varenie

Všetky kuchynské nádoby so symbolom indukcie sú vo všeobecnosti akceptované. Správanie sa však môže líšiť v závislosti od typu dna. Priemer hrnca uvedený výrobcami sa vzťahuje na vonkajší rozmer. Skutočný feromagnetický povrch na dne—nevyhnutný pre indukčné varenie—môže byť menší v závislosti od značky a typu hrnca. Na overenie veľkosti vykonajte test s magnetom popísaný v odseku vyššie.

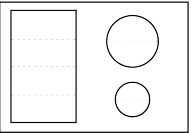

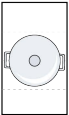
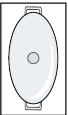





1.3.3. Rozmery a umiestnenie

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

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

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

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

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

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

2. POKYNY NA VARENIE

2.1 TABUĽKA VÝKONU

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

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

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

2.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

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

2.3 PRÍPRAVA NA VARENIE S APLIKÁCIOU

Sonda Preci Probe ako teplomer

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

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

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

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

Varenie vo vákuu

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

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

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

Gril

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

Mierny var

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

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

Varenie v pare

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

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

2.4 BIONIC SENSOR (dostupný v závislosti od modelu)

Tieto senzory sú dostupné pre vylepšené spôsoby varenia: Varenie, Grilovanie, Vyprážanie na panvici a Hlboké vyprážanie. Všetky sú prístupné v sekcii Everyday Cooking (aplikácia hOn) a vo vybraných varných zónach.

Užitočnosť

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

Návod na použitie:

- Výkon varenia sa môže líšiť v závislosti od kvality riadu: pozrite si odsek 1.3.3. Optimalizovaný priemer dna riadu je 18 cm.
- Riad musí byť umiestnený v strede varnej zóny a počas počiatkovej fázy varenia (predhrievanie) sa nesmie pohybovať.
- Funkciu je potrebné spustiť len vtedy, keď je varná doska studená.
- Použitie funkcie je obmedzené na jednu naraz.

Grilovanie a Smaženie na Panvici

Aby bol riad pred aktiváciou funkcie prázdny.

Smaženie

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

2.4.1 Senzor varu

Táto funkcia uľahčuje varenie, pretože odstraňuje potrebu neustáleho sledovania alebo manuálneho nastavovania. Senzor varu dohliada na proces varenia a po dosiahnutí bodu varu automaticky zníži výkon na mierne varenie.

- Naplňte hrniec studenou vodou medzi $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ jeho kapacity.
- Položte hrniec na varnú dosku a vyberte varnú zónu.
- Potom stlačte ikonu senzora varu.
- Keď sa dosiahne bod varu, varná doska vydá zvukový signál a automaticky zníži výkon na úroveň udržiavania varu. Táto úroveň sa dá upraviť manuálne.

2.4.2 Senzor na grilovanie, smaženie a fritovanie

- Tieto funkcie sú dostupné iba v sekcii Everyday Cooking v aplikácii hOn.
- Pri funkciách grilovania a smaženia sa odporúča použiť prázdny riad pred aktiváciou funkcie.
- Pri fritovaní sa odporúča naplniť riad 1,5 litra oleja (približne 5 cm hĺbka) pred aktiváciou funkcie. Olej musí mať izbovú teplotu.

3. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

3.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.

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

3.2 ČISTENIE VARNEJ DOSKY

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

a) MASTNÉ ŠKVRNY

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

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

b) ŠKVRNY OD CUKRU

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

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

c) ŠKVRNY OD ŠKROBU

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

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

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

d) LESKLÉ KOVOVÉ ODFARBENIE

Použite roztok vody s octom a povrch skla očistite handričkou.

4. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

4.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém:

Funkcia Full zone / Varycook sa neustále deaktivuje.

Možná príčina:

1. Používajú sa dve alebo viac nádob súčasne / v rovnakej varnej zóne.
2. Hrnec sa presúva príliš rýchlo medzi sekciami.

Čo robiť:

1. Odstráňte všetky nádoby okrem jednej.
2. Pohybujte hrncom pomaly.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	doska pripojená k zdroju napájania. Skontrolujte, či nenastal u vás doma alebo v okolí výpadok elektrickej energie. Ak problém pretrváva,
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky podľa časti „Ako produkt funguje“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	zvyšky vody alebo možno nevyvíjate	suchá, a na ovládanie použite
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	a rovným dnom. Pozrite si časti „Výber správneho riadu na varenie“
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	riadu (vrstvy rôznych kovov	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Hrnec sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje „U“.	detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Na displeji sa zobrazuje varovanie d0.	Súčasnne stlačenie dvoch tlačidiel, kvapky vody alebo prach na skle.	Skontrolujte, či nie sú stlačené aj iné tlačidlá, a vyčistite varnú dosku, aby ste odstránili všetky zvyšky vody alebo prachu.
Funkciu Boiling nie je možné aktivovať.	Varná zóna je stále horúca.	Overte, či je symbol 'H' viditeľný. Ak áno, počkajte, kým symbol zmizne, pred pokračovaním.

4.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

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

*ASA = servisné centrum

Shrnutí

- 59** Před zahájením
- 62** Pokyny pro vaření
- 65** Péče a čištění
- 66** Zobrazování závad a kontrola

VÍTEJTE

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

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

1. PŘED ZAHÁJENÍM

1.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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


1.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

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

Jak nastavit řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu:

- Zapněte varnou desku a poté stiskněte  na 5 sekund.
- Ukazatel časovače bude zobrazovat „P8“, což znamená stupeň výkonu 8. Výchozí režim je nastaven na 7,4 kW.

Přepnutí na jiný stupeň

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

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

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

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

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

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

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

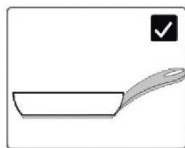
1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

1.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



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

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

Zkouška s magnetem

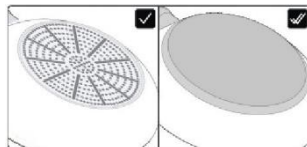
Indukční ohřev využívá magnetismus k vytváření tepla; proto musí hrnce obsahovat železo. Pokud již máte nějaké nádobí, pomocí magnetu můžete zjistit, zda je z magnetického materiálu. Pokud jsou hrnce přitahovány magnetem, lze je použít.

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

1.3.2. Kvalitnější nádobí

Všechno nádobí se symbolem indukce je obecně přijímáno.

Chování se však může lišit v závislosti na typu dna. Průměr hrnce uvedený výrobcem se vztahuje na vnější rozměr. Skutečná feromagnetická plocha na dně—nezbytná pro indukční vaření—může být menší v závislosti na značce a typu hrnce. Pro ověření velikosti proveďte test s magnetem popsáný v předchozím odstavci.



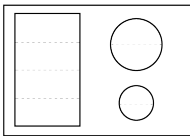






1.3.3. Rozměry a umístění

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

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

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

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

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

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

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

2. POKYNY PRO VAŘENÍ

2.1. TABULKA VÝKONŮ

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

* Nepřetržitě smažení lívanců na stupeň 5–6.

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

2.2. TABULKA VAŘENÍ

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

2.3. PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

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

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

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

Gril

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

Mírné vaření

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

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

Vaření v páře

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

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

2.4 BIONIC SENSOR (dostupný v závislosti na modelu)

Tyto senzory jsou k dispozici pro vylepšené způsoby vaření: Vaření, Grilování, Smažení na pánvi a Hluboké smažení. Všechny dostupné v sekci Everyday Cooking (aplikace hOn) a ve vybraných varných zónách.

Užitečnost

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

Návod k použití:

- Výkon vaření se může lišit v závislosti na kvalitě nádobí: viz odstavec 1.3.3. Optimální průměr dna nádobí je 18 cm.
- Nádobí musí být umístěno ve středu varné zóny a během počáteční fáze vaření (přehřev) se nesmí přesouvat.
- Funkci je třeba spustit pouze tehdy, když je varná deska - studená. Funkce může být použita pouze jedna najednou.

Grilování a Smažení na Pánvi

Před aktivací funkce použijte prázdné nádobí.

Smažení

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

2.4.1 Senzor varu

Tato funkce usnadňuje vaření, protože eliminuje potřebu neustálého dohledu nebo ručního nastavování. Senzor varu dohlíží na proces vaření a po dosažení bodu varu automaticky sníží výkon na mírné vaření.

- Naplňte hrnec studenou vodou mezi $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ jeho kapacity.
- Umístěte hrnec na varnou desku a vyberte varnou zónu.
- Poté stiskněte ikonu senzoru varu.
- Po dosažení bodu varu varná deska pípne a automaticky sníží výkon na úroveň udržování varu. Tuto úroveň lze upravit ručně.

2.4.2 Senzor pro grilování, smažení a fritování

- Tyto funkce jsou dostupné pouze v sekci Everyday Cooking v aplikaci hOn.
- Pro funkce grilování a smažení se doporučuje použít prázdné nádobí před aktivací funkce.
- Pro fritování se doporučuje naplnit nádobí 1,5 litru oleje (cca 5 cm hloubka) před aktivací funkce. Olej musí mít pokojovou teplotu.

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

3.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

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

- Používejte speciální škrabku na sklo.

3.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

4. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

4.1 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém:

Funkce Full zone / Varycook se neustále deaktivuje.

Možná příčina:

1. Používáte dvě nebo více nádob současně / ve stejné varné zóně.
2. Hrnec přesouváte příliš rychle mezi sekcemi.

Co dělat:

1. Odstraňte všechny nádoby kromě jedné.
2. Pohybuje hrncem pomalu.

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Ujistěte se, že indukční varná deska je připojena k napájení. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládací prvky jsou zamčené.	podle části „Jak tento výrobek funguje“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	zbytek vody, nebo možná netisknete tlačítka správným tlakem.	dotykového ovládání je suchá, a při klepání na ovládací prvky použijte správný tlak.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	a hladkými dny. Viz část „Výběr vhodného nádobí“ a „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	konstrukci vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	normální a neznamená to závadu.
tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.

<p>Nádoby se neohřívají a na displeji se zobrazuje „U“.</p>	<p>detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.</p>	<p>Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.</p>
<p>zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).</p>	<p>Technická závada.</p>	<p>Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.</p>
<p>Funkci Boiling nelze aktivovat.</p>	<p>Vařicí zóna je stále horká.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je symbol 'H' viditelný. Pokud ano, počkejte, až symbol zmizí, než budete pokračovat.</p>

4.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

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

* ASA = servisní středisko

70 Prije pokretanja

73 Smjernice za pripremanje hrane

76 Održavanje i čišćenje

77 Prikaz kvara i provjera

DOBRO DOŠLI

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

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

1. PRIJE POKRETANJA

1.1. OPĆE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:

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

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

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

1.2. REGULACIJA SNAGE

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

Kako postaviti regulaciju snage

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

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

Pristupanje funkciji regulaciji snage:

- Uključite ploču, zatim pritisnite **II** na 5 sekundi.
- Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P8“, što znači da je snaga na razini 8. Zadani način rada je 7,4 kW.

Prijelaz na drugu razinu

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

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

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

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

Za promjenu razine snage ponovite gore opisane postupke.

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

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

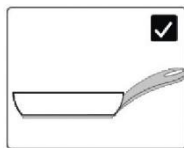
1.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

1.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

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

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



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

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

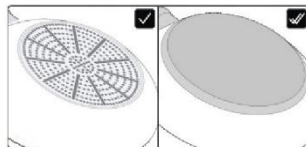
Ispitivanje magneta

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

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

1.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

Svi lonci s oznakom za indukciju općenito su prihvaćeni. Međutim, ponašanje može varirati ovisno o vrsti dna. Promjer lonca koji navode proizvođači odnosi se na vanjsku mjeru. Stvarna feromagnetska površina na dnu—koja je ključna za kuhanje na indukciji—može biti manja, ovisno o marki i vrsti lonca. Za provjeru veličine, napravite test s magnetom opisan u prethodnom odlomku.

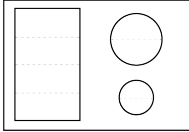
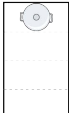
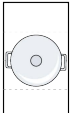
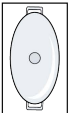





1.3.3. Mjere i položaj

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

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

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

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

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

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

2. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

2.1. TABLICA SNAGE

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

* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 – 6.

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

2.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

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

2.3. PRIPREME ZA KUHANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe sonda kao termometar

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

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

Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

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

Sous Vide

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

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

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

Roštilj

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

Pirjanje

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

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

Kuhanje na pari

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

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu.

2.4 BIONIC SENSOR (dostupan ovisno o modelu)

Ovi senzori dostupni su za poboljšane metode kuhanja: Kuhanje, Roštiljanje, Prženje u tavi i Duboko prženje. Sve je dostupno u odjeljku Everyday Cooking (aplikacija hOn) i na odabranim zonama kuhanja

Usluga

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

Upute za uporabu:

- Učinkovitost kuhanja može varirati ovisno o kvaliteti posuđa: pogledajte odlomak 1.3.3. Optimalni promjer dna posude je 18 cm.
- Posuđe mora biti postavljeno u središte zone kuhanja i ne smije se pomicati tijekom početne faze kuhanja (faza predgrijavanja).
- Funkcija se smije pokrenuti samo kada je ploča za kuhanje hladna.
- Funkcija se može koristiti samo jedna po jedna.

Grilanje i Prženje na Tavi

Upotrijebite praznu posudu prije aktiviranja funkcije.

Prženje

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

2.4.1 Senzor za vrenje

Ova funkcija olakšava kuhanje vode, uklanjajući potrebu za stalnim nadzorom ili ručnim podešavanjem. Senzor za vrenje nadzire proces kuhanja i automatski smanjuje snagu na lagano vrenje kada se postigne točka vrenja.

- Napunite lonac hladnom vodom između $\frac{1}{2}$ i $\frac{2}{3}$ kapaciteta lonca.
- Stavite lonac na ploču za kuhanje i odaberite zonu kuhanja.
- Zatim pritisnite ikonu senzora za vrenje.
- Kada se postigne točka vrenja, ploča će oglasiti zvučni signal i automatski smanjiti snagu na razinu održavanja. Ova se razina može ručno prilagoditi.

2.4.2 Senzor za roštiljanje, prženje u tavi i duboko prženje

- Ove funkcije dostupne su samo u odjeljku Everyday Cooking u aplikaciji hOn.
- Za funkcije roštiljanja i prženja u tavi preporučuje se korištenje praznog posuđa prije aktivacije funkcije.
- Za duboko prženje preporučuje se napuniti posudu s 1,5 litara ulja (oko 5 cm dubine) prije aktivacije funkcije. Ulje mora biti sobne temperature.

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja.

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

- Koristite posebnu strugalicu za staklo.

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

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

a) MASNE NEČISTOĆE

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

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

b) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠEĆERA

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

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

c) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠKROBA

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

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

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

d) SJAJNA METALNA PODRUČJA S OSTRUGANOM BOJOM

Koristeći otopinu vode i octom očistite staklenu površinu krpom.

4. PRIKAZ POGREŠAKA I INSPEKCIJA

4.1. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem:

Funkcija Full zone / Varycook se stalno deaktivira.

Mogući uzrok:

1. Istovremeno se koriste dvije ili više posuda / u istoj zoni kuhanja.
2. Posuda se prebrzo pomiče između sekcija.

Što učiniti:

1. Uklonite sve posude osim jedne.
2. Pomaknite posudu polako.

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča spojena na napajanje. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako je problem i dalje prisutan, nazovite
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke označavanjem odjeljka „Kako proizvod radi“.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda na tipka ima ostataka vode ili ne primjenjujete pravilan pritisak na dno.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da jagodicom prsta pritisćete tipke.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljke „Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje“ i „Održavanje i čišćenje“.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.

<p>Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.</p>	<p>Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.</p>	<p>To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.</p>
<p>Posude se ne zagrijavaju, a na zaslonu je prikazana oznaka „U“.</p>	<p>kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj.</p>	<p>Upotreblijavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.</p>
<p>Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora</p>	<p>Tehnička greška.</p>	<p>Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.</p>
<p>Funkcija Boiling se ne može aktivirati.</p>	<p>Zona za kuhanje je još uvijek vruća.</p>	<p>Provjerite je li simbol 'H' vidljiv. Ako jest, pričekajte dok simbol ne nestane prije nastavka.</p>

4.1.2. KODOVI POGREŠAKA

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

*ASA = servisni centar

Összegzés

- 81 Mielőtt elkezdené
- 84 Főzési irányelvek
- 87 Ápolás és tisztítás
- 88 Kijelzett hiba és vizsgálat

ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

1. MIELŐTT ELKEZDENÉ

1.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

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

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

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

1.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS


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

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

A teljesítménykezelési funkcióba való belépéshez:

- Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a  gombot 5 másodpercig.
 - Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P8” felirat, amely 8-as teljesítményszintet jelöl.
- Az alapértelmezett üzemmód 7,4 kW.

Másik szintre kapcsolás

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

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

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

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

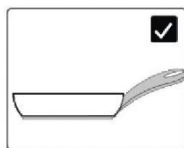
1.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

1.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.

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

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



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

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

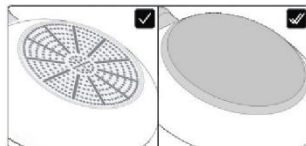
Mágnesesség teszt

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

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

1.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

Minden főzőedény, amelyen megtalálható az indukciós szimbólum, általában elfogadott. Azonban a viselkedés az edény aljának típusától függően eltérhet. A gyártók által megadott edényátmérő a külső méretre vonatkozik. Az edény alján található tényleges ferromágneses felület—amely elengedhetetlen az indukciós főzéshez—márkától és edénytípustól függően kisebb lehet. A méret ellenőrzéséhez végezze el a fentebb leírt mágneses tesztet.

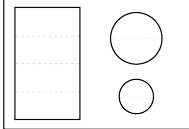
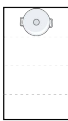

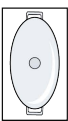





1.3.3. Méret és elhelyezés

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

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

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

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

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

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

2. FŐZÉSI IRÁNYELVEK

2.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

* Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

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

2.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

2.3. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként

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

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

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

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

Sous-vide

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

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

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

Grill

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

Párolás

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

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

Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

2.4 BIONIC SENSOR (modelltől függően elérhető)

Ezek az érzékelők fejlettebb főzési módokat tesznek lehetővé: Forralás, Grillezés, Serpenyős sütés és Mély sütés. Mind elérhetők az Everyday Cooking szekcióban (hOn alkalmazás) és a kiválasztott főzőzónákban.

Hasznosság

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

Használati utasítás:

- A főzési teljesítmény az edények minőségétől függően változhat: lásd az 1.3.3. bekezdést. Az optimális edényalj átmérője 18 cm.
- Az edényt a főzőzóna közepére kell helyezni, és az előmelegítési fázis alatt nem szabad mozgatni.
- A funkciót csak akkor szabad elindítani, ha a főzőlap hideg.
- A funkció használata egyszerre csak egyre korlátozódik.

Grillezés és Serpenyőben Sütés

A funkció bekapcsolása előtt használjon üres edényt.

Olajban sütés

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

2.4.1 Forráspont-érzékelő

Ez a funkció megkönnyíti a forralást, megszüntetve a folyamatos felügyelet és a kézi beállítások szükségességét. A forráspont-érzékelő felügyeli a főzési folyamatot, és amikor a víz eléri a forráspontot, automatikusan csökkenti a teljesítményt enyhe forrásra.

- Töltsen meg az edényt hideg vízzel a kapacitásának $\frac{1}{2}$ és $\frac{2}{3}$ része között.
- Helyezze az edényt a főzőlapra, és válassza ki a főzőzónát.
- Ezután nyomja meg a forráspont-érzékelő ikonját.
- Amikor a víz eléri a forráspontot, a főzőlap egy hangjelzést ad, és automatikusan csökkenti a teljesítményt egy fenntartási szintre. Ez a szint manuálisan állítható.

2.4.2 Grillező-, serpenyős- és olajsütő szenzor

- Ezek a funkciók kizárólag a hOn alkalmazás Everyday Cooking részében érhetők el.
- A grillezéshez és serpenyős sütéshez ajánlott az üres edény használata a funkció aktiválása előtt.
- A bő olajban sütéshez ajánlott az edényt 1,5 liter olajjal (kb. 5 cm mélyen) megtölteni a funkció aktiválása előtt. Az olajnak szobahőmérsékletűnek kell lennie.

3. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

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

- Használjon speciális kaparót az üveghez.

3.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztához, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

4. HIBAKIJELZÉS ÉS ELLENŐRZÉS

4.1 HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma:

A Full zone / Varycook funkció folyamatosan kikapcsol.

Lehetséges ok:

1. Egyszerre két vagy több edényt használ / ugyanazon főzőzónában.
2. Az edényt túl gyorsan mozgatja a szekciók között.

Teendő:

1. Távolítsa el minden edényt, kivéve egyet.
2. Mozgassa az edényt lassan.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészen. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott	A vezérlőgombokat zárolták.	„A termék működése” rész szerint.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vízmaradványok vannak a kezelőszerveken, vagy lehet, hogy nem a megfelelő nyomást alkalmazza a gombokon.	a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használjon megfelelő nyomóerőt.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” és az
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.

<p>Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.</p>	<p>egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.</p>	<p>Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.</p>
<p>A serpenyők nem forrósodnak fel, és a kijelzőn az „U” jelzés látható.</p>	<p>Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.</p>	<p>megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel</p>
<p>kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám</p>	<p>Műszaki hiba.</p>	<p>és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy</p>
<p>A Boiling funkció nem aktiválható.</p>	<p>A főzőzóna még mindig forró.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy az 'H' jelzés látható-e. Ha igen, várjon, amíg a jelzés eltűnik, mielőtt folytatná.</p>

4.1.2. HIBAKÓDOK

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

*ASA = Szervizközpont

Zusammenfassung

- 92** Vor dem Start
- 95** Leitfaden zum Garen
- 98** Pflege und Reinigung
- 99** Ausfallanzeige und Inspektion

WILLKOMMEN

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

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

1. VOR DEM START

1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Aus diesem Grund:

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

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

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

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

1.2. ENERGIEVERWALTUNG


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

So stellen Sie die Energieverwaltung ein

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf:

- Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann 5 Sekunden lang auf 
- Die Timer-Anzeige zeigt „P8“ an, was Leistungsstufe 8 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,4 kW eingestellt.

So schalten Sie zu einer anderen Stufe um

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

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

Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

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

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

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

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

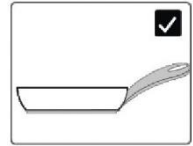
1.3. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

1.3.1. Eigenschaften des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Induktionssymbol.

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

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



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

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

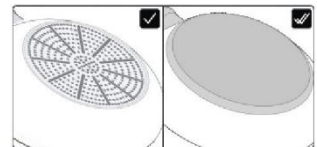
Magnettest

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

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

1.3.2 Hochwertiges Kochgeschirr

Alle Kochgeschirre mit dem Induktionssymbol werden in der Regel akzeptiert. Je nach Art des Bodens kann sich das Verhalten jedoch unterscheiden. Der von den Herstellern angegebene Topfdurchmesser bezieht sich auf das Außenmaß. Die tatsächliche ferromagnetische Fläche am Boden—entscheidend für das Kochen mit Induktion—kann je nach Marke und Topfart kleiner sein. Um die Größe zu überprüfen, führen Sie den im obigen Absatz beschriebenen Magnettest durch.



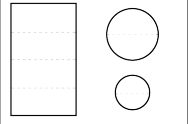

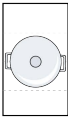
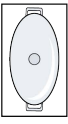
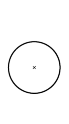
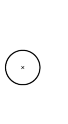

1.3.3. Dimension und Platzierung

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

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

NAPOMENA: preporučuje se da ne koristite posude koje prelaze obim zone za kuvanje.

Za ispravan rad ploče za kuvanje potrebno je koristiti posude sa donjim prečnikom unutar opsega opisanog u sledećoj tabeli.

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

NAPOMENA: Kada koristite posuđe manje od minimalno potrebnog, nije ga moguće detektovati. Dok koristite posudu veću od maksimalno potrebne, mogu se pojaviti kvarovi ili niske performanse.

PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu kontrolnog panela tokom kuvanja ili hlađenja.

2. LEITFADEN ZUM GAREN

2.1. LEISTUNGSTABELLE

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

* Brät den Pfannkuchen weiter auf Stufe 5-6.

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

2.2. KOCHTABELLE

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

2.3. KOCHVORBEREITUNGEN MIT DER APP

Preci Probe als Thermometer

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

Unterstütztes Garen: Funktion „Cook with me“

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Köcheln

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

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

Dampfgaren

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

Wenden Sie sich bei Bedarf an das autorisierte Servicezentrum.

2.4 BIONIC SENSOR (je nach Modell verfügbar)

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

Korist

A Culinary Sensor technológiának köszönhetően a serpenyő vagy az olaj automatikusan eléri és Zahvaljujući tehnologiji Culinary Sensor, tiganj ili ulje automatski dostižu i održavaju idealnu temperaturu na osnovu izabranog načina kuvanja.

Gebrauchsanweisung:

- Die Kochleistung kann je nach Qualität des Kochgeschirrs variieren: Bitte beachten Sie Abschnitt 1.3.3. Der optimierte Bodendurchmesser beträgt 18 cm.
- Das Kochgeschirr muss zentriert auf der Kochzone platziert werden und darf während der Anfangsphase des Kochens (Vorheizphase) nicht bewegt werden.
- Die Funktion darf nur gestartet werden, wenn das Kochfeld kalt ist.
- Die Funktion kann jeweils nur einzeln verwendet werden.

Grilovanje i Prženje u Tavi

Neka posuđe bude prazno pre aktiviranja funkcije.

Prženo

Napunite posuđe sa 1,5 litara ulja za prženje (oko 5 cm dubine ulja za prženje) pre aktiviranja funkcije.

2.4.1 Kochsensor

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da sie ständiges Überwachen oder manuelle Anpassungen überflüssig macht. Der Kochsensor überwacht den Kochvorgang und reduziert die Leistung automatisch auf ein leichtes Köcheln, sobald der Siedepunkt erreicht ist.

- Den Topf mit kaltem Wasser zwischen $\frac{1}{2}$ und $\frac{2}{3}$ der Kapazität füllen.
- Den Topf auf das Kochfeld stellen und die Kochzone auswählen.
- Anschließend auf das Symbol des Kochsensors drücken.
- Sobald der Siedepunkt erreicht ist, gibt das Kochfeld einen Signalton ab und reduziert automatisch die Leistung auf ein Halteniveau. Dieses Niveau kann manuell angepasst werden.

2.4.2 Sensor für Grillen, Braten und Frittieren

- Diese Funktionen sind nur über den Bereich Everyday Cooking in der hOn App zugänglich.
- Für die Funktionen Grillen und Braten wird empfohlen, leeres Kochgeschirr zu verwenden, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Für das Frittieren wird empfohlen, das Kochgeschirr mit 1,5 Litern Frittieröl (etwa 5 cm Ölstand) zu füllen, bevor die Funktion aktiviert wird. Das Öl muss Zimmertemperatur haben.

3. PFLEGE UND REINIGUNG

3.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

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

- Verwenden Sie einen speziellen Schaber für das Glas.

3.2. REINIGEN DES KOCHFELDES

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

a) FETTIGER BODEN

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

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

b) ZUCKRIGER BODEN

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

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

c) STÄRKEHALTIGER BODEN

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

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

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

d) METALLISCH GLÄNZENDE VERFÄRBUNG

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

4. AUSFALLANZEIGE UND INSPEKTION

4.1. FEHLERBEHEBUNG

Problem:

Die Funktion Full zone / Varycook wird ständig deaktiviert.

Mögliche Ursache:

1. Zwei oder mehr Töpfe werden gleichzeitig / in derselben Kochzone verwendet.
2. Der Topf wird zu schnell zwischen den Bereichen verschoben.

Was tun:

1. Alle Töpfe bis auf einen entfernen.
2. Den Topf langsam bewegen.

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente, indem Sie den Abschnitt „Funktionsweise des Produkts“ konsultieren.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Wasserrückstände auf den Bedienelementen oder Sie üben nicht den richtigen Druck auf die Unterseite aus.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Touch-Bedienfeld herum trocken ist und verwenden Sie den richtigen Druck, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe die Abschnitte „Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs“ und „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.

<p>Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.</p>	<p>wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.</p>	<p>Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.</p>
<p>Die Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird „U“ angezeigt.</p>	<p>Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.</p>	<p>Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).</p>	<p>Technische Störung.</p>	<p>Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.</p>
<p>Die Boiling Funktion kann nicht aktiviert werden.</p>	<p>Die Kochzone ist noch heiß.</p>	<p>Überprüfen Sie, ob das Symbol 'H' sichtbar ist. Falls ja, warten Sie, bis das Symbol verschwindet, bevor Sie fortfahren.</p>

4.1.2. FEHLERCODES

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

*ASA = Servicezentrum

Sadržaj

- 103 Pre početka
- 106 Smernice za kuvanje
- 109 Nega i čišćenje
- 110 Prikaz kvara i provera

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.

1. PRE POČETKA

1.1. OPŠTE INFORMACIJE

Pre nego što počnete, važno je da znate: sve funkcije ove ploče za kuvanje su projektovane tako da budu u skladu sa najstrožim bezbednosnim propisima.

Iz tog razloga:

- Neke funkcije će se aktivirati ili će se automatski deaktivirati u odsustvu posuda na gorionicima ili kada nisu pravilno postavljene.
- U drugim slučajevima, funkcije će se automatski deaktivirati nakon nekoliko sekundi kada je potrebno više od jednog koraka (npr. „UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE“ bez „IZABERITE ZONU ZA KUVANJE“).
- U slučaju dugotrajne upotrebe, uređaj se možda neće odmah isključiti, čak i kada su sve zone za kuvanje isključene, jer je u fazi hlađenja: simbol H se pojavljuje na ekranu zone za kuvanje dok se ne ohladi.

Bezbedno aktiviranje: proizvod se aktivira uz prisustvo posuda na zoni za kuvanje. Proces zagrevanja se ne prekrece ili se prekida ako nema posuda ili ako se one uklone.

Bezbednosno isključivanje: Iz bezbednosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi od podešenog maksimalnog nivoa snage (str. 13).


1.2. UPRAVLJANJE NAPAJANJEM

Kada se proizvod prvi put koristi, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu dostupnu snagu. Različita ograničenja snage mogu se izabrati u skladu sa glavnim sistemom napajanja u kući pomoću funkcije upravljanja napajanjem.

Kako podesiti upravljanje napajanjem

Moguće je podesiti maksimalnu potrošnju energije za indukciju ploču odabirom različitih opsega snage. indukcione ploče se mogu automatski ograničiti na rad na nižem nivou snage kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Ulazak u funkciju upravljanja snagom:

- Uključi ringlu, zatim pritisni  i drži 5 sekundi.
- Indikator tajmera će pokazati „P8“ što predstavlja nivo snage 8. Podrazumevani režim je 7,4 kW.

Prelazak na drugi nivo

- Listajte klizačem levo i desno da biste promenili nivo upravljanja snagom.
- Postoji 8 nivoa snage, od „P1“ do „P8“. Indikator tajmera prikazuje jedan od njih:

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

Potvrda i izlazak iz funkcije upravljanja snagom

Za potvrdu, isključite ploču za kuvanje. Nivo snage će automatski biti sačuvan. Izabrana vrednost se trajno čuva i ostaje čak i nakon isključenja glavnog napajanja.

Da biste promenili nivo snage, ponovite gore opisane operacije.

NAPOMENA: u zavisnosti od izbora upravljanja snagom, neki nivoi snage i funkcije zona za kuvanje mogu se automatski ograničiti tako da ne prelaze izabranu vrednost. Konkretno, u slučaju nivoa upravljanja snagom podešenim na manje od 4,5 kW, nije moguće izabrati funkciju Boost, Varycook i neke pripreme za kuvanje pomoću aplikacije.

Konkretno, poslednji izbor nivoa snage može se odbiti/podesiti u skladu sa raspoloživom količinom preostale snage iz prethodnog podešavanja.

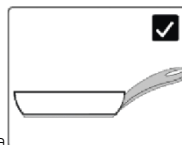
1.3. IZBOR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

1.3.1. Karakteristike posuđa

Koristite samo posuđe sa simbolom indukcije.

- Samo posuđe sa savršeno ravnim dnom. U suprotnom, može doći do sledećih situacija:

- Nema detekcije posuđa;
- Slabe performanse;
- Neželjena buka.



- Samo posuđe sa glatkom bazom, kako bi se izbeglo grebanje površine ploče za kuvanje;

NAPOMENA: izbegavajte što je više moguće pomeranje posude na staklenoj površini kako biste smanjili ogrebotine.

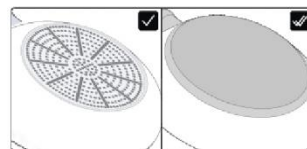
Test magnetna

Indukciono kuvanje koristi magnetizam za generisanje toplote; stoga posuđe mora da sadrže gvožđe. Ako već imate posuđe, pomoću magnetna možete da proverite da li materijal reaguje na magnet. Posuđe je pogodno ako ga magnet privlači.

Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnovne, staklo, drvo, porcelan, keramika, glineno posuđe.

1.3.2. Posuđe višeg kvaliteta

Svi kuhinjski lonci sa simbolom za indukciju su generalno prihvaćeni. Međutim, ponašanje može varirati u zavisnosti od tipa dna. Prečnik lonca koji navode proizvođači odnosi se na spoljašnju meru. Stvarna feromagnetna površina na dnu—koja je ključna za kuvanje na indukciji—može biti manja, u zavisnosti od brenda i tipa lonca. Da biste proverili veličinu, uradite test sa magnetom opisan u prethodnom pasusu.

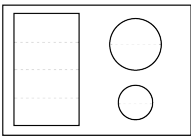

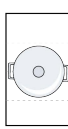
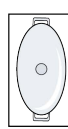





1.3.3. Dimenzije i položaj

Uvek koristite zonu za kuvanje koja najbolje odgovara prečniku dna posude. Postavite posudu tako da bude dobro centrirana u prostoru za kuvanje.

NAPOMENA: preporučuje se da ne koristite posude koje prelaze obim zone za kuvanje.

Za ispravan rad ploče za kuvanje potrebno je koristiti posude sa donjim prečnikom unutar opsega opisanog u sledećoj tabeli.

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

NAPOMENA: Kada koristite posuđe manje od minimalno potrebnog, nije ga moguće detektovati. Dok koristite posudu veću od maksimalno potrebne, mogu se pojaviti kvarovi ili niske performanse.

PAŽNJA: ne stavljajte posudu na/blizu kontrolnog panela tokom kuvanja ili hlađenja.

2. SMERNICE ZA KUVANJE

2.1. TABELE SNAGE

NIVO SNAGE	VRSTA KUVANJA	PREPORUČENA UPOTREBA
BOOSTER 14/15	Brzo zagrevanje, pojačivač	Idealno za prženje uz mešanje, prženje, kuvanje supe, ključanje vode
11-13	Prženje, grilovanje, nastavak ključanja	Idealno za početak kuvanja, prženje, kuvanje testenina, prženje u dubokom ulju, grilovanje
5-10	Krčkanje, kuvanje	Idealno za prethodno zagrevanje za krčkanje, održavanje blagog ključanja, kuvanje, dugo i neprekidno prženje (pirinač, pečenje, palačinke*)
3-4	Dinastanje održavanje toplote, sporo kuvanje	Idealno za recepte za sporo kuvanje, nežne kremaste sosove i tečnost
1-2	Topljenje, očuvanje tečnosti, odmrzavanje	Nežno zagrevanje za male količine hrane, sporo zagrevanje, topljenje i čuvanje čokolade tečnom**
ISKLJUČENO	-	-

*Neprekidno prženje palačinki na nivou 5-6.

**Nivo topljenja 2, kada počne da se topi, pređite na nivo 1 da biste zadržali tečnost.

2.2. TABELA KUVANJA

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Predgrevanje		Kuvanje
		Faze grejanja	Nivo snage	Nivo snage
Testenina, pirinač	Testenina	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 11
	Sutlijaš	Zagrevanje mleka	13 – 15	6 – 8
	Kuvani pirinač	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 8
	Rižoto	Prženje uz mešanje i pečenje	13 – 15	6 – 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz mešanje i pečenje	10 – 13	6 – 11
	Biftek na žaru	Predgrevanje roštilja	10 – 13	10 – 13
	Kobasice i hamburger	Predgrevanje roštilja	10 – 11	10 – 13
	Komadi piletine	Predgrevanje posude	10 – 11	6 – 10
	Pohovani biftek	Predgrevanje posude	6 – 11	10 – 13
Riba	Grilovana riba	Predgrevanje roštilja	10 – 13	8 – 10
	Fileti ribe	Prženje uz mešanje	10 – 13	8 – 10
	Škampi i kozice	Prženje uz mešanje	10 – 13	10 – 13
Povrće i mahunarke	Sveži krompir za prženje	Zagrevanje ulja	14	11 – 14
	Zamrznuti krompir za prženje	Zagrevanje ulja	14	11 – 14
	Grilovano povrće	Predgrevanje roštilja	6 – 11	10 – 13
	Paprika, tikvice i patlidžan	Predgrevanje posude	6 – 11	10 – 13
Jaja i proizvodi od jaja	Tvrdo kuvana jaja	Zagrevanje vode	14 – 15	6 – 8
	Pržena jaja	Prženje uz mešanje	10 – 13	8 – 10
	Palačinke	Predgrevanje posude	6 – 11	5 – 7
Sosovi, kremovi i dezerti	Paradžaj sos	Zgrevanje sosova	4 – 6	2 – 4
	Topljeni sir	Topljenje	6 – 11	2 – 5
	Krem i fil	Grejna krema	4 – 6	2 – 4
	Topljena čokolada	Topljenje	1 – 2	1
	Maslac	Topljenje	1 – 3	1 – 3

2.3. PRIPREME ZA KUVANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe kao termometar

U hOn aplikaciji podesite ciljnu temperaturu, ubacite sondu Preci Probe u hranu ili uz dodatnu opremu u tečnosti i preko aplikacije ćete videti kako se temperatura podiže sve dok ne dostigne ciljnu temperaturu. To će vam pomoći da precizno održavate temperaturu za sve vrste hrane. Ne možete je koristiti kada radi funkcija „Pomoć pri kuvanju“.

Pomoć pri kuvanju: Funkcija „Cook with me“

Odaberite neki od recepata ili posebnih programa u aplikaciji hOn, pratite uputstvo za pripremu korak po korak i zatim će ploča za kuvanje automatski da podesi parametre za odabrani metod kuvanja.

Sous Vide

Vrsta kuvanja u kojoj se hrana stavlja u vakumsku kesu i kuva potopljena u vodi na niskoj temperaturi. Hrana pripremljena na ovaj način je sočnija i nežnija i održava nenarušena nutritivna svojstva, zbog čega je hrana zdravija i ukusnija. Iдите na aplikaciju hOn, izaberite kategoriju hrane, izaberite ovu vrstu kuvanja, ubacite posudu sa hranom u lonac sa vodom i indukciona ploča će podesiti tačnu temperaturu kuvanja kako bi se dobili savršeni rezultati.

Roštilj

Izaberite kategoriju hrane u aplikaciji hOn, izaberite ovu vrstu kuvanja i indukciona ploča će automatski zagrejati roštilj na odgovarajuću temperaturu u unapred određenom vremenskom periodu.

Dinstanje

Funkcija dinstanja je idealna za kuvanje soseva, paprikaša, pirjanih jela i svih priprema sa prosečno dugim vremenom kuvanja. Automatska funkcija koju možete da nađete u aplikaciji hOn lagano će dovesti hranu do temperature laganog ključanja i održavati je tokom celog kuvanja.

Kuvanje na pari

Pomoću funkcije kuvanja na pari možete da kuvate hranu na pari, kao što je povrće, meso ili riba u posudama koje su opremljene korpama za paru. Kuvanje na pari je brže od ključanja. Pošto se hrana ne potapa u tečnost, raspršuje manje hranljivih sastojaka u hrani i čuva sadržaj vitamina, čime se poboljšavaju ukus i struktura koja će biti kompaktnija i prijatnija. Ako je potrebno, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja.

- Očistite ploču za kuvanje nakon svake upotrebe;
- Uvek koristite posuđe sa čistom osnovom;
- Ogrebotine na površini nemaju uticaja na način rada;
- Koristite specijalno sredstvo za čišćenje pogodno za površinu ploče za kuvanje;
- Koristite poseban strugač za staklo.

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

Pre postupka čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene. Uvek se pridržavajte preporučenih uputstava za čišćenje i izbegavajte upotrebu abrazivnih sredstava koji mogu oštetiti površinu ploče za kuvanje.

a) MASNA PRLJAVŠTINA

Ova procedura se preporučuje za ove vrste scenarija; prskanje uzrokovano prženjem ili grilovanjem mesa.

- Ostavite ploču da se ohladi.
- Upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterđenta.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukciono ploče za kuvanje.

b) PRLJAVŠTINA OD ŠEĆERA

Ova procedura se preporučuje za namirnice koje zbog visokog sadržaja šećera treba odmah ukloniti kako bi se sprečilo oštećenje površine ploče za kuvanje (sirupi, džemovi ili kompoti).

- Kada je ploča još uvek topla, upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Ako je potrebno, preporučujemo da koristite strugač pod oštirim uglom kako biste uklonili sve preostale naslage.
- Očistite površinu za kuvanje rastvorom deterđenta i osušite je kuhinjskim papirom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukciono ploče za kuvanje.

c) PRLJAVŠTINA OD SKROBA

Ovaj postupak čišćenja se preporučuje za sledeće vrste namirnica: testenine, pirinač i krompir.

- Upijte višak tečnosti oko posude kuhinjskim papirom, a zatim uklonite posudu.
- Pustite ploču da se ohladi.
- Vlažnom krpom navlažite naslage skroba. Pustite da odstoji nekoliko minuta.
- Očistite površinu za kuvanje krpom i rastvorom deterđenta.
- Nakon čišćenja, obrišite ploču mekom krpom.
- Ako je potrebno, očistite ploču za kuvanje drugi put toplom vodom i sredstvom za čišćenje stakla indukciono ploče za kuvanje.

NAPOMENA: Ova uputstva primenite i za: prstenove od vode, prstenove kamenca, masne mrlje.

d) SJAJNA METALNA DISKOLORACIJA

Koristite rastvor vode sa sircetom i očistite staklenu površinu krpom.

2.4 BIONIC SENSOR (dostupan u zavisnosti od modela)

Ovi senzori su dostupni za unapređene metode kuvanja: Kuvanje, Roštiljanje, Prženje u tiganju i Duboko prženje. Sve je dostupno u sekciji Everyday Cooking (hOn aplikacija) i na odabranim zonama za kuvanje.

Nutzen

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

Uputstvo za upotrebu:

- Performanse kuvanja mogu varirati u zavisnosti od kvaliteta posuđa: pogledajte Paragraf 1.3.3. Optimizovani prečnik dna posuđa je 18 cm.
- Posuđe mora biti postavljeno centrirano na zonu kuvanja i ne sme se pomerati tokom početne faze kuvanja (faza predgrevanja).
- Funkcija se mora pokrenuti samo kada je ploča hladna.
- Funkcija se može koristiti samo jedna po jedna.

Grillen und Braten in der Pfanne

Verwenden Sie leeres kochgeschirr, bevor Sie die funktion aktivieren..

Frittieren

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

2.4.1 Senzor za ključanje

Ova funkcija olakšava ključanje, uklanjajući potrebu za stalnim nadgledanjem ili ručnim podešavanjem. Senzor za ključanje nadgleda proces kuvanja i automatski smanjuje snagu na lagano krčkanje kada se dostigne tačka ključanja.

- Napunite šerpu hladnom vodom između $\frac{1}{2}$ i $\frac{2}{3}$ njenog kapaciteta.
- Postavite šerpu na ringlu i izaberite zonu kuvanja.
- Zatim pritisnite ikonicu senzora za ključanje.
- Kada se dostigne tačka ključanja, ploča će emitovati jedan zvučni signal i automatski smanjiti snagu na nivo održavanja. Ovaj nivo se može ručno podesiti.

2.4.2 Senzor za roštiljanje, prženje u tiganju i duboko prženje

- Ove funkcije su dostupne isključivo iz sekcije Everyday Cooking u hOn aplikaciji.
- Za funkcije roštiljanja i prženja u tiganju preporučuje se korišćenje praznog posuđa pre aktiviranja funkcije.
- Za duboko prženje preporučuje se napuniti posudu sa 1,5 litara ulja (oko 5 cm dubine) pre aktiviranja funkcije. Ulje treba da bude na sobnoj temperaturi.

4. PRIKAZ KVAROVA I PROVERA

4.1. REŠAVANJE PROBLEMA

Problem:

Funkcija Full zone / Varycook se stalno deaktivira.

Mogući uzrok:

1. Koriste se dve ili više šerpi istovremeno / u istoj zoni kuvanja.
2. Šerpa se pomera prebrzo između sekcija.

Šta uraditi:

1. Uklonite sve šerpe osim jedne.
2. Pomerajte šerpu polako.

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Proverite da li je indukciona ploča priključena na napajanje. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako se problem nastavi, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte komande tako što ćete proveriti odeljak „Kako radi proizvod“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda ima ostataka vode na upravljačkim elementima ili možda ne primenjujete dovoljan pritisak na dugmad.	Proverite da li je područje dodira upravljačkih elemenata suvo i koristite odgovarajući pritisak kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posude sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posude sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljke „Izbor odgovarajućeg posuđa“ i „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posude i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.

<p>Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.</p>	<p>Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu ploču.</p>	<p>Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.</p>
<p>Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka „U“ na displeju.</p>	<p>Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.</p>	<p>Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.</p>
<p>Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).</p>	<p>Tehnička greška.</p>	<p>Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.</p>
<p>Funkcija Boiling ne može da se aktivira.</p>	<p>Zona za kuvanje je još uvek vruća.</p>	<p>Proveri da li je simbol 'H' vidljiv. Ako jeste, sačekaj da nestane pre nego što nastaviš.</p>

4.1.2. KODOVI GREŠAKA

KOD GREŠKE	PRAVILO PRIKAZA		RADNJE
E0			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E1			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E2			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
E3			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E4			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Levo	Desno	Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite signal i frekvenciju mrežne faze, ako je u redu pozovite ASA
		Proverite mrežni kabl i termostat diferencijala, ako je u redu pozovite ASA	
E5			Sačekajte da se ohladi, očistite i/ili uklonite strana tela
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Pozovite ASA
E8	Cz4	Cz1	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
	Prednji levi deo		Pozovite ASA

*ASA = Servisni centar

70091313

19.11.2025

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(PL) INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **(LT)** NAUDOJIMO VADOVAS **(LV)** LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA **(ET)**
KASUTUSJUHEND **(SL)** PRIROČNIK ZA UPORABO

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(PL) ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJĪET PILNĪGŪ LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(SL)** ODKRIJTE CELOTNA NAVODILA ZA UPORABO



Haier

Przewodnik instruktażowy

PŁYTY GRZEWCZE

PL

04

Kasutusjuhend

PLIIDIPLAADID

ET

15

Naudojimo instrukcija

KAITLENTĖS

LT

26

Norādījumi lietotājam

PLĪTS VIRSMAS

LV

37

Navodila za uporabnika

KUHALNE PLOŠČE

SL

48

Spis treści

- 05** Przed uruchomieniem
- 08** Wytyczne dotyczące gotowania
- 11** Konserwacja i czyszczenie
- 12** Wyświetlanie i kontrola awarii

WITAMY

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

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

1. PRZED URUCHOMIENIEM

1.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:

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

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

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

1.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

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

Jak ustawić zarządzanie energią

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

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:

- Włącz płytę grzewczą, a następnie naciśnij  przez 5 sekund.
- Wskaźnik minutnika wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom

- Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
- Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1” do „P8”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich:

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

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

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

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

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

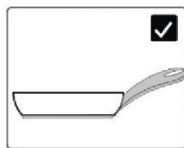
1.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

1.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

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

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



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

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

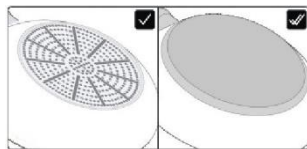
Test magnesu

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

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

1.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

Wszystkie naczynia z symbolem indukcji są zazwyczaj akceptowane. Jednak w zależności od rodzaju dna, ich działanie może się różnić. Średnica garnka podawana przez producentów odnosi się do wymiaru zewnętrznego. Rzeczywista powierzchnia ferromagnetyczna na spodzie—kluczowa dla gotowania indukcyjnego—może być mniejsza, w zależności od marki i rodzaju garnka. Aby sprawdzić jej rozmiar, wykonaj test magnesu opisany w powyższym akapicie.



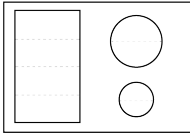

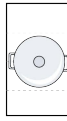




1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj strefy gotowania, która najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia.

Umieść garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany w strefie gotowania.

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

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

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

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

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

2. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

2.1. TABELA MOCY

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

* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

** Poziom 2, gdy zacznie się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

2.2. TABELA GOTOWANIA

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

2.3. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

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

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

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

Sous Vide

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

Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze.

Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

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

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.

Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekkiego wrzenia, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

Gotowanie na parze

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

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

2.4 BIONIC SENSOR (dostępny w zależności od modelu)

Czujniki te są dostępne dla ulepszonych metod gotowania: Wrzenie, Grillowanie, Smażenie na patelni i Głębokie smażenie. Wszystkie dostępne w sekcji Everyday Cooking (aplikacja hOn) oraz w wybranych strefach gotowania.

Użyteczność

Dzięki technologii Culinary Sensor patelnia lub olej automatycznie osiąga i utrzymuje idealną temperaturę dostosowaną do wybranej metody gotowania.

Instrukcja użytkowania:

- Efekty gotowania mogą się różnić w zależności od jakości naczyń kuchennych: patrz punkt 1.3.3. Optymalna średnica dna naczynia wynosi 18 cm.
- Naczynie należy umieścić centralnie w strefie gotowania i nie przemieszczać go podczas początkowej fazy gotowania (faza podgrzewania).
- Funkcję należy uruchamiać tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest zimna.
- Można używać tylko jednej funkcji naraz.

Grillowanie i Smażenie na Patelni

Na patelni użyj pustych naczyń.

Smażenie

Przed włączeniem funkcji wlej do naczynia 1,5 litra oleju do smażenia (około 5 cm głębokości oleju).

2.4.1 Czujnik gotowania

Ta funkcja ułatwia gotowanie, eliminując potrzebę ciągłego nadzoru i ręcznej regulacji. Czujnik nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc do delikatnego gotowania po osiągnięciu punktu wrzenia.

- Napełnij garnek zimną wodą do ½ lub 2/3 jego pojemności.
- Umieść garnek na płycie i wybierz strefę gotowania.
- Następnie naciśnij ikonę czujnika gotowania.
- Gdy zostanie osiągnięty punkt wrzenia, płyta wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy i automatycznie zmniejszy moc do poziomu podtrzymania. Poziom ten można regulować ręcznie.

2.4.2 Czujnik grillowania, smażenia i smażenia w głębokim tłuszczu

- Te funkcje są dostępne wyłącznie w sekcji Everyday Cooking w aplikacji hOn.
- Dla funkcji grillowania i smażenia zaleca się użycie pustego naczynia przed aktywacją funkcji.
- Do smażenia w głębokim tłuszczu zaleca się napełnienie naczynia 1,5 litra oleju (około 5 cm głębokości) przed aktywacją funkcji. Olej powinien mieć temperaturę pokojową.

3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

3.1. OGÓLNE ZASADY

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

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

3.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

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

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

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

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

- Gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła, usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka ustawionego pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałości.
- Wyczyść powierzchnię do gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

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

- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Resztki skrobi zwiłż wilgotną ściereczką. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- Po czyszczeniu wytrzyj płytę do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

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

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

4. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

4.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem:

Funkcja Full zone / Varycook jest ciągle dezaktywowana.

Możliwa przyczyna:

1. Używasz dwóch lub więcej garnków jednocześnie / w tej samej strefie gotowania.
2. Przesuwasz garnek zbyt szybko między sekcjami.

Co zrobić:

1. Usuń wszystkie garnki z wyjątkiem jednego.
2. Przesuwaj garnek powoli.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcje „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” oraz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterek.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.

<p>Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.</p>	<p>chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.</p>	<p>Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.</p>
<p>Naczynia nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się oznaczenie „U”.</p>	<p>wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.</p>	<p>Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.</p>
<p>Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.</p>
<p>Funkcja Boiling nie może zostać aktywowana.</p>	<p>Strefa gotowania jest nadal gorąca.</p>	<p>Sprawdź, czy symbol 'H' jest widoczny. Jeśli tak, poczekaj, aż zniknie, zanim przejdziesz dalej.</p>

4.1.2. KODY USTERKI

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

*ASA = Centrum serwisowe

- 15 Enne alustamist
- 18 Toiduvalmistamise juhised
- 21 Hooldus ja puhastamine
- 22 Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

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. ENNE ALUSTAMIST

1.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

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

1.2. TOITEHALDUS


Toote esmakordsel kasutamisel seadistatakse pliidiplaat maksimaalsele saavutatavale võimsusele. Erinevaid võimsuspiiranguid saab valida vastavalt kodusele toitesüsteemile, kasutades toitehalduse funktsiooni.

Kuidas seadistada toitehaldust

Induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsusetase, valides erinevad maksimaalsed võimsusvahemikud.

Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni sisestamiseks tehke järgmist.

- Lülitage pliit sisse, seejärel vajutage  5 sekundit.
- Taimeri näidikule ilmub „P8“, mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

- Toitehalduse taseme muutmiseks kerige liugurit vasakule ja paremale.
- Võimsustasemeid on 8, „P1“ kuni „P8“. Taimeri indikaator näitab ühte järgmistest:

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

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

Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

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

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

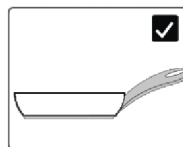
1.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

1.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

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

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



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

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

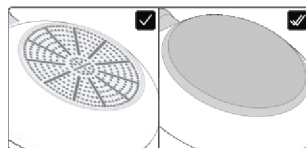
Magnetitest

Induktsioonküpsetamine kasutab soojuse tekitamiseks magnetismi, seetõttu peavad potid sisaldama rauda. Kui teil on juba köögitarbed olemas, saate magnetiga kontrollida, kas materjal on magnetiline. Potid sobivad, kui magnet tõmbab neid magnetiliselt ligi.

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

1.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

Kõik nõud, millel on induktsioonisümbol, on üldiselt aktsepteeritud. Käitumine võib aga sõltuvalt põhja tüübist varieeruda. Tootjate märgitud poti läbimõõt viitab välimisele mõõtmele. Tegelik ferromagnetiline pind poti põhjas—mis on induktsiooniga toiduvalmistamiseks hädavajalik—võib olla väiksem, sõltuvalt brändist ja poti tüübist. Selle suuruse kontrollimiseks tehke magnetitest, nagu kirjeldatud eespool olevas lõigus.



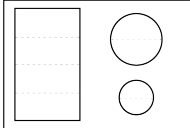

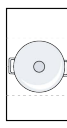




1.3.3. Mõõtmed ja paigutus

Kasutage alati küpsetustsooni, mis sobib kõige paremini poti/panni põhja läbimõõduga.

Veenduge potti pliidile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

MÄRKUS: soovitatav on mitte kasutada panne, mis ületavad küpsetustsooni piire.

Pliidiplaadi korrektseks toimimiseks on vaja kasutada potte, mille põhja läbimõõt jääb järgmises tabelis kirjeldatud vahemikku.

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

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

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

2. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

2.1. VÕIMSUSTABEL

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

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

2.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

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

2.3 TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

Määrake rakenduses hOn soovitud sihttemperatuur, sisestage Preci Probe toidu sisse või koos selle tarvikuga vedelike sisse ja näete rakendusest temperatuuri tõusu kuni sihttemperatuuri saavutamiseni. See aitab teil igasuguse toidu temperatuuri täpselt säilitada. Seda ei saa kasutada, kui abistava toiduvalmistamise funktsioon Assisted Cooking töötab.

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

Sous Vide

Küpsetusviis, milles toit pannakse vaakumkotti ja keedetakse madalal temperatuuril veevannis. Sel viisil valmistatud toit on mahlasem ja õrnem ning hoiab tootumisomadused muutumatuna, muutes selle tervislikumaks ja maitavamaks. Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja induktsioonpliit määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige toiduvalmistamistemperatuuri.

Grill

Valige rakendusest hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine ja induktsioonpliit viib grilli automaatselt eelnevalt määratud aja jooksul õigele temperatuurile.

Hautamine

Hautamisfunktsioon sobib ideaalselt kastmete, hautiste, hautatud roogade ja kõigi keskmise pika küpsetusajaga valmististe valmistamiseks. Rakenduses hOn leiduv automaatne funktsioon viib toidu õrnalt kergelt keemistemperatuurini, hoides seda nii kogu toiduvalmistamise aja.

Aurutamine

Aurutusfunktsiooniga saate aurutada toitu, näiteks köögivilju, liha või kala aurukorviga pottides. Auruga küpsetamine on kiirem kui keetmine, kuna see ei ole vedelikku kastetud, see kaotab toidust vähem toitaineid ja säilitab selle vitamiinisalduse, parandades selle maitset ja struktuuri, mis on kompaktsem ja meeldivam. Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

2.4 BIONIC SENSOR (saadaval sõltuvalt mudelist)

Need andurid on saadaval täiustatud toiduvalmistamise viiside jaoks: Keetmine, Grillimine, Praadimine pannil ja Sügavkülmutamine. Kõik on kättesaadavad Everyday Cooking jaotises (hOn rakendus) ja valitud küpsetusaladel.

Kasulikkus

Culinary Sensor tehnoloogia abil saavutab vii säilitab pann vili automaatselt valitud toiduvalmistamismeetodil phineva ideaalse temperatuuri.

Kasutusjuhised

- Küpsetustulemus võib varieeruda sõltuvalt nõude kvaliteedist: vaadake lõiku 1.3.3. Optimeeritud põhjaga nõude läbimõõt on 18 cm.
- Nõu tuleb asetada täpselt keeduala keskele ja mitte liigutada seda esialgse kuumutamise ajal.
- Funktsiooni tohib käivitada ainult siis, kui pliidiplaat on külm.
- Funktsiooni saab kasutada ainult üksikhaaval.

Grillimine ja Praadimine Pannil

Palun kasutage enne funktsiooni aktiveerimist tühja kööginõu.

Praadimine

Täitke kööginõu enne funktsiooni aktiveerimist 1,5 liitri praadimisõliga (umbes 5 cm kiht praadimisõli).

2.4.1 Keemissensor

See funktsioon muudab vee keetmise lihtsaks, kõrvaldades vajaduse pideva jälgimise ja käsitsi reguleerimise järele. Keemissensor jälgib keetmisprotsessi ja vähendab automaatselt võimsust õrnale keemisele, kui keemispunkt on saavutatud.

- Täida pott külma veega ½ kuni 2/3 ulatuses selle mahust.
- Aseta pott pliidile ja vali keeduala.
- Seejärel vajuta keemissensori ikoonile.
- Kui keemispunkt on saavutatud, annab pliiit helisignaali ja vähendab automaatselt võimsust säilitustasemele. Seda taset saab käsitsi reguleerida.

2.4.2 Grillimise, pannil praadimise ja sügavprae andur

- Need funktsioonid on saadaval ainult Everyday Cooking jaotises hOn rakenduses.
- Grillimise ja pannil praadimise funktsioonide puhul on soovitatav enne funktsiooni aktiveerimist kasutada tühja nõud.
- Sügavprae puhul on soovitatav täita nõu 1,5 liitri praadimisõliga (umbes 5 cm sügavus) enne funktsiooni aktiveerimist. Õli peab olema toatemperatuuril.

3. HOOLDUS JA PUHASTUS

3.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

3.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamist veenduge, et küpsetamistsoonid on välja lülitatud. Järgige alati soovitatud puhastusjuhiseid ja vältige abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad pliidi pinda kahjustada.

a) RASVANE PIND

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

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

b) SUHKRUNE PIND

Seda protseduuri soovitatakse kasutada toitude puhul, mis tuleb kõrge suhkrusalduse tõttu kohe eemaldada, et vältida pliidi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või konservid).

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

c) TÄRKLISERIKAS PIND

Seda puhastusprotseduuri soovitatakse kasutada järgmist tüüpi toitude puhul: pastatoidud, riis ja kartulid.

- Image köögipaberi sisse potti ümbritsev liigne vedelik, seejärel eemaldage pott.
- Laske pliidiil maha jahtuda.
- Tärglisejääkide niisutamiseks kasutage niisket lappi. Laske sellel paar minutit seista.
- Puhastage toiduvalmistamispind lapi ja puhastusvahendi lahusega.
- Pärast puhastamist pühkige pliidiplaat pehme lapiga kuivaks.
- Vajadusel puhastage pliidiplaati teist korda kuuma vee ja induktsioonpliidiplaatide puhastusvahendiga.

MÄRKUS. Palun kaaluge neid juhiseid ka järgmiste probleemide korral: veerõngad, lubjarõngad, rasvapekid.

d) LÄIKIV METALNE VÄRVI MUUTUS

Kasutage äädika-vee lahust ja puhastage klaaspind lapiga.

4. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

4.1. TÕRKEOTSING

Probleem:

Full zone / Varycook funktsioon lülitub pidevalt välja.

Võimalik põhjus:

1. Kasutatakse korraga kahte või enamat nõud / samas küpsetuspiirkonnas.
2. Nõu liigutatakse liiga kiiresti sektsioonide vahel.

Mida teha:

1. Eemalda kõik nõud peale ühe.
2. Liiguta nõud aeglaselt.

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et induktsioonpliit on ühendatud toiteallikaga. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Probleemi püsimisel kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtelemendid, vaadates jaotist „Kuidas toode toimib“.
Puutetundlike juhtelemente on raske kasutada.	Juhtelementidel võib olla veejääke või te ei pruugi nuppudele õiget survet avaldada.	Veenduge, et puutetundlik juhtimisala on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel õiget survet.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögitarbeid. Vt jaotisi „Õigete kööginõude valimine“ ja „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallkihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliit teeb madalat ümisevat müra, kui seda	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidist lähtuv ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidi toidet voolüüri välja, kui ventilaator töötab.

<p>Pannid ei kuumene ja näidikul kuvatakse „U“.</p>	<p>tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole see korralikult tsooni</p>	<p>Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.</p>
<p>Induktsioonpliit või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaali ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimer)</p>	<p>Tehniline rike.</p>	<p>Märkige üles veatähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliit vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.</p>
<p>'Boiling' funktsiooni ei saa aktiveerida.</p>	<p>Küpsetusala on endiselt kuum.</p>	<p>Kontrollige, kas 'H' sümbol on nähtav. Kui on, oodake, kuni sümbol kaob, enne jätkamist.</p>

4.1.1. TÕRKEKOODID

TÕRKEKOOD	KUVAMISREEGEL		TEGEVUSED
E0	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E1	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E2	Eesmine vasak		Helistage ASA-le Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
E3	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
E4	Vasak	Parem	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitefaasi signaali ja sagedust, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitekaablit ja diferentsiaaltermostaati, kui kõik on korras, helistage ASA-le
E5	Eesmine vasak		Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad Helistage ASA-le
E6	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
E7	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Helistage ASA-le
E8	Cz4	Cz1	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	
E9			Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le

*ASA = teeninduskeskus

- 25** Prieš pradant
- 28** Maisto ruošos gairės
- 31** Priežiūra ir valymas
- 32** Gedimų rodymas ir tikrinimas

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. PRIEŠ PRADEDANT

1.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

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

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

1.2. GALIOS VALDYMAS

Kai gaminys naudojamas pirmą kartą, kaitlentėje nustatoma didžiausia galima galia. Naudojant galios valdymo funkciją, galima pasirinkti skirtingas galios ribas, atsižvelgiant į namų ūkyje esantį elektros energijos šaltinį.

Kaip nustatyti galios valdymą

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės sugerties galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus. Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija:

- Įjunkite kaitlentę, tada 5 sekundes paspauskite (II)
- Laikmačio indikatorius rodys „P8“, o tai reiškia 8 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,4 kW.

Jei norite perjungti į kitą lygį

- Norėdami pakeisti galios valdymo lygį, pastumkite slankiklį į kairę ir į dešinę.
- Yra 8 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P8“. Laikmačio indikatorius rodys vieną iš jų:

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

Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

Norėdami patvirtinti, išjunkite kaitlentę. Galios lygis bus išsaugotas automatiškai. Pasirinkta vertė išsaugoma visam laikui ir išlieka net ir išjungus tinklo maitinimą.

Jei norite pakeisti galios lygį, pakartokite pirmiau aprašytą procedūrą.

PASTABA. Priklausomai nuo galios valdymo pasirinkimo, kai kurie kaitviečių galios lygiai ir funkcijos gali būti automatiškai apriboti, kad nebūtų viršyta pasirinkta vertė. Konkrečiai, jei galios valdymo lygis nustatytas mažesnis nei 4,5 kW, negalima pasirinkti didelės galios funkcijos, „Varycook“ ir kai kurių maisto ruošos būdų su programėle.

Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

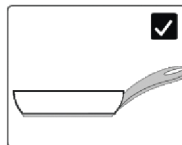
1.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

1.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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

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



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

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

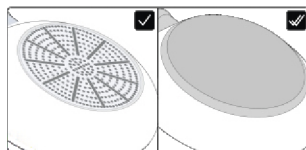
Magneto bandymas

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

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

1.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai

Visi indai su indukcijos simboliu paprastai yra tinkami naudoti. Tačiau priklausomai nuo dugno tipo, jų elgsena gali skirtis. Gamintojų nurodytas puodo skersmuo reiškia išorinį matmenį. Tikrasis feromagnetinis paviršius puodo dugne—būtinai indukciniam virimui—gali būti mažesnis, priklausomai nuo prekės ženklo ir puodo tipo. Norėdami patikrinti jo dydį, atlikite magneto testą, aprašytą aukščiau esančiame pastraipoje.

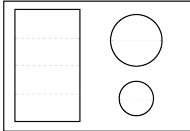

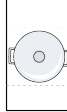






1.3.3. Matmenys ir dėjimas

Visada naudokite kaitvietę, kuri geriausiai atitinka maisto ruošos indo pagrindo skersmenį. Padėkite indą ant kaitvietės ir įsitinkinkite, kad jis yra jos centre.

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

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

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

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

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

2. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

2.1. GALIOS LENTELĖ

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

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

2.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

2 3. MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

„Preci Probe“ zondas kaip termometras

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

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

Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“

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

Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)

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

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

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

Kepimas

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

Lėtas virimas

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

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

Virimas garuose

Naudodami virimo garuose funkciją, galite ruošti maistą, pvz., daržoves, mėsą ar žuvį, puoduose su garintuvo krepšiu. Virimas garuose yra greitesnis nei vandenyje, o kadangi maistas nėra panardinamas į skystį, jis praranda mažiau maistingųjų medžiagų, todėl išsaugomas vitaminių kiekis, pagerėja jo skonis, jis tampa kompaktiškesnis ir malonesnis valgyti.

Jei reikia, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

2.4 BIONIC SENSOR (priklauso nuo modelio)

Šie jutikliai skirti patobulintiems gaminimo būdams: Virimas, Kepimas ant grotelių, Kepimas keptuvėje ir Gilus kepimas. Visi pasiekiami skiltyje Everyday Cooking (hOn programėlėje) ir pasirinktose kaitvietėse.

Naudojamumas

Culinary Sensor technologijos dėka keptuvė arba aliejus automatiškai pasiekia ir palaiko pasirinktam gaminimo būdai idealiai tinkančią temperatūrą.

Naudojimo instrukcijos:

- Kepimo efektyvumas gali skirtis priklausomai nuo indų kokybės: žr. 1.3.3 punktą. Optimizuotas indo dugno skersmuo – 18 cm.
- Indą reikia padėti centre ant kaitvietės ir jo nejudinti pradinėje kepimo fazėje (įkaitimo fazėje).
- Funkciją galima įjungti tik tada, kai kaitlentė yra šalta.
- Funkciją galima naudoti tik po vieną kartą.

Grilinimas ir Kepimas Keptuvėje

Maisto ruošos indai turi būti tušti.

Fritavimas

Į maisto ruošos indą įpilkite 1,5 litro kepimo aliejaus (apie 5 cm indo gylio).

2.4.1 Virimo jutiklis

Ši funkcija palengvina virimą, pašalindama nuolatinio stebėjimo ar rankinio reguliavimo poreikį. Virimo jutiklis stebi virimo procesą ir pasiekus virimo tašką automatiškai sumažina galią iki švelnaus virimo.

- Užpildykite puodą šaltu vandeniu nuo ½ iki 2/3 jo talpos.
- Padėkite puodą ant kaitlentės ir pasirinkite kaitvietę.
- Tada paspauskite virimo jutiklio piktogramą.
- Kai pasiekiamas virimo taškas, kaitlentė skleidžia vieną pyptelėjimą ir automatiškai sumažina galią iki palaikymo lygio. Šį lygį galima reguliuoti rankiniu būdu.

2.4.2 Grotelių, kepimo keptuvėje ir giluminio kepimo jutiklis

- Šios funkcijos pasiekiamos tik Everyday Cooking skiltyje hOn programėlėje.
- Grotelių ir kepimo keptuvėje funkcijoms rekomenduojama naudoti tuščią indą prieš aktyvuojant funkciją.
- Giluminiam kepimui rekomenduojama pripildyti indą 1,5 litro aliejaus (apie 5 cm gylio) prieš aktyvuojant funkciją. Aliejus turi būti kambario temperatūros.

3. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

3.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

3.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

a) RIEBALAI

Ši procedūra rekomenduojama tokiose situacijose: pusrslai, atsiradę akepinant ar kepanant mėsą.

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

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

4. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

4.1. TRIKČIŲŠALINIMAS

Problema:

Funkcija Full zone / Varycook nuolat išsijungia.

Galima priežastis:

1. Vienu metu naudojami du ar daugiau indų / toje pačioje kaitvietėje.
2. Puodas per greitai stumiamas tarp sekcijų.

Ką daryti:

1. Pašalinkite visus indus, išskyrus vieną.
2. Judinkite puodą lėtai.

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Neįmanoma įjungti indukcinės kaitlentės.	Nėra maitinimo.	Įsitinkinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimo valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Kaip atrakinti valdiklius, žiūrėkite skyriuje „Kaip gaminsys veikia“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.	Įsitinkinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereikia, kad indai yra sugedę.
žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo.

<p>Keptuvės neįkaista, o ekrane pasirodo „U“.</p>	<p>Indukcinė viryklė negali aptikti maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvietai arba</p>	<p>ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas</p>
<p>Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto</p>	<p>Techninis gedimas.</p>	<p>Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.</p>
<p>Boiling funkcijos negalima aktyvuoti.</p>	<p>Virimo zona vis dar karšta.</p>	<p>Patikrinkite, ar simbolis „H“ yra matomas. Jei taip, palaukite, kol jis išnyks, prieš tęsdami.</p>

4.1.1. KLAIDŲ KODAI

KLAIDOS KODAS	RODYMO TAISYKLĖ		VEIKSMAI
E0			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E1			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E2			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
E3			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E4	Kairė	Dešinė	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo šaltinio fazės signalą ir dažnį, jei gerai, skambinti ASA
Patikrinti maitinimo kabelį ir diferencialinį termostatą, jei gerai, skambinti ASA			
E5			Palaukti, kol atvės, išvalyti ir (arba) pašalinti pašalinius daiktus
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E6	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
E7	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Skambinti ASA
E8	Ktv4	Ktv1	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	
E9			Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
	Priekis, kairė		Skambinti ASA

*ASA – aptarnavimo centras

35 Pirms sākt

38 Ēdiena gatavošanas vadlīnijas

41 Kopšana un tīrīšana

42 Displeja atteice un pārbaude

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. PIRMS SĀKT

1.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

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

1.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA


Pirmoreiz izmantojot produktu, plīts virsma ir iestatīta uz maksimālo sasniedzamo jaudu. Dažādas jaudas robežvērtības var izvēlēties atbilstoši mājas elektropadeves sistēmai, izmantojot jaudas vadības funkciju.

Kā iestatīt jaudas pārvaldību

Indukcijas plīts virsmas var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.

Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju:

- Ieslēdziet plīti, pēc tam nospiediet  uz 5 sekundēm.
- Taimera indikators rāda "P8", kas nozīmē jaudas 8. līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,4 kW.

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

- Ritiniet slīdni pa kreisi un pa labi, lai mainītu jaudas pārvaldības līmeni.
- Ir 8 jaudas līmeņi no "P1" līdz "P8". Taimera indikators rāda vienu no tiem:

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

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

Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

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

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

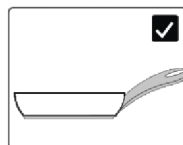
1.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

1.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

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

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



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

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

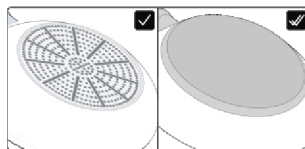
Magnēta tests

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

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

1 3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

Visi trauki ar indukcijas simbolu parasti ir pieņemami. Tomēr atkarībā no apakšas veida darbība var atšķirties. Ražotāju norādītais katla diametrs attiecas uz ārējo izmēru. Faktiskā feromagnētiskā virsma apakšā — būtiska indukcijas gatavošanai — var būt mazāka, atkarībā no zīmola un katla veida. Lai pārbaudītu tā izmēru, veiciet magnēta testu, aprakstītu iepriekšējā rindkopā.

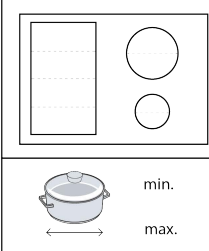


1.3.3. Izmēri un izvietojums

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas apakšas diametram. Novietojiet katlu tā, lai tas būtu labi centrēts gatavošanas zonā.

PIEZĪME: ieteicams neizmantot pannas, kas pārsniedz gatavošanas zonas perimetru.

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

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

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

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

2. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

2.1. JAUDAS TABULA

JAUDAS LĪMENIS	GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA
14/15 PASTIPRINĀTĀJS	Ātrā sildīšana, pastiprinātājs	Ideāli piemērots cepšanai maisot, kaltēšanai, zupas uzvārīšanai, ūdens vārīšanai
11–13	Cepšana, grilēšana, vārīšanas uzturēšana	Ideāli piemērots gatavošanas sākumam, sautēšanai, makaronu gatavošanai, dzijajai cepšanai, grilēšanai
5–10	Sautēšana, gatavošana	Ideāli piemērots uzsildīšanai sautējot, saudzīgai vārīšanai, gatavošanai, ilgai un nepārtrauktai cepšanai (risiem, ceptim, 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 šķidrās šokolādes uzturēšana**
IZSLĒGTS	-	-

* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

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

2.2. GATAVOŠANASTABULA

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

2.3. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

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

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

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funkcija “Cook with me”

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

Sous Vide

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

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

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

Grils

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

Vārīšana uz lēnas uguns

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

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

Tvaicēšana

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

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

2.4 BIONIC SENSOR (pieejams atkarībā no modeļa)

Šie sensori ir pieejami uzlabotām gatavošanas metodēm: vārīšana, grilēšana, cepšana pannā un dziļā cepšana. Visi pieejami sadaļā Everyday Cooking (hOn lietotnē) un izvēlētajās gatavošanas zonās.

Noderīgums

Pateicoties Culinary Sensor tehnoloģijai, panna vai eļļa automātiski sasniedz un uztur izvēlētajās gatavošanas metodes ideālo temperatūru.

Lietošanas norādījumi

- Gatavošanas veikspēja var atšķirties atkarībā no trauku kvalitātes: lūdzu, skatiet 1.3.3. punktu. Optimālais trauka apakšas diametrs ir 18 cm.
- Trauks jānovieto centrā uz gatavošanas zonas un nedrīkst pārvietot sākotnējā gatavošanas fāzē (uzsildīšanas fāzē).
- Funkcija jāaktivizē tikai tad, kad virsma ir auksta.
- Funkciju drīkst izmantot tikai pa vienai.

Grilēšana un Cepšana Pannā

Izmantojiet tukšus gatavošanas traukus pirms funkcijas aktivizēšanas.

Cepšana eļļā

Uzpildiet gatavošanas trauku ar 1,5 litriem cepamās eļļas (apmēram 5 centimetru dziļumā).

2.4.1 Vārīšanas sensors

Šī funkcija padara vārīšanu vienkāršu, novēršot nepieciešamību pēc pastāvīgas uzraudzības vai manuālām regulācijām. Vārīšanas sensors uzrauga gatavošanas procesu un automātiski samazina jaudu līdz vieglai vārīšanai, kad tiek sasniegts vārīšanās punkts.

- Piepildiet katlu ar aukstu ūdeni starp 1/2 un 2/3 no tā tilpuma.
- Novietojiet katlu uz plīts un izvēlieties gatavošanas zonu.
- Pēc tam nospiediet vārīšanas sensora ikonu.
- Kad tiek sasniegts vārīšanās punkts, plīts izdod vienu signālu un automātiski samazina jaudu līdz uzturēšanas līmenim. Šo līmeni var regulēt manuāli.

2.4.2 Grilēšanas, cepšanas pannā un dziļās cepšanas sensors

- Šīs funkcijas ir pieejamas tikai sadaļā Everyday Cooking lietotnē hOn.
- Grilēšanas un cepšanas pannā funkcijām ieteicams izmantot tukšu trauku pirms funkcijas aktivizēšanas.
- Dziļai cepšanai ieteicams piepildīt trauku ar 1,5 litriem cepamās eļļas (aptuveni 5 cm eļļas dziļums) pirms funkcijas aktivizēšanas. Cepamajai eļļai jābūt istabas temperatūrā.

3. APKOPE UN TĪRĪŠANA

3.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku.

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes:
- Vienmēr izmantojiet traukus ar tīru apakšu:
- Skrāpējumi uz virsmas neietekmē darbību:
- Izmantojiet īpašu tīrīšanas līdzekli, kas ir piemērots plīts virsmai:
- stiklam izmantojiet īpašu skrāpi.

3.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

a) TAUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šķakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

b) CUKUROTI NETĪRUMI

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

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

c) CIETES NETĪRUMI

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

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

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

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

4. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

4.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma:

Funkcija Full zone / Varycook pastāvīgi tiek deaktivizēta.

Iespējamais iemesls:

1. Vienlaikus tiek izmantoti divi vai vairāk trauki / vienā gatavošanas zonā.
2. Katls tiek pārvietots pārāk ātri starp sekcijām.

Ko darīt:

1. Noņemiet visus traukus, izņemot vienu.
2. Pārvietojiet katlu lēni.

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Indukcijas plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	savienota ar elektropadevi. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības, skatot sadaļu "Kā produkts darbojas".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Uz vadības ierīcēm var būt ūdens paliekas, vai arī jūs, iespējams, nepielietojat pogām pareizo spiedienu.	Pārbaudiet, vai skārienvadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pareizu spiedienu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupijām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļas "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle" un "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izstast.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.

<p>Pannas nesakarst, un displejā parādās "U".</p>	<p>pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai</p>	<p>traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas</p>
<p>gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas</p>	<p>Tehniska kļūme.</p>	<p>Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.</p>
<p>'Boiling funkciju nav iespējams aktivizēt.</p>	<p>Gatavošanas zona joprojām ir karsta.</p>	<p>Pārbaudiet, vai redzams simbols 'H'. Ja jā, pagaidiet, līdz tas pazūd, pirms turpināt.</p>

4.1.1. KĻŪDU KODI

KĻŪDAS KODS	DISPLEJA NOTEIKUMS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
E3			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E4	Pa kreisi	Pa labi	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet elektrotīkla fāzes signālu un frekvenci; ja tie ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla kabeli un diferenciālo termostatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E6	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
E7	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Piezvaniet ASA
E8	Cz4	Cz1	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA

* ASA = servisa centrs

- 49** Pred začetkom
- 52** Napotki za kuhanje
- 55** Odstranjevanje in izjava o skladnosti
- 56** Namestitvev

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo. Pred namestitvijo kuhalne plošče si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom. Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko dodatki kuhalne plošče razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

1. PRED ZAČETKOM

1.1. SPLOŠNE INFORMACIJE

Preden začnete, je pomembno vedeti naslednje: vse funkcije te kuhalne plošče so zasnovane tako, da ustrezajo najstrožjim varnostnim predpisom.

Iz tega razloga:

- Se bodo nekatere funkcije ob odsotnosti loncev ali njihovi nepravilni postavitvi na kuhališčih vklopile ali pa se bodo samodejno izklopile.
- V drugih primerih se bodo funkcije samodejno izklopile po nekaj sekundah, če je potreben več kot en korak (npr. »VKLOP/IZKLOP KUHALIŠČA« brez možnosti »IZBERI KUHALIŠČE«).
- V primeru dolgotrajne uporabe se aparat morda ne bo takoj izklopil, tudi če so vsa kuhališča izklopljena, ker je v fazi ohlajanja: na prikazovalniku kuhališča se prikazuje simbol H, dokler se ne ohladi.

Varna aktivacija: izdelek se aktivira ob prisotnosti loncev na kuhališču. Če loncev ni ali jih odstranite, se postopek segrevanja ne začne ali pa se prekine.

Varnostni izklop: Iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavljene najvišje moči.


1.2. UPRAVLJANJE MOČI

Ob prvi uporabi izdelka je kuhališče nastavljeno na največjo dosegljivo moč. S funkcijo upravljanja moči lahko izberete različne omejitve moči glede na sistem za oskrbo z električno energijo v vašem gospodinjstvu.

Nastavitev upravljanja moči

Nastavite lahko najvišjo stopnjo absorpcije moči za indukcijsko kuhhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči. Indukcijske kuhhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije upravljanja moči:

- Vključite kuhhalno ploščo, nato pritisnite  za 5 sekund.
- Indikator časovnika bo prikazal »P8«, kar pomeni 8. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,4 kW.

Preklop na drugo stopnjo

- Drsnik pomaknite v levo in desno, da spremenite raven upravljanja moči.
- Na voljo je 8 stopenj moči od »P1« do »P8«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih:

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

Potrditev in apušanje funkcije upravljanja moči

Za potrditev izklopite kuhhalno ploščo. Raven moči se bo samodejno shranila. Izbrana vrednost se trajno shrani in ostane shranjena tudi po izklopu glavnega napajanja.

Če želite stopnjo moči spremeniti, ponovite zgoraj opisane postopke.

OPOMBA: glede na izbiro upravljanja moči se lahko nekatere stopnje moči in funkcije kuhališč samodejno omejijo, da ne presežejo izbrane vrednosti. Zlasti v primeru, ko je raven upravljanja moči nastavljena na manj kot 4,5 kW, funkcij povečanja moči, Varycook in nekaterih vrst kuhanja prek aplikacije ne bo mogoče izbrati.

Zavrne/prilagodi se lahko predvsem zadnja izbira stopnje moči glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.

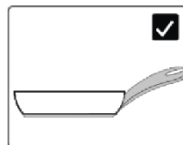
1.3. IZBIRA USTREZNE KUHINJSKE POSODE

1.3.1. Značilnosti kuhinjske posode

Uporabljajte samo lonce z indukcijskim simbolom.

• Uporabljajte samo lonce s povsem ravnim dnom. V nasprotnem primeru lahko pride do naslednjih situacij:

- lonec ni zaznan;
- nizka zmogljivost;
- neželen hrup.



• Uporabljajte samo lonce z gladkim dnom, da ne opraskate površine kuhhalne plošče;

OPOMBA: čim bolj se izogibajte premikanju loncev po stekleni površini, da omejite nastajanje prask.

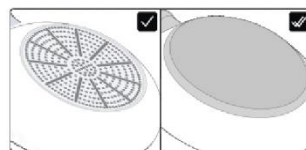
Test magnetov

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote, zato morajo lonci vsebovati železo. Če že imate kuhinjsko posodo, lahko z magnetom preverite, ali je material magneten. Lonci so primerni, če jih magnet privlači.

Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

1.3.2. Kuhinjska posoda višje kakovosti

Vsa posoda z indukcijskim simbolom je na splošno sprejeta. Vendar se lahko obnašanje razlikuje glede na vrsto dna. Premer lonca, ki ga navajajo proizvajalci, se nanaša na zunanjo mero. Dejanska feromagnetna površina na dnu — bistvena za kuhanje na indukciji — je lahko manjša, odvisno od znamke in vrste lonca. Za preverjanje velikosti izvedite test z magnetom, opisan v zgornjem odstavku.

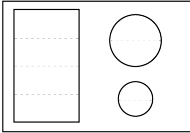

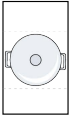
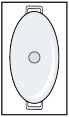





1.3.3. Dimenzije in postavitve

Vedno uporabite kuhališče, ki se najbolj ujema s premerom dna posode. Posodo postavite tako, da je sredinsko poravnana na kuhališču.

OPOMBA: priporočamo, da ne uporabljate posod, ki so večje od obsega kuhališča.

Za pravilno delovanje kuhalne plošče je treba uporabljati lonce s premerom dna znotraj razpona, navedenega v naslednji tabeli.

					
	<p>min. 90 mm</p> <p>max. 180 mm</p>	<p>min. 160 mm</p> <p>max. 220 mm</p>	<p>min. 160 mm</p> <p>max. 200 x 380 mm</p>	<p>min. 185 mm</p> <p>max. 240 mm</p>	<p>min. 90 mm</p> <p>max. 150 mm</p>

OPOMBA: posoda, ki je manjša od zahtevanih najmanjših dimenzij, morda ne bo zaznana. Pri uporabi posode, ki je večja od dopustnih največjih dimenzij, lahko pride do napačnega delovanja ali slabe učinkovitosti.

POZOR: lonca med kuhanjem ali ohlajanjem ne postavljajte na nadzorno ploščo ali v njeno bližino.

2. NAPOTKI ZA KUHANJE

2.1. TABELA MOČI

STOPNJA MOČI	VRSTA KUHANJA	PREDLAGANA UPORABA
14/15 BOOSTER	Hitro segrevanje, dodatna moč	Idealno za praženje, popečenje, vrenje juhe, vrenje vode
11-13	Praženje, pečenje na žaru, ohranjanje vrenja	Idealno za začetek kuhanja, hitro praženje, kuhanje testenin, cvrtje, pečenje na žaru
5-10	Dušenje, kuhanje	Idealno za predgretje za dušenje, ohranjanje nežnega vrenja, kuhanje, dolgo in neprekinjeno cvrtje (riž, pečenka, palačinke*)
3-4	Rahlo vrenje, ohranjanje toplote, počasno kuhanje	Idealno za počasno kuhanje, nežno vrenje kremastih omak in tekočin
1-2	Taljenje, ohranjanje v tekočem stanju, odmrzovanje	Nežno segrevanje majhne količine hrane, počasno segrevanje, taljenje in ohranjanje tekočega stanja čokolade**
IZKLOP	-	-

*Neprekinjeno cvrtje palačink na stopnji 5-6.

**Stopnja taljenja 2; ko se začne taliti, preklomite na stopnjo 1, da ohranite tekoče stanje.

2.2. TABELA KUHANJA

KATEGORIJA ŽIVIL	RECEPT	Predgretje		Kuhanje
		faze ogrevanja	Stopnja moči	Stopnja moči
Testenine in riž	Testenine	Segrevanje vode	14-15	6-11
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	13-15	6-8
	Kuhan riž	Segrevanje vode	14-15	6-8
	Rižota	Praženje in pečenje	13-15	6-8
Meso	Pečeno meso	Praženje in pečenje	10-13	6-11
	Zrezek na žaru	Predgretje žara	10-13	10-13
	Klobase in hamburger	Predgretje žara	10-11	10-13
	Kosi piščanca	Predgretje lonca	10-11	6-10
	Paniran zrezek	Predgretje lonca	6-11	10-13
Ribe	Ribe na žaru	Predgretje žara	10-13	8-10
	Ribji file	Praženje	10-13	8-10
	Škampi in kozice	Praženje	10-13	10-13
Zelenjava in stročnice	Svež krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11-14
	Zamrznjen krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11-14
	Zelenjava na žaru	Predgretje žara	6-11	10-13
	Paprika, bučke in jajčevci	Predgretje lonca	6-11	10-13
Jajca in jajčni izdelki	Trdo kuhana jajca	Segrevanje vode	14-15	6-8
	Ocvrta jajca	Praženje	10-13	8-10
	Palačinke	Predgretje lonca	6-11	5-7
Omake, kreme in sladice	Paradižnikove omake	Segrevanje omak	4-6	2-4
	Topljeni sir	Topljenje	6-11	2-5
	Smetana in jajčna krema	Segrevanje smetane	4-6	2-4
	Stopljena čokolada	Topljenje	1-2	1
	Maslo	Topljenje	1-3	1-3

2.3. PRIPRAVE NA KUHANJE Z APLIKACIJO

Sonda Preci Probe kot termometer

V aplikaciji hOn nastavite zeleno ciljno temperaturo, vstavite sondo Preci Probe v hrano ali jo z žlico postavite v tekočino. V aplikaciji boste videli, kako temperatura narašča, dokler ne doseže ciljne temperature.

Na ta način lahko natančno vzdržujete temperaturo za vse vrste hrane. Med delovanjem funkcije »Assisted Cooking« sonde ne morete uporabljati.

»Pomoč pri kuhanju«: Funkcija »Cook with me«

V aplikaciji hOn izberite recepte ali posebne programe, med pripravo sledite korakom in kuhalna plošča bo samodejno nastavila parametre za izbrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja, v katerem je hrana postavljena v vakuumsko vrečko in kuhana v vodni kopeli pri nizki temperaturi. Hrana, pripravljena na ta način, je bolj sočna in mehka ter ohrani hranilne lastnosti, zaradi česar je bolj zdrava in okusnejša.

Odprite aplikacijo hOn in izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja, v lonec z vodo vstavite vakuumsko pakirano hrano in indukcijska kuhalna plošča bo za popoln rezultat sama nastavila pravo temperaturo za kuhanje.

Žar

V aplikaciji hOn izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja in indukcijska kuhalna plošča bo samodejno segrela žar na pravilno temperaturo v vnaprej določenem času.

Dušenje

Funkcija dušenja je idealna za kuhanje omak, enolončnic, dušenih jedi in vseh pripravkov s povprečno dolgim časom kuhanja.

Samodejna funkcija, ki jo najdete v aplikaciji hOn, bo hrano nežno segrela do rahlega vrenja in to vzdrževala ves čas kuhanja.

Huhanje na pari

S funkcijo kuhanja na pari lahko hrano, kot so zelenjava, meso ali ribe, kuhate v lončkih, opremljenih s košaro za paro. Kuhanje na pari je hitrejše od vrenja, saj hrana ni potopljena v tekočino, izgubi manj hranil in ohranja vsebnost vitaminov, kar izboljša okus in strukturo, ki je kompaktnjša in prijetna.

Po potrebi se obrnite na pooblaščen servisni center.

2.4 BIONIC SENSOR (na voljo glede na model)

Ti senzorji so na voljo za izboljšane načine kuhanja: vrenje, žar, pečenje v ponvi in globoko cvrtje. Vse funkcije so dostopne v razdelku Everyday Cooking (aplikacija hOn) in na izbranih kuhališčih.

Uporabnost

Zaradi tehnologije Culinary Sensor ponev ali olje samodejno doseže in vzdržuje idealno temperaturo glede na izbrani način kuhanja.

Navodila za uporabo

- Učinkovitost kuhanja se lahko razlikuje glede na kakovost posode: glejte odstavek 1.3.3. Optimalni premer dna posode je 18 cm.
- Posoda mora biti postavljena na sredino kuhalne površine in se ne sme premikati med začetno fazo kuhanja (faza predgretja).
- Funkcijo je treba zagnati le, ko je kuhalna plošča hladna.
- Uporaba funkcije je omejena na eno naenkrat.

Griljanje in Praženje v Ponvi

V ponvi uporabite prazno posodo, preden aktivirate funkcijo.

Ocvrtek

Cvrtja pred vklopom funkcije napolnite posodo z 1,5 litra olja za cvrtje (globina olja za cvrtje približno 5 cm).

2.4.1 Senzor za vrenje

Ta funkcija olajša vrenje, saj odstrani potrebo po stalnem nadzoru ali ročnih prilagoditvah. Senzor za vrenje nadzoruje postopek kuhanja in samodejno zmanjša moč na rahlo vrenje, ko je dosežena vrelišče.

- Napolnite lonec s hladno vodo med $\frac{1}{2}$ in $\frac{2}{3}$ njegove prostornine.
- Postavite lonec na kuhalno ploščo in izberite kuhalno območje.
- Nato pritisnite ikono senzorja za vrenje.
- Ko je dosežena vrelišče, kuhalna plošča odda en zvočni signal in samodejno zmanjša moč na raven vzdrževanja. To raven je mogoče ročno prilagoditi.

2.4.2 Senzor za žar, pečenje v ponvi in globoko cvrtje

- Te funkcije so dostopne samo v razdelku Everyday Cooking v aplikaciji hOn.
- Za funkciji žar in pečenje v ponvi je priporočljivo uporabiti prazno posodo pred aktivacijo funkcije.
- Za globoko cvrtje je priporočljivo napolniti posodo z 1,5 litra olja (približno 5 cm globine olja) pred aktivacijo funkcije. Olje mora biti pri sobni temperaturi.

3. NEGA IN ČIŠČENJE

3.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata.

- Kuhalo ploščo očistite po vsaki uporabi;
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom;
- Praske na površini ne vplivajo na delovanje;
- Uporabite posebno čistilo, primerno za površino kuhalne plošče;
- Za steklo uporabite posebno strgalo.

3.2. ČIŠČENJE KUHALNE PLOŠČE

Pred čiščenjem se prepričajte, da so kuhališča izklopljena. Vedno upoštevajte priporočena navodila za čiščenje in se izogibajte uporabi abrazivnih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino kuhalne plošče.

a) MASTNI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za naslednje vrste scenarijev: madeži, ki nastanejo zaradi cvrtja ali pečenja mesa.

- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijete odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

b) SLADKI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za živila, ki jih je zaradi visoke vsebnosti sladkorja treba takoj odstraniti, da se prepreči poškodbe površine kuhalne plošče (sirupi, marmelade ali konzervirano sadje).

- Ko je kuhalna plošča še vedno topla, vpijete odvečno tekočino okoli lonca s papirnato kuhinjsko brisačo in nato odstranite lonec.
- Če je potrebno, priporočamo, da uporabite strgalo pod ostrim kotom, da odstranite preostale ostanke.
- Kuhalno površino očistite z raztopino detergenta in jo posušite s papirnato kuhinjsko brisačo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

c) ŠKROBNI MADEŽI

Ta postopek čiščenja je priporočljiv za naslednje vrste živil: testenine, riž in krompir.

- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijete odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Morebitne ostanke škroba navlažite z vlažno krpo. Počakajte nekaj minut.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po čiščenju kuhalno ploščo obrišite do suhega z mehko krpo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

OPOMBA: Upoštevajte ta navodila tudi za; vodne obroče, obroče vodnega kamna, maščobne madeže.

d) SVETLEČE KOVINSKO RAZBARVANJE

Uporabite raztopino kisa in vode ter očistite stekleno površino s krpo.

4. PRIKAZ IN ODPRAVLJANJE NAPAK

4.1. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava:

Funkcija Full zone / Varycook se nenehno deaktivira.

Možen vzrok:

1. Hkrati se uporabljata dve ali več posod / na istem kuhalnem območju.
2. Posodo premikate prehitro med sekcijami.

Kaj storiti:

1. Odstranite vse posode razen ene.
2. Premikajte posodo počasi.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če težave ne odpravite, pokličite usposobljenega tehnika.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente po navodilih v poglavju »Kako deluje izdelek«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih so morda ostanki vode ali pa morda ne uporabljate pravilnega pritiska na gumbe.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite ustrezen pritisk.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavji »Izbira ustrezne kuhinjske posode« ter »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.

<p>Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku se prikaže »U«.</p>	<p>Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.</p>	<p>Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.</p>
<p>Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).</p>	<p>Tehnična napaka.</p>	<p>Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhavno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.</p>
<p>Funkcije Boiling ni mogoče aktivirati.</p>	<p>Kuhalna cona je še vedno vroča.</p>	<p>Preverite, ali je simbol 'H' viden. Če je, počakajte, da simbol izgine, preden nadaljujete.</p>

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		Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
E3			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E4			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Levo	Desno	Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite signal in frekvenco omrežne faze; če je v redu, pokličite ASA
		Preverite omrežni kabel in diferencialni termostat; če je v redu, pokličite ASA	
E5			Počakajte, da se ohladi, očistite in/ali odstranite tujke
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Pokličite ASA
E8	Cz4	Cz1	Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
	Spredaj levo		Pokličite ASA

*ASA = servisni center

70091314

19.11.2025