

USER MANUAL

Haier

**EN - PL -
CZ - SK**

(EN) User Manual (PL) Instrukcja obsługi (CS) Uživatelská příručka (SK) Príručka používateľa

Haier.com

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

Haier

User Instructions

HOB'S

EN

3

Instrukcje obsługi

PYTY KUCHENNE

PL

33

Pokyny pro uživatele

VARNÉ DESKY

CS

63

Pokyny na použitie

VARNÉ DOSKY

SK

93

Summary

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

WELCOME

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

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

SAFETY INFORMATION

1.1 GENERAL WARNINGS

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

1.1.1 Use Limitations

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

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

1.1.2. Use in Accordance With The Intended Use

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

1.2. INSTALLATION

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it in order to avoid a hazard, which could result in injury or cuts.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply for all poles under overvoltage category III conditions. Means for disconnection must be in accordance with the writing rules.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 USE & MAINTENANCE

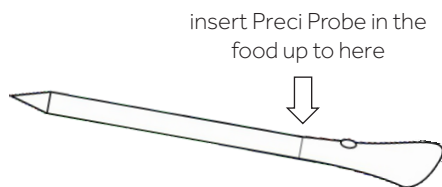
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may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

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

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

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

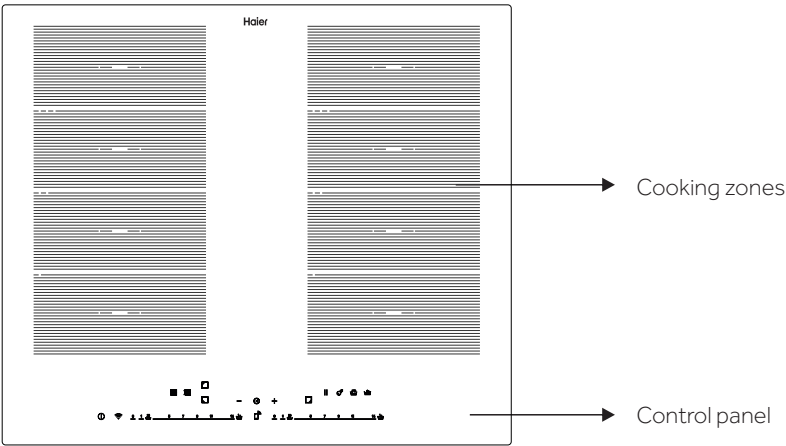
- DO NOT TOUCH Preci Probe WITH BARE HANDS JUST AFTER COOKING. Always wear oven gloves to remove Preci Probe from the food after cooking.
- It is required to FULLY INSERT Preci Probe metal bar properly into the food until the BLACK ceramic EDGE of it during cooking.



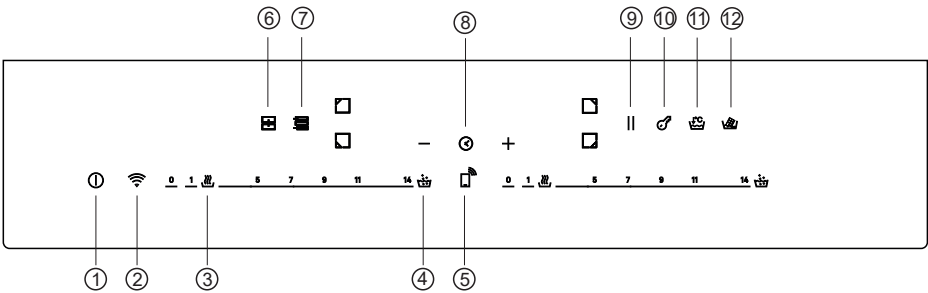
- Do not use Preci Probe in a microwave oven.
- Preci Probe can be cleaned and washed but do not immerse it long in water.
- This product is not intended for use by persons with ages 12 and under.
- The supplier will not be liable for any damage of Preci Probe due to misuse of the device.
- Clean the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

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT



2.2. CONTROL PANEL



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

* Available depending on the model

3. BEFORE STARTING

3.1 GENERAL INFORMATION

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

For this reason:

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

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

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

3.2. POWER MANAGEMENT

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

How to set the power management

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

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

To enter Power Management Function:

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

To switch to another level

- Press + or - to change the power management level.
- There are 8 power levels, from "P1" to "P8". The timer indicator will show one of them:

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

Confirmation and Exit Power Management Function

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

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

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

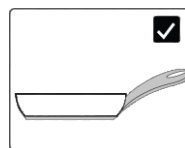
3.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

3.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

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

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



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

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

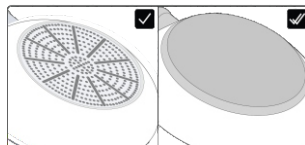
Magnet test

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

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

3.3.2 Higher quality cookwares

All cookwares with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of bottom, however, the behavior may vary. When using large cookware with a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up. Consequently, heat might not be uniformly distributed.

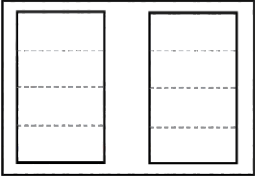
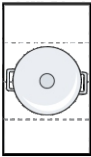
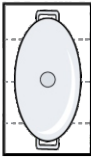


3.3.3. Dimension&placement

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

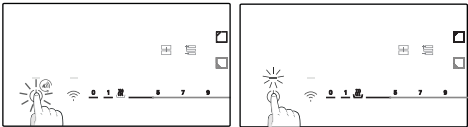
ATTENTION: do not put the pot on/near the control panel during cooking or cooling down.

4.OPERATION OF PRODUCT

4.1 HOW THE PRODUCT WORKS

① SWITCHING ON/OFF THE HOB

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



88 SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER

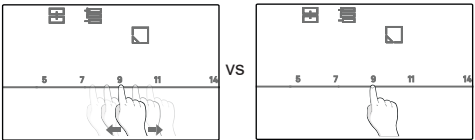
The hob can automatically detect the pot once it is placed on the cooking zone by lighting the related zone indicator. There will not be a power level activation at this stage.

Zone can be selected by pressing the zone indicator.

The power can be set:

Sliding the finger on the slider;

Pressing directly on the right level.



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

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

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

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

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

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

If the display shows , this means that:

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

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

|| PAUSE

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

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

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

⌚ TIMER

After the time elapses, the selected cooking zone will be switched off. The timer counts until 60 min.

To select a timer for one zone, select the related zone and select a power level. Adjust the desired timing by tapping on the +/- symbols. Near the flashing digit display of the selected zone, a dot appears.

A maximum of four timers can be set at the same time, one for each zone.

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

When time elapses, the cooktop beeps once.

When cooking on more than one zone with a set timer, press **⌚** to check the time left for each zone.

The related zone will be indicated by a blinking dot next to the digits. The residual time will be displayed on top of **⌚**.

🔒 KEYLOCK

Hob can be locked by pressing **🔒** to prevent unattended use and on display L appears.

When the appliance is locked, all the controls except the ON/OFF button are disabled.

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

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

Direct access:

These functions can be activated after zone selection:

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

🍫 MELTING:

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

Accessible by the slider:

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

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

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

FULL ZONE

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

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

To deactivate long press the zone selector.

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

VARYCOOK ZONE (Available depending on the model)

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

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

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

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

4.2.CONNECT TO hOnAPP

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

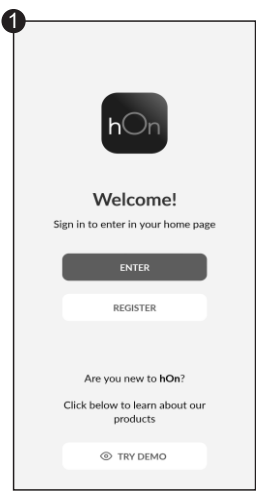
NOTE

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

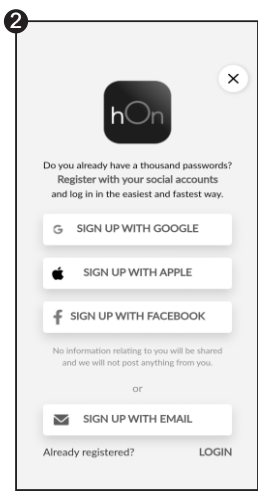
Download hOnApp on your smartphone.



New User Registration

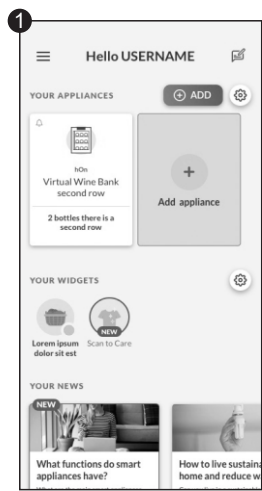


Click on "Register"

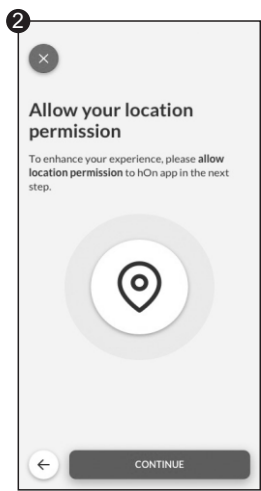


You can register through social accounts or sign up with your personal email

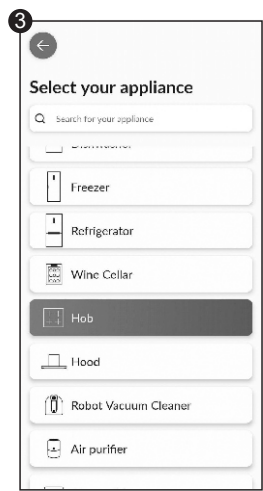
Quick Pair Enrollment



Select "Add appliance"

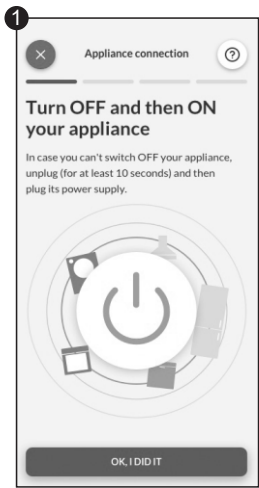


Allow your location permission

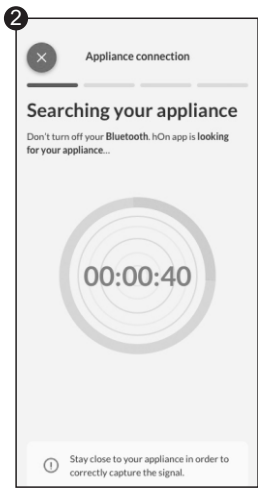


Select Hob from the appliance category

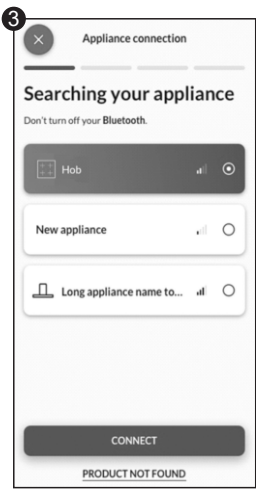
Quick Pair Enrollment



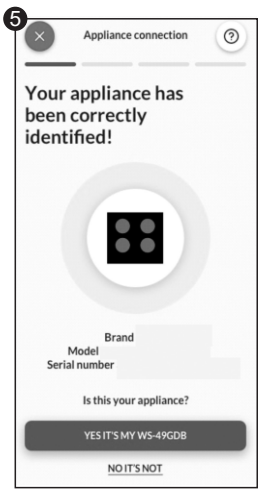
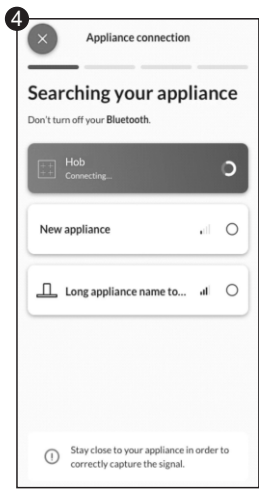
Turn on your appliance;
if it is already on,
turn it off and on again



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



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



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

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

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

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

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

*Cooking results may vary due to used cookware.

Procedure for second enrollment:

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

WIRELESS PARAMETERS

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

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

PRECİ PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

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

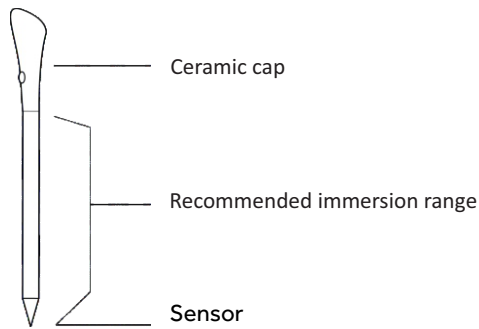
4.3 ACCESSORIES

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE-Intelligent Wireless Food Thermometer

(available depending on the model)

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

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



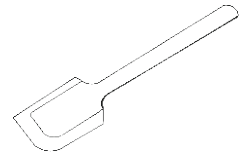
CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

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

LADLE

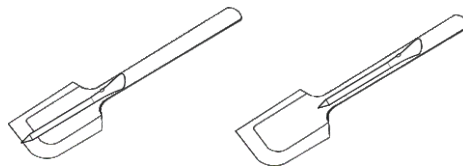
Use the ladle with the probe to stir food during your cooking.

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



Position 1

Position 2



4.4 COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer

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

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

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Simmering

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

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

Steaming

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

If necessary, contact the authorized service center.

5.COOKING GUIDELINES

5.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.Ė

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

5.2. COOKING TABLE

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

6. CARE & CLEANING

6.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance.

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

6.2. CLEANING THE HOB

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

a) FATTY SOIL

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

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

b) SUGARY SOIL

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

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

c) STARCHY SOIL

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

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

7. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

7.1 TROUBLESHOOTING

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

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

7.1.2 ERROR CODES

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

*ASA = Service Center

8.ENVIRONMENTAL PROTECTION& DISPOSAL

8.1 SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Recommendations for best results;
Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone;
Use only pots and pans with flat bottoms;
Where possible, keep the lid on pots during cooking;
Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time;
Use a pressure cooker as it further reduces the energy consumption and cooking time.
Place the pot in the center of the cooking zone outlined of the hob.

8.2 WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

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

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

Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.

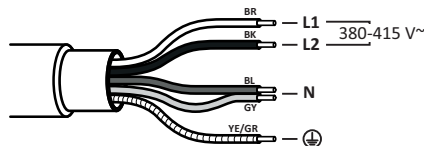
Condition	Power consumption	Period after which the equipment reaches automatically the condition
Standby mode	0,5 kW	20 min

9. INSTALLATION

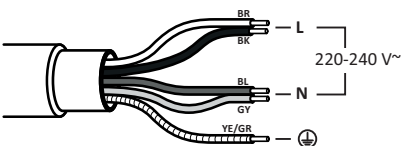
Electrical installation

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

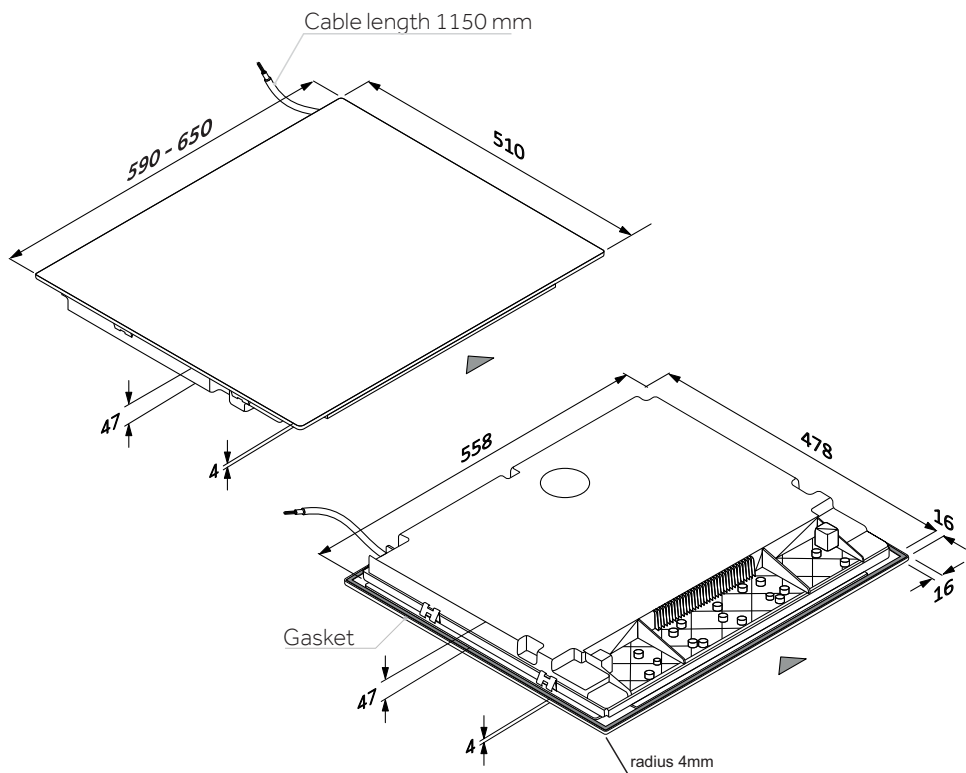
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



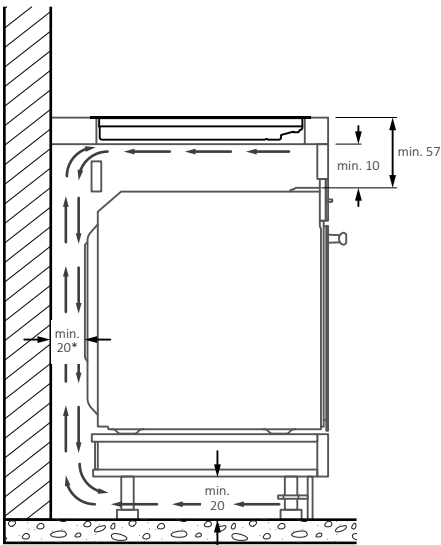
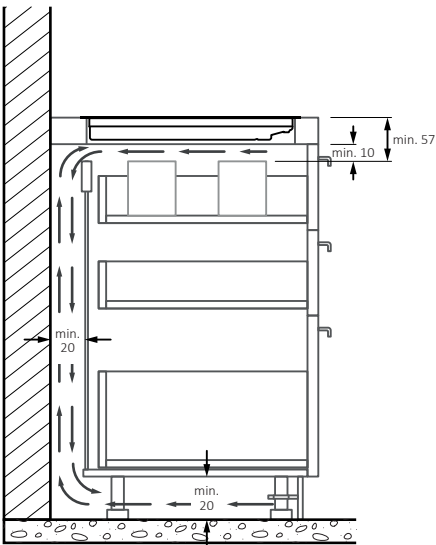
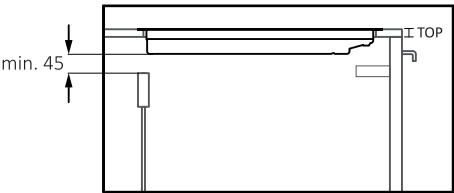
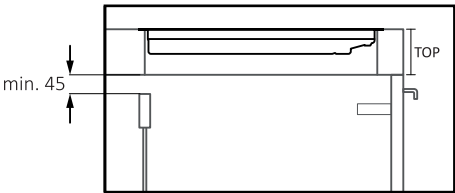
HOB 60-65 cm



Tools

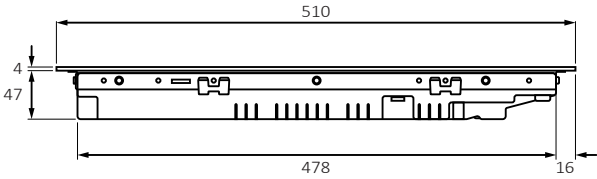


SECTIONS - WIDTH 60 and 65

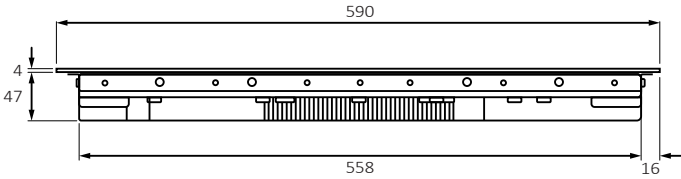


*For proper operation of the appliance, ensure proper airflow beneath the cooktop according to the intallation guidelines.

HOB 60 cm

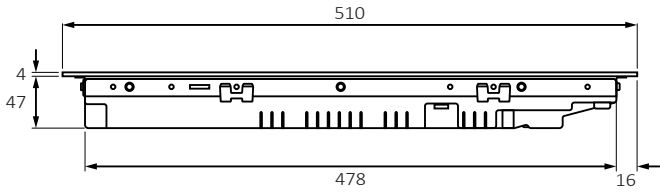


Side view

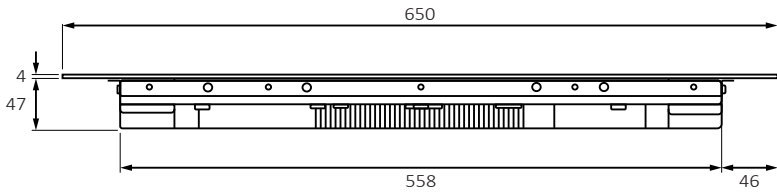


Frontal view

HOB 65 cm

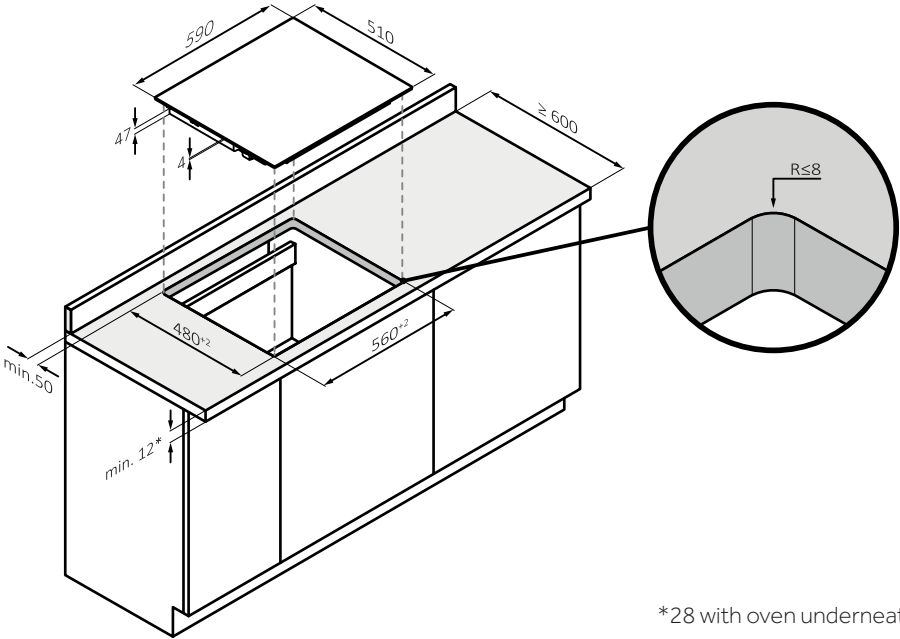


Side view

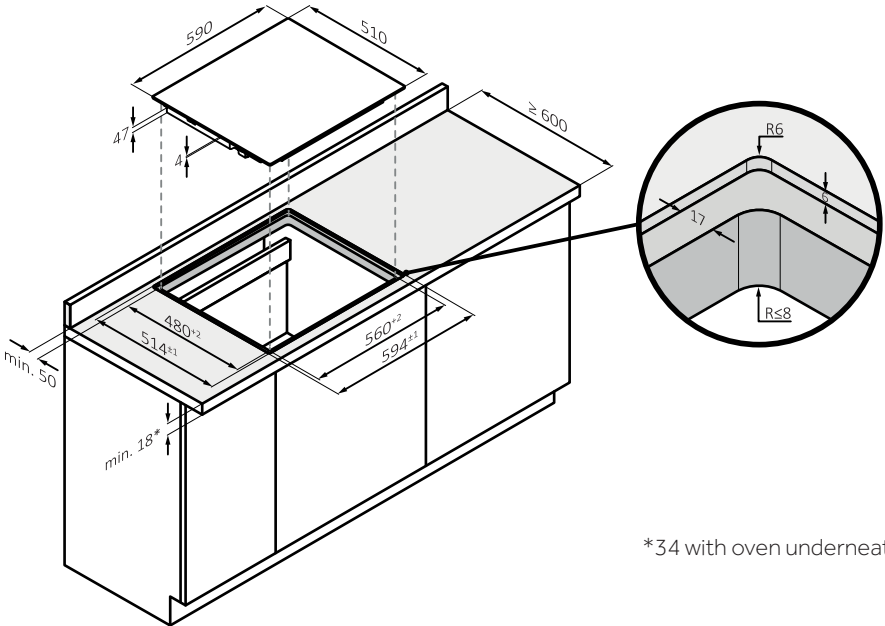


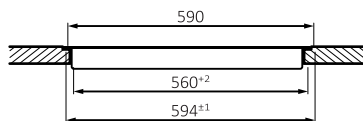
Frontal view

STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60



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



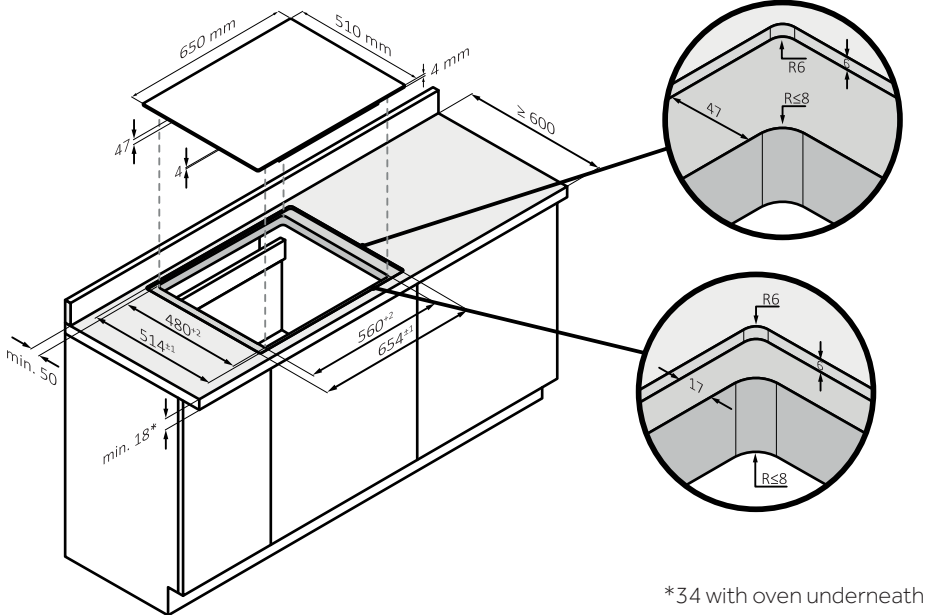


Technical drawing of a shaft-hub assembly. The shaft has a diameter of 510. The hub has an inner diameter of 480^{+2} . The total length of the assembly is $514^{\pm 1}$.

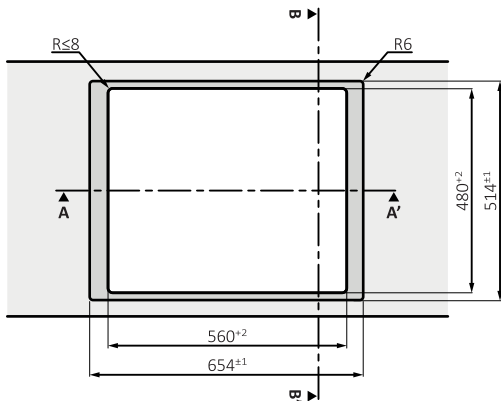
Technical drawing of a kitchen cabinet assembly. The main view shows a perspective of the cabinet with dimensions: 650 mm (top width), 510 mm (top depth), 4 mm (top thickness), 47 mm (side panel thickness), 4 mm (bottom panel thickness), ≥ 600 mm (side panel depth), 480 ± 2 mm (internal width), 560 ± 2 mm (internal depth), min. 50 mm (bottom panel thickness), and min. 12 mm (side panel thickness). A circular detail view shows a corner with a radius $R \leq 8$ mm.

30

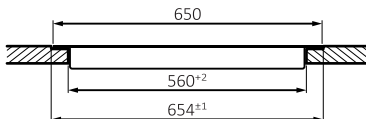
FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65 (Not applicable for models with beveled glass)



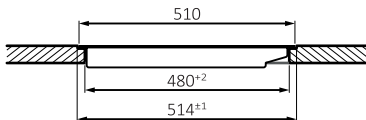
FLUSH RECESSING MEASUREMENTS OF 65 (Not applicable for models with beveled glass)



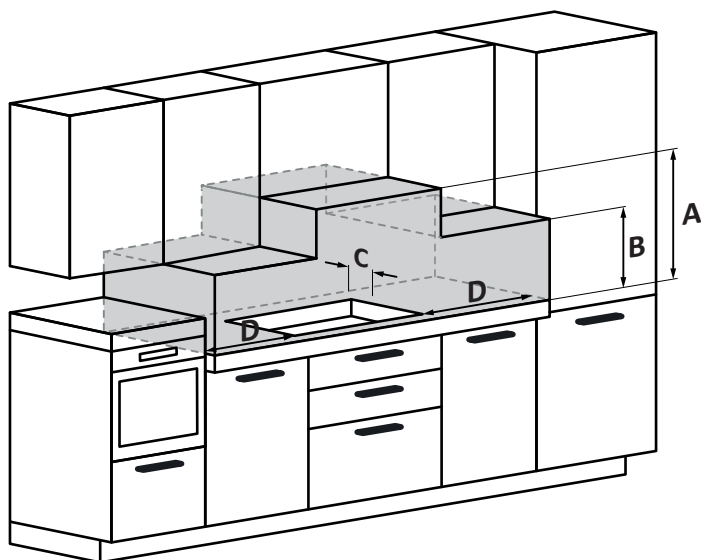
top view



Section AA'



Section BB'



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

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

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

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

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

Spis treści

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

WITAMY

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

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

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

1.1.1. Ograniczenia użytkowania

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

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

1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

1.2. INSTALACJA

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

1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

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

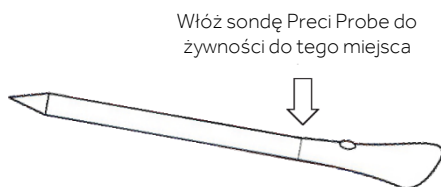
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty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

1.5. OSTRZEŻENIA Bezprzewodowy czujnik temperatury

(dostępny w zależności od modelu)

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

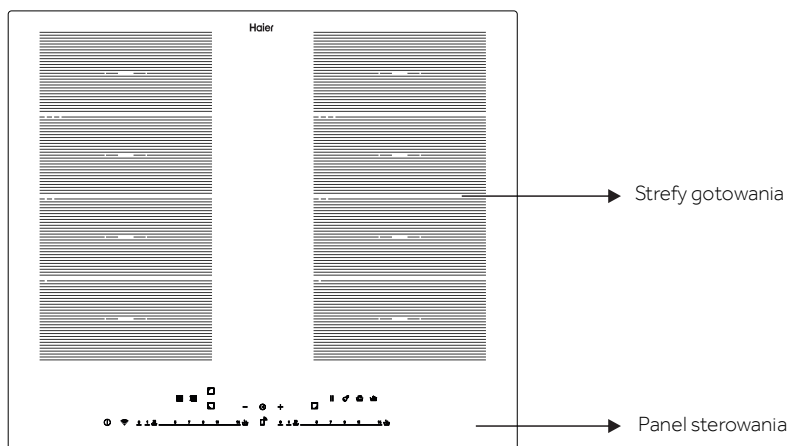
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe GOŁYMI RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Podczas gotowania należy W PEŁNI WŁOŻYĆ metalowy pręt sondy Preci Probe do potrawy, aż do jego CZARNEJ ceramicznej krawędzi.



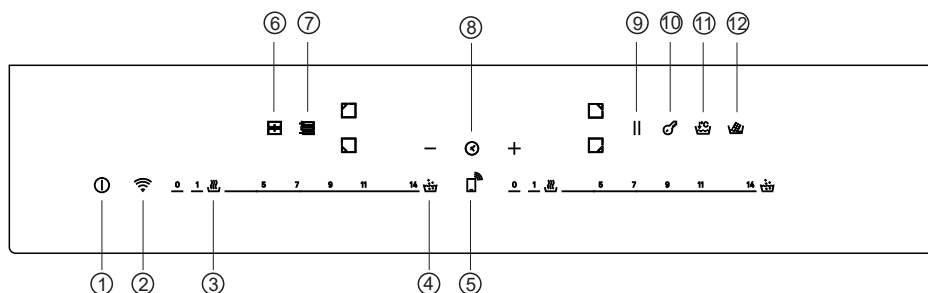
- Nie używaj czujnika Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia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

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. WIDOK PRODUKTU Z GÓRY



2.2. PANEL STEROWANIA



- | | | |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1. WŁ./WYŁ. | 5. Zdalne sterowanie | 9. Pauza |
| 2. WIFI | 6. Cała strefa | 10. Blokada rodzicielska |
| 3. Podtrzymywanie temperatury | 7. Varycook * | 11. Gotowanie na wolnym ogniu |
| 4. Gotowanie | 8. Zegar / Minutnik | 12. Roztapianie |

* Dostępny w zależności od modelu

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:

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

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

Detektor garnków: Po włączeniu płyty produkt automatycznie wykrywa garnki w strefach

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

3.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

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

Jak ustawić zarządzanie energią

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

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:

- Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie + i - na panelu sterowania.
- Wskaźnik minutnika wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom

- Naciśnij + lub -, aby zmienić poziom zarządzania energią.
- Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1” do „P8”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich:

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

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

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

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

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

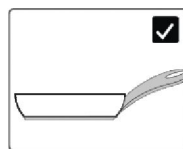
3.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

3.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

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

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



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

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

Test magnesu

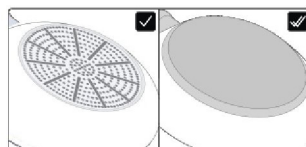
Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego garnki muszą zawierać żelazo. Jeśli masz już naczynie kuchenne, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Garnki są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.

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

3.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

Ogólnie akceptowane są wszystkie naczynia kuchenne oznaczone symbolem indukcji. Jednak w zależności od rodzaju dna zachowanie urządzenia może się różnić.

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

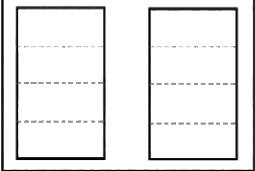
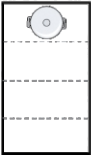
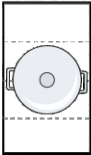
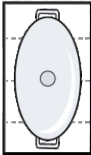


3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

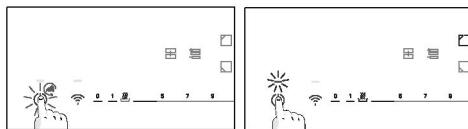
UWAGA: Nie stawiaj garnka na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub schładzania.

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

① WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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

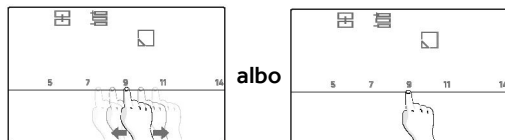


② WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC

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

Moc można ustawić poprzez:

Przesuwanie palca po suwaku;
Naciśnięcie bezpośrednio na właściwym poziomie.



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

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

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

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

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

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

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , oznacza to, że:

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

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

|| PAUZA

Zamiast wyłączenia, można wstrzymać działanie całej płyty, naciskając odpowiedni przycisk;

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

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

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

⌚ ZEGAR

Po upływie ustawionego czasu wybrana strefa gotowania zostanie wyłączona. Zegar odliczy czas do 60 minut.

Aby wybrać zegar dla jednej strefy, wybierz powiązaną strefę oraz poziom mocy. Dostosuj żądany czas, dotykając symboli +/- . W pobliżu migającego wyświetlacza cyfrowego wybranej strefy pojawi się kropka.

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

Przed edycją wartości zegara zawsze wybierz żądaną strefę gotowania.

Po upływie czasu płyta kuchenna wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Podczas gotowania na więcej niż jednej strefie z ustawionym minutnikiem naciśnij **⌚**, aby sprawdzić czas pozostały dla każdej strefy. Odpowiednia strefa będzie oznaczona migającą kropką obok cyfr. Pozostały czas będzie wyświetlany na **⌚**.

🔒 BLOKADA

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

Gdy urządzenie jest zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem dolnego przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, naciśnij i przytrzymaj przez chwilę przycisk **🔒**.

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

FUNKCJE SPECJALNE

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

Dostęp bezpośredni:

Funkcje te można włączyć po wyborze strefy:

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

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

Dostępne za pomocą suwaka:

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

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

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

CAŁA STREFA

Cała strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu, tworząc unikalną strefę pionową. Jeśli aktywna jest cała strefa, można nią sterować tylko na jednym poziomie mocy.

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

Aby dezaktywować, naciśnij i przytrzymaj przełącznik strefy.

Garnki należy umieścić w sposób pokazany w „3.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.

STREFA VARYCOOK (Dostępny w zależności od modelu)

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

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

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

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

4.2. POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ hOn

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

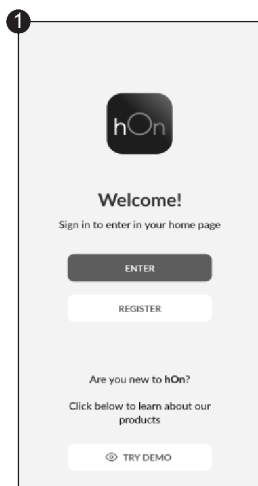
UWAGA

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

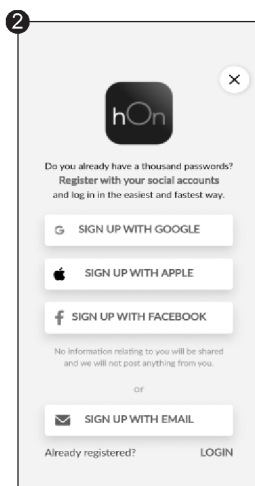
Pobierz aplikację hOn na swój smartfon.



Rejestrowanie nowego użytkownika

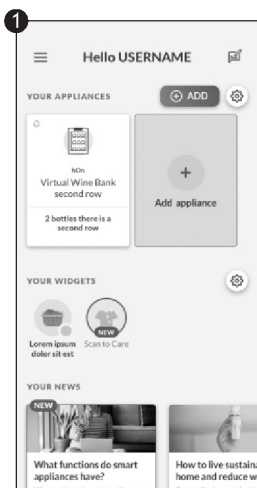


Kliknij opcję „Zarejestruj się”

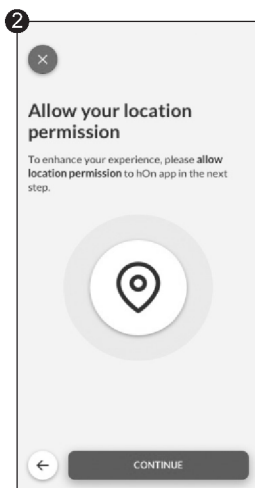


Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

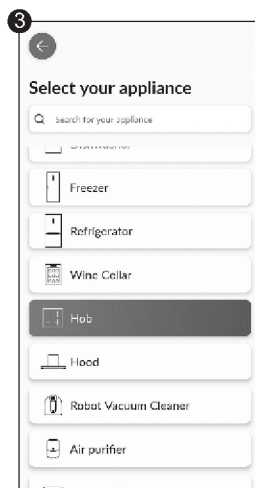
Szybka rejestracja parowania



Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”

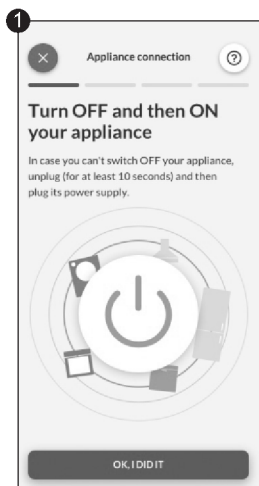


Zezwól na lokalizację

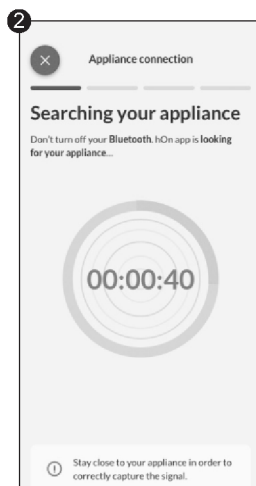


Wybierz płytę z kategorii urządzeń

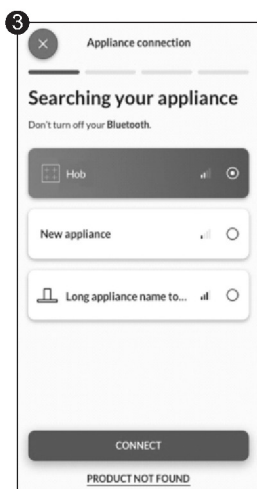
Szybka rejestracja parowania



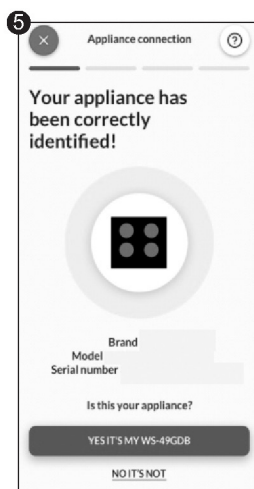
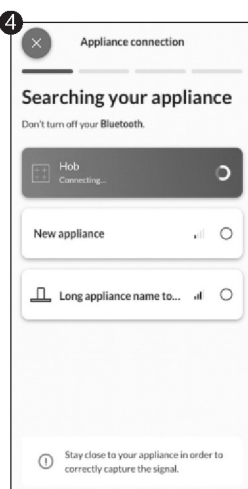
Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie



Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego



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



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

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

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

Aby rozpocząć przepis, naciśnij przycisk „My Chef”.

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

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

Procedura drugiej rejestracji:

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

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

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

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

MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 PARAMETRY BEZPRZEWODOWE:

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

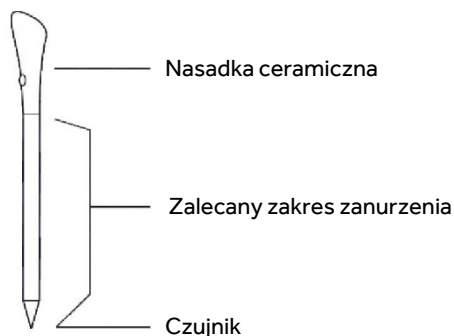
4.3. AKCESORIA

4.3.1. Inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności Preci Probe &

LADLE (dostępny w zależności od modelu)

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

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



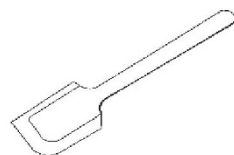
ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM:

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

CHOCHLA

Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.

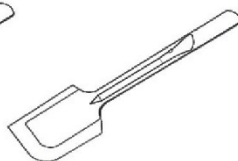
- Umyj chochlę przed pierwszym użyciem.
- Nie używaj chochli na otwartym ogniu.
- Nie przecinaj chochli.
- Nie kładź chochli w bezpośrednim kontakcie z gorącymi częściami płyty.
- Tolerowana temperatura: +220°C



Ustawienie 1



Ustawienie 2



4.4. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

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

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

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

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

Sous Vide

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

Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze

Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Grill

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

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.

Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekkiego wrzenia, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

Gotowanie na parze

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

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

5. WYTTCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. TABELA MOCY

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

* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

** Poziom 2, gdy zaczniesz się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

5.2. TABELA GOTOWANIA

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

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

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

6.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

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

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

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

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

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

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

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

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

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

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

7. WYŚWIELANIE I KONTROLA AWARII

7.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” oraz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się oznaczenie „U”.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejącego lub nie jest odpowiednio wysrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejąca niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie d0.	Jednoczesne naciśnięcie dwóch przycisków powoduje krople wody lub kurz na szkle.	Upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski w tym samym czasie i wyczyść płytę kuchenną z resztek wody i kurzu.

7.1.2. KODY USTERKI

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

*ASA = Centrum serwisowe

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

8.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

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

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

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

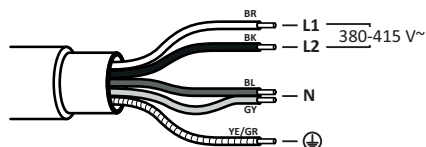
Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania	0,5 kW	20 min

9. INSTALACJA

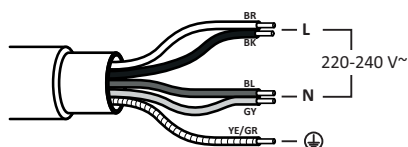
Instalacja elektryczna

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

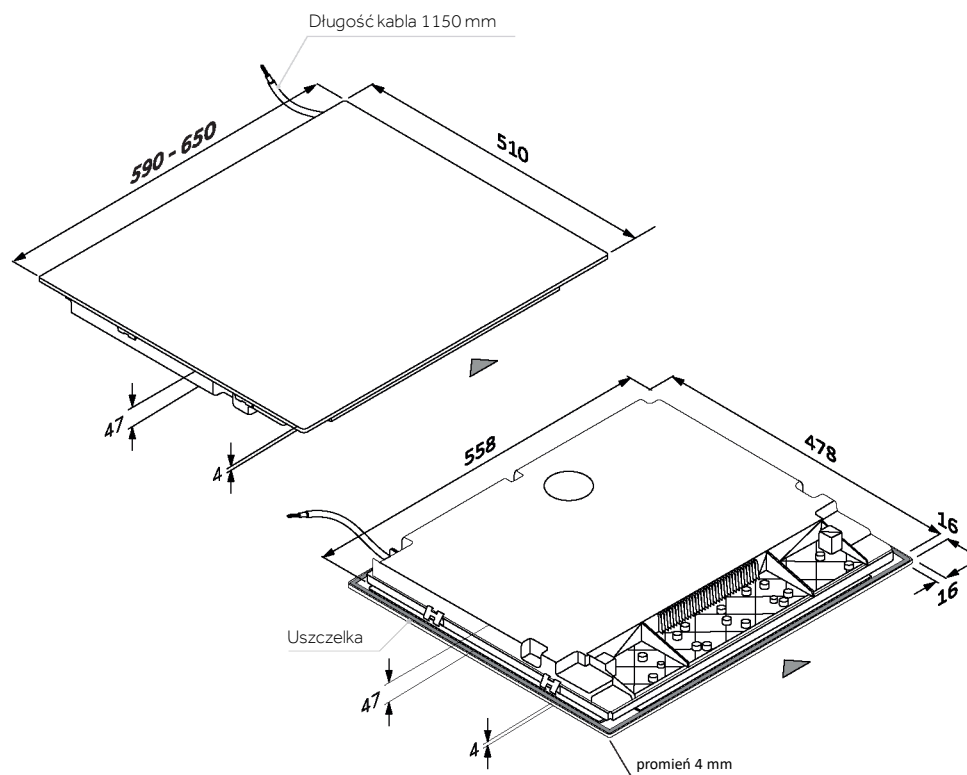
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



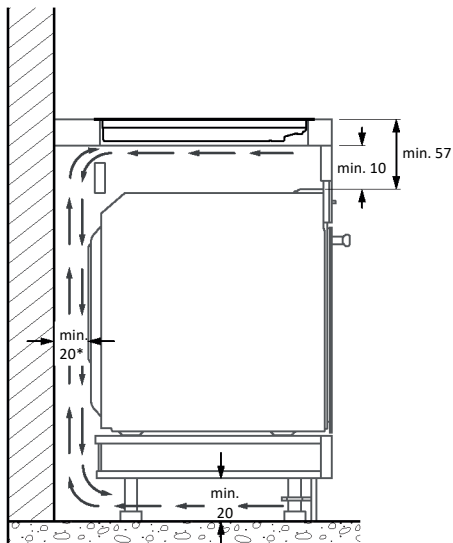
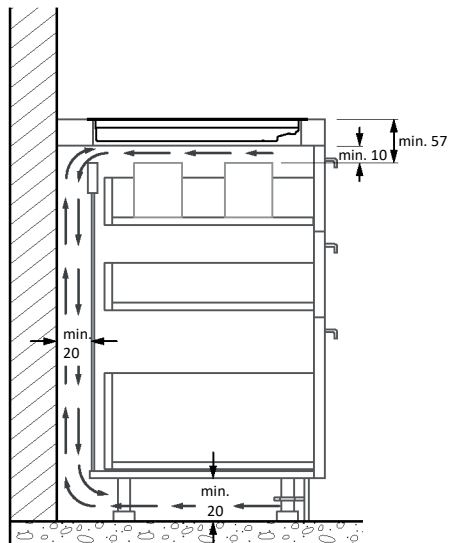
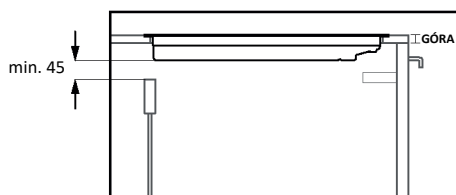
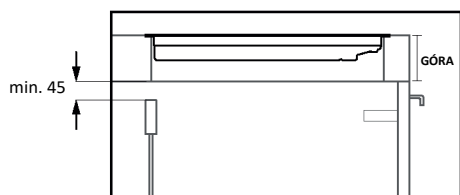
PŁYTA 60-65 cm



Narzędzia

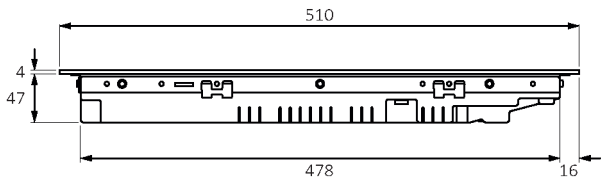


SEKCJE - SZEROKOŚĆ 60 i 65

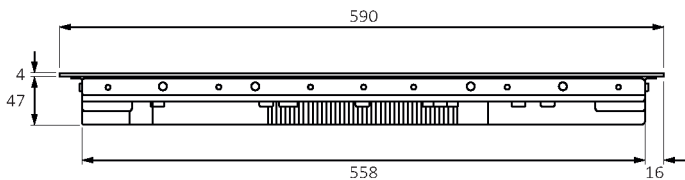


*W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza pod płytą kuchenną, zgodnie z wytycznymi instalacyjnymi.

PŁYTA 60 cm

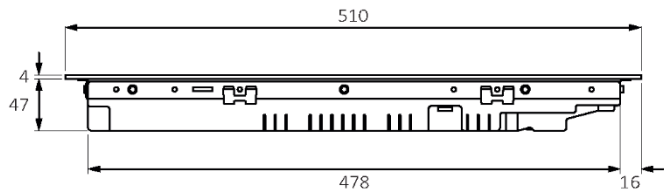


Widok z boku

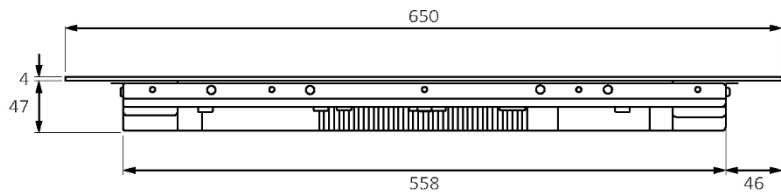


Widok z przodu

PŁYTA 65 cm

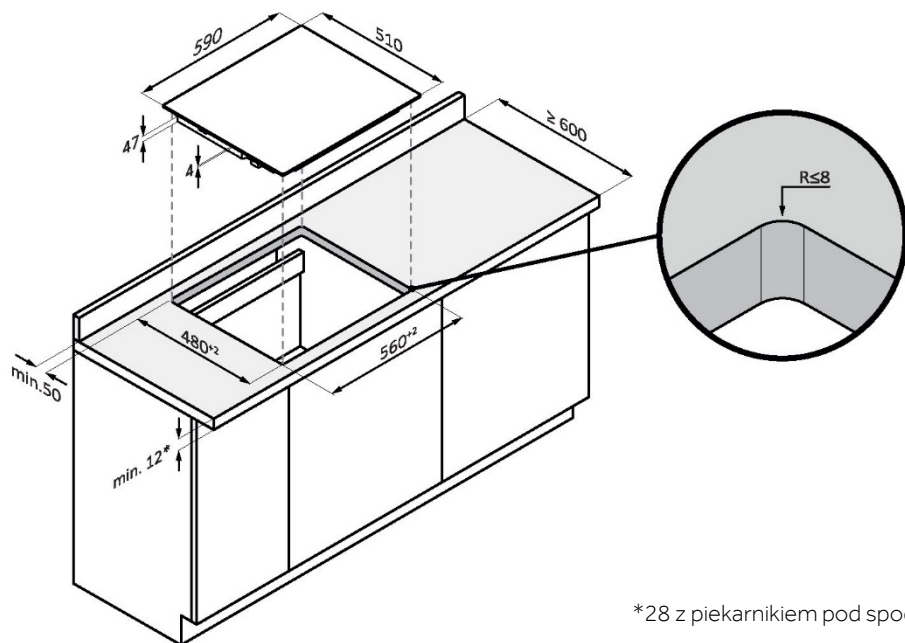


Widok z boku



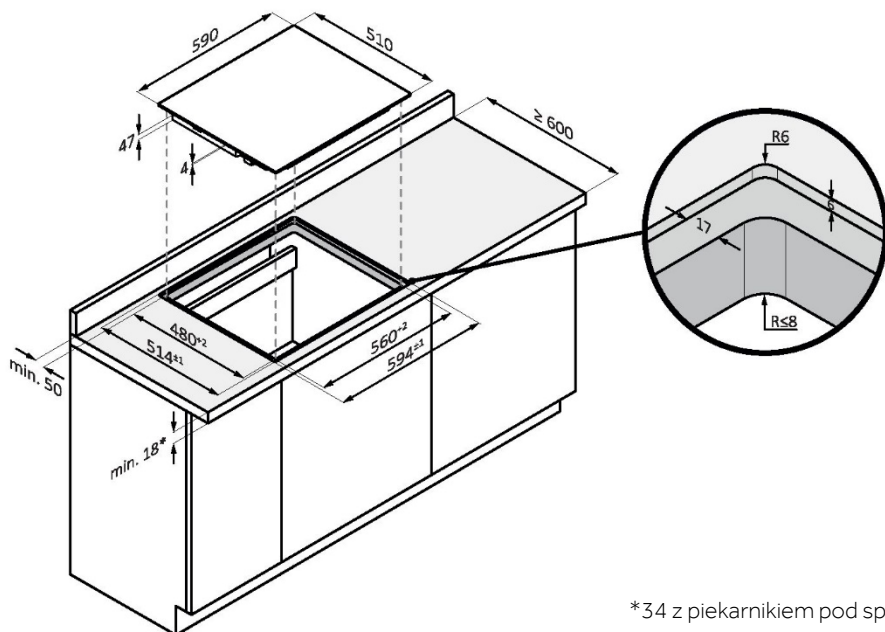
Widok z przodu

STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 60



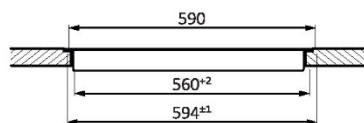
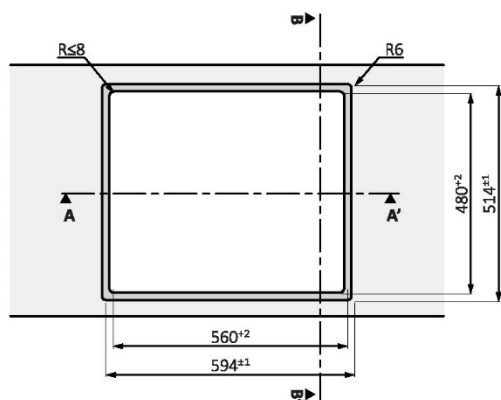
*28 z piekarnikiem pod spodem

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

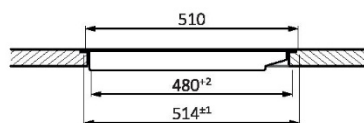


*34 z piekarnikiem pod spodem

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

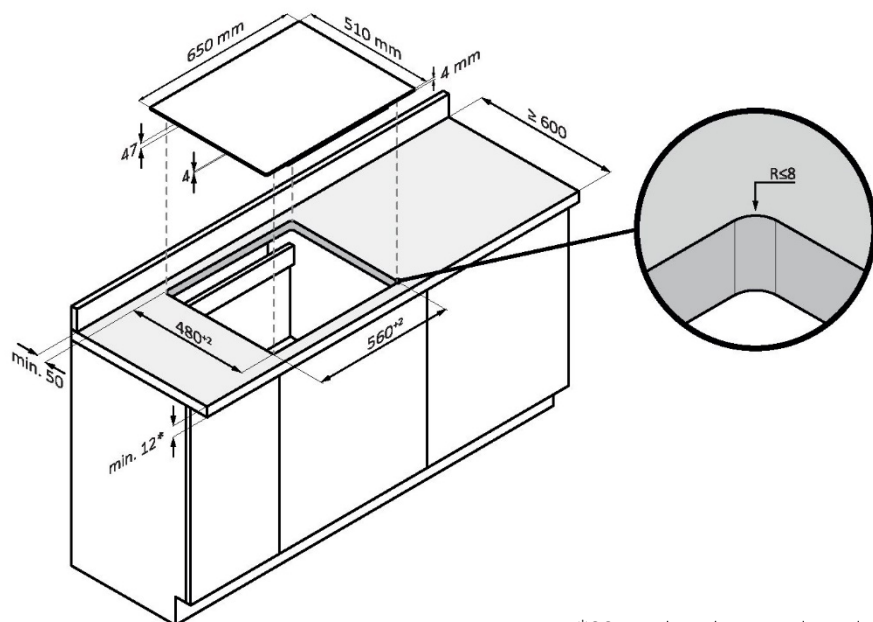


Sekcja AA'



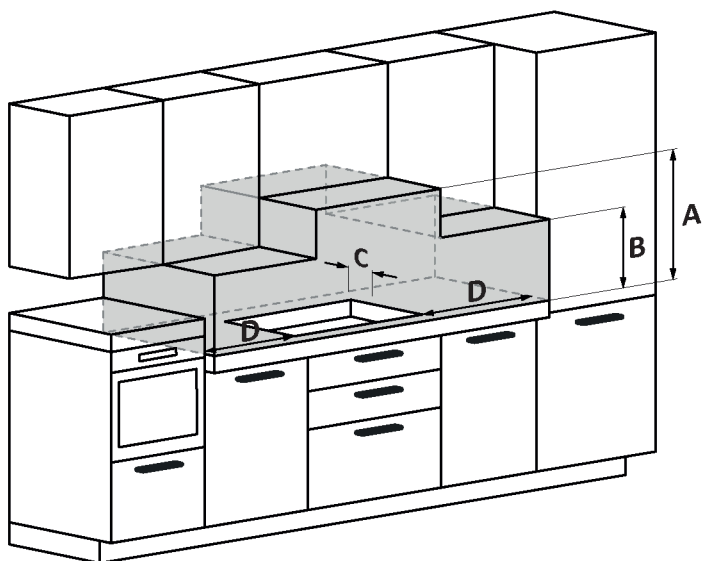
Sekcja BB'

WYMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 65 GÓRA



*28 z piekarnikiem pod spodem





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

Shrnutí

64	Bezpečnostní informace
69	Představení výrobku
70	Než začnete
73	Ovládání spotřebiče
81	Pokyny pro pečení
82	Čištění a údržba
83	Zobrazování závad a kontrola
85	Ochrana životního prostředí a likvidace
86	Instalace

VÍTEJTE

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

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

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

1.1 VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

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

1.1.1 Omezení použití

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

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

1.1.2 Použití v souladu s určením

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných oblastech, například:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - na chalupách;
 - v hotelech, motelech a dalších obytných objektech, v nichž je používán zákazníci;
 - v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.

1.2 INSTALACE

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

1.3 VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od všech pólů napájení v podmínkách přepětí III. kategorie. Odpojovací prostředky musí být v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač, ani být připojen k okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4 POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.

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

1.5 VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

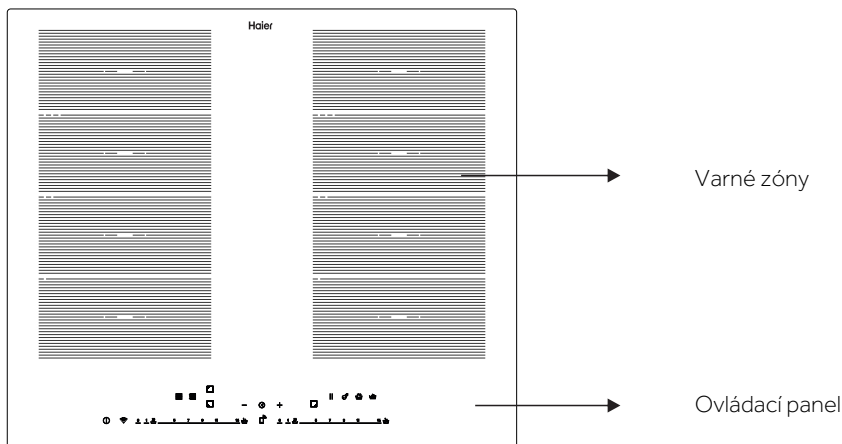
- **IHNED PO VAŘENÍ SE NEDOTÝKEJTE SONDY** Preci Probe **HOLÝMA RUKAMA**. K vyjímání sondy Preci Probe z pokrmu po uvaření vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Během pečení je nutné **ZASUNOUT CELOU** kovovou část sondy Preci Probe do pokrmu až po **ČERNÝ** keramický **OKRAJ**.



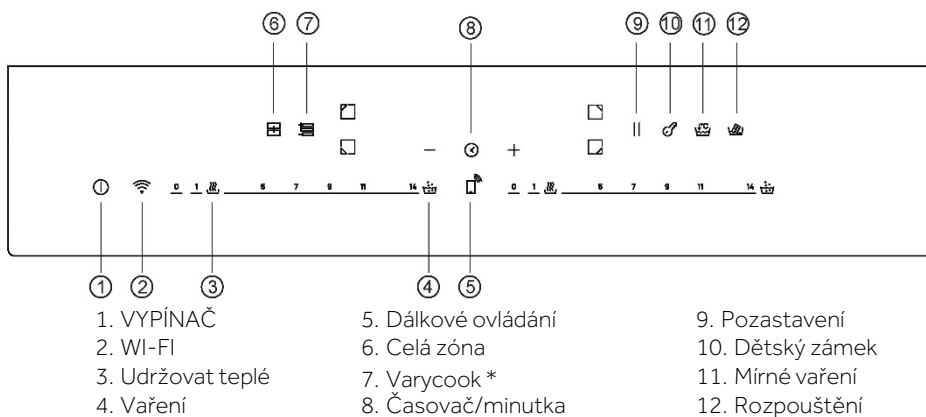
- Nepoužívejte sondu Preci Probe v mikrovlnné troubě.
- Sondu Preci Probe lze čistit a mýt, ale neponořujte ji na delší dobu do vody.
- Tento výrobek není určen k používání osobami ve věku do 12 let.
- Dodavatel neponese odpovědnost za žádné poškození sondy Preci Probe v důsledku nesprávného použití.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

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1 POHLED NA VÝROBEK SHORA



2.2 OVLÁDACÍ PANEL



* K dispozici v závislosti na modelu

3. NEŽ ZAČNETE

3.1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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

3.2 ŘÍZENÍ VÝKONU

Při prvním použití spotřebiče je varná deska nastavena na maximální dosažitelný výkon.

Pomocí funkce řízení výkonu lze nastavit různé limity výkonu podle rozvodné sítě v domácnosti.

Jak nastavit řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.

Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu:

- Zapněte varnou desku, potom současně stiskněte tlačítka + a – na ovládacím panelu.
- Ukazatel časovače bude zobrazovat „P8“, což znamená stupeň výkonu 8. Výchozí režim je nastaven na 7,4 kW.

Přepnutí na jiný stupeň

- Stisknutím tlačítka + nebo – změníte stupeň řízení výkonu.
- Existuje 8 stupňů výkonu od „P1“ do „P8“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich:

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

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

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

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

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

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

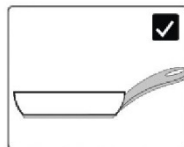
3.3 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

3.3.1 Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



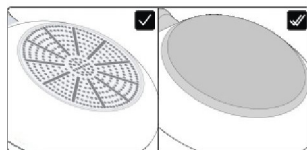
• Pouze hrnce s hladkým dnem, aby se nepoškrábal povrch varné desky.

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

Zkouška s magnetem

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

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



3.3.2 Kvalitnější nádobí

Všeobecně je přijatelné všechno nádobí se symbolem indukce.

Jeho chování se však může lišit v závislosti na typu dna.

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

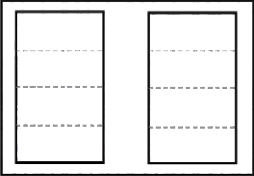
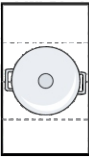
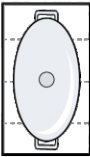
3.3.3 Rozměry a umístění

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

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

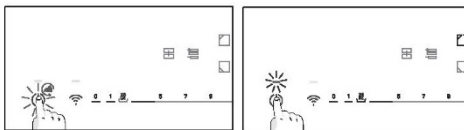
POZOR: Během vaření nebo chladnutí nepokládejte hrnec na ovládací panel nebo do jeho blízkosti.

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1 JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

① ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY

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

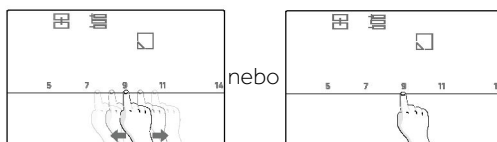


88 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ VÝKONU

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

Výkon lze nastavit:

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



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

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

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

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

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

Na displeji se zobrazuje , což znamená, že:

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

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

|| POZASTAVIT

Místo vypnutí lze celou varnou desku pozastavit stisknutím příslušného tlačítka.

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

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

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

⌘ ČASOVAČ

Po uplynutí času se vypne vybraná varná zóna. Časovač počítá až do 60 min.

Chcete-li vybrat časovač pro jednu zónu, vyberte příslušnou zónu a potom stupeň výkonu.

Klepáním na symboly +/- nastavte požadovaný čas. Vedle číselného displeje vybrané zóny se zobrazí tečka.

Současně lze nastavit maximálně čtyři časovače, jeden pro každou zónu.

Před úpravou hodnoty časovače vždy vyberte požadovanou varnou zónu.

Po uplynutí času varná deska jednou pípne.

Při vaření ve více než jedné zóně s nastaveným časovačem můžete stisknutím **⌘** zkontrolovat zbývajíc čas pro každou zónu. Příslušná zóna bude označena blikající tečkou vedle číslic. Zbývajíc čas se bude zobrazovat nad **⌘**.

🔒 ZÁMEK TLAČÍTEK

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

Na displeji se zobrazí písmeno L.

Po zamknutí spotřebiče jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

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

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

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

Přímý přístup:

Po výběru zóny lze aktivovat tyto funkce:

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

🍫 ROZPOUŠTĚNÍ:

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

Přístupné pomocí posuvného ovládacího prvku:

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

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

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

CELÁ ZÓNA

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

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

Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny.

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

ZÓNA VARYCOOK (K dispozici v závislosti na modelu)

Tato funkce slouží k přednastavení pevných stupňů výkonu ve třech různých částech podle

umístění hrnce: horní (l.14), prostřední (l.10) a dolní (l.1).

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

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte tlačítko . Údaje se budou zobrazovat pouze na horním číselném displeji. Dolní číslice jsou vypnuté. Deaktivace se provádí dlouhým stisknutím voliče zóny.

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

„3.3.3. Rozměry a umístění“.

4.2 PŘIPOJENÍ K APLIKACI hOn

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

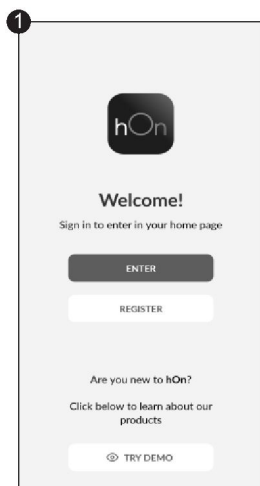
POZNÁMKA

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

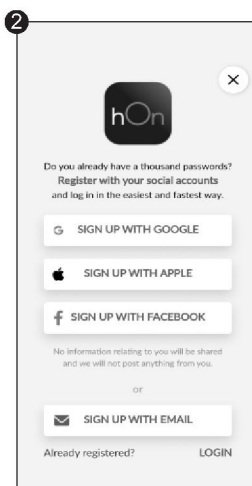
Stáhněte si aplikaci hOn na chytrém telefonu.



Registrace nového uživatele

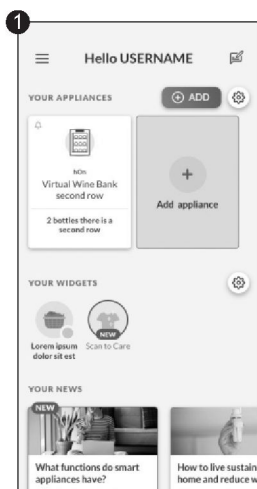


Klikněte na „Registrovat“

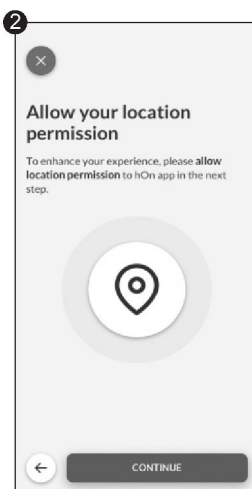


Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu

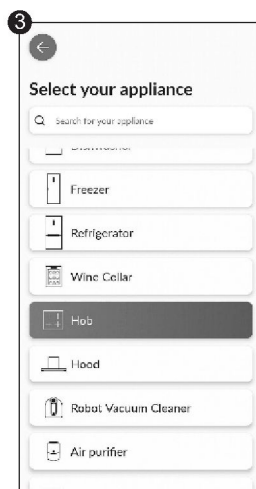
Rychlé párování s registrací



Vyberte „Přidat spotřebič“



Udělte oprávnění ke zjišťování polohy

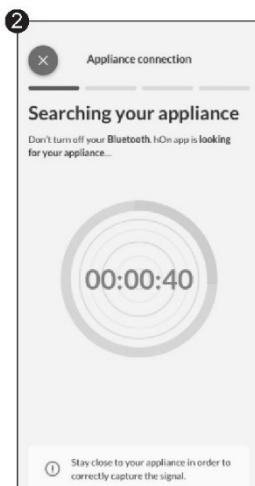


V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku

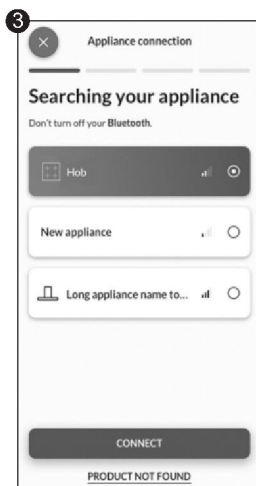
Rychlé párování s registrací



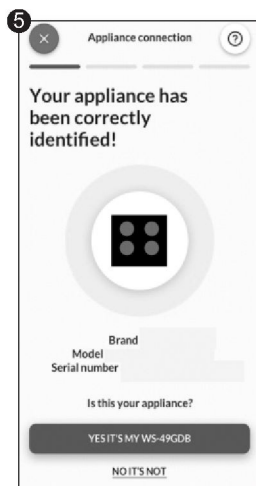
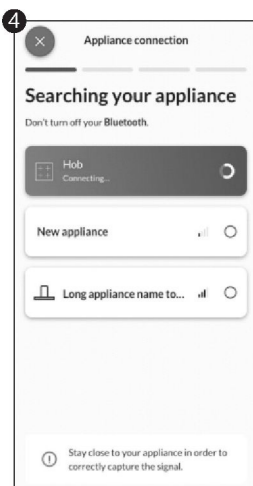
Zapněte spotřebič;
pokud je již zapnutý, vypněte
ho a znovu ho zapněte



Po zapnutí začne aplikace hOn
vyhledávat vaše domácí spotřebiče



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



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

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

Pro spuštění receptu stiskněte tlačítko „My Chef“.

Chcete-li opustit funkci „My Chef“, stiskněte tlačítko na 3 s.

* Výsledky vaření se mohou lišit podle použitého nádobí.

Postup druhé registrace:

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

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU

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

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

PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180:

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

4.3 PŘÍSLUŠENSTVÍ

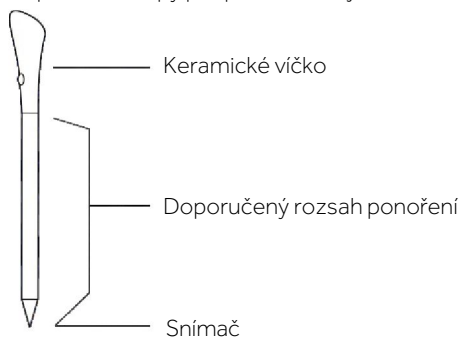
4.3.1 Inteligentní bezdrátový teploměr pro pokrmy: SONDA PRECI PROBE

a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu)

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

Úvod: Sonda Preci Probe je bezdrátový teploměr pro pokrmy, který poskytuje domácím kuchařům informace o stavu uvnitř pokrmů v reálném čase, aby nebyl pokrm nedovařený nebo převařený

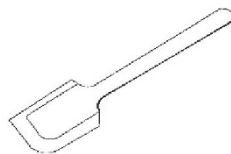
a vždy se dosáhlo dokonalého výsledku. Připojuje se přímo ke spotřebiči. Podrobné informace a stav pokrmu lze v reálném čase sledovat přímo na telefonu, takže máte dokonalý výsledek vždy na dosah. Další informace o párování a tipy pro používání najdete v níže uvedených pokynech.



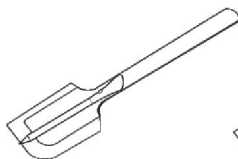
LOPATKA

K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.

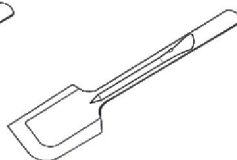
- Před prvním použitím lopatku vyčistěte.
- Nepoužívejte lopatku nad otevřeným plamenem.
- Neřezejte lopatku.
- Zabraňte přímému styku lopatky s horkými přístupnými částmi varné desky.
- Tolerovaná teplota +220 °C



Poloha 1



Poloha 2



4.4 PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

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

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

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

Gril

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

Mírné vaření

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

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

Vaření v páře

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

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1 TABULKA VÝKONŮ

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

*Nepřetržitě smažení livanců na stupeň 5–6.

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

5.2 TABULKA VAŘENÍ

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

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1 VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

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

6.2 ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

7. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

7.1 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

7.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

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

* ASA = servisní středisko

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1 ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Doporučení pro nejlepší výsledky:

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovnajícím se průměru příslušné varné zóny. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Pokud je to možné, mějte nádoby během vaření uzavřené pokličkou.

Zeleninu, brambory atd. vařte v minimálním množství vody. Tím zkrátíte dobu vaření.

Používejte tlakový hrnec, protože tím dále snížíte spotřebu energie a zkrátíte vaření.

Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

8.2 NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.
- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

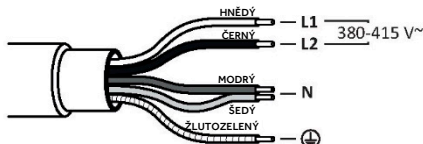
Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Pohotovostní režim	0,5 kW	20 min

9. INSTALACE

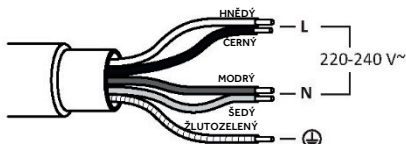
Elektrická instalace

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

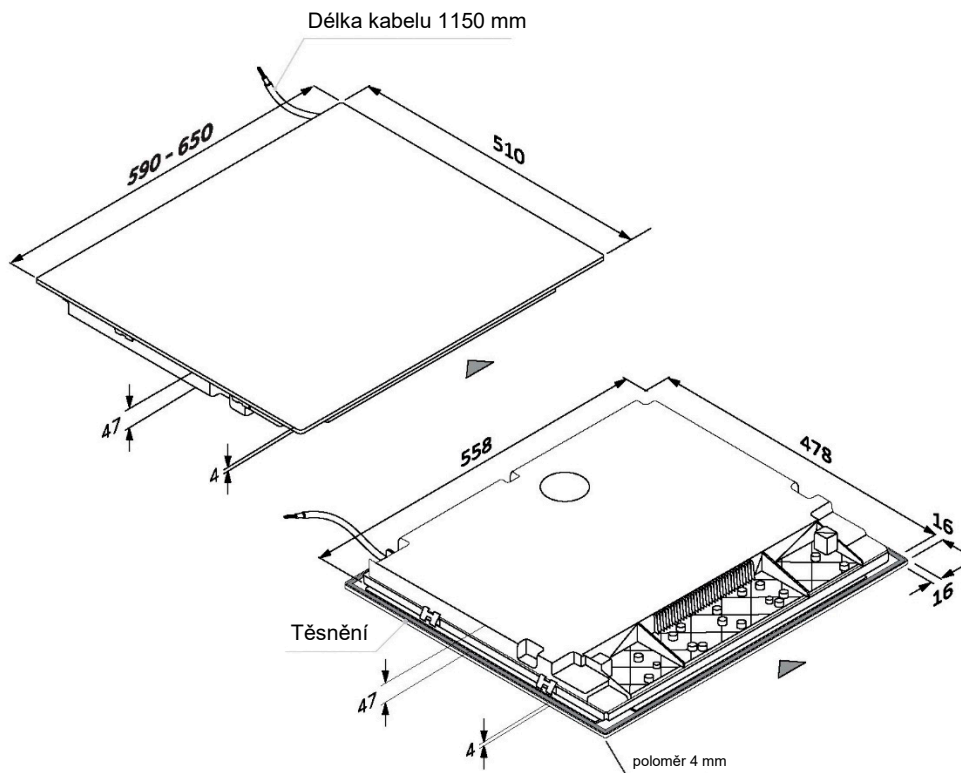
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



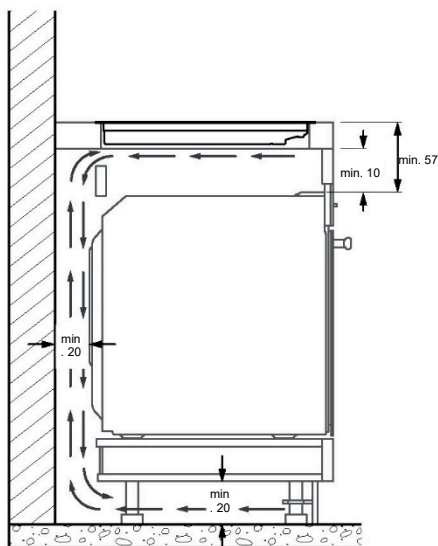
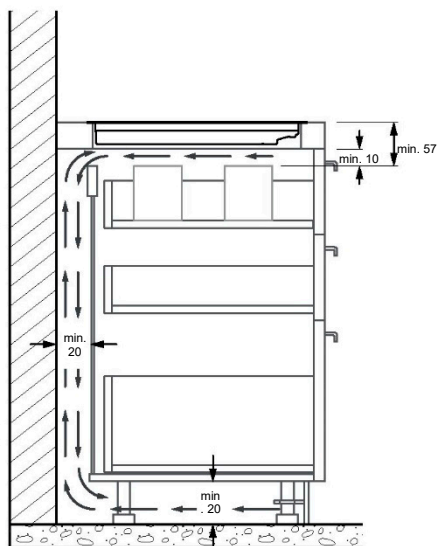
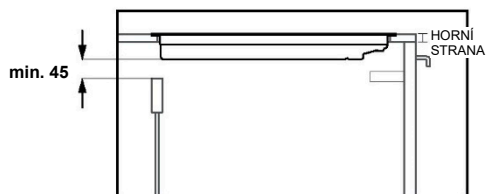
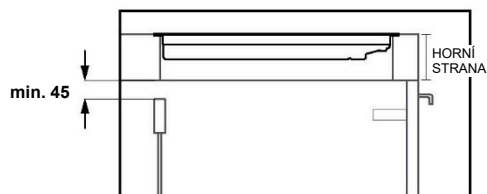
VARNÁ DESKA 60–65 cm



Nástroje

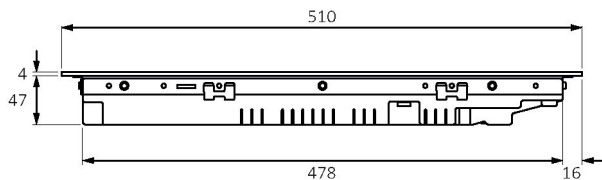


ŘEZY – ŠÍŘKA 60 a 65

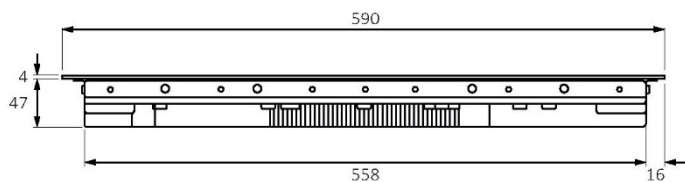


* Podle pokynů k instalaci zajistěte náležitý průtok vzduchu pod vlnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.

VARNÁ DESKA 60 cm

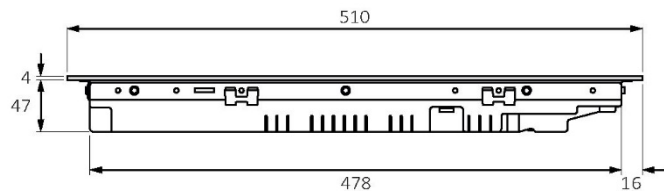


Pohled ze strany

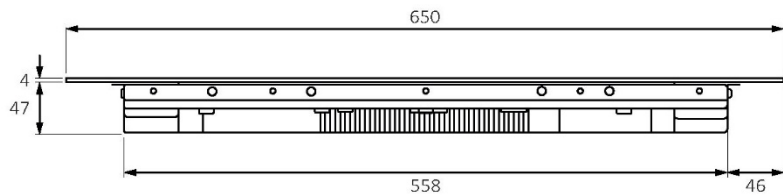


Pohled zepředu

VARNÁ DESKA 65 cm

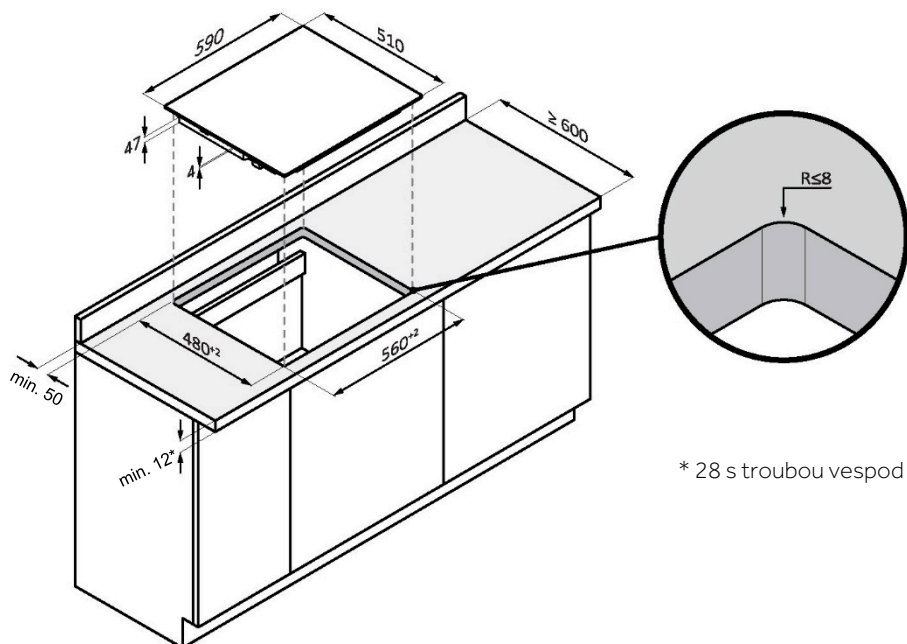


Pohled ze strany

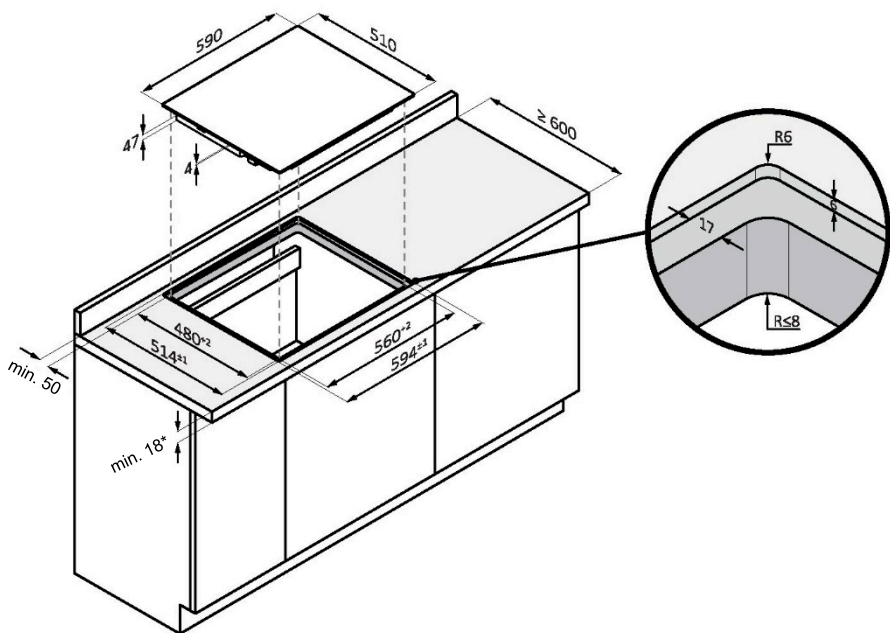


Pohled zepředu

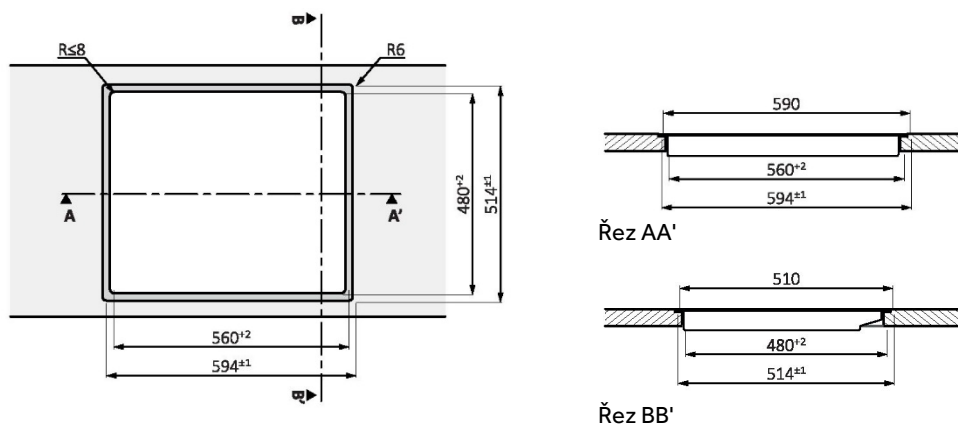
ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 60 cm



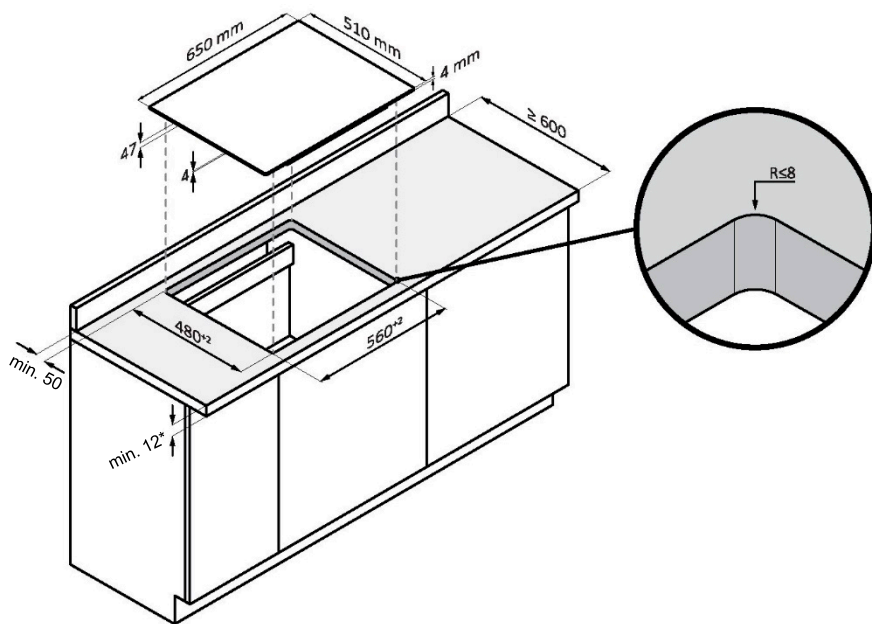
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)



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

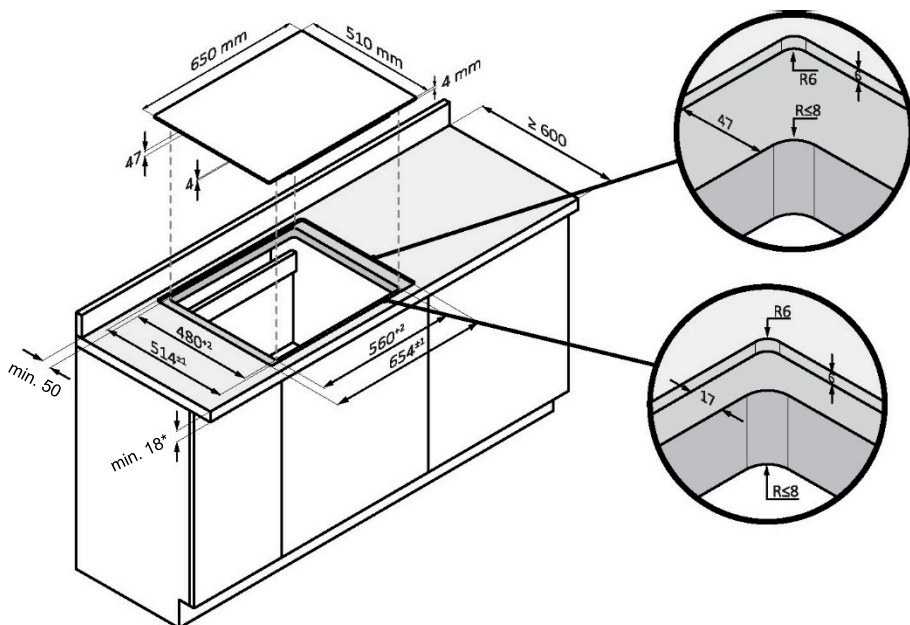


ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 65 cm VRCHNÍ



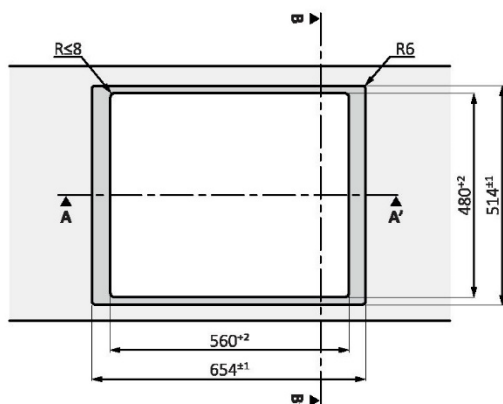
* 28 s troubou vespod

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

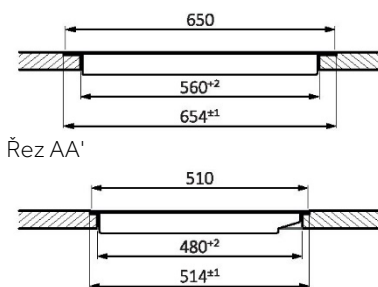


* 34 s troubou vespod

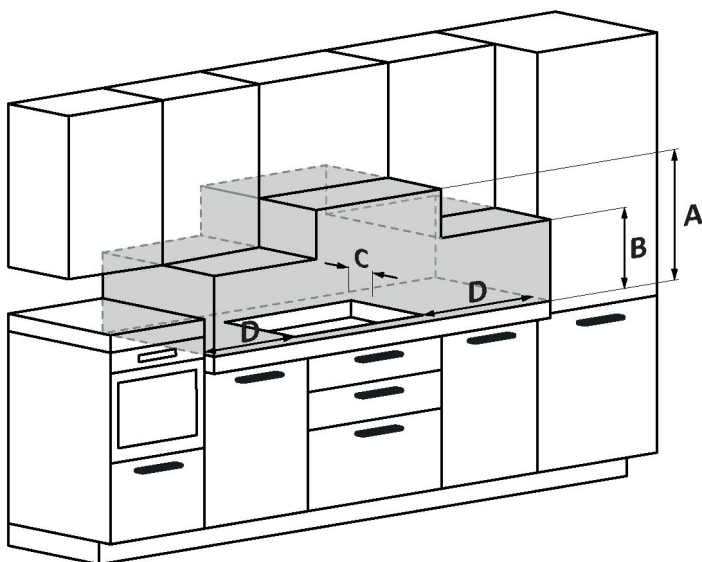
ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ, 65 cm (nevztahuje se na modely se zkoseným sklem)



Pohled shora



Řez BB'



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

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

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

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

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

Obsah

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

VITAJTE

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

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

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

1.1 VŠEOBECNÉ VAROVANIA

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

1.1.1 Obmedzenia používania

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

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

1.1.2 Použitie v súlade s určeným použitím

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

1.2 INŠTALÁCIA

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

1.3 VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

1.4 POUŽITIE A ÚDRŽBA

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

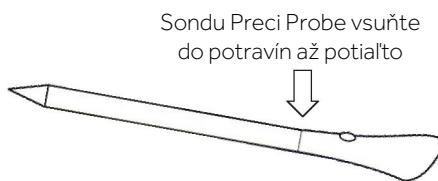
- Neskladujte predmety na varných plochách.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. Všetky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

1.5 VAROVANIA Bezdrôtová teplotná sonda

(dostupná v závislosti od modelu)

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

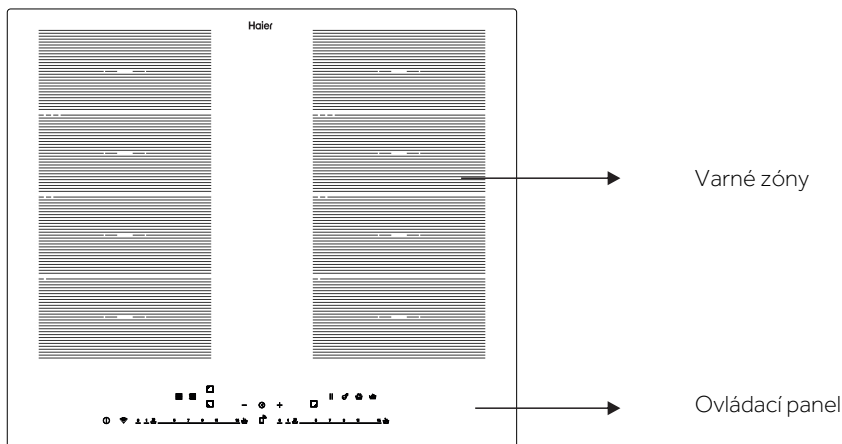
- Sondy Preci Probe SA TESNE PO VARENÍ NEDOTÝKAJTE HOLÝMI RUKAMI. Pri vyberaní sondy Preci Probe z jedla po uvarení vždy noste ochranné rukavice.
- Kovový tyč sondy Preci Probe treba VSUNÚŤ ÚPLNE do potravín tak, aby ostala vnútri potravín počas celej prípravy jedla až po jej ČIERNY keramický OKRAJ.



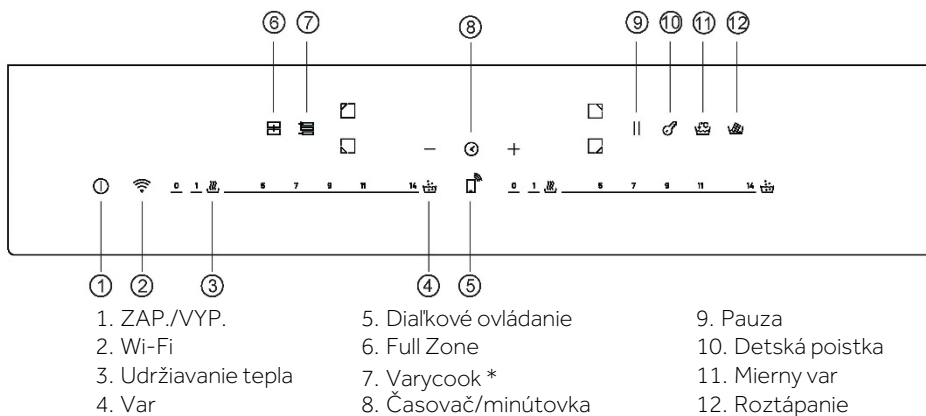
- Sondu Preci Probe nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Sonda Preci Probe sa môže čistiť a umývať, ale nesmie ostať dlhšie ponorená vo vode.
- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby do 12 rokov.
- Dodávateľ nezodpovedá za žiadne poškodenie sondy Preci Probe v dôsledku jej nesprávneho používania.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

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1 POHĽAD NA VÝROBOK ZHORA



2.2 OVLÁDACÍ PANEL



* Dostupná v závislosti od modelu

3. PRED ZAČATÍM

3.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:

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

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

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

3.2 SPRÁVA VÝKONU

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

Ako nastaviť správu napájania

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

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

Spustenie funkcie správy výkonu:

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

Prepnutie na inú úroveň

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

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

Potvrdenie a ukončenie správy výkonu

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

Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, zopakujte operácie opísané vyššie.

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

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

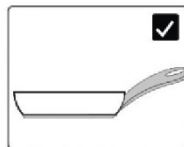
3.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

3.3.1 Vlastnosti riadu

Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.

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

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



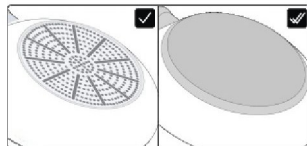
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

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

Test magnetom

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

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



3.3.2 Kvalitnejšie nádoby na varenie

Všetok riad so symbolom indukcie je všeobecne akceptovaný.

V závislosti od typu dna sa však správanie môže líšiť.

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

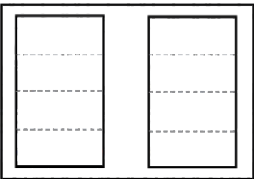
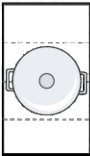
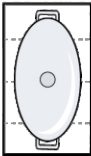
3.3.3 Rozmery a umiestnenie

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

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

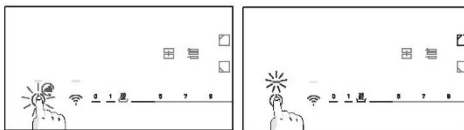
POZOR: Počas varenia či chladenia nestavajte hrniec na ovládací panel ani do jeho blízkosti.

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1 FUNGOVANIE SPOTREBIČA

① ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

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



88 VYBRATIE ZÓNY VARENIA A NASTAVENIE VÝKONU

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

Výkon je možné nastaviť:

posunutím prstom po posúvači;
zatlačením priamo na správnu úroveň.



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

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

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

FUNKCIA BOOST: je možné zvoliť rýchly ohrev stlačením posúvača na

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

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

Ak sa na displeji zobrazí , znamená to, že:

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

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

||PAUZA

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

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

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

⌚ ČASOVAČ

Po uplynutí času sa zvolená varná zóna vypne. Časovač počíta do 60 min.

Ak chcete vybrať časovač pre jednu zónu, vyberte príslušnú zónu a vyberte úroveň výkonu. Upravte požadované načasovanie dotykcom symbolov +/- . Vedľa blikajúceho číselného displeja zvolenej zóny sa zobrazí bodka.

Súčasne je možné nastaviť až štyri časovače, jeden pre každú zónu.

Pred úpravou hodnoty časovača vždy vyberte požadovanú varnú zónu.

Po uplynutí času varná doska raz pípne.

Pri varení na viac ako jednej zóne s nastaveným časovačom stlačte ⌚ , aby ste skontrolovali zostávajúci čas pre každú zónu. Príslušná zóna bude označená blikajúcou bodkou vedľa číslíc.

Zvyšný čas sa zobrazí nad ⌚ .

🔒 ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL

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

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

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

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

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

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

Priamy prístup:

Tieto funkcie je možné aktivovať po výbere zóny:

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

🔥 ROZTÁPANIE:

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

Pristupné pomocou posúvača:

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

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

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

FULL ZONE

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

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

Na deaktiváciu dlho stlačte tlačidlo na výber zóny.

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



ZÓNA VARYCOOK (Dostupná v závislosti od modelu)

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

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

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

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

4.2 PRIPOJENIE K APLIKÁCII hOn

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

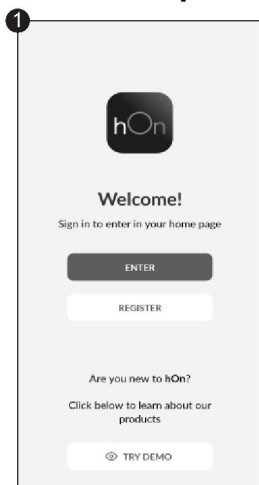
POZNÁMKA

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

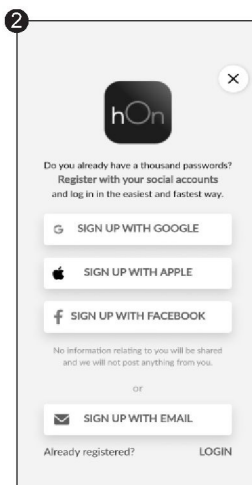
Stiahnite si aplikáciu hOn do smartfónu.



Registrácia nového používateľa

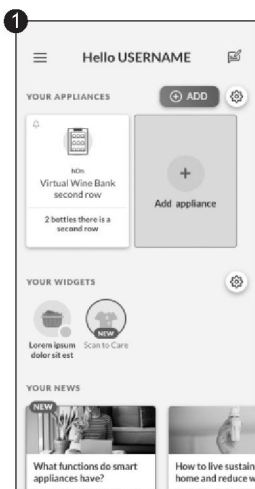


Kliknite na
„Zaregistrovať sa“.

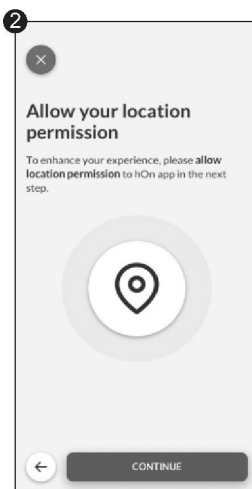


Môžete sa zaregistrovať
prostredníctvom sociálnych
účtov alebo svojho
osobného e-mailu.

Rýchle párovanie



Vyberte možnosť
„Pridať spotrebič“.



Povoľte lokalizáciu
zariadenia.

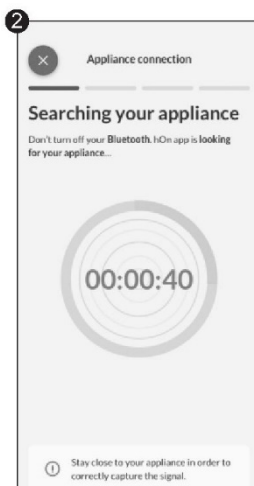


Vyberte z kategórie
spotrebičov varnú dosku.

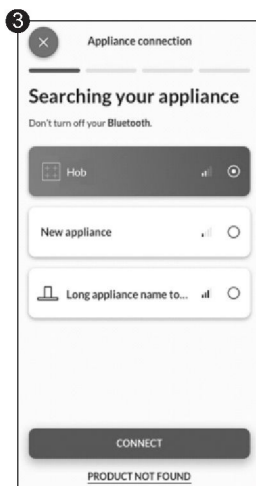
Rýchle párovanie



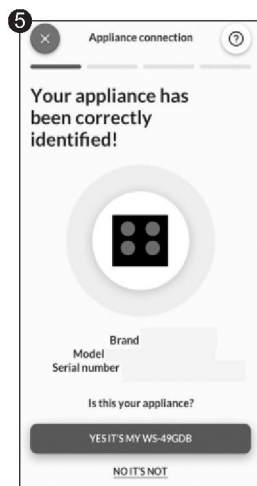
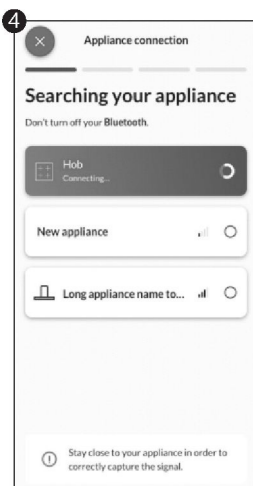
Zapnite spotrebič.
Ak už je zapnutý, vypnite
ho a znova zapnite.



Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať
váš domáci spotrebič.



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



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

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

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

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

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

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

Postup pri druhej registrácii:

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

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

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

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

PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180:

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

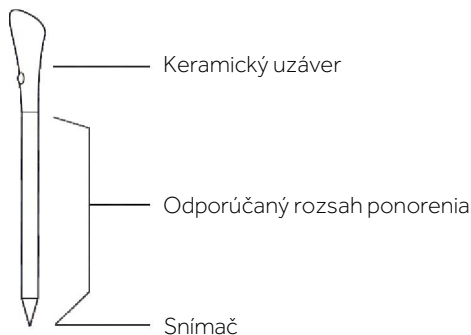
4.3 PRÍSLUŠENSTVO

4.3.1 PRECI PROBE & LADLE - inteligentný bezdrôtový potravinársky teplomer

(dostupný v závislosti od modelu)

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

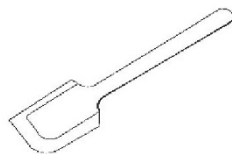
Úvod: Sonda Preci Probe je bezdrôtový potravinársky teplomer, ktorý poskytuje kuchárom v domácnostiach informácie o stave vnútri jedla v reálnom čase, aby sa nestalo, že jedlo ostane neupečené alebo sa pripáli, a aby sa zakaždým zaistil dokonalý výsledok. Priamo sa pripája k produktu. Detaily a stav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



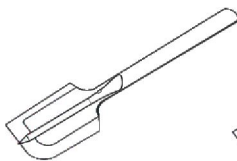
VAREŠKA LADLE

Varešku so sondou použijete na miešanie jedla počas varenia.

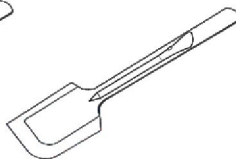
- Pred prvým použitím varešku vyčistite.
- Nepoužívajte naberačku v prítomnosti otvorených plameňov.
- Varešku neporežte.
- S vareškou nemanipulujte tak, aby sa dostala do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými dielmi varnej dosky.
- Tolerovaná teplota +220 °C



Poloha 1



Poloha 2



4.4 PRÍPRAVA NA VARENIE S APLIKÁCIOU

Sonda Preci Probe ako teplomer

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

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

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

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

Varenie vo vákuu

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

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

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

Gril

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

Mierny var

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

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

Varenie v pare

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

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

5. POKYNY NA VARENIE

5.1 TABUĽKA VÝKONU

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

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

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

5.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

KATEGÓRIA POTRAVIN	RECEPT	Predhrievanie		Varenie
		Fáza zahrievania	Úroveň výkonu	Úroveň výkonu
Cestoviny, ryža	Cestoviny	Ohrev vody	14 - 15	6 - 11
	Ryžový puding	Ohrievanie mlieka	13 - 15	6 - 8
	Varená ryža	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8
	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
	Vysmázaný rezeň	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13
Ryby	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

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.

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

6.2 ČISTENIE VARNEJ DOSKY

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

a) MASTNÉ ŠKVRNY

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

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

b) ŠKVRNY OD CUKRU

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

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

c) ŠKVRNY OD ŠKROBU

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

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

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

d) LESKLÉ KOVOVÉ ODFARBENIE

Použite roztok vody s octom a povrch skla očistite handričkou.

7. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

7.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

7.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

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

*ASA = servisné centrum

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1 ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Odporúčania pre čo najlepšie výsledky:

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

Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.

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

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

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

Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny vyznačenej na varnej doske.

8.2 ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



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

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

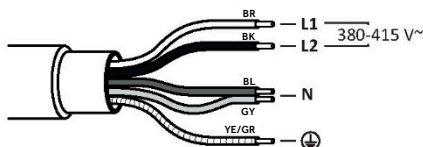
V mnohých krajinách je k dispozícii zber veľkých spotrebičov z domácností spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a s rovnakými funkciami ako zakúpené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

9. INŠTALÁCIA

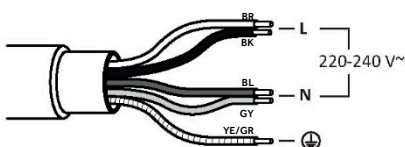
Elektrická inštalácia

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

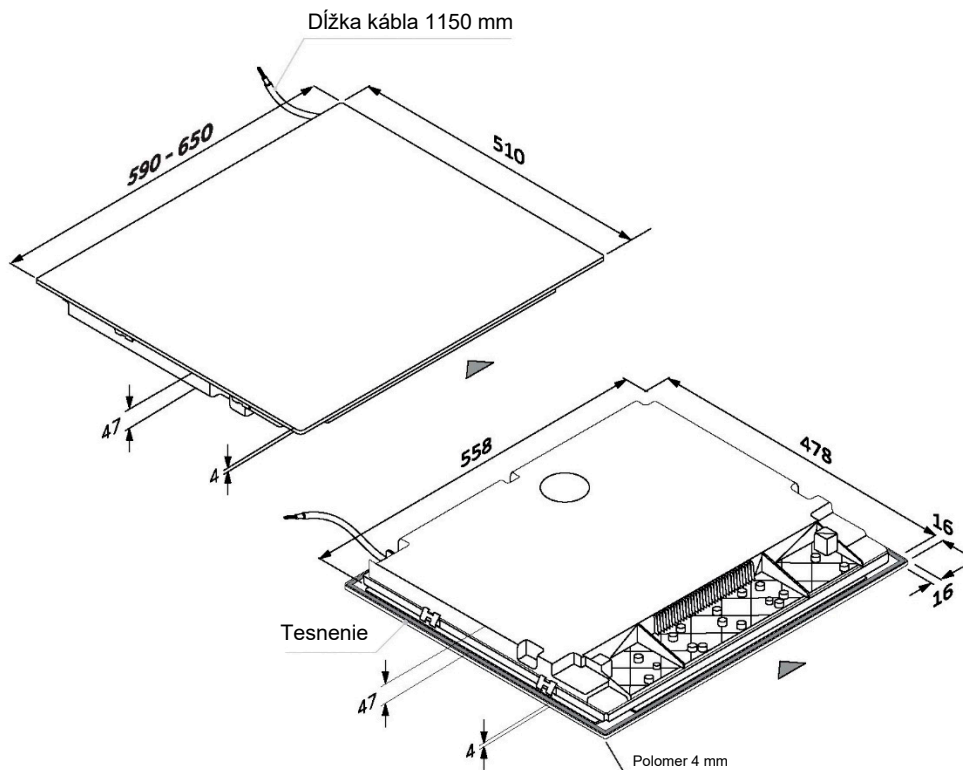
220-240V/380-415V 2N~



220-240V



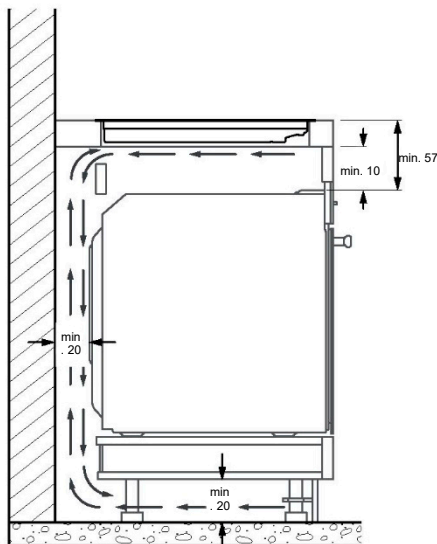
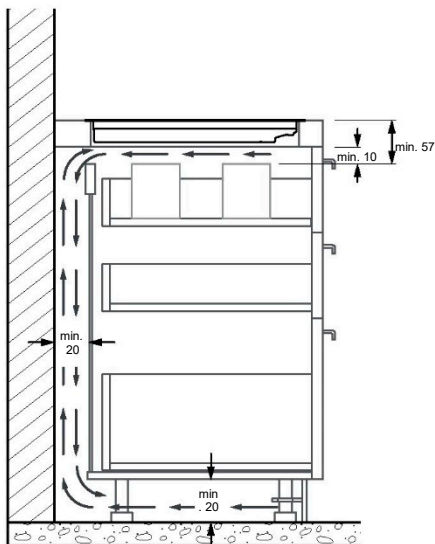
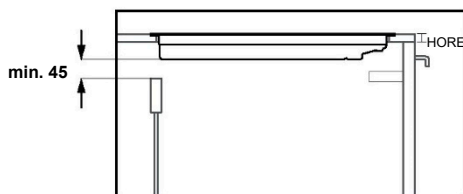
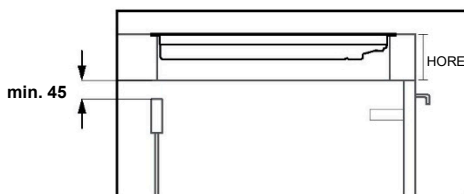
VARNÁ DOSKA 60 - 65 cm



Nástroje

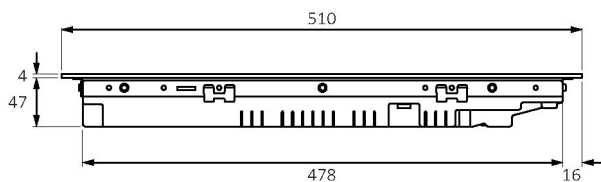


SEKCIE - ŠÍRKA 60 a 65

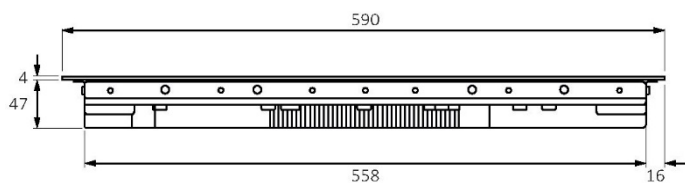


*Pre správnu činnosť spotrebiča zaistíte správne prúdenie vzduchu pod varnou doskou podľa pokynov na inštaláciu.

VARNÁ DOSKA 60 cm

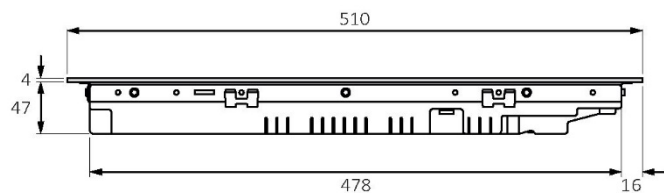


Pohľad z boku

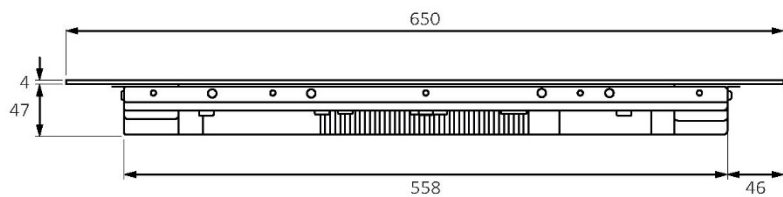


Pohľad spredu

VARNÁ DOSKA 65 cm

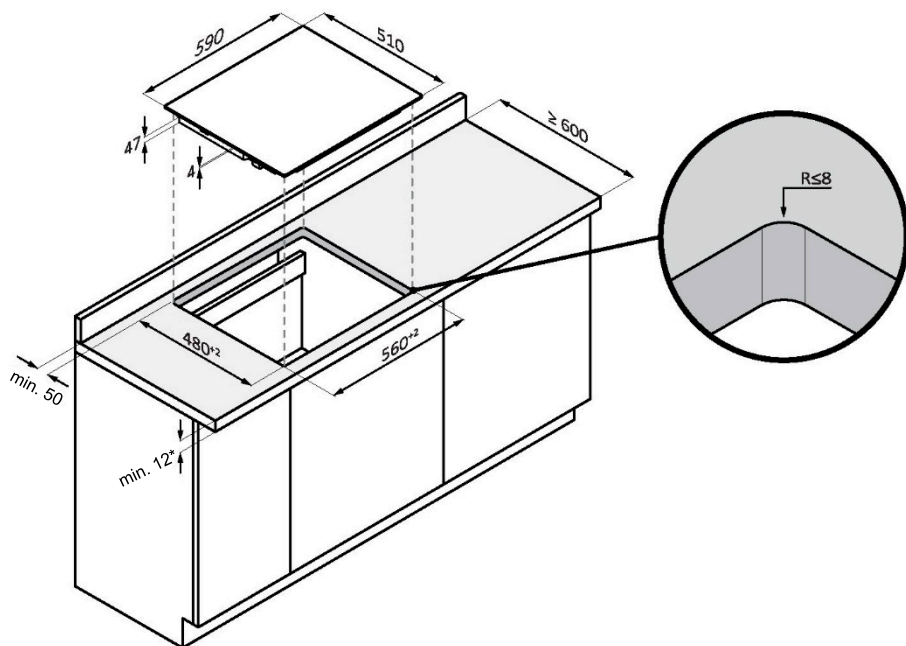


Pohľad z boku



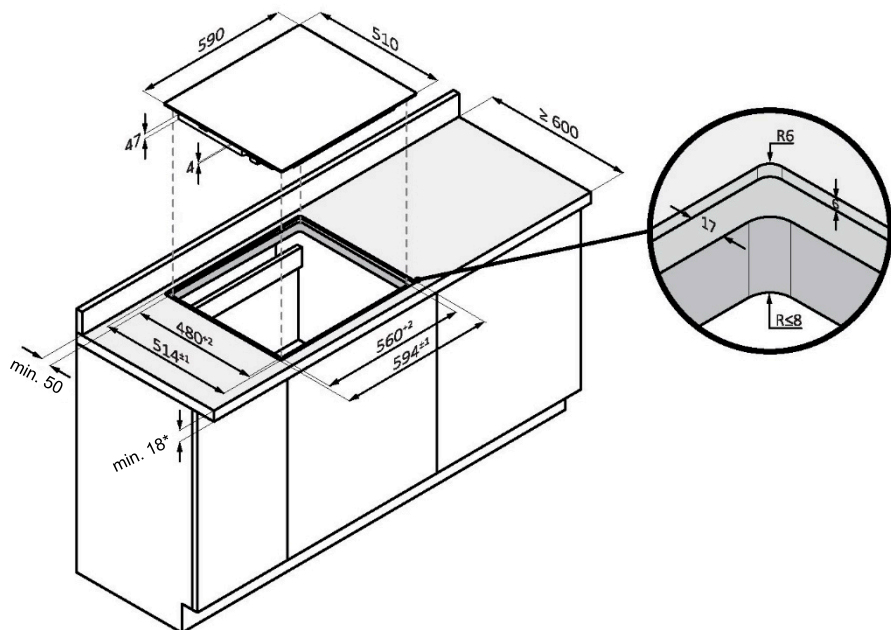
Pohľad spredu

ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 60



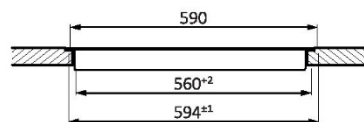
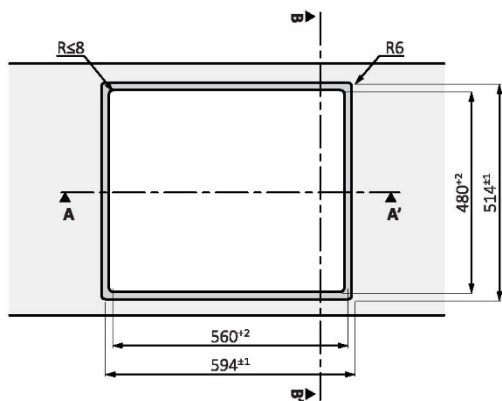
*28 s rúrou dole

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

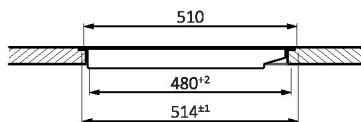


*34 s rúrou dole

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

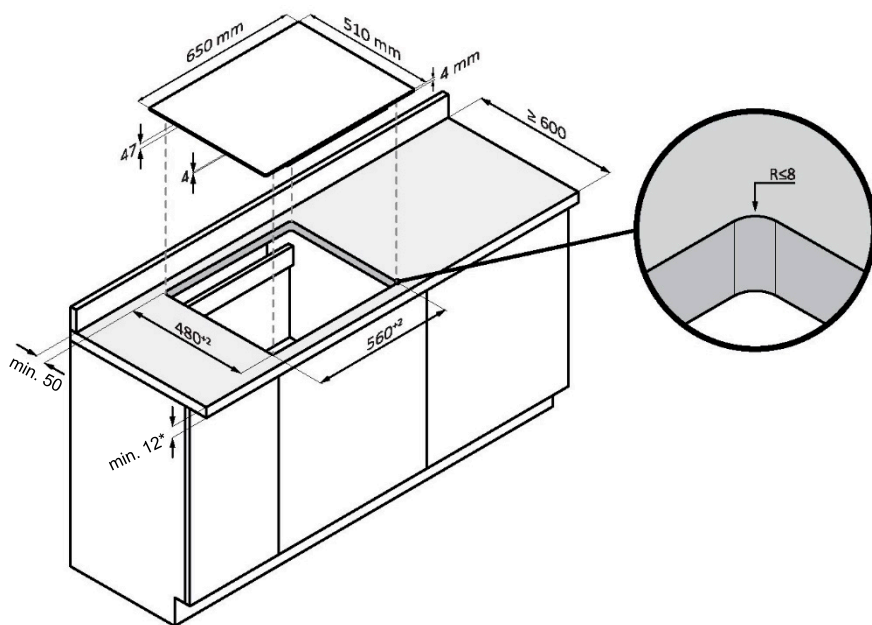


Sekcia AA'



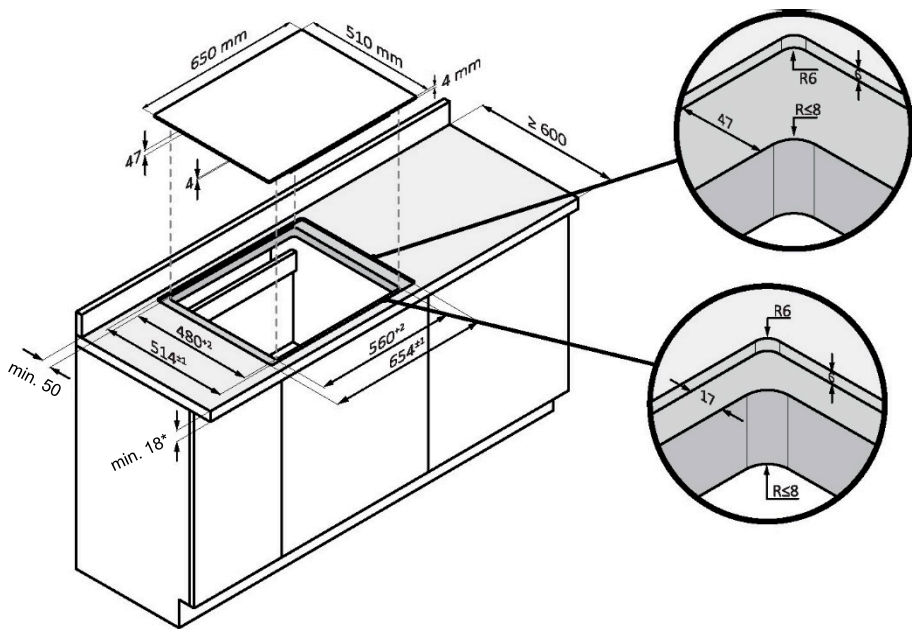
Sekcia BB'

ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 65 TOP



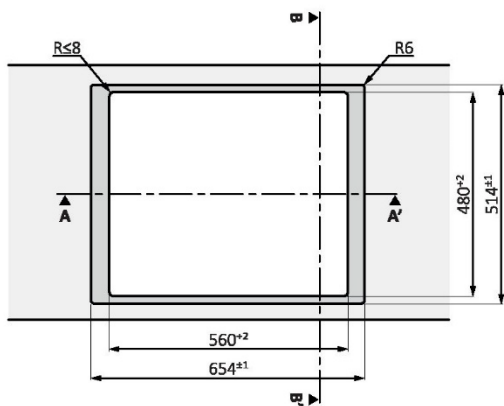
*28 s rúrou dole

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

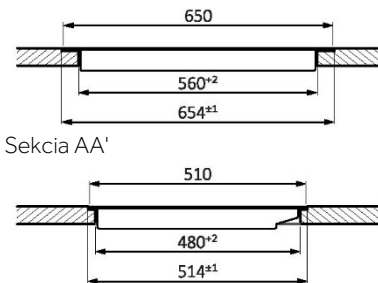


*34 s rúrou dole

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

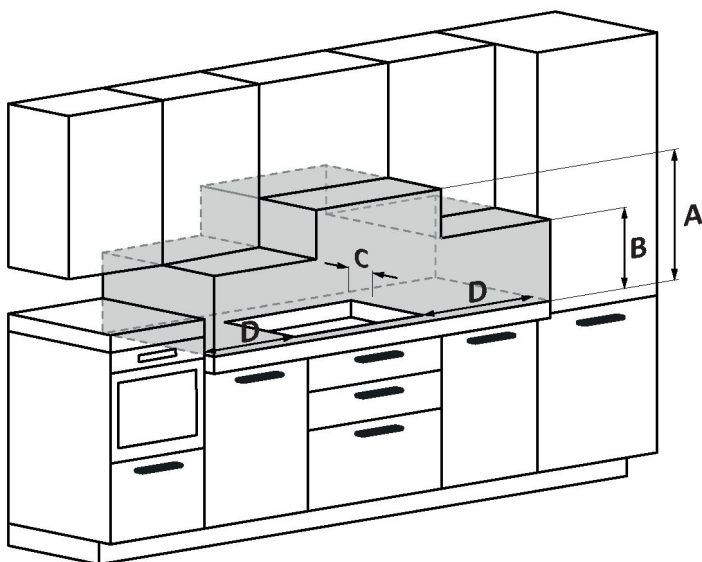


Pohl'ad zhora



Sekcia AA'

Seksia BB'



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

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Stanje pripravnosti	0,5 kW	20 min

70091330

16.10.2025

USER MANUAL

Haier

ET - LT - LV

(ET) Kasutusjuhend (LT) Naudotojo vadovas (LV) Lietotāja rokasgrāmata

Haier.com

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

Haier

Kasutusjuhend

PLIIDIPLAADID

ET

3

Naudojimo instrukcija

KAITLENTĒS

LT

33

Norādījumi lietotājam

PLĪTS VIRSMAS

LV

63

Sisukord

- 4** Ohutusteave
 - 9** Toote tutvustus
 - 10** Enne alustamist
 - 13** Toote kasutamine
 - 21** Toiduvalmistamise juhised
 - 22** Hooldus ja puhastamine
 - 23** Tõrgete kuvamine ja kontrollimine
 - 25** Kasutuselt kõrvaldamine ja vastavusdeklaratsioon
 - 26** Paigaldamine
-

TERE TULEMAST!

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

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

1. OHUTUSTEAVE

1.1. ÜLDISED HOIATUSED

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

1.1.1. Kasutuspiirangud

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

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

1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt

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

1.2. PAIGALDAMINE

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

1.3. ELEKTRIOIATUSED

- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab lahtlüliti, mis tagab kõigi pooluste täieliku lahtiühendamise toiteallikast III kategooria liigpinge tingimustes. Ühenduse katkestamise vahendid peavad vastama kirjapandud reeglitele.
- HOIATUS: termokatkesti juhuslikust lähtestamisest tingitud ohu vältimiseks ei tohi seadme toidet reguleerida välise lülitiga, näiteks taimeriga, ega ühendada seadet vooluahelasse, mida lülitatakse sageli sisse ja välja.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.4. KASUTAMINE JA HOOLDUS

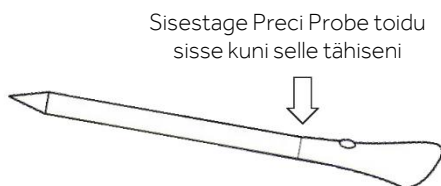
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest. Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.

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

1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur (saadaval olenevalt mudelist)

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

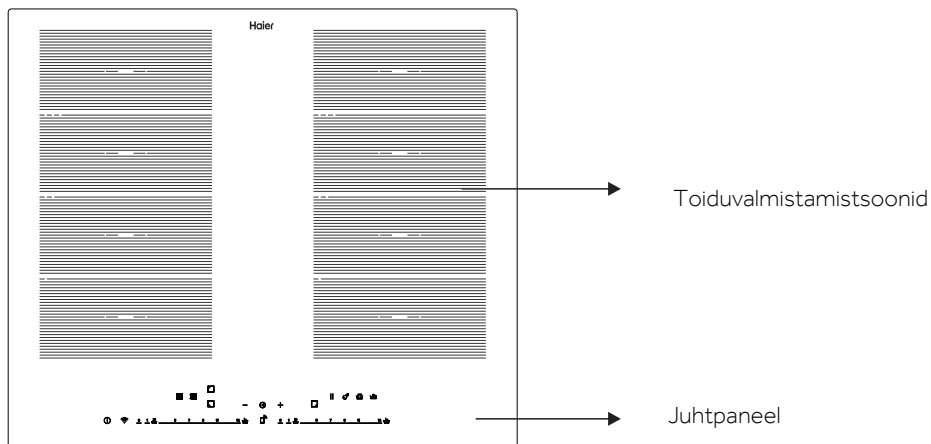
- ÄRGE PUUDUTAGE Preci Probe'i VAHETULT PÄRAST KÜPSETAMIST PALJASTE KÄTEGA. Pärast toiduvalmistamist kandke alati ahjukindaid, et Preci Probe eemaldada.
- Preci Probe'i metallvarras tuleb toidu sisse SISESTADA TÄIELIKULT kuni selle MUSTA keraamilise SERVANI.



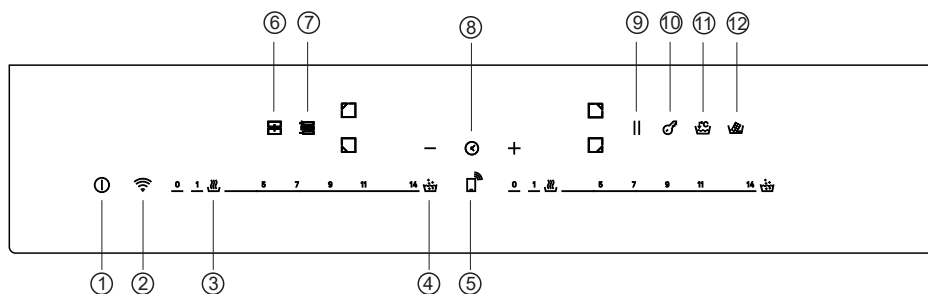
- Ärge kasutage Preci Probe andurit mikrolaineahjus.
- Preci Probe andurit saab puhastada ja pesta, kuid ärge kastke seda pikaks ajaks vette.
- Toode ei ole mõeldud kasutamiseks 12-aastastele ja noorematele isikutele.
- Tarnija ei vastuta Preci Probe anduri kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väärkasutusest.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

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE PEALTVAADE



2.2. JUHTPANEEL



1. SISSE/VÄLJA
2. WI-FI
3. Soojashoidmine
4. Keetmine

5. Kaugjuhtimine
6. Täistsoon
7. Varycook *
8. Taimer /minutilugeja

9. Peata
10. Lapselukk
11. Hautamine
12. Sulatamine

* Saadaval olenevalt mudelist

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

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

3.2. TOITEHALDUS

Toote esmakordsel kasutamisel seadistatakse pliidiplaat maksimaalsele saavutatavale võimsusele. Erinevaid võimsuspiiranguid saab valida vastavalt kodusele toitesüsteemile, kasutades toitehalduse funktsiooni.

Kuidas seadistada toitehaldust

Induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsusetase, valides erinevad maksimaalsed võimsusvahemikud.

Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni sisestamiseks tehke järgmist.

- Lülitage pliit sisse, seejärel vajutage samal ajal juhtpaneelil nuppe + ja -.
- Taimeri näidikule ilmub „P8”, mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

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

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

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

Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

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

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

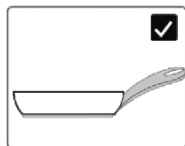
3.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

3.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

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

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



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

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

Magnetitest

Induktsioonküpsetamine kasutab soojust tekitamiseks magnetismi, seetõttu peavad potid sisaldama rauda. Kui teil on juba köögitarbed olemas, saate magnetiga kontrollida, kas materjal on magnetiline. Potid sobivad, kui magnet tõmbab neid magnetiliselt ligi.

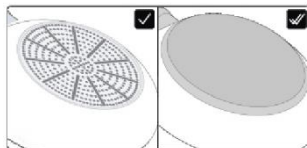
Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika, savinõud.

3.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

Kõik induktsioonsümboliga köögitarvikud on üldiselt sobilikud.

Sõltuvalt põhja tüübist võib nende käitumine siiski erineda.

Väiksema ferromagnetilise elemendiga suurte kööginõude kasutamisel soojeneb ainult ferromagnetiline element. Seetõttu ei pruugi soojus olla ühtlaselt jaotunud.



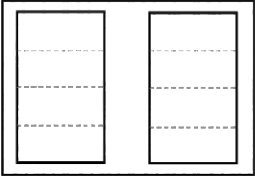
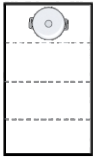
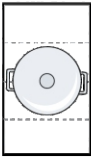
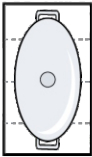
3.3.3. Mõõtmed ja paigutus

Kasutage alati küpsetustsooni, mis sobib kõige paremini poti/panni põhja läbimõõduga.

Veenduge potti pliidile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

MÄRKUS: soovitatav on mitte kasutada panne, mis ületavad küpsetustsooni piire.

Pliidiplaadi korrektseks toimimiseks on vaja kasutada potte, mille põhja läbimõõt jääb järgmises tabelis kirjeldatud vahemikku.

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

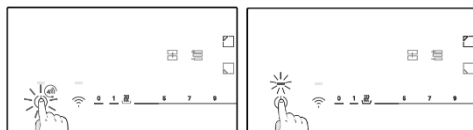
TÄHELEPANU: ärge pange potti toidu valmistamise või jahutamise ajal juhtpaneelile või selle lähedusse.

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

① Pliidiplaadi SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

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

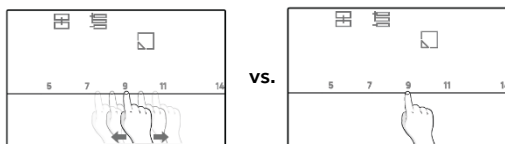


88 VALIGE KÜPSETUSTSOON JA SEADISTAGE TOIDE

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

Võimsust saab seadistada järgmiselt.

Libistage sõrmega üle liuguri.
Vajutage otse õigelt taset.



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

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

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

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

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

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

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab see, et:

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

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

|| PEATA

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

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

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

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

TAIMER

Pärast aja möödumist, lülitatakse valitud toiduvalmistamise tsoon välja. Taimer loeb aega kuni 60 minutit.

Ühe tsooni jaoks taimeri valimiseks valige vastav tsoon ja võimsustase. Reguleerige soovitud ajastust, puudutades sümboleid +/- . Valitud tsooni vilkva numbrikuva lähedal kuvatakse punkt. Korraga saab igale tsoonile määrata maksimaalselt neli taimerit.

Enne taimeri väärtuse muutmist valige alati soovitud küpsetustsoon.

Aja möödudes piiksub küpsetusplaat üks kord.

Kui valmistate toitu seadistatud taimeriga rohkem kui ühes tsoonis, vajutage iga tsooni järelejäanud aja kontrollimiseks  . Vastavat tsooni tähistab numbrite kõrval vilkuv punkt. Järelejäanud aeg kuvatakse  peal.

KLAHVILUKK

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

Funktsiooni aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks vajutage ja hoidke  mõnda aega all.

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

ERIFUNKTSIOONID

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

Otsene juurdepääs:

Neid funktsioone saab aktiveerida pärast tsooni valimist:



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



SULATAMINE

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

Juurdepääs liuguriga:



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



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

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

TÄISTSOON

Täis tsoon on küpsetusala, mis on kombinatsioon rohkematest küpsetustsoonidest luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Täistsooni, kui see on aktiveeritud, juhitakse eaeins ujal tühagea, võimsustasemega.

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel.

Alumised näidikud on välja lülitatud.

Deaktiveerimiseks vajutage pikalt tsooni valijat.

Potid tuleb asetada nii, nagu on näidatud vastavalt jaotisele "3.3.3. Mõõtmised ja paigutus"

VARYCOOK™ TSOON (Saadaval olenevalt mudelist)

Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemetega eelseadistamiseks kolmes erinevas piirkonnas vastavalt poti asukohale: kõrge (l.14), keskmine (l.10), madal (l.1).

- Kui pott on Varycooki tsooni esiküljel, on võimsustase l.1.
- Kui pott asub Varycooki tsooni keskel, on võimsustase l.10.
- Kui pott on Varycooki tsooni tagaküljel, on võimsuse tasemeks seatud l.14.

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

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage . Tagasiside kuvatakse ainult ülemistel näidikutel.

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

4.2. RAKENDUSEGA hOn ÜHENDAMINE

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

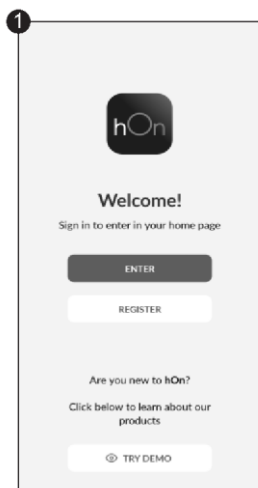
MÄRKUS

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

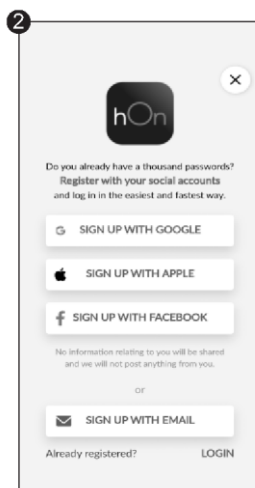
Laadige nutitelefonile alla hOn rakendus.



Uue kasutaja registreerimine

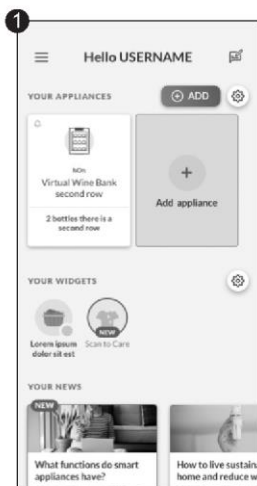


Klõpsake nupul „Registreeri“

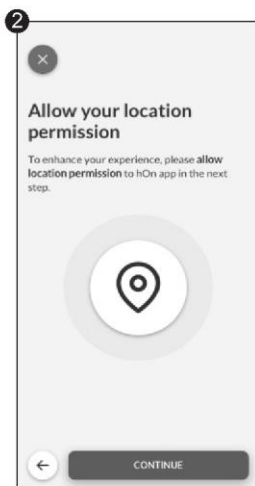


Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga

Kiirühendamine



Valige „Lisa seade“.

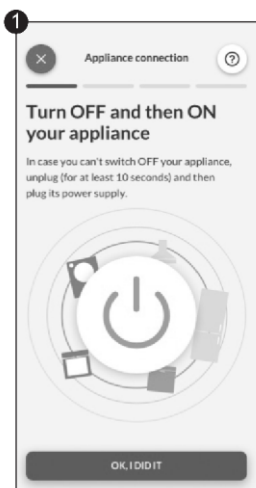


Andke asukohaluba.

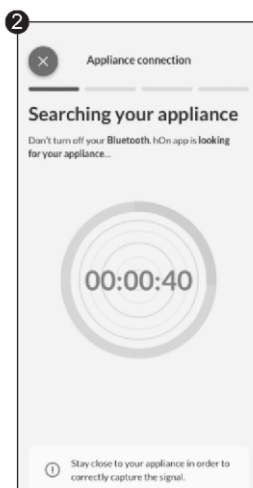


Valige seadmekategooriast oma pliit

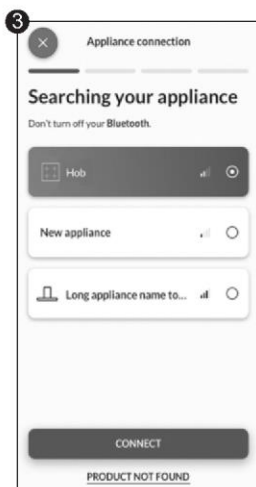
Kiirühendamine



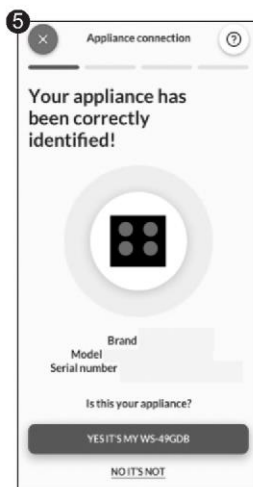
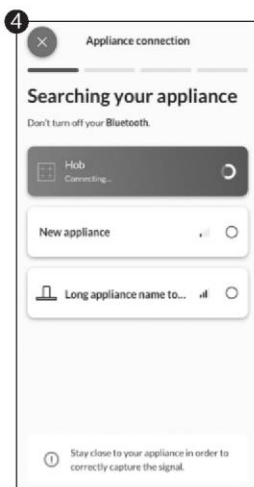
Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.



Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima.



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



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

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

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

Retsepti alustamiseks vajutage nuppu „My Chef“.

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

*Toiduvalmistamise tulemused võivad kasutatud kööginõude tõttu erineda.

Teise registreerimise protseduur:

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

2. Nende lähtestamiseks lülitage pliit sisse

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

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

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

TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID

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

Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com

PRECİ PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID

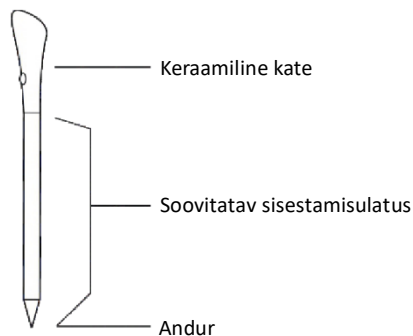
Tehnoloogia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Sagedusala(d) [MHz]	2400 ÷ 2480
Maksimaalne võimsus [mW]	2.5 -(4dBm)

4.3. TARVIKUD

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE - intelligentne juhtmevaba toidutermomeeter (saadaval olenevalt mudelist)

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

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



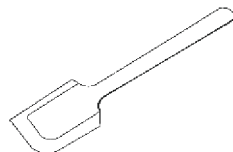
ENNE KASUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT

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

KULP

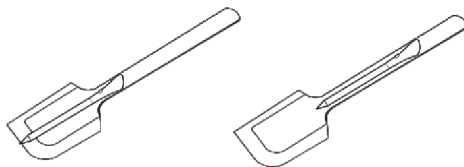
Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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



Asend 1

Asend 2



4.4. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

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

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

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

Sous Vide

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

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

Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja induktsioonpliit määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige toiduvalmistamistemperatuuri.

Grill

Valige rakendusest hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine ja induktsioonpliit viib grilli automaatselt eelnevalt määratud aja jooksul õigele temperatuurile.

Hautamine

Hautamisfunktsioon sobib ideaalselt kastmete, hautiste, hautatud roogade ja kõigi keskmise pika küpsetusajaga valmististe valmistamiseks.

Rakenduses hOn leiduv automaatne funktsioon viib toidu õrnalt kergelt keemistemperatuurini, hoides seda nii kogu toiduvalmistamise aja.

Aurutamine

Aurutusfunktsiooniga saate aurutada toitu, näiteks köögivilju, liha või kala aurukorviga pottides. Auruga küpsetamine on kiirem kui keetmine, kuna see ei ole vedelikku kastetud, see kaotab toidust vähem toitaineid ja säilitab selle vitamiinisalduse, parandades selle maitset ja struktuuri, mis on kompaktsem ja meeldivam.

Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. VÕIMSUSTABEL

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

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

5.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

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

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVIKUTUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

6.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamist veenduge, et 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 kōōgipaberi 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 toitade puhul, mis tuleb kõrge suhkruisalduse tõttu kohe eemaldada, et vältida pliidi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või konservid).

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

c) TÄRKLISERIKAS PIND

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

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

MÄRKUS. Palun kaaluge neid juhiseid ka järgmiste probleemide korral: veerõngad, lubjarõngad, rasvaplekid.

d) LÄIKIV METALNE VÄRVIMUUTUS

Kasutage äädika-vee lahust ja puhastage klaaspiind lapiga.

7. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

7.1. VEAOTSING

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et induktsioonpliit on ühendatud toiteallikaga. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Probleemi püsimisel kutsuge kvalifitseeritud tehnik.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtelemendid, vaadates jaotist „Kuidas toode toimib“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtelementidel võib olla veejääke või te ei pruugi nuppudele õiget survet avaldada.	Veenduge, et puutetundlik juhtimisala on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel õiget survet.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögitarbeid. Vt jaotisi „Õigete kööginõude valimine“ ja „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliit teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks väiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidist lähtuv ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidi toidet vooluvõrgust välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja näidikul kuvatakse „U“.	Induktsioonpliit ei suuda panni tuvistada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvistada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole see korralikult tsooni keskele asetatud.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliit või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaali ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimer ekraanil ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles veatähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliit vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
Ekraanile ilmub hoiatus d0.	Kahe nupu samaaegne vajutamine, veetilgad või tolm klaasil.	Veenduge, et samal ajal ei vajutataks ühtegi nuppu, ja puhastage pliit vee või tolmuga eemaldamiseks.

7.1.1. TÕRKEKOODID

TÕRKEKOOD	KUVAMISREEGEL	TEGEVUSED
E0		
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E1		
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E2		Helistage ASA-le
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E3		Helistage ASA-le
		Helistage ASA-le
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E4	Vasak	Parem
E5		Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le
E6	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E7	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E8	Cz4	Cz1
	Cz3	Cz2
E9		Helistage ASA-le
	Eesmine vasak	Helistage ASA-le

*ASA = teeninduskeskus

8. KESKKONNAKAITSE JA KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

8.1 KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks;

Kasutage potte ja panne, mille põhja läbimõõt on küpsetustooni läbimõõduga võrdne;

Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne; Võimaluse korral hoidke kaant keetmise ajal peal;

Küpsetage köögivilju, kartuleid jne minimaalse veekogusega, et vähendada küpsetusaega;

Kasutage survekeetjat, kuna see vähendab veelgi energiatarbimist ja küpsetusaega.

Asetage pott pliidiplaadil piiritletud küpsetustsooni keskele.

8.2 JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNAKAITSE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri-

ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete

(elektroonikaromude) kohta.

Elektroonikaromud sisaldavad

nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale)

kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



On oluline, et elektroonikaromud läbiks eritötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks. Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- Elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;

- Elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

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

Zema energijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826.

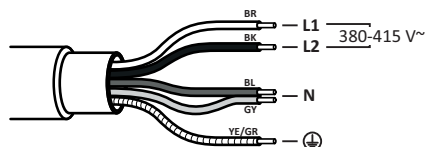
Stāvoklis	Enerģijas patēriņš	Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz stāvokli
Ooterežiim	0,5 kW	20 min

9. PAIGALDAMINE

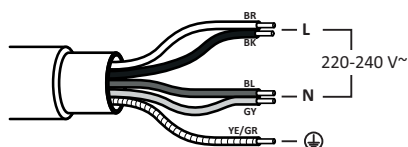
Elektripaigaldis

Toitekaabel: Seade on varustatud toitekaabliga, mis tuleb ühendada koduse elektrivõrguga. Erinevad ühendusvõimalused vastavalt koduse toiteallika tüübile leiata vastavalt diagrammilt. Andmesildil on näidatud ka seadme lubatud ühenduspinge ja sellele vastav energiatarve.

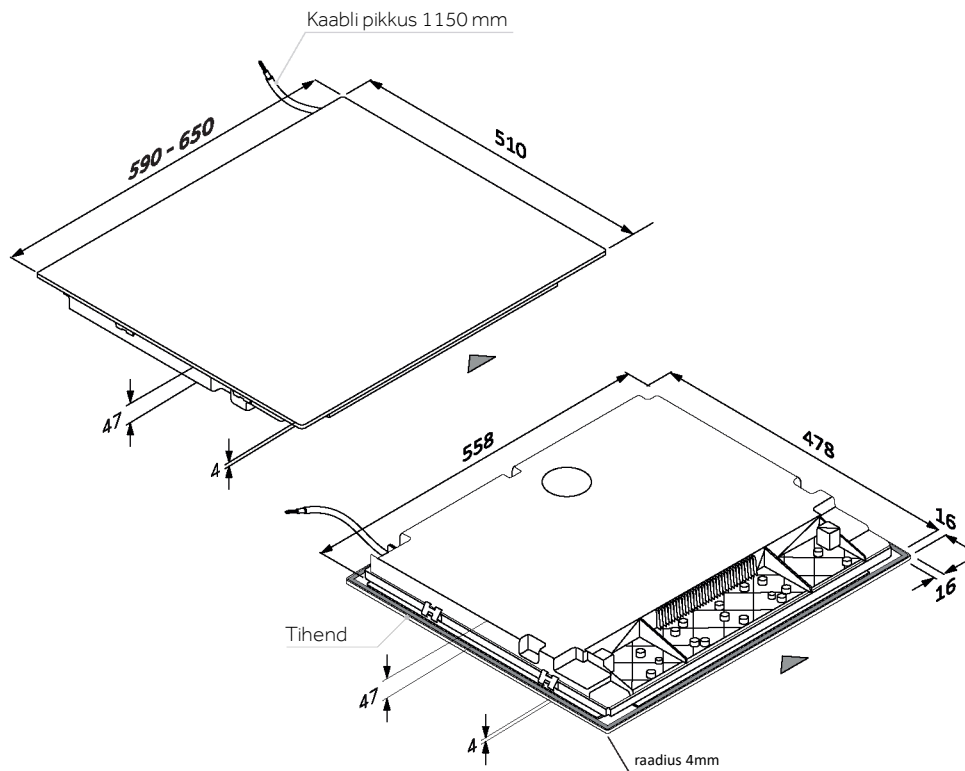
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



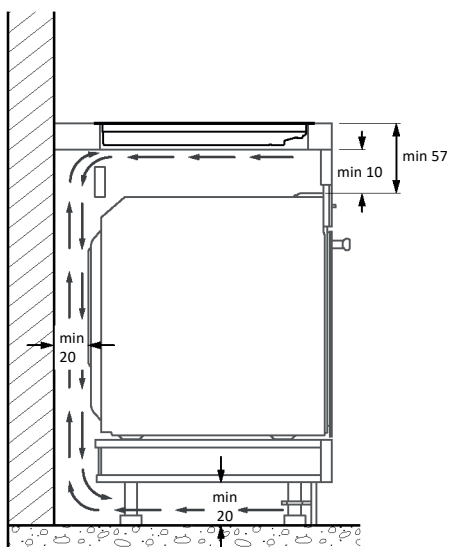
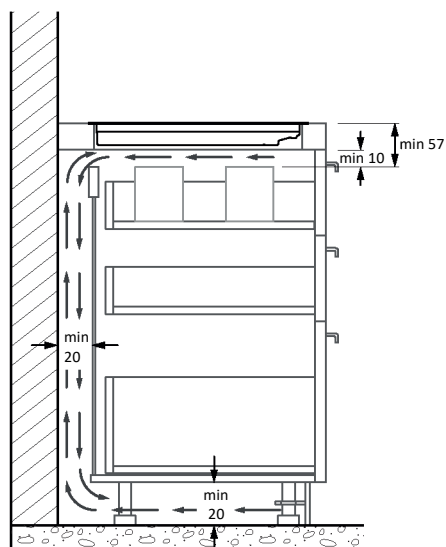
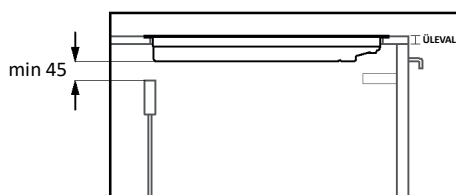
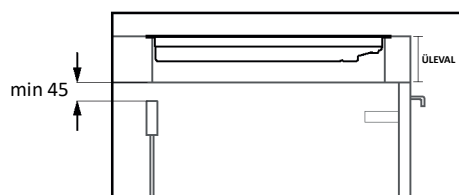
PLIIT 60-65 cm



Tööriistad

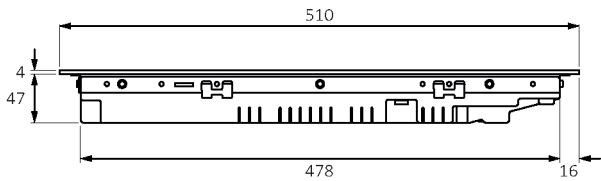


SEKTSIOONID - LAIUS 60 ja 65

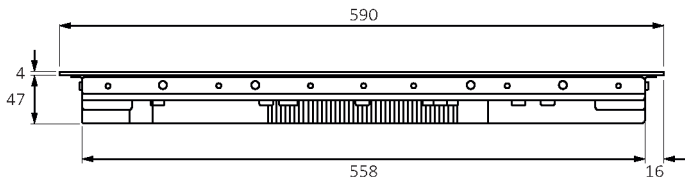


* Seadme nõuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nõuetele vastav õhuvool vastavalt paigaldusjuhiste.

PLIIT 60 cm

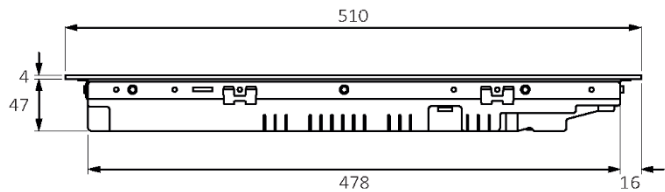


Külgvaade

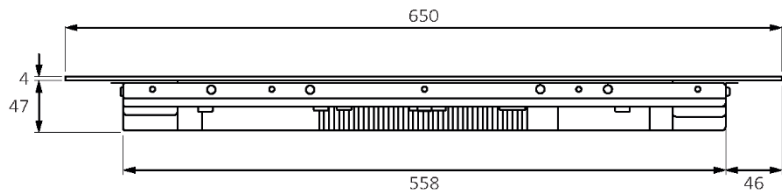


Eestvaade

PLIIT 65 cm

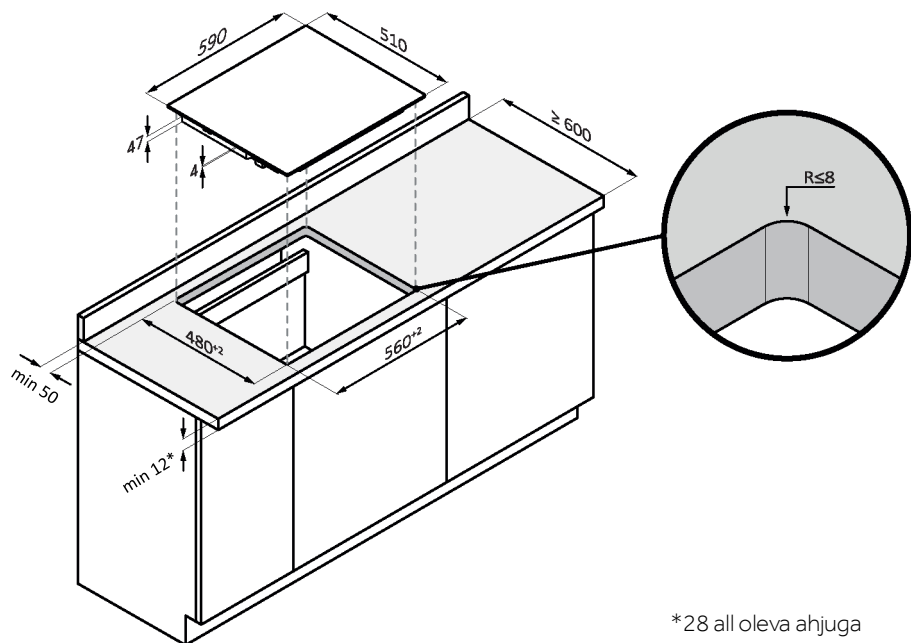


Külgvaade

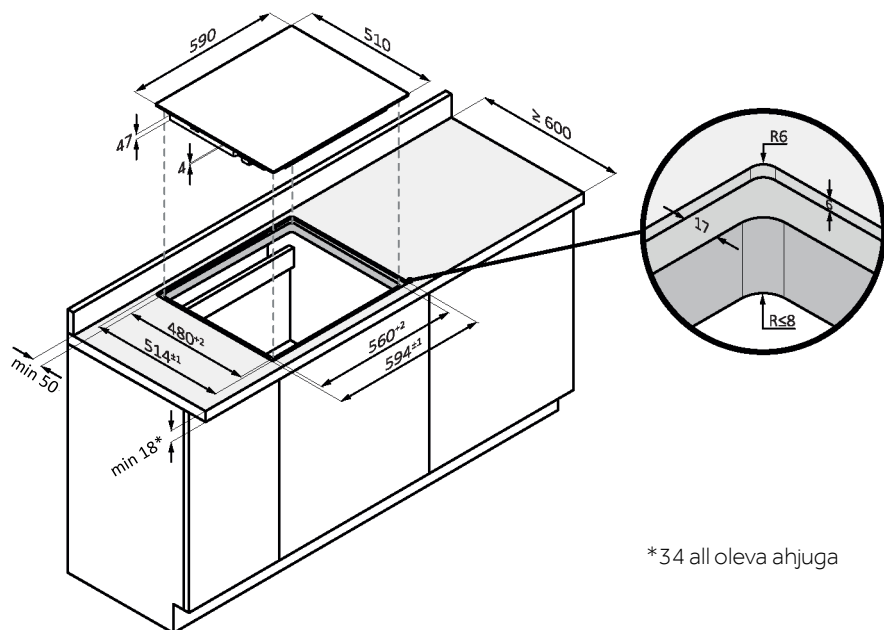


Eestvaade

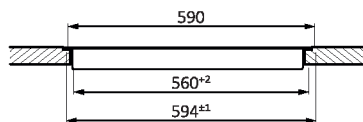
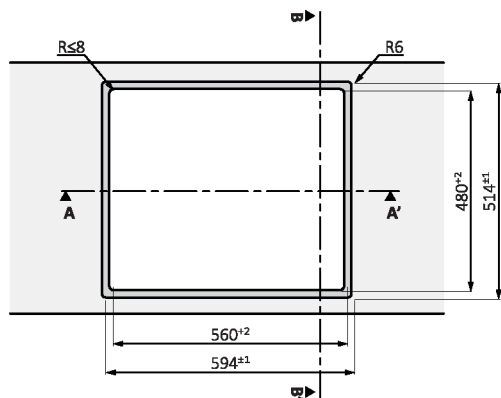
STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60



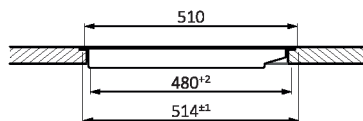
ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÖDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)

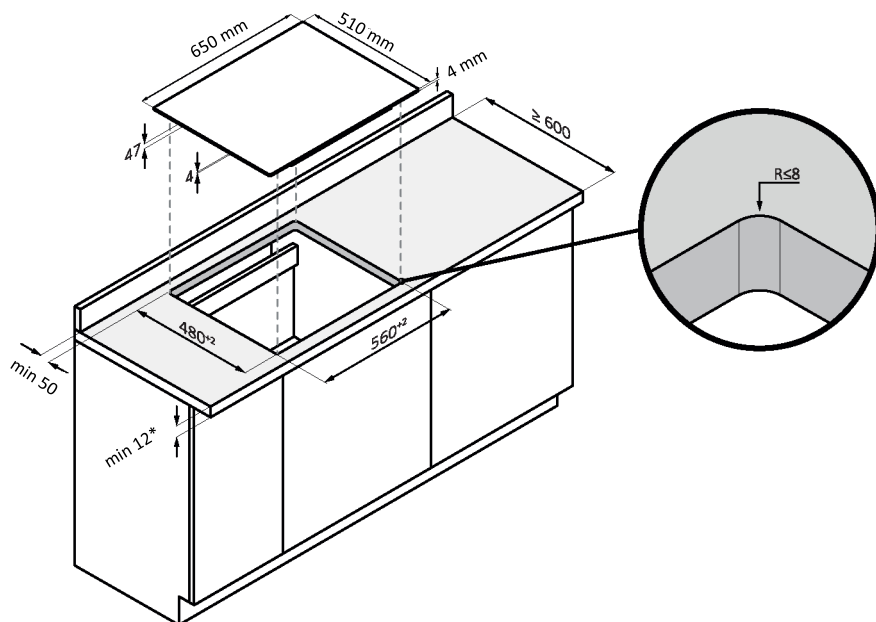


Jaotis AA'



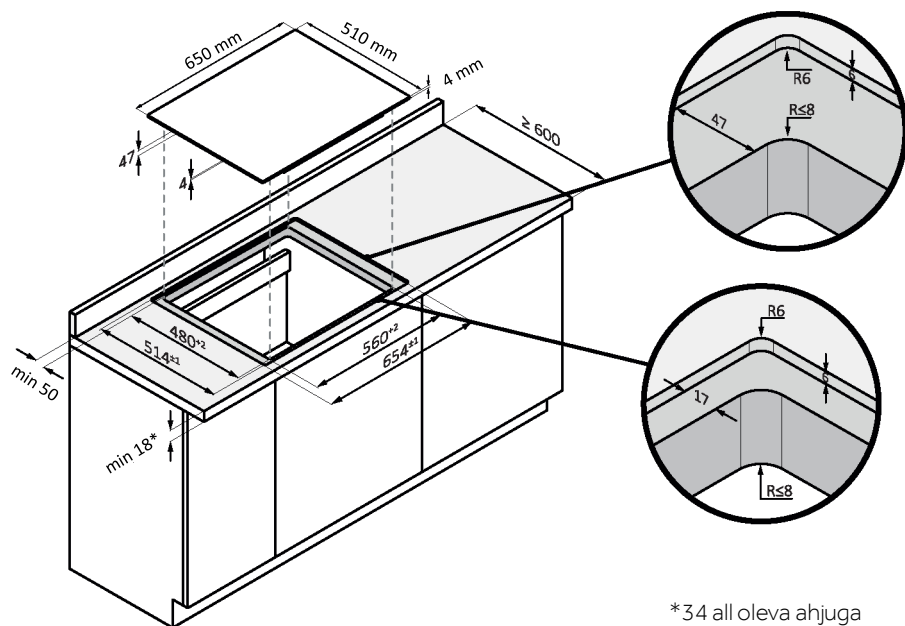
Jaotis BB'

STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÖDUD 65 ÜLAOSA

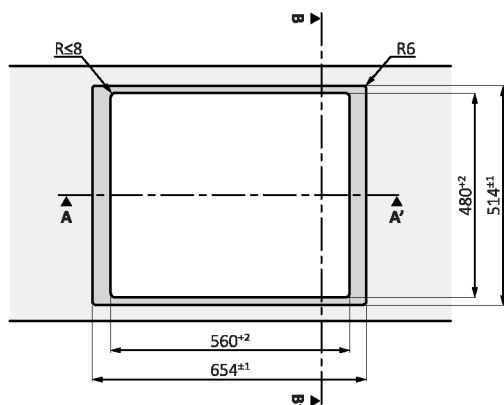


*28 all oleva ahjuga

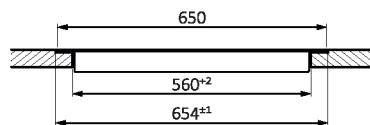
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



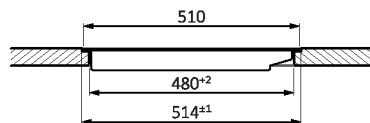
SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral)



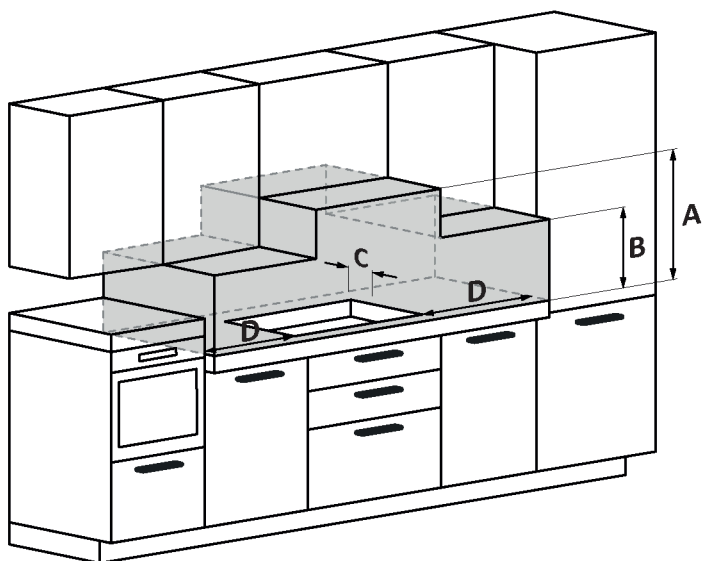
pealtvaade



Jaotis AA'



Jaotis BB'



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

34	Saugos informacija
39	Gaminio pristatymas
40	Prieš pradedant
43	Gaminio veikimas
51	Maisto ruošos gairės
52	Priežiūra ir valymas
53	Gedimų rodymas ir tikrinimas
55	Šalinimas ir atitikties deklaracija
56	Įrengimas

SVEIKI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA

1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

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

1.1.1. Naudojimo apribojimai

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

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

1.1.2. Naudokite pagal paskirtį

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

1.2. ĮRENGIMAS

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

1.3. ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

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

1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

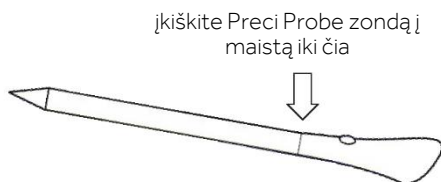
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruošą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir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

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

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

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

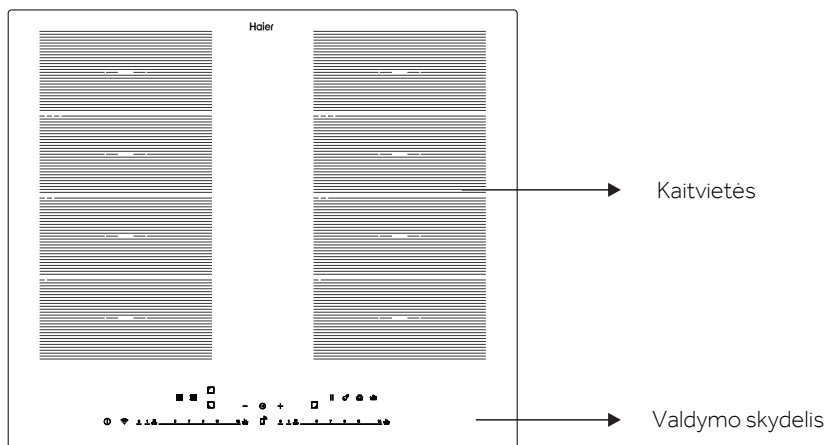
- **NELIESKITE** Preci Probe zondo PLIKOMIS RANKOMIS VOS TIK BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ. Baigę ruošti maistą, Preci Probe zondą iš maisto ištraukite visada su orkaitės pirštinėmis.
- Gaminant maistą, Preci Probe zondo metalinį strypą reikia tinkamai IKI GALO ĮKIŠTI į maistą, kad atsiremtų į JUODĄ keraminį KRAŠTĄ.



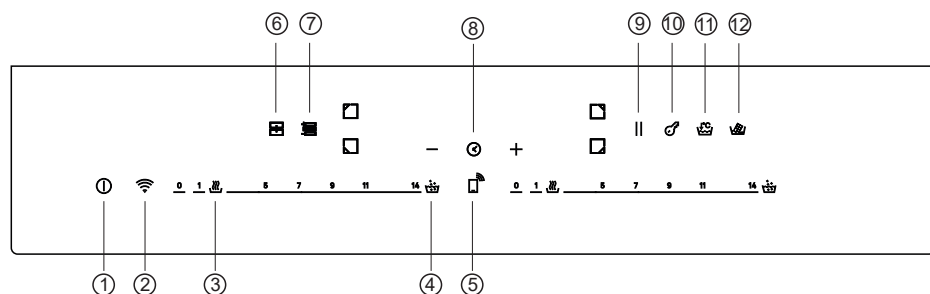
- Nenaudokite jutiklio Preci Probe mikrobangų krosnelėje.
- Jutiklį Preci Probe galima valyti ir plauti, bet ilgai nelaikykite jo vandenyje.
- Šis gaminys neskirtas naudoti 12 metų ir jaunesniems asmenims.
- Tiekėjas neatsako už jokių jutiklio Preci Probe pažeidimus dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Prieš naudodami jutiklį Preci Probe nuvalykite.
- Zondas gali veikti šioje temperatūroje: nuo 10 °C iki 100 °C didžiausios vidinės metalinės dalies temperatūros. Keraminės dalies temperatūra gali siekti 350 °C.
- Jei jutiklio Preci Probe temperatūra viršija 100 °C, maisto ruošimas bus sustabdytas, o jutiklį Preci Probe reikia kuo greičiau išimti iš orkaitės, mūvint pirštines, kad nebūtų pažeistas zondas.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO VAIZDAS IŠ VIRŠAUS



2.2. VALDYMO SKYDELIS



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

* Galimas priklausomai nuo modelio

3. PRIEŠ PRADEDANT

3.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

Saugus įjungimas: gaminyje 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 priežasčių kiekvienai kaitvietai nustatytas maksimalus veikimo laikas, kuris priklauso nuo nustatyto didžiausio galingumo lygio.

3.2. GALIOS VALDYMAS

Kai gaminyje naudojamas pirmą kartą, kaitlentėje nustatoma didžiausia galima galia. Naudojant galios valdymo funkciją, galima pasirinkti skirtingas galios ribas, atsižvelgiant į namų ūkyje esantį elektros energijos šaltinį.

Kaip nustatyti galios valdymą

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės sugerties galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus.

Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija:

- Įjunkite kaitlentę, tada vienu metu paspauskite valdymo skydelio mygtukus + ir -.
- Laikmačio indikatorius rodys „P8“, o tai reiškia 8 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,4 kW.

Jei norite perjungti į kitą lygį

- Norėdami pakeisti galios valdymo lygį, paspauskite + arba -.
- Yra 8 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P8“. Laikmačio indikatorius rodys vieną iš jų:

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

Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

Norėdami patvirtinti, išjunkite kaitlentę. Galios lygis bus išsaugotas automatiškai. Pasirinkta vertė išsaugoma visam laikui ir išlieka net ir išjungus tinklo maitinimą.

Jei norite pakeisti galios lygį, pakartokite pirmiau aprašytą procedūrą.

PASTABA. Priklausomai nuo galios valdymo pasirinkimo, kai kurie kaitviečių galios lygiai ir funkcijos gali būti automatiškai apriboti, kad nebūtų viršyta pasirinkta vertė. Konkrečiai, jei galios valdymo lygis nustatytas mažesnis nei 4,5 kW, negalima pasirinkti didelės galios funkcijos, „Varycook“ ir kai kurių maisto ruošos būdų su programėle.

Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmetas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.

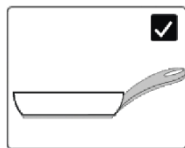
3.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

3.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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

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



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

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

Magneto testas

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

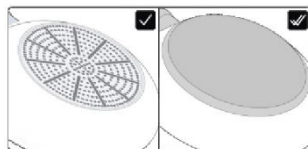
Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika, moliniai indai.

3.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai

Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini.

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

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



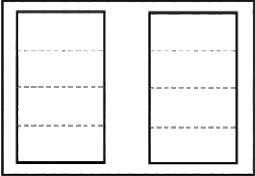
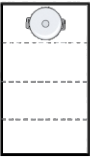
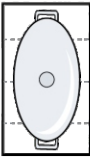
3.3.3. Matmenys ir išdėstymas

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

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

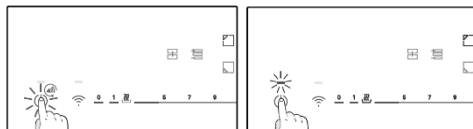
DĖMESIO. Maisto ruošimo ar kaitvietės atvėsimo metu nedėkite maisto ruošos indo ant / šalia valdymo skydelio.

4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

① KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

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

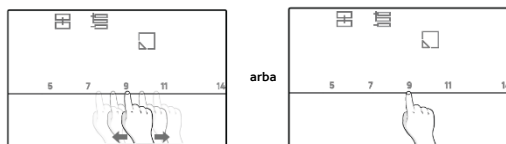


88 PASIRINKITE KAITVIETĘ IR NUSTATYKITE GALIĄ

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

Galią galima nustatyti:

pirštu pastumiant slankiklį;
paspaudus tiesiai ant reikiamo lygio.



Naudotojas gali keisti galios lygį maisto ruošos metu, pakartodamas tuos pačius veiksmus. Skaičiai rodo nustatytą galios lygį: kiekvienai kaitvietai nustatytas skirtingas galios lygių skaičius – nuo 1 (mažiausias) iki 14 (didžiausias). Kiekvienam lygiui nustatytas automatinio išsijungimo laikas, kuris gali būti nuo 1 iki 8 valandų.

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

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

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

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

Jeigu ekrane rodoma , tai reiškia, kad:

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

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

PRISTABDYMAS

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

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

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

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

LAIKMATIS

Pasibaigus laikui, pasirinkta kaitvietė išsijungia. Laikmatis skaičiuoja iki 60 min.

Norėdami pasirinkti vienos zonos laikmatį, pasirinkite atitinkamą zoną ir galios lygį. Sureguliuokite pageidaujamą laiką bakstelėdami +/- simbolius. Šalia pasirinktos zonos mirksinčių skaitmenų ekrano pasirodo taškelis.

Vienu metu kiekvienai kaitvietei galima nustatyti ne daugiau kaip keturis laikmačius.

Prieš keisdami laikmačio vertę, visada pasirinkite norimą kaitvietę.

Pasibaigus laikui, viryklė vieną kartą pypiteli.

Kai gaminatė daugiau kaip vienoje zonoje su nustatytu laikmačiu, paspauskite , kad patikrintumėte likusį kiekvienos zonos laiką. Atitinkama zona pažymima mirksinčiu taškelio šalia skaitmenų. Likęs laikas bus rodomas  viršuje.

KLAVIŠŲ UŽRAKTAS

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

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

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

SPECIALIOS FUNKCIJOS

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

Tiesioginė prieiga:

Šios funkcijos gali būti aktyvintos pasirinkus kaitvietę:

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

LYDYMAS

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

Slankikliu įjungiamos funkcijos:

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

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

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

VISA ZONA

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

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

Norėdami išjungti, ilgai spauskite kaitvietės parinkiklį .

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

„VARYCOOK“ ZONA (Galimas priklausomai nuo modelio)

Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius trijose skirtingose zonose pagal maisto ruošos indo padėtį: aukštas (l.14), vidutinis (l.10), žemas (l.1).

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

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

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

4.2. PRISIJUNGIMAS prie „hOn“ PROGRAMĖLĖS

Jūsų prietaisas gali būti prijungtas prie namų belaidžio tinklo ir valdomas nuotoliniu būdu naudojant programėlę. Prijunkite prietaisą, kad jis nuolat būtų atnaujinamas naujausia programine įranga ir funkcijomis.

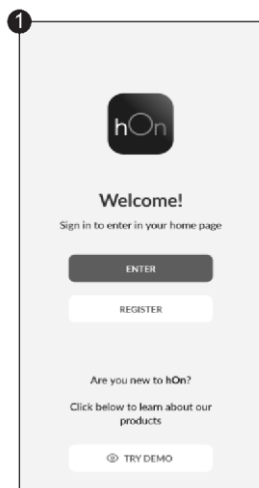
PASTABA

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

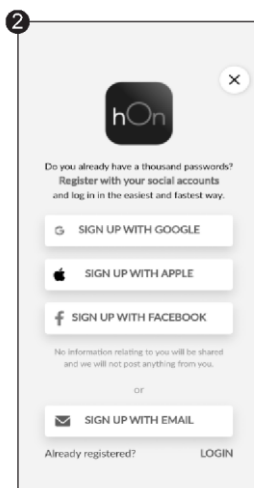
Atsisiųskite „hOn“ programėlę į išmanųjį telefoną.



Naujo naudotojo registracija

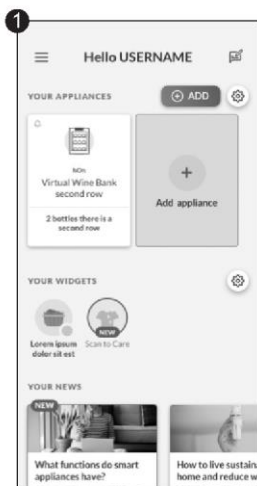


Spustelėkite „Užsiregistruoti“

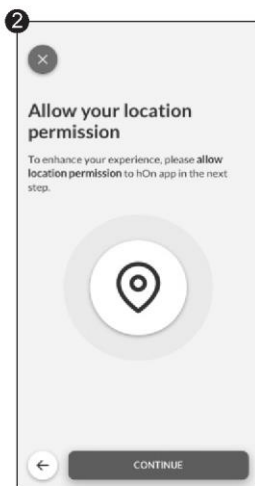


Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą

Sparčiojo susiejimo registracija



Pasirinkite „Pridėti prietaisą“.

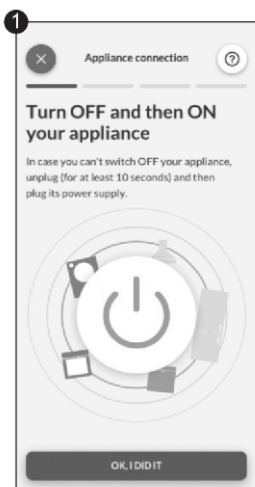


Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą

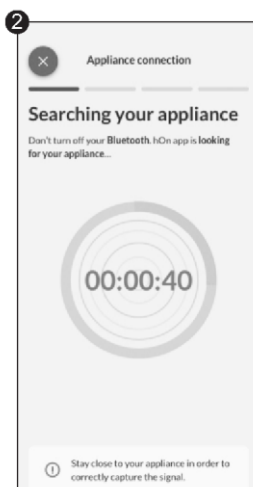


Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę

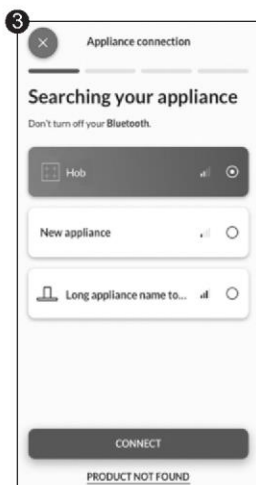
Sparčiojo susiejimo registracija



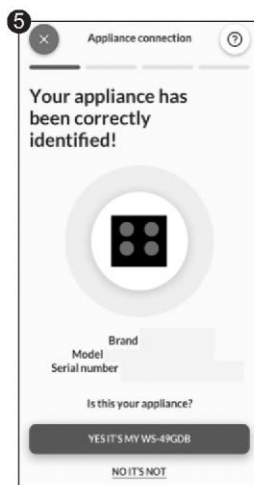
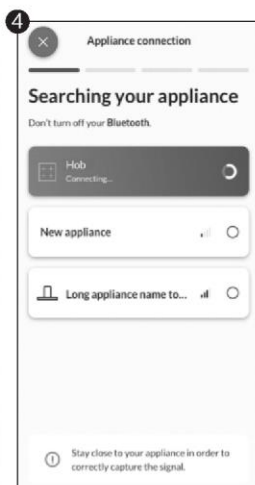
Ijunkite prietaisą;
jei jis jau įjungtas,
išjunkite ir vėl įjunkite



Įjungus „hOn“
programėlę pradės
ieškoti jūsų buitinio
prietaiso



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



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

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

Kai kaitlentė gaus komandą iš programėlės, kaitlentė 2 kartus pytelės ir vieną sekundę mirksės, taip parodydama, kad nurodymai gauti.

Norėdami pradėti receptą, paspauskite mygtuką „My Chef“.

Jei norite išeiti iš funkcijos „My Chef“, paspauskite ir palaikykite 3 sekundes.

*Maisto ruošos rezultatai gali skirtis dėl naudotų maisto ruošos indų.

Antrosios registracijos procedūra:

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

2. Norėdami juos iš naujo nustatyti, įjunkite kaitlentę

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

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

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

BELAIŽIO RYŠIO PARAMETRAI

Technologija	„Wi-Fi“	„Bluetooth“
Standartinė	IEEE 802.11b/g/n	4.2 versijos „Bluetooth“, BR / EDR, BLE
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2401 ÷ 2483	2402 ÷ 2480
Didžiausia galia [mW]	100	10

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

„PRECI PROBE“ ZONDO MODELIO ET180 BELAIŽIO RYŠIO PARAMETRAI:

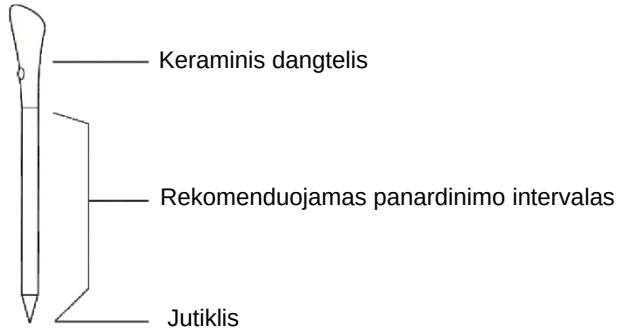
Technologija	„Bluetooth“
Standartinė	„Bluetooth v4.0 BLE“
Dažnių juosta (-os) [MHz]	2400 ÷ 2480
Didžiausia galia [mW]	2,5 -(4 dBm)

4.3. PRIEDAI

4.3.1. „PRECI PROBE“ ZONDAS ir „LADLE-Intelligent“ belaidis maisto termometras (galima įsigyti priklausomai nuo modelio)

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

Įvadas. „Preci Probe“ – tai belaidis maisto termometras, kuris namų virėjams realiuoju laiku pateikia informaciją apie padėtį patiekalo viduje, kad būtų išvengta nepakankamai išvirto (iškepto) arba pervirto (perkepto) maisto ir kaskart būtų užtikrintas puikus rezultatas. Jis tiesiogiai jungiamas prie gaminio. Išsamią informaciją apie patiekalą ir jo būseną realiuoju laiku galima nuskaityti iš telefono, todėl geriausias rezultatas pasiekiamas ranka. Daugiau informacijos apie susiejimą ir naudojimo patarimų rasite toliau pateiktuose nurodymuose.



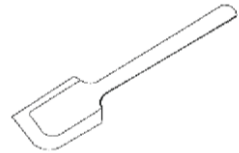
ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIEŠ NAUDODAMI:

- Įdėkite „Preci Probe“ zondą į įkroviklį ir uždarykite dangtelį.
- Prijunkite įkroviklį prie USB maitinimo šaltinio, pvz., USB adapterio arba kompiuterio / nešiojamojo kompiuterio USB lizdo USB kabeliu. Įkroviklis gali netinkamai veikti su maitinimo bloku dėl jo automatinio išjungimo funkcijos.
- Įkrovimo metu įkroviklio LED įsijungs ir mirksės. Jis išsijungs, kai „Preci Probe“ zondas bus visiškai įkrautas.

MENTELĖ

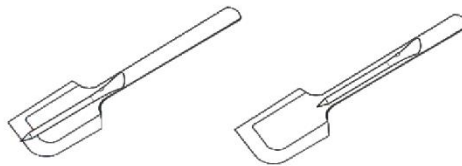
Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zondą.

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



1 padėtis

2 padėtis



4.4. MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

„Preci Probe“ zondas kaip termometras

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

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

Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“

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

Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)

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

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

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

Kepimas

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

Lėtas virimas

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

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

Virimas garuose

Naudodami virimo garuose funkciją, galite ruošti maistą, pvz., daržoves, mėsą ar žuvį, puoduose su garintuvo krepšiu. Virimas garuose yra greitesnis nei vandenyje, o kadangi maistas nėra panardinamas į skystį, jis praranda mažiau maistingųjų medžiagų, todėl išsaugomas vitaminų kiekis, pagerėja jo skonis, jis tampa kompaktiškesnis ir malonesnis valgyti.

Jei reikia, kreipkitės į galiojantį techninės priežiūros centrą.

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. GALIOS LENTELĖ

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

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

5.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

6.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

a) RIEBALAI

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

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

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

7. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

7.1. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Neįmanoma įjungti indukcinės kaitlentės.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimo valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Kaip atrakinti valdiklius, žiūrėkite skyriuje „Kaip gaminyse veikia“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereikia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo.
Keptuvės neįkaista, o ekrane pasirodo „U“.	Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukciniai maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvieteii arba nepastatyta į centrą.	Naudokite indukciniai maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodyneje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Ekrane pasirodo įspėjimas d0.	Vienu metu paspaudus du mygtukus, ant stiklo esant vandens lašams arba dulkėms.	Įsitikinkite, kad tuo pačiu metu nespaudžiami jokie mygtukai, ir nuvalykite kaitlentę, kad neliktų vandens ar dulkių.

7.1.1. KLAIDŲ KODAI

KLAIDOS KODAS	RODYMO TAISYKLĖ		VEIKSMAI
E0			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E1			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E2			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E3	Priekis, kairė		Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
E4	Kairė	Dešinė	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo šaltinio fazės signalą ir dažnį, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo kabelį ir diferencialinį termostatą, jei gerai, skambinti ASA
E5			Palaukti, kol atvės, išvalyti ir (arba) pašalinti pašalinius daiktus
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E6	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
E7	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Skambinti ASA
E8	Ktv4	Ktv1	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	
E9			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Skambinti ASA

*ASA – aptarnavimo centras

8. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

8.1 TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Rekomendacijos geriausiems rezultatams:
Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugno skersmuo yra lygus kaitvietės skersmeniui.
Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais.
Jei įmanoma, ruošdami maistą laikykite puodus uždengtus.

Virkite daržoves, bulves ir kt. su minimaliu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką.
Naudokite greitpuodį, nes jis dar labiau sumažina energijos sąnaudas ir virimo laiką.
Padėkite puodą viryklės kaitvietės centre.

8.2 ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

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



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

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

Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826

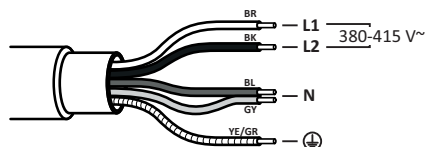
Būklė	Energijos suvartojimas	Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pasiekia būklę
Budėjimo režimas	0,5 kW	20 min

9. ĮRENGIMAS

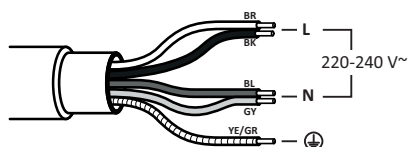
Elektros instaliacija

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

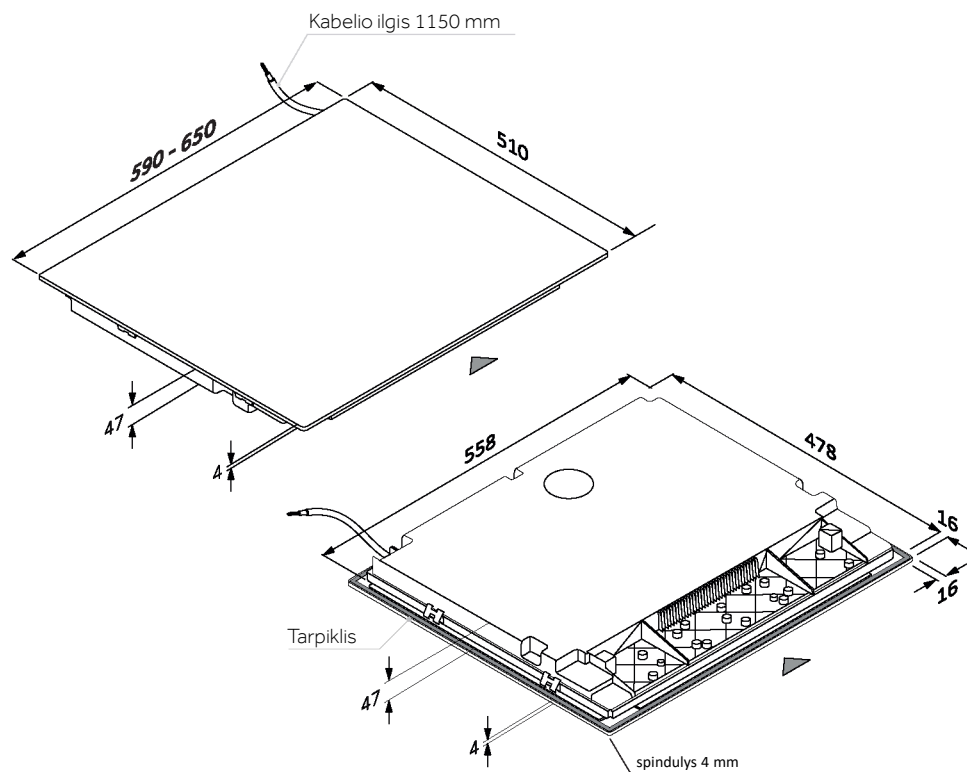
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz



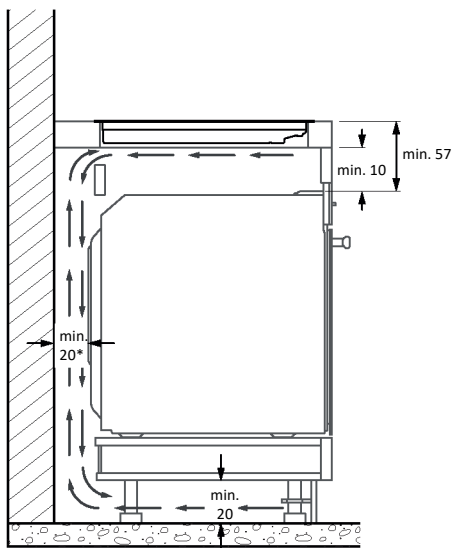
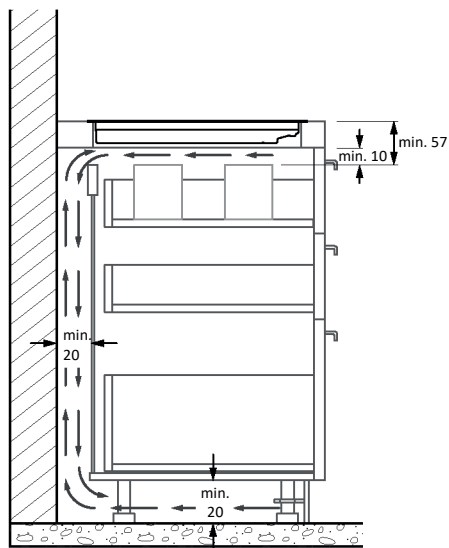
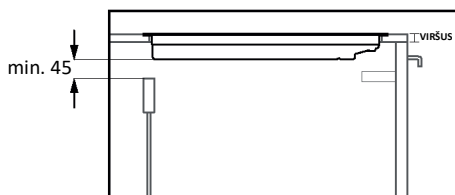
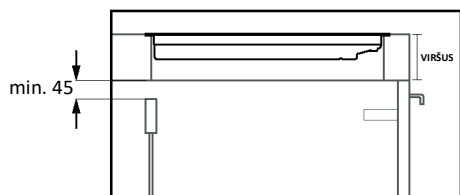
KAITLENTĖ, 60-65 cm



Įrankiai

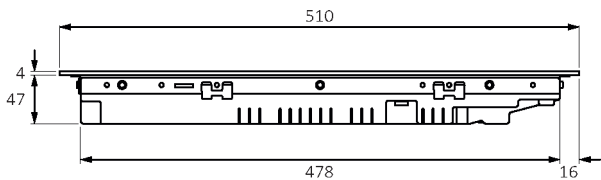


PJŪVIAI – PLOTIS 60 ir 65

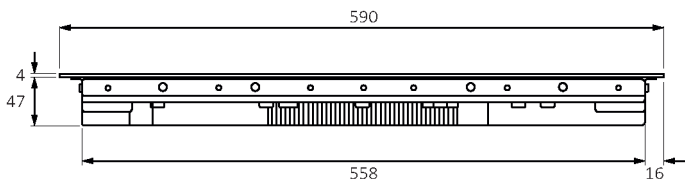


*Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijose nurodytą oro srautą po virykle.

KAITLENTĒ, 60 cm

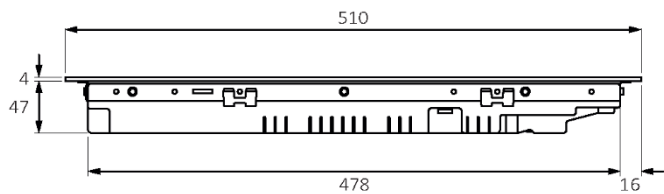


Vaizdas iš šono

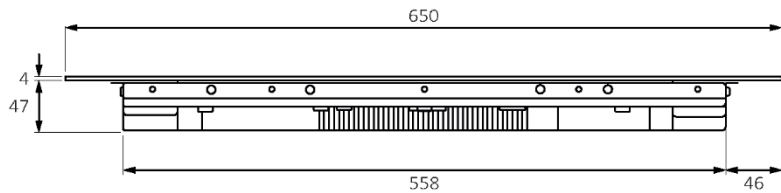


Vaizdas iš priekio

KAITLENTĒ, 65 cm

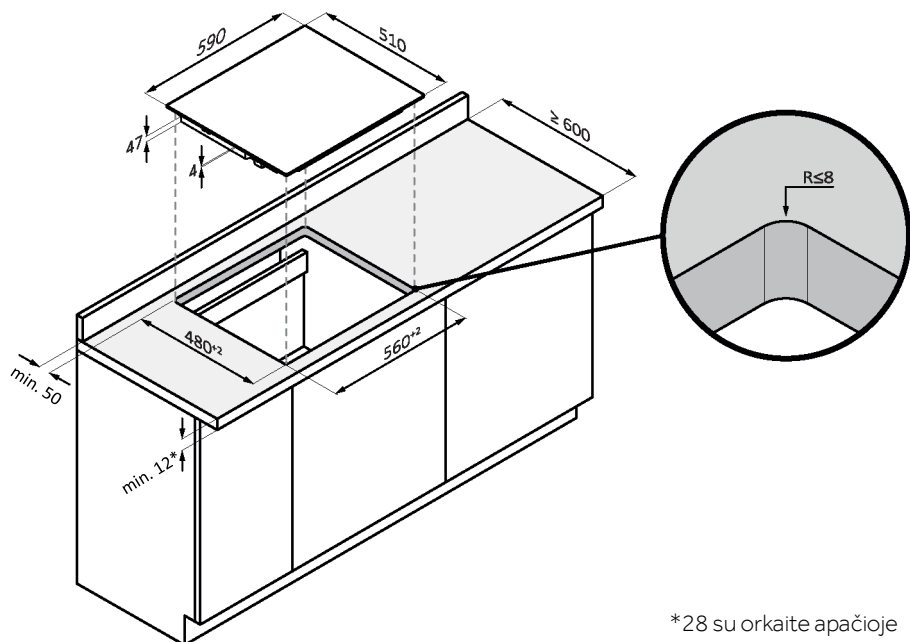


Vaizdas iš šono

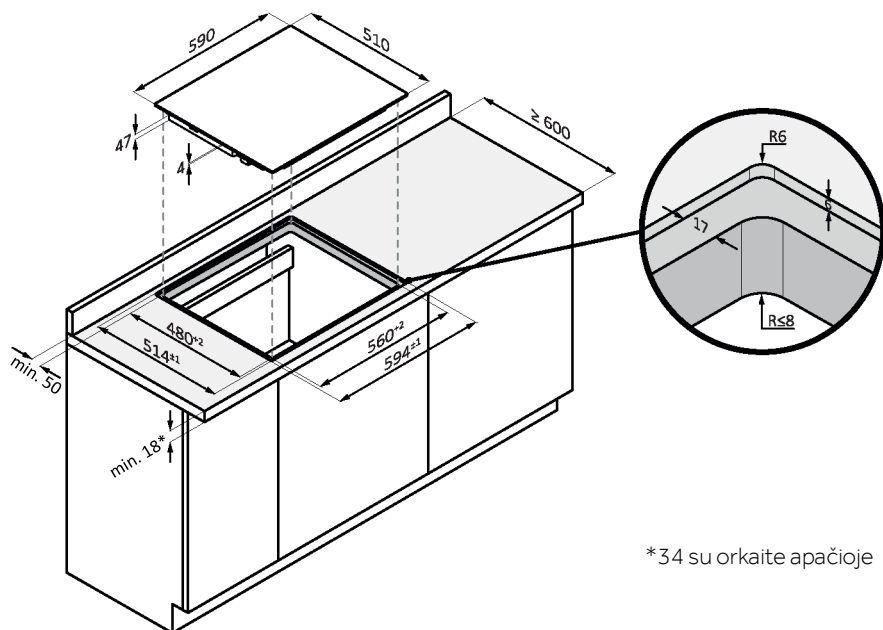


Vaizdas iš priekio

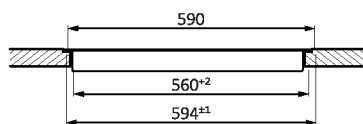
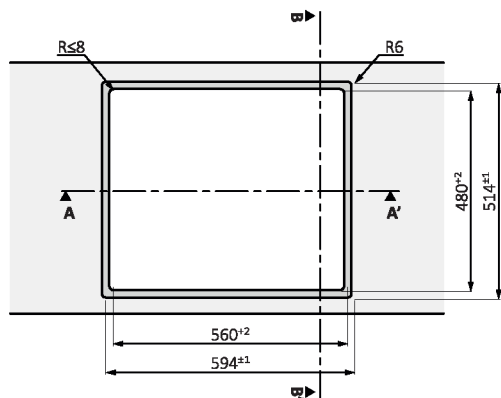
STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60



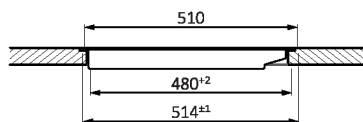
ILEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



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

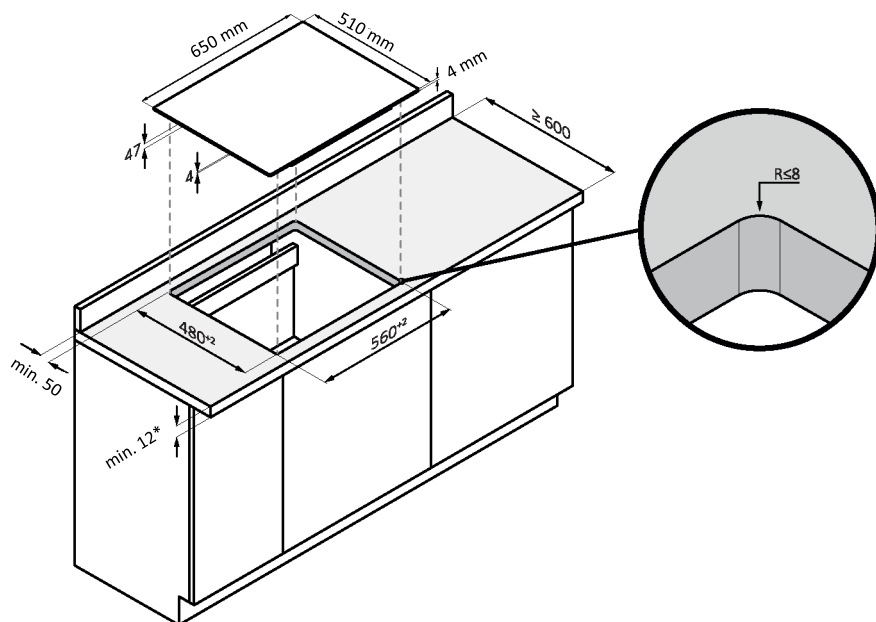


Pjūvis AA'



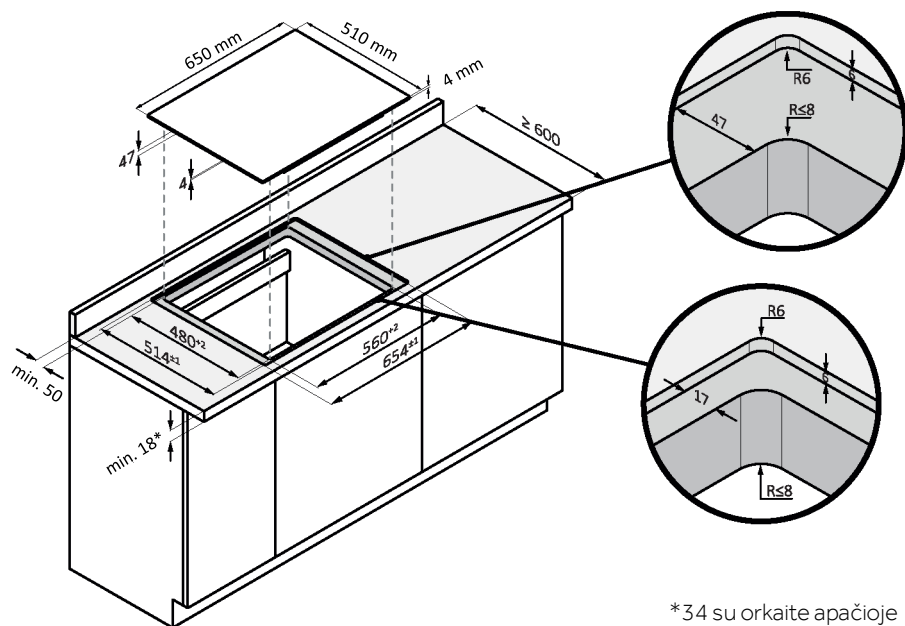
Pjūvis BB'

STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 65 TOP

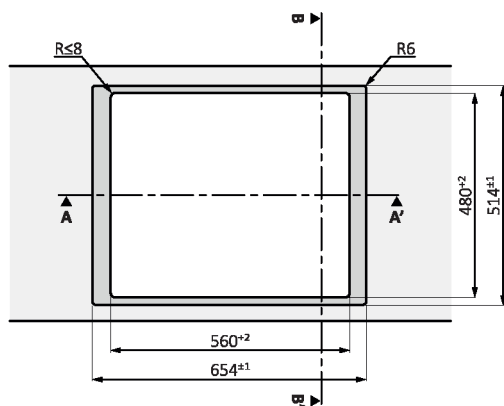


*28 su orkaite apačioje

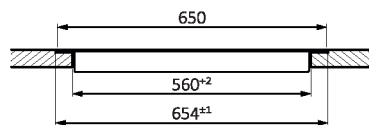
ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



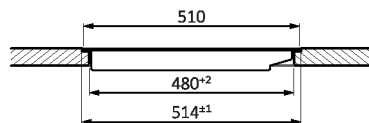
ILEISTINĖS NIŠOS MATMENYS, 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu)



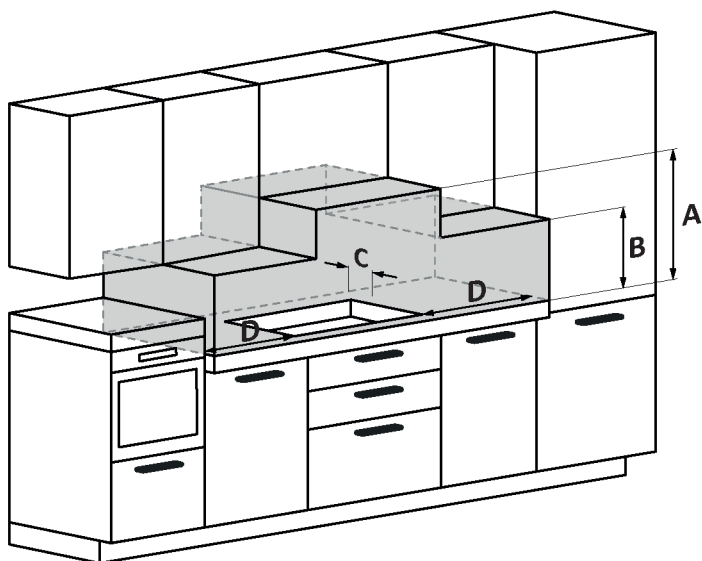
vaizdas iš viršaus



Pjūvis AA'



Pjūvis BB'



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

Kopsavilkums

- 64** Drošības informācija
 - 69** Iepazīšanās ar produktu
 - 70** Pirms sākt
 - 73** Produkta darbība
 - 81** Ēdiena gatavošanas vadlīnijas
 - 82** Kopšana un tīrīšana
 - 83** Displeja atteice un pārbaude
 - 85** Utilizācija un atbilstības deklarācija
 - 86** Uztādīšana
-

LAIPNI LŪDZAM

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

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gata-vošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS. Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

1.1.1. Lietošanas ierobežojumi

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai par viņu drošību atbildīgā persona ir tās instruējusi par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

• Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem. Tomēr personām ar sirds elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektriskiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas ir jākonsultējas ar ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliedzītos, vai elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus. Šī padoma neievērošanas iespējama rezultāts ir letāla trauma.

1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

1.2. UZSTĀDĪŠANA

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

1.3. ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

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

1.4. LIETOŠANA UN APKOPE

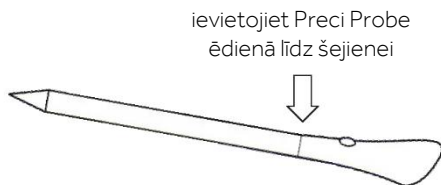
- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai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

- Neglabāji priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.
- Ja drošības pārsegs ir atvilīts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabāji drošā un bērniem nepieejamā vietā. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.
- Nenovietojiet un neatstāji ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
- Nelaboji un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehnikim.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Neizmantoji pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār indukcijas stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantoji skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.
- Neizmantoji adapterus ēdiena gatavošanas traukiem.
- BRĪDINĀJUMS. Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek norādīta ar vizuālu signālu attiecīgās zonas displejā, izmantojot H simbolu. Kad šis simbols ir aktīvs, uzmanieties, lai nepieskartos plīts virsmai, jo pastāv apdedzināšanās risks.

1.5. BRĪDINĀJUMI. Bezvadu temperatūras zonde (pieejama atkarībā no modeļa)

Šis produkts ir paredzēts tikai plīts virsmām. Tas ir jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.

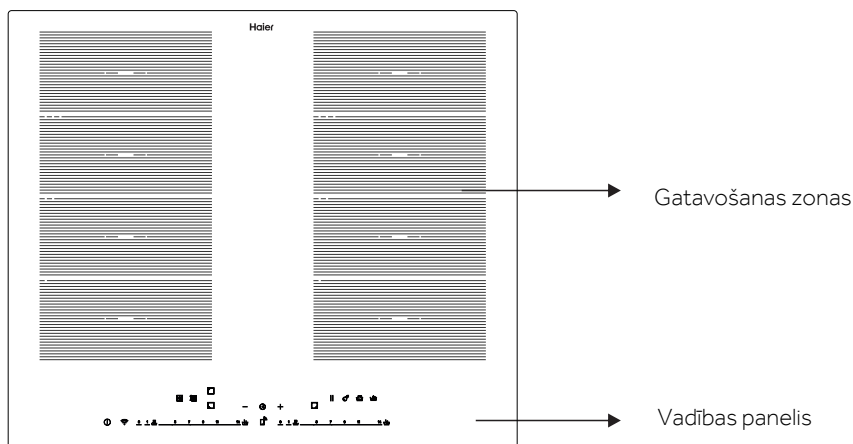
- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



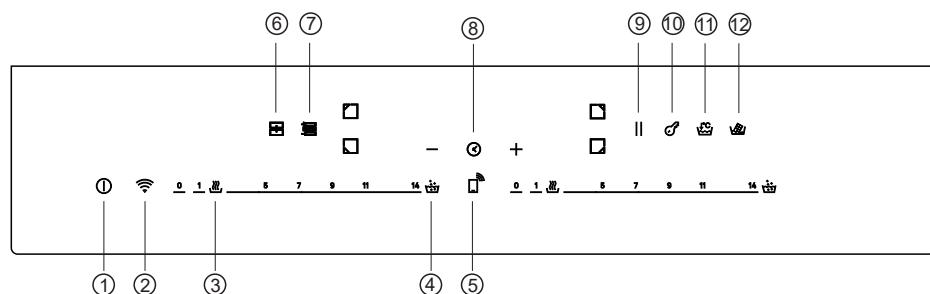
- Sensoru Preci Probe nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Preci Probe var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Preci Probe bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.
- Pirms lietošanas notīriet sensoru Preci Probe.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimuma temperatūrai — 100 °C. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C.
- Ja sensora Preci Probe temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Preci Probe pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai nesabojātu zondi.

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA SKATS NO AUGŠAS



2.2. VADĪBAS PANELIS



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

* Pieejama atkarībā no modeļa

3. PIRMS SĀKT

3.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

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

3.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA

Pirmoreiz izmantojot produktu, plīts virsma ir iestatīta uz maksimālo sasniedzamo jaudu.

Dažādas

jaudas robežvērtības var izvēlēties atbilstoši mājas elektropadeves sistēmai, izmantojot jaudas vadības funkciju.

Kā iestatīt jaudas pārvaldību

Indukcijas plīts virsmai var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.

Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju:

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

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

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

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

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

Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

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

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

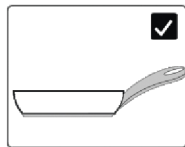
3.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

3.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

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

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



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

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

Magnēta tests

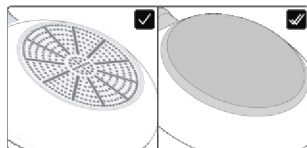
Ēdiena gatavošanā ar indukciju siltuma ģenerēšanai izmanto magnētismu, tāpēc katliem ir jāsaturs dzelzs. Ja jums jau ir ēdiena gatavošanas trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Katli ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista magnētiski.

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

3.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

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

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

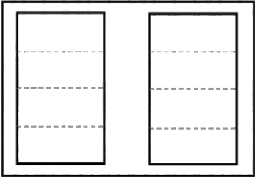
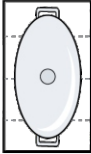


3.3.3. Izmēri un izvietojums

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

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

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

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

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

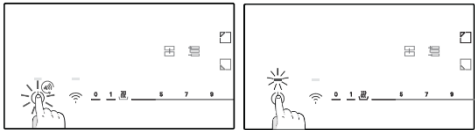
UZMANĪBU: nelieciet katlu uz/pie vadības paneļa gatavošanas vai atdzišanas laikā.

4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

① PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

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



88 ATLASIET GATAVOŠANAS ZONU UN IESTATIET JAUDU

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

Jaudu var iestatīt:

bīdot pirkstu uz slīdņa;
nospiežot tieši uz pareizajā līmenī.



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

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

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

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

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

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

Ja displejā ir redzams , tas nozīmē, ka:

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

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

|| PAUZE

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

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

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

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

⌛ TAIMERIS

Kad laiks ir pagājis, atlasītā gatavošanas zona tiek izslēgta. Taimeris skaita līdz 60 minūtēm.

Lai atlasītu taimeri vienai zonai, atlasiet attiecīgo zonu un jaudas līmeni. Noregulējiet vēlamo laiku, pieskaroties +/- simboliem. Blakus atlasītās zonas mirgojošajam ciparu displejam parādās punkts. Vienlaicīgi var iestatīt ne vairāk kā četrus taimerus — pa vienam katrai zonai.

Pirms taimera vērtības rediģēšanas vienmēr atlasiet vēlamo gatavošanas zonu.

Kad laiks ir pagājis, plīts virsma atskaņo vienu signālu.

Gatavojot vairāk nekā vienā zonā ar iestatītu taimeri, nospiediet **⌛**, lai skatītu katrai zonai atlikušo laiku. Attiecīgā zona tiks norādīta ar mirgojošu punktu blakus cipariem. Atlikušais laiks tiks norādīts virs **⌛**.

🔒 TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

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

Lai funkciju aktivizētu/deaktivizētu, nospiediet **🔒** un brīdi paturiet.

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

ĪPAŠAS FUNKCIJAS

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

Tieša piekļuve:

šīs funkcijas var aktivizēt pēc zonas izvēles:

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

🍫 KAUSĒŠANA

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

Pieejamība ar slīdni:

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

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

PIEZĪME: ar katru funkciju saistīto gatavošanu var noregulēt jebkurā brīdī, izvēloties dažādus jaudas līmeņus, kas ir tuvu ieteiktajam



PILNA ZONA

Pilnā zona ir gatavošanas laukums, ko veido vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aizmugurē, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Aktivizētu pilno zonu vada tikai ar vienu jaudas līmeni.

Lai funkciju aktivizētu, nospiediet . Tikai augšējie cipari rāda atgriezenisko saiti. Apakšējie cipari ir izslēgti.

Lai deaktivizētu, ilgāk nospiediet zonu pārslēgu.

Katlus novieto, kā parādīts "3.3.3. Izmēri un izvietojums".



VARYCOOK ZONA (Pieejama atkarībā no modeļa)

Šo funkciju izmanto, lai iepriekš iestatītu fiksētus jaudas līmeņus trīs dažādās zonās atbilstoši katla pozīcijai: augsta (l. 14), vidēja (l. 10), zema (l. 1).

- Ja katls ir Varycook zonas priekšpusē, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 1;
- ja katls ir Varycook zonas vidū, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 10;
- Ja katls ir Varycook zonas aizmugurē, jaudas līmenis ir iestatīts uz l. 14.

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

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

4.2. SAVIENOŠANA AR hOn LIETOTNI

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

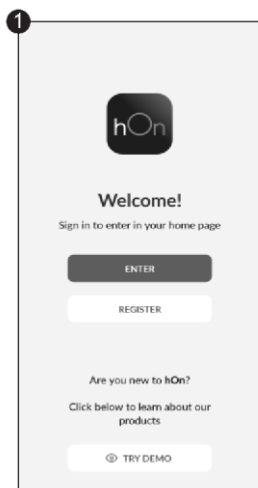
PIEZĪME

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

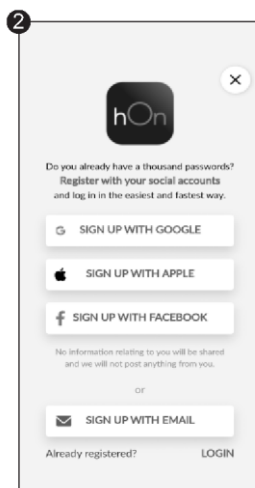
Lejupielādējiet lietotni hOn savā viedtālrunī.



Jauna lietotāja reģistrācija

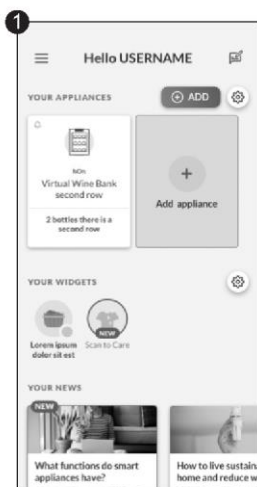


Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"

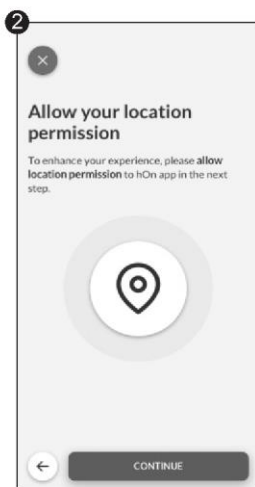


Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi

Ātrā pārreģistrācija



Atlasiet "Pievienot ierīci"

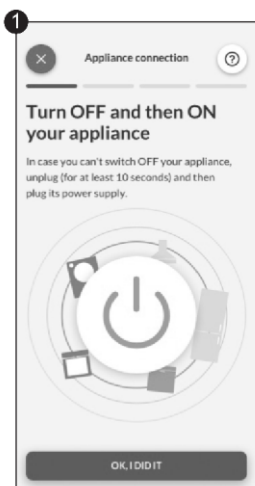


Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai

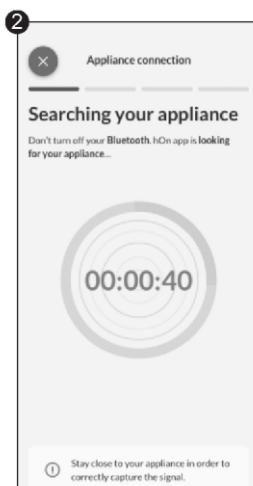


Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma

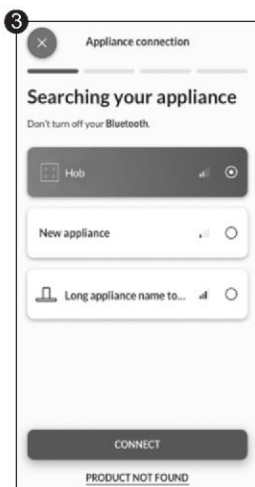
Ātrā pāra reģistrācija



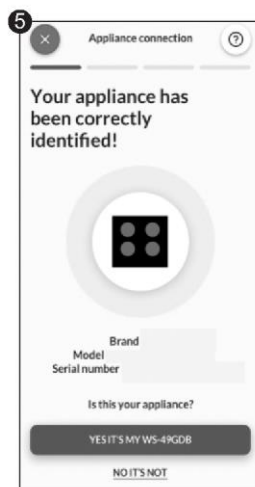
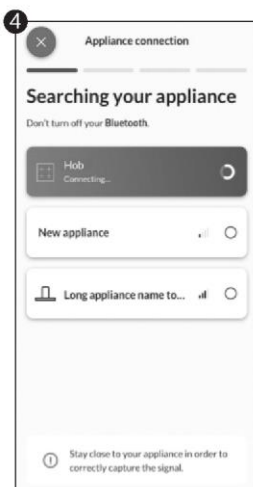
Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet



Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci



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



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

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

* Gatavošanas rezultāti var atšķirties izmantoto trauku dēļ.

Otrās reģistrācijas procedūra:

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

BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI

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

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

PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI:

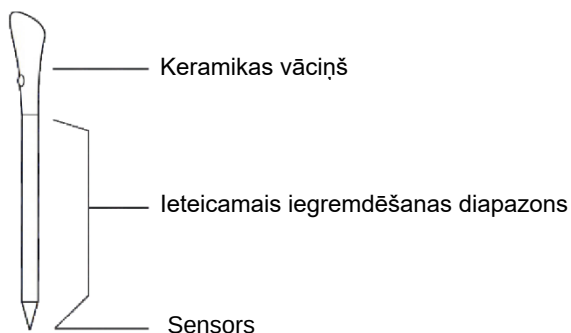
Tehnoloģija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla(-as) [MHZ]	2400 ÷ 2480
Maksimālā jauda [mW]	2,5 - (4 dBm)

4.3. PIEDERUMI

4.3.1. PRECI PROBE & LADLE intelīgētais bezvadu pārtikas termometrs (pieejams atkarībā no modeļa)

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

Iepazīšanās: Preci Probe ir bezvadu pārtikas termometrs, kas mājas šēfpavāriem parāda reāllaika statusu ēdiena iekšpusē, lai izvairītos no nepietiekamas vai pārmērīgas gatavošanas nelaimēm un ik reizi nodrošinātu nevainojamu rezultātu. Tās savienojas tieši ar produktu. Detalizētu informāciju un ēdiena statusu reāllaikā var nolasīt no tālruņa, nodrošinot vislabāko rezultātu tepat pie rokas. Vairāk par savienošanu pāri un padomu izmantošanu, lūdzu, skatiet tālāk sniegtajos norādījumos.



UZLĀDĒJIET PRECI PROBE PIRMS LIETOŠANAS:

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

KAUSS

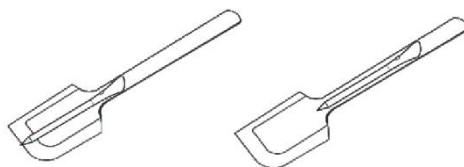
Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.

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



1. pozīcija

2. pozīcija



4.4. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

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

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

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funckija “Cook with me”

Izvēlieties kādu lietotnes hOn recepti vai īpašo programmu, soli pa solim sekojiet sagatavošanai un pēc tam plīts virsma automātiski iestātīs 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 funckija ir ideāli piemērota mērču, sautējumu, sautētu ēdienu un visu citu produktu gatavošanai ar vidēji ilgu gatavošanas laiku.

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

Tvaicēšana

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

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. JAUDAS TABULA

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

* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

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

5.2. GATAVOŠANAS TABULA

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

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildināt ierīces kalpošanas laiku.

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

6.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

a) TĀUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šļakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

b) CUKUROTI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot pārtikas produktiem, kas ir nekavējoties jānoņem augstā cukura satura dēļ, lai novērstu plīts virsmas bojājumus (sīrupiem, 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 šķīdumu un noslaukiet ar virtuves papīra dvieli.
- Ja nepieciešams, notīriet plīts virsmu otrreiz, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts stiklu tīrīšanas līdzekli.

c) CIETES NETĪRUMI

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

- Uzsūciet lieko šķidrumu 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 šķīdumu.
- Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu ar mīkstu drānu.
- Ja nepieciešams, notīriet plīts virsmu otrreiz, izmantojot karstu ūdeni un indukcijas plīts stiklu tīrīšanas līdzekli.

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

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

7. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

7.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

7.1.1. KĻŪDU KODI

KĻŪDAS KODS	DISPLEJA NOTEIKUMS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E3	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
E4	Pa kreisi	Pa labi	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Pārbaudiet elektrotīkla fāzes signālu un frekvenci; ja tie ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla kabeli un diferenciālo termostatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E6	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
E7	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Piezvaniet ASA
E8	Cz4	Cz1	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA

* ASA = servisa centrs

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1 VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai;
izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšas diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru;
izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni;
ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;
gatavojiet dārzeņus, kartupeļus u.c. ar mini-mālu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku;
izmantojiet spiediena katlu, jo tas vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku.
Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas ir norādīta uz plīts virsmas.

8.2 ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

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



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

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

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

Madala energiatarbimise andmed vastavalt komisjoni määrusete (EL) 2023/826.

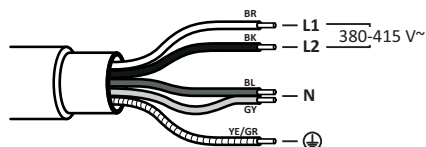
Seisund	Energiatarbimine	Ajavahemik, mille järel seade automaatselt seisundi saavutab
Gaidstāves režīms	0,5 kW	20 min

9. UZSTĀDĪŠANA

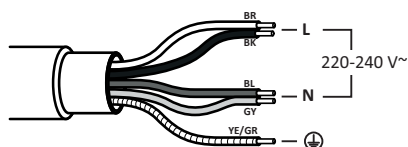
Elektroinstalācija

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

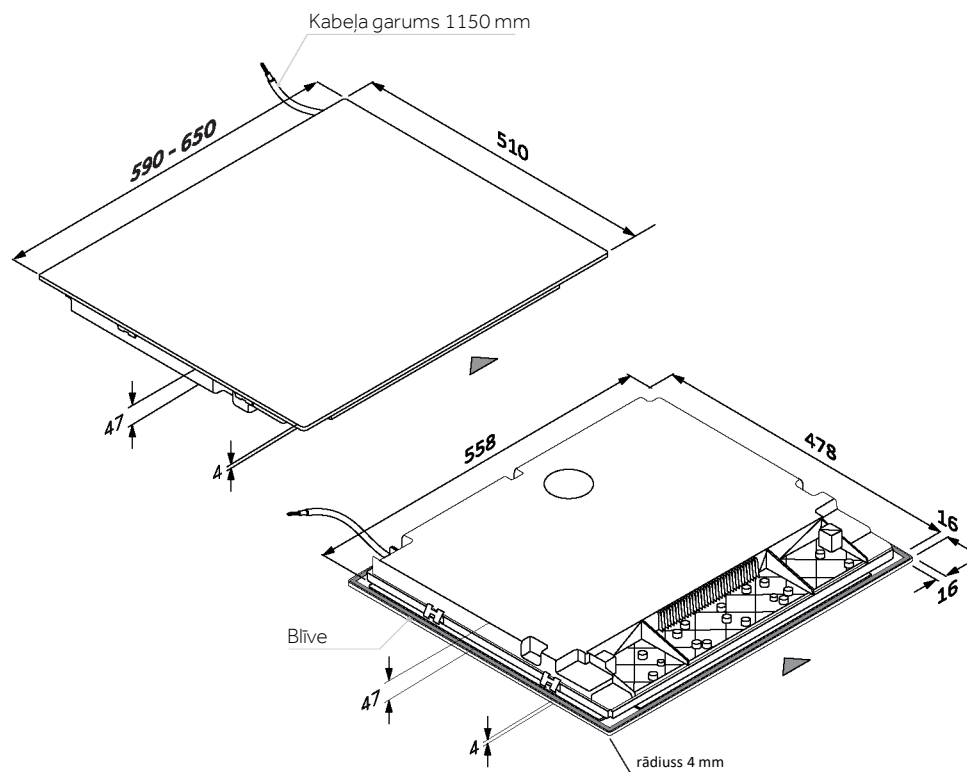
380-415V ~ 2N 50/60 Hz



220-240V ~ 50/60 Hz

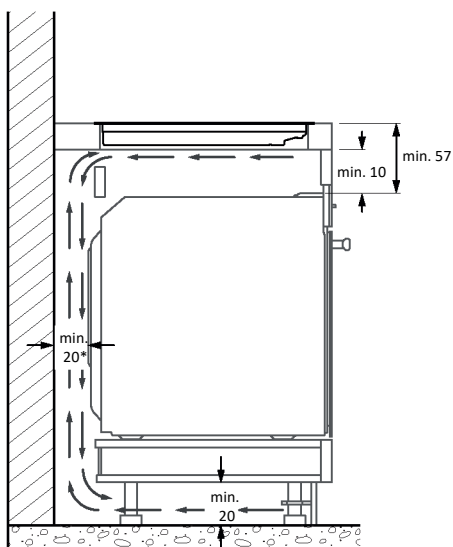
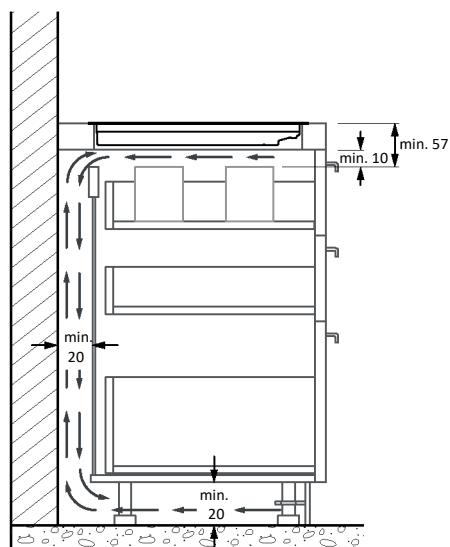
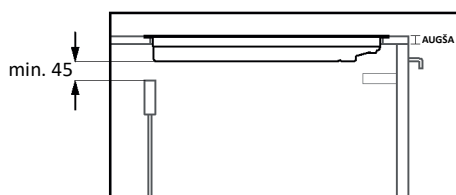
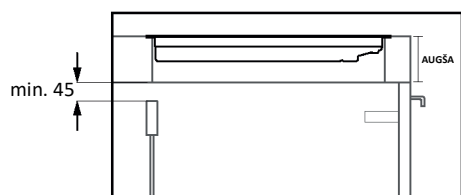


PLĪTS VIRSMA 60-65 cm



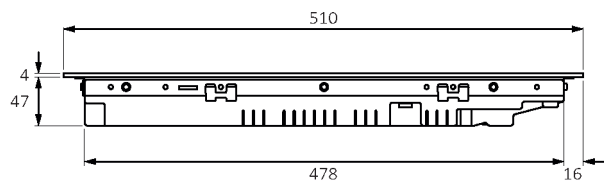


SADAĻAS — PLATUMS 60 un 65

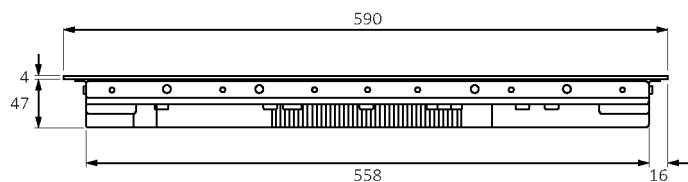


* Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.

PLĪTS VIRSMA 60 cm

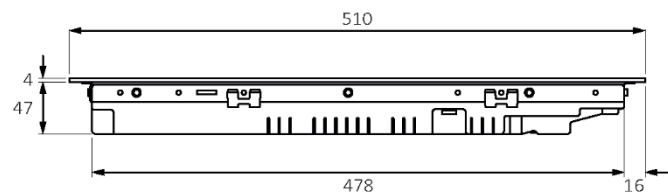


Skats no sāniem

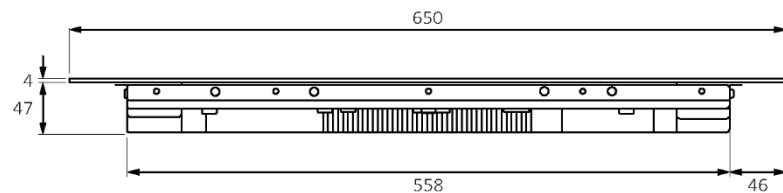


Frontālais skats

PLĪTS VIRSMA 65 cm

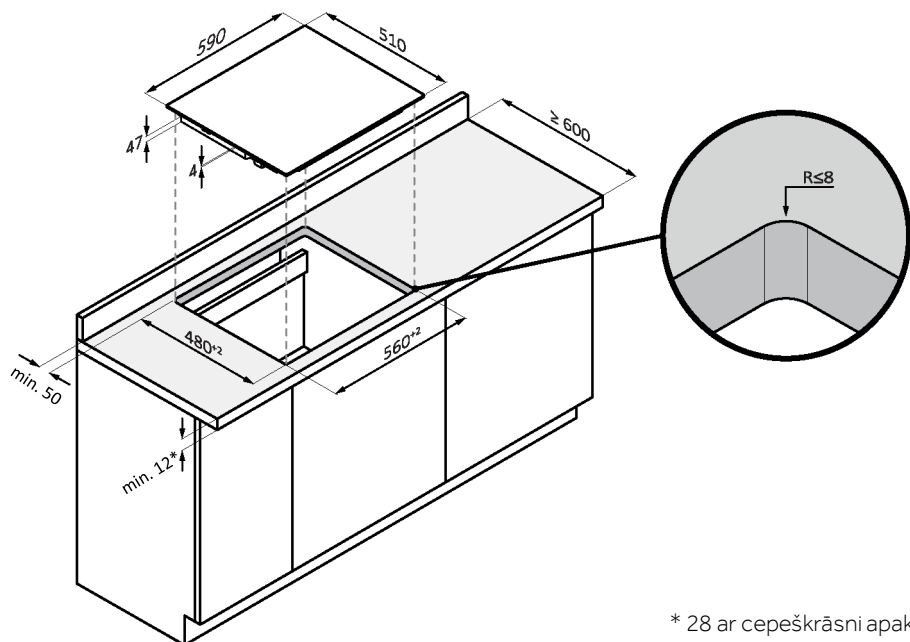


Skats no sāniem



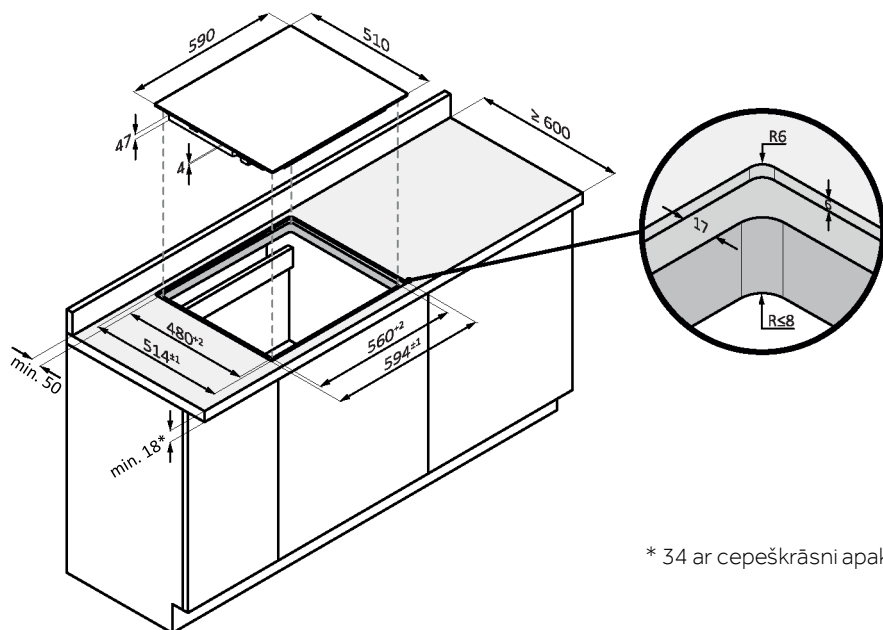
Frontālais skats

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60



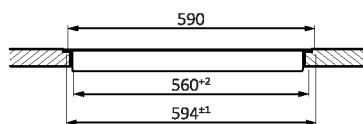
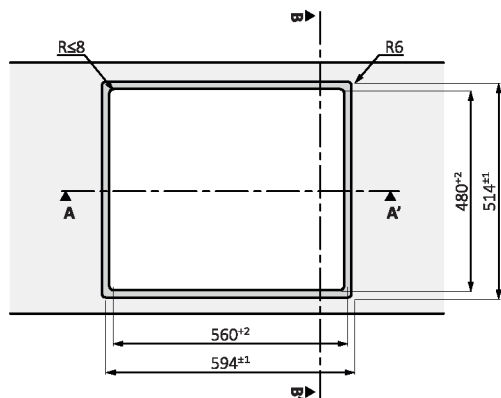
* 28 ar cepeškrāsni apakšā

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

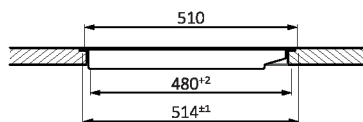


* 34 ar cepeškrāsni apakšā

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

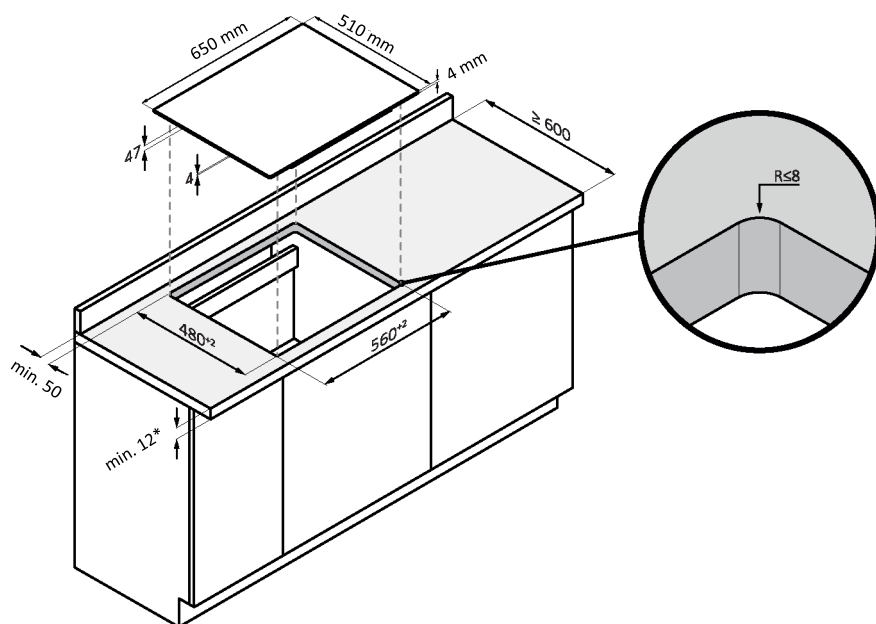


Sadaļa AA'



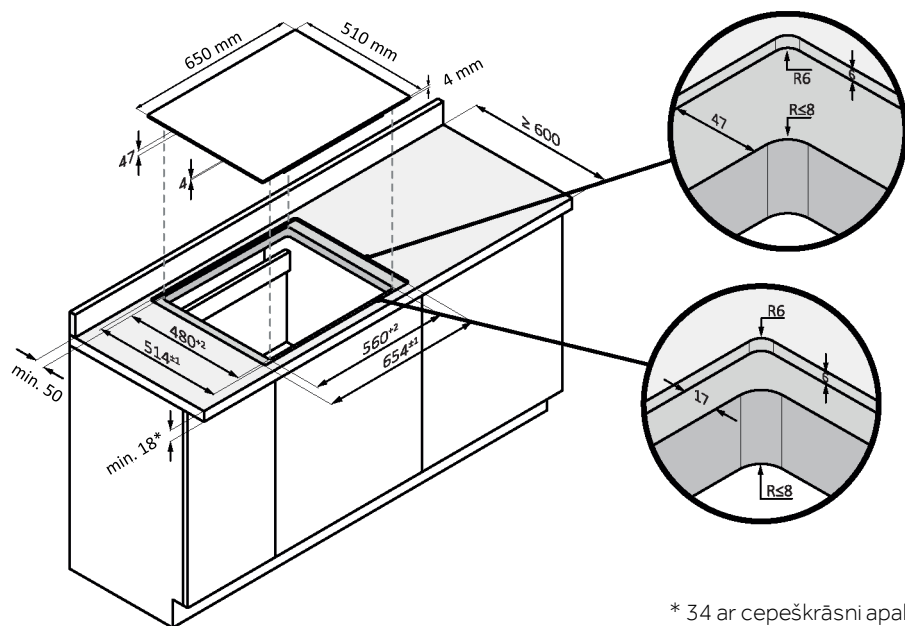
Sadaļa BB'

STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 65 AUGŠAI

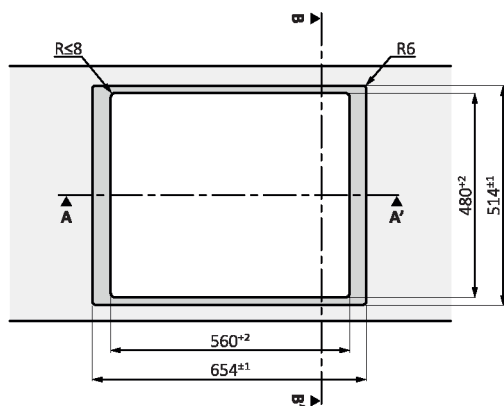


* 28 ar cepeškrāsni apakšā

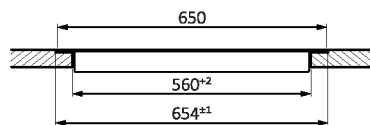
PADZIĻINĀTA LĪMENA MĒRĪJUMI AR 65 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)



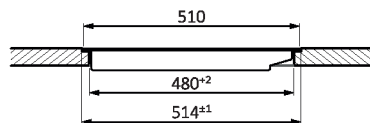
PADZIĻINĀTA LĪMENA MĒRĪJUMI AR 65 (Neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu)



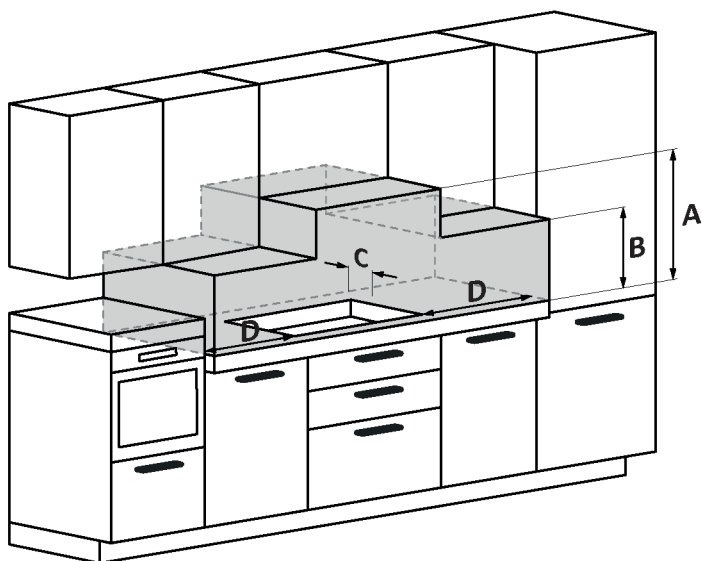
skats no augšas



Sadaļa AA'



Sadaļa BB'



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

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

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

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

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

70091331

16.10.2025