

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(EL) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ **(CS)** NÁVOD K POUŽITÍ **(SK)** NÁVOD NA OBSLUHU **(PL)** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **(LT)** NAUDOJIMO VADOVAS **(LV)** LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA **(ET)** KASUTUSJUHEND **(HR)** PRIRUČNIK ZA UPOTREBU **(SL)** PRIROČNIK ZA UPORABO **(RO)** MANUAL DE UTILIZARE **(HU)** HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(EL) ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ **(CS)** ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL **(PL)** ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJIET PILNĪGU LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNJI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SL)** ODKRIJTE CELOTNA NAVODILA ZA UPORABO **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET



Haier

INSTRUCTION GUIDE

HOBS

EN

4

KATEYΘYNTHPIEΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΣΤΙΕΣ

EL

14

PŘÍRUČKA K OBSLUZE

VARNĚŤ DESKA

CS

24

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

VARNĚŤ DOSKA

SK

34

VODIČ S UPUTAMA

LOŽEĆA ZA KUHANJE

HR

44

GHID DE INSTRUCȚIUNI

PLITĂ

RO

54

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

FŰ ZŰ ZŰ LAP

HU

64

Przewodnik instruktażowy

PŁYTY GRZEWCZE

PL

74

Kasutusjuhend

PLIIDIPLAADID

ET

84

Naudojimo instrukcija

KAITLENTĖS

LT

94

Norādījumi lietotājam

PLĪTS VIRSMAS

LV

104

Navodila za uporabnika

KUHALNE PLOŠČE

SL

114

Summary

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

WELCOME

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

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

1. BEFORE STARTING

1.1 GENERAL INFORMATION

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

For this reason:

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

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

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

1.2. POWER MANAGEMENT

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

How to set the power management

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

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

To enter Power Management Function:

- Turn the hob on, then press  for 5 seconds.
- The timer indicator will show "P8" which means power level 8. The default mode is on 7.4kW.

To switch to another level

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

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

Confirmation and Exit Power Management Function

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

To change the power level repeat the operations described above.

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

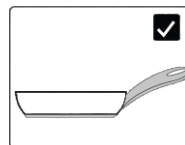
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

1.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

1.3.1. Characteristics of the cookware

Use only pots with the induction symbol.

- Only pots with a perfectly flat bottom. Otherwise, the following situations may occur:
 - No pot detection;
 - Low performance;
 - Unwanted noise.
- Only pots with a smooth base, to avoid scratching the hob surface;



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

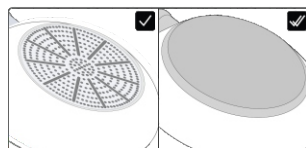
Magnet test

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

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

1.3.2 Higher quality cookwares

All cookwares with the induction symbol are generally accepted. Depending on the type of 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.

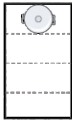
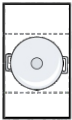
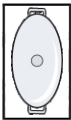


1.3.3. Dimension & placement

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

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

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

 min. max.					
	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2.COOKING GUIDELINES

2.1 POWER TABLE

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

*Continuous frying pancake at level 5-6.

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

5.2. COOKING TABLE

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

*Applicable for models with Culinary Sensor

2.3. COOKING PREPARATIONS WITH THE APP

Preci Probe as thermometer

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

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

Assisted Cooking: “Cook with me” function

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Simmering

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

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

Steaming

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

If necessary, contact the authorized service center.

2.4 CULINARY SENSOR (available depending on the model)

This function is available for three cooking methods: Grilling, Pan frying and Deep frying. All accessible in the Everyday Cooking section (HoN app).

Utility

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

Directions for Use

- Cooking performance may vary because of cookware quality: please refer to Paragraph 3.3. Optimized cookware bottom diameter is 18 cm.
- Cookware must be placed centered on cooking zone and not moved during the initial cooking phase (preheating phase)
- The function must be started only when the hob is cold.
- Function usage is limited to one at a time.

Grilling and Pan-frying

Please use empty cookware before activating the function.

Deep Frying

Please fill in the cookware with 1,5 liters of frying oil (around 5 cm frying oil depth) before activating the function.

3. CARE & CLEANING

3.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance.

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

3.2. CLEANING THE HOB

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

a) FATTY SOIL

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

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

b) SUGARY SOIL

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

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

c) STARCHY SOIL

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

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

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

d) SHINY METALLIC DISCOLORATION

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

4. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

4.1 TROUBLESHOOTING

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

4.1.2 ERROR CODES

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

*ASA = Service Center

Σύνοψη

- 15 Πριν από την έναρξη
- 18 Λειτουργία του προϊόντος
- 21 Φροντίδα και καθαρισμός
- 22 Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση. Πριν εγκαταστήσετε την εστία, σημειώστε τον σειριακό αριθμό, τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

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

1. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

1.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

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

Για τον λόγο αυτό:

- Ορισμένες λειτουργίες ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα όταν δεν υπάρχουν σκεύη στα μάτια ή όταν δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Σε άλλες περιπτώσεις, οι λειτουργίες θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα, όταν απαιτούνται περισσότερα από ένα βήματα (π.χ. "ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ" χωρίς "ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ").
- Σε περίπτωση μακρόχρονης χρήσης, η συσκευή ενδέχεται να μην απενεργοποιηθεί αμέσως, ακόμη και με όλες τις ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιημένες, επειδή βρίσκεται σε φάση ψύξης: το σύμβολο Η εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος μέχρι να κρυώσει.

Ασφαλής ενεργοποίηση: το προϊόν ενεργοποιείται με την παρουσία σκευών πάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινά ή διακόπτεται εάν δεν υπάρχουν σκεύη ή εάν αυτά αφαιρεθούν.

Σβήσιμο ασφαλείας: Για λόγους ασφαλείας, κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει ένα μέγιστο χρόνο λειτουργίας, ο οποίος εξαρτάται από το ρυθμισμένο μέγιστο επίπεδο ισχύος.

1.2. ΔΙΑΧΕΊΡΙΣΗ ΙΣΧΥΣ

Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται στη μέγιστη εφικτή ισχύ. Διαφορετικά όρια ισχύος μπορούν να επιλεγούν σύμφωνα με το κύριο σύστημα τροφοδοσίας του σπιτιού με τη χρήση της λειτουργίας διαχείρισης ισχύος.

Πώς ρυθμίζεται η διαχείριση ισχύος

Είναι δυνατό να οριστεί ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.

Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να αυτοπεριορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος:

- Ενεργοποιήστε την εστία και μετά πατήστε  για 5 δευτερόλεπτα.
- Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει "P8" που σημαίνει επίπεδο ισχύος 8. Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι στα 7,4 kW.

Για μεταγωγή σε άλλο επίπεδο

- Κυλήστε αριστερά και δεξιά τον ολισθητήρα για να αλλάξετε το επίπεδο διαχείρισης ισχύος.
- Υπάρχουν 8 επίπεδα ισχύος, από το «P1» έως το «P8». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει ένα από αυτά:

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

Επιβεβαίωση και έξοδος απάη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Για επιβεβαίωση, απενεργοποιήστε την εστία. Το επίπεδο ισχύος θα αποθηκευτεί αυτόματα. Η επιλεγμένη τιμή αποθηκεύεται μόνιμα και παραμένει ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της κύριας τροφοδοσίας. Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος επαναλάβετε τις λειτουργίες που περιγράφονται παραπάνω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ανάλογα με την επιλογή διαχείρισης ισχύος, ορισμένα επίπεδα ισχύος και λειτουργίες των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να περιοριστούν αυτόματα ώστε να μην υπερβαίνουν την επιλεγμένη τιμή. Ειδικότερα, σε περίπτωση που το επίπεδο διαχείρισης ισχύος έχει ρυθμιστεί σε λιγότερο από 4,5kw, δεν μπορεί να επιλεγεί η λειτουργία Boost, Varycook και ορισμένες προετοιμασίες μαγειρέματος με την εφαρμογή.

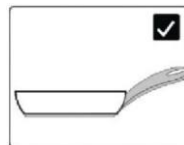
Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

1.3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

1.3.1. Χαρακτηριστικά των μαγειρικών σκευών

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο επαγωγής.

- Μόνο σκεύη με απόλυτα επίπεδο πυθμένα. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκύψουν οι ακόλουθες καταστάσεις:
 - Το σκεύος δεν ανιχνεύεται.
 - Χαμηλή απόδοση.
 - Ανεπιθύμητος θόρυβος.
- Μόνο σκεύη με λεία βάση, για να αποτρέπεται το γρατσούνισμα της επιφάνειας της εστίας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τις μετακινήσεις των σκευών στη γυάλινη επιφάνεια για να ελαχιστοποιήσετε τις γρατσουνιές.

Δοκιμή μαγνήτη

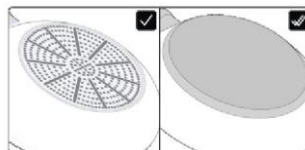
Το επαγωγικό μαγείρεμα χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. επομένως τα σκεύη πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Αν έχετε ήδη μαγειρικά σκεύη, μπορείτε να ελέγξετε αν το υλικό είναι μαγνητικό χρησιμοποιώντας έναν μαγνήτη. Τα σκεύη είναι κατάλληλα αν έλκονται μαγνητικά από τον μαγνήτη.

Τα μαγειρικά σκεύη με τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: απόφιος ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πήλινα σκεύη.

1.3.2. Μαγειρικά σκεύη υψηλότερης ποιότητας

Όλα τα μαγειρικά σκεύη με το σύμβολο επαγωγής είναι γενικά αποδεκτά. Ανάλογα με τον τύπο του πυθμένα, ωστόσο, η συμπεριφορά μπορεί να διαφέρει. Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

Όταν χρησιμοποιείτε μεγάλα μαγειρικά σκεύη με λιγότερο σιδηρομαγνητικό υλικό, μόνο το σιδηρομαγνητικό υλικό θερμαίνεται. Κατά συνέπεια, η θερμότητα μπορεί να μην κατανέμεται ομοιόμορφα.

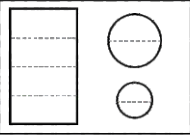
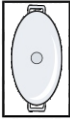


1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

Χρησιμοποιείτε πάντα τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα με τη διάμετρο πυθμένα του σκεύους. Τοποθετήστε το σκεύος φροντίζοντας να είναι καλά κεντραρισμένο στην περιοχή μαγειρέματος.

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η χρήση μαγειρικού σκεύους μικρότερου από το ελάχιστο απαιτούμενο, μπορεί να κάνει την ανίχνευση αδύνατη. Όταν χρησιμοποιείτε ένα μεγαλύτερο από το μέγιστο απαιτούμενο, ενδέχεται να παρουσιαστούν δυσλειτουργίες ή χαμηλές επιδόσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην τοποθετείτε το σκεύος πάνω/κοντά στον πίνακα ελέγχου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της ψύξης.

2. Ο ΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΣ

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

*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιών στο επίπεδο 5-6.

**Επίπεδο λιώσιματος 2, όταν αρχίσει να λιώνει, μεταβείτε στο επίπεδο 1 για να διατηρηθεί υγρό.

2.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΤΑΓΗ	Προθέρμανση		Μαγείρεμα
		Φάση θέρμανσης	Επίπεδο ισχύος	Επίπεδο ισχύος
Ζυμαρικά και ρύζι	Ζυμαρικά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 11
	Ρυζόγαλο	Θέρμανση γάλακτος	13 - 15	6 - 8
	Ρύζι βραστό	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Ριζότο	Στιρ φράι και ψήσιμο	13 - 15	6 - 8
Κρέας	Ψητό κρέας	Στιρ φράι και ψήσιμο	10 - 13	6 - 11
	Μπριζόλα στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	10 - 13
	Λουκάνικα και χάμπουργκερ	Προθέρμανση σχάρας	10 - 11	10 - 13
	Κομμάτια κοτόπουλου	Προθέρμανση τηγανιού	10 - 11	6 - 10
	Μπριζόλα παναρισμένη	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Ψάρι	Ψάρι στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	10 - 13	8 - 10
	Ψάρι φιλέτο	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Γαριδάκια και γαρίδες	Στιρ φράι	10 - 13	10 - 13
Λαχανικά και όσπρια	Φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	Θέρμανση λαδιού*	14	11 - 14
	Λαχανικά στη σχάρα	Προθέρμανση σχάρας	6 - 11	10 - 13
	Πιπεριές, κολοκυθάκια και μελιτζάνες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	10 - 13
Αυγά και προϊόντα αυγών	Σφιχτά αυγά	Θέρμανση νερού	14 - 15	6 - 8
	Τηγανητά αυγά	Στιρ φράι	10 - 13	8 - 10
	Τηγανίτες	Προθέρμανση τηγανιού	6 - 11	5 - 7
Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια	Σάλτσες ντομάτας	Θέρμανση σαλτσών	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένο τυρί	Λιώσιμο	6 - 11	2 - 5
	Κρέμα και κάσταρντ	Θέρμανση κρέμας	4 - 6	2 - 4
	Λιωμένη σοκολάτα	Λιώσιμο	1 - 2	1
	Βούτυρο	Λιώσιμο	1 - 3	1 - 3

2.3. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΩΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΗ

Ο αισθητήρας Preci Probe ως θερμόμετρο

Ρυθμίστε στην εφαρμογή hOn την επιθυμητή θερμοκρασία στόχο, τοποθετήστε τον αισθητήρα Preci Probe μέσα στο φαγητό ή με το κατάλληλο αξεσουάρ για υγρά και θα δείτε τη θερμοκρασία να αυξάνεται από την εφαρμογή μέχρι να φτάσει τη θερμοκρασία στόχο.

Βοηθάει να διατηρηθεί η ακριβής θερμοκρασία για όλα τα είδη φαγητού. Δεν μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία υποβοηθούμενου μαγειρέματος.

Υποβοηθούμενο μαγείρεμα: Λειτουργία "Cook with me"

Επιλέξτε μία από τις συνταγές ή τα ειδικά προγράμματα της εφαρμογής hOn, ακολουθήστε την προετοιμασία βήμα προς βήμα και στη συνέχεια η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα τις παραμέτρους για την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Sous Vide

Τρόπος μαγειρέματος κατά τον οποίο το φαγητό τοποθετείται σε σακούλα σε κενό αέρος και μαγειρεύεται εμβαπτισμένο σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία.

Το φαγητό που παρασκευάζεται με αυτόν τον τρόπο θα είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και θα διατηρεί τις θρεπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες, κάνοντάς το πιο υγιεινό και νόστιμο.

Πηγαίνετε στην εφαρμογή hOn, επιλέξτε την κατηγορία φαγητού, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό στο σκεύος με νερό και η επαγωγική εστία θα ρυθμίσει τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

Σχάρα

Επιλέξτε την κατηγορία φαγητού από την εφαρμογή hOn, επιλέξτε τον συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος και η επαγωγική εστία θα φέρει αυτόματα τη σχάρα στη σωστή θερμοκρασία σε προκαθορισμένο χρόνο.

Σιγοβράσιμο

Η λειτουργία σιγοβρασίματος είναι ιδανική για σάλτσες, μαγειρευτά, κοκκινιστά πιάτα και όλες τις παρασκευές που χρειάζονται μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Αυτή η αυτόματη λειτουργία που θα βρείτε στην εφαρμογή hOn θα φέρει σιγά σιγά το φαγητό σε θερμοκρασία χαμηλού βρασμού, και θα το διατηρήσει έτσι για όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγείρεμα στον ατμό

Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε κατσαρόλες εξοπλισμένες με ειδικό καλάθι. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι πιο γρήγορο από το βράσιμο και καθώς το φαγητό δεν βυθίζεται σε υγρό, διαφεύγουν λιγότερα θρεπτικά συστατικά και διατηρείται η περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, βελτιώνοντας τη γεύση και τη σύστασή του που θα είναι πιο συμπαγής και ευχάριστη.

Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

2.4 CULINARY SENSOR (διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για τρεις τρόπους μαγειρέματος: Ψήσιμο στο γκριλ, τηγάνισμα και χρήση φριτέζας. Όλα είναι προσβάσιμα στην ενότητα Everyday Cooking (εφαρμογή hOo).

Χρησιμότητα"

Χάρη στην τεχνολογία του Culinary Sensor, το τηγάνι ή το λάδι φτάνει και διατηρεί αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία ανάλογα με την επιλεγμένη μέθοδο μαγειρέματος.

Συμβουλές για χρήση

- Οι επιδόσεις μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν λόγω της ποιότητας των μαγειρικών σκευών: ανατρέξτε στην παράγραφο 3.3. Η βελτιστοποιημένη διάμετρος πυθμένα μαγειρικού σκεύους είναι 18 cm.
- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και να μη μετακινούνται κατά τη διάρκεια της αρχικής φάσης μαγειρέματος (φάση προθέρμανσης)
- Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο όταν η εστία είναι κρύα.
- Η χρήση λειτουργιών περιορίζεται σε μία κάθε φορά.

Ψήσιμο στη σχάρα και τηγάνισμα σε τηγάνι

Παρακαλώ χρησιμοποιήστε άδειο σκεύος πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τηγάνισμα

Παρακαλώ προσθέστε 1,5 λίτρα λάδι τηγανίσματος στο σκεύος (περίπου 5 εκ. βάθος λαδιού τηγανίσματος) πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

3. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

3.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας.

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

3.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.

Να θυμάστε πάντα να ακολουθείτε τις συνιστώμενες οδηγίες καθαρισμού και να αποφεύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας.

a) ΛΕΚΕΔΕΣ ΛΙΠΟΥΣ

Αυτή η διαδικασία συνιστάται για περιπτώσεις αυτού του είδους: πιτσιλιές που προκαλούνται από τηγάνισμα ή ψήσιμο κρέατος στη σχάρα.

- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

b) ΛΕΚΕΔΕΣ ΖΑΧΑΡΗΣ

Η διαδικασία αυτή συνιστάται για τρόφιμα που, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ζάχαρη, πρέπει να απομακρύνονται αμέσως για να αποφευχθεί η φθορά της επιφάνειας της εστίας (σιρόπια, μαρμελάδες ή κομπόστες).

- Όταν η εστία είναι ακόμα ζεστή, απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια αφαιρέστε το σκεύος.
- Εάν είναι απαραίτητο, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μια ξύστρα υπό οξεία γωνία για να αφαιρέσετε τυχόν εναπομείναντα κατάλοιπα.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με διάλυμα απορρυπαντικού και στεγνώστε την με χαρτί κουζίνας.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

c) ΛΕΚΕΔΕΣ ΑΜΥΛΟΥ

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού συνιστάται για τα εξής είδη τροφίμων: ζυμαρικά, ρύζι και πατάτες.

- Απορροφήστε τυχόν περιττά υγρά γύρω από το σκεύος με χαρτί κουζίνας, στη συνέχεια, αφαιρέστε το σκεύος.
- Αφήστε την εστία να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να υγράνετε τυχόν υπολείμματα αμύλου. Αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά.
- Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ένα πανί και διάλυμα απορρυπαντικού.
- Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε την εστία με ένα μαλακό πανί.
- Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την εστία για δεύτερη φορά με ζεστό νερό και καθαριστικό για γυαλιά επαγγελματιών εστιών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη σας αυτές τις οδηγίες και για: άλω νερού, άλω αλάτων, λεκέδες λίπους.

d) ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΌΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΌΣ

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

4. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

4.1. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Καμία ισχύς.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν ειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια ελέγχοντας την ενότητα "Πώς λειτουργεί το προϊόν".
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχουν υπολείμματα νερού στα χειριστήρια, ή μπορεί να μην ασκείτε τη σωστή πίεση στα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη σωστή πίεση όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίτεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στις ενότητες "Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών" και "Φροντίδα και καθαρισμός".
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλίσματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και στην οθόνη εμφανίζεται "U".	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτό.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκιστα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
Η λειτουργία Boiling δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.	Ελέγξτε αν το σύμβολο 'H' είναι ορατό. Αν είναι, περιμένετε να εξαφανιστεί πριν προχωρήσετε.

4.1.2. ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ		ΔΡΑΣΕΙΣ
E0			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E1			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		
E2			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήστη
E3			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E4	Αριστερά	Δεξιά	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε την τάση δικτύου μέσω του εγχειριδίου χρήσης, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε το σήμα φάσης και τη συχνότητα δικτύου, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε το καλώδιο δικτύου και τον διαφορικό θερμοστάτη, αν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E5			Περιμένετε να κρυώσει, καθαρίστε ή/και αφαιρέστε τα ξένα σώματα
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA
E6	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
E7	Cz4	Cz1	Επικοινωνία με ASA
			Επικοινωνία με ASA
	Cz3	Cz2	Επικοινωνία με ASA
E8	Cz4	Cz1	Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
			Ελέγξτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης μέσω του εγχειριδίου χρήσης, εάν είναι εντάξει επικοινωνήστε με το ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Πραγματοποίηση χειροκίνητης διαμόρφωσης μέσω του εγχειριδίου χρήστη
	Μπροστά αριστερά		Επικοινωνία με ASA

*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

- 25** Před zahájením
- 28** Pokyny pro vaření
- 31** Péče a čištění
- 32** Zobrazování závad a kontrola

VÍTEJTE

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

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

1. PŘED ZAHÁJENÍM

1.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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

1.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

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

Jak nastavit řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu:

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

Přepnutí na jiný stupeň

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

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

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

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

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

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

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

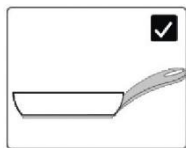
1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

1.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



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

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

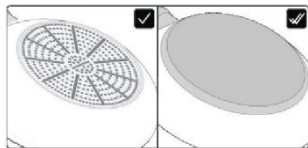
Zkouška s magnetem

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

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

1.3.2. Kvalitnější nádobí

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



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

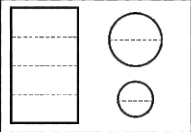
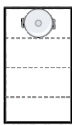
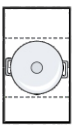
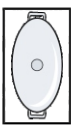
1.3.3. Rozměry a umístění

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

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

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. POKYNY PRO VAŘENÍ

2.1. TABULKA VÝKONŮ

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

* Nepřetržitě smažení lívanců na stupeň 5–6.

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

2.2. TABULKA VAŘENÍ

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

2.3. PŘÍPRAVA POKRMŮ POMOCÍ APLIKACE

Sonda Preci Probe jako teploměr

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

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

Vaření s asistencí: Funkce „Cook with me“

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

Ve vakuu

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

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

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

Gril

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

Mírné vaření

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

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

Vaření v páře

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

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

2.4 CULINARY SENSOR (k dispozici v závislosti na modelu)

Tato funkce je dostupná pro tři způsoby vaření: Grilování, Smažení a Fritování. Všechny jsou dostupné v části Everyday Cooking (v aplikaci hOn).

Užitečnost

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

Tipy pro Použití

- Účinnost přípravy pokrmu se může lišit v závislosti na kvalitě nádobí; viz odstavec 3.3. Optimalizovaný průměr dna nádobí je 18 cm.
- Nádobí se musí umisťovat doprostřed varné zóny a během počáteční fáze přípravy pokrmu (přehřívání) se nesmí přemísťovat.
- Funkci spouštějte pouze tehdy, když je varná deska studená.
- Použití funkce je omezeno na jednu najednou.

Grilování a Smažení na Pánvi

Před aktivací funkce použijte prázdné nádobí.

Smažení

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

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

3.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

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

- Používejte speciální škrabku na sklo.

3.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

4. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

4.1. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	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 částí „Výběr vhodného nádobí“ a „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a na displeji se zobrazuje „U“.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Funkci Boiling nelze aktivovat.	Vařicí zóna je stále horká.	Zkontrolujte, zda je symbol 'H' viditelný. Pokud ano, počkejte, až symbol zmizí, než budete pokračovat.

4.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

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

* ASA = servisní středisko

Obsah

35	Pred začatím
38	Pokyny na varenie
41	Starostlivosť a čistenie
42	Zobrazenie porúch a kontrola

VITAJTE

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

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

1. PRED ZAČATÍM

1.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:

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

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

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

1.2 SPRÁVA VÝKONU

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

Ako nastaviť správu výkonu

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

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

Spustenie funkcie správy výkonu:

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

Prepnutie na inú úroveň

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

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

Potvrdenie a ukončenie správy výkonu

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

Ak chcete zmeniť úroveň výkonu, zopakujte operácie opísané vyššie.

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

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

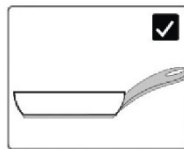
1.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

1.3.1. Vlastnosti riadu

Používajte iba hrnce so symbolom indukcie.

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

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



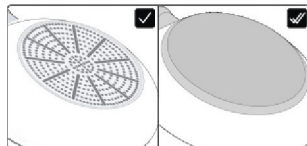
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

POZNÁMKA: 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.



1.3.2. Kvalitnejšie nádoby na varenie

Všetok riad so symbolom indukcie je všeobecne akceptovaný.

V závislosti od typu dna sa však správanie môže líšiť.

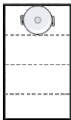
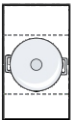
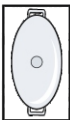
Pri použití veľkého riadu s menším feromagnetickým prvkom sa zahrieva iba feromagnetický prvok. V dôsledku toho sa teplo nemusí rovnomerne rozložiť.

1.3.3. Rozmery a umiestnenie

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

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

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

 mín. max.					
	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. POKYNY NA VARENIE

2.1 TABUĽKA VÝKONU

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

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

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

2.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

KATEGÓRIA 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
Ryby	Vysmázaný rezeň	Predhrievanie hrnca	6 - 11	10 - 13
	Grilovaná ryba	Predhrievanie grilu	10 - 13	8 - 10
	Rybíe 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 vaječ	Vajcia natvrdo	Ohrev vody	14 - 15	6 - 8
	Pražienica	Smaženie	10 - 13	8 - 10
	Palacinky	Predhrievanie hrnca	6 - 11	5 - 7
Omáčky, krémy a dezerty	Paradajková omáčka	Ohrievanie omáčok	4 - 6	2 - 4
	Roztopený syr	Roztápanie	6 - 11	2 - 5
	Krém a puding	Ohrievanie krému	4 - 6	2 - 4
	Roztopená čokoláda	Roztápanie	1 - 2	1
	Maslo	Roztápanie	1 - 3	1 - 3

2.3 PRÍPRAVA NA VARENIE S APLIKÁCIOU

Sonda Preci Probe ako teplomer

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

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

Asistované varenie: Funkcia „Cook with me“

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

Varenie vo vákuu

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

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

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

Gril

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

Mierny var

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

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

Varenie v pare

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

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

2.4 CULINARY SENSOR (k dispozícii v závislosti od modelu)

Táto funkcia je dostupná pre tri spôsoby varenia: Grilovanie, smaženie na panvici a vyprážanie. Všetko dostupné v sekcii Everyday Cooking (aplikácia hOn).

Užitočnosť

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

Tipy na Použitie

- Výkon pri príprave jedla sa môže líšiť v dôsledku kvality riadu: pozri odsek 3.3. Optimálny priemer dna riadu je 18 cm.
- Kuchynský riad sa musí umiestniť vycentrovaný na varnú zónu a počas prvej fázy prípravy jedla (fáza predhrievania) sa s ním nesmie pohybovať.
- Funkciu zapnite len vtedy, keď je varná doska studená.
- Používanie funkcií je obmedzené na jednu naraz.

Grilovanie a Smaženie na Panvici

Aby bol riad pred aktiváciou funkcie prázdny.

Smaženie

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

3. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

3.1 VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča.

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

3.2 ČISTENIE VARNEJ DOSKY

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

a) MASTNÉ ŠKVRNY

Tento postup sa odporúča v prípade prskania pri 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.

4. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

4.1 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 sťažiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Hrniec sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje „U“.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne 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.
Funkciu Boiling nie je možné aktivovať.	Varná zóna je stále horúca.	Overte, či je symbol 'H' viditeľný. Ak áno, počkajte, kým symbol zmizne, pred pokračovaním.

4.1.1 CHYBOVÉ KÓDY

CHYBOVÝ KÓD	PRAVIDLO ZOBRAZOVANIA		AKCIE
E0	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E1	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E2	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
			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

- 45** Prije pokretanja
- 48** Smjernice za pripremanje hrane
- 51** Održavanje i čišćenje
- 52** Prikaz kvara i provjera

DOBRO DOŠLI

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

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

1. PRIJE POKRETANJA

1.1. OPĆE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:

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

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

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

1.2. REGULACIJA SNAGE

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

Kako postaviti regulaciju snage

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

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

Pristupanje funkciji regulaciji snage:

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

Prijelaz na drugu razinu

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

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

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

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

Za promjenu razine snage ponovite gore opisane postupke.

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

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

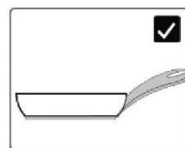
1.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

1.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

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

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



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

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

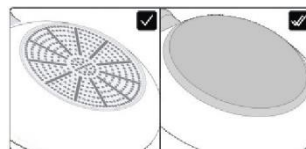
Ispitivanje magneta

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

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

1.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

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



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

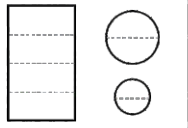
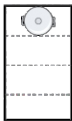
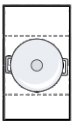
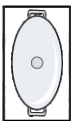
1.3.3. Mjere i položaj

Uvijek koristite zonu za kuhanje koja najbolje odgovara promjeru dna posude.

Stavite posudu pazeći da bude dobro centrirana u području kuhanja.

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

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

						
	mín. max.	90 mm 180 mm	160 mm 220 mm	160 mm 200 x 380 mm	140 mm 210 mm	90 mm 150 mm

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

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

2. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

2.1. TABLICA SNAGE

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

* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 – 6.

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

2.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

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

2.3. PRIPREME ZA KUHANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe sonda kao termometar

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

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

Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

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

Sous Vide

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

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

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

Roštilj

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

Pirjanje

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

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

Kuhanje na pari

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

Ako je potrebno, obratite se ovlaštenom servisu.

2.4 CULINARY SENSOR (dostupan ovisno o modelu)

Ova funkcija je dostupna za tri metode kuhanja: Pečenje na žaru, prženje u tavi i duboko prženje. Sve je dostupno u odjeljku Everyday Cooking (aplikacija hOn).

Usluga

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

Upute za Uporabu

- Učinak kuhanja može se razlikovati zbog kvalitete posuđa: pogledajte odlomak 3.3. Optimizirani promjer dna posuđa je 18 cm.
- Posuda se mora nalaziti u sredini na zone za kuhanje i ne smije se pomicati tijekom početne faze kuhanja (faza zagrijavanja)
- Pokrenite funkciju samo kada je ploča za kuhanje hladna.
- Korištenje funkcija ograničeno je na jednu po jednom.

Grilanje i Prženje na Tavi

Upotrijebite praznu posudu prije aktiviranja funkcije.

Prženje

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

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produžiti životni vijek vašeg uređaja.

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

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

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

a) MASNE NEČISTOĆE

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

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

b) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠEĆERA

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

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

c) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠKROBA

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

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

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

d) SJAJNA METALNA PODRUČJA S OSTRUGANOM BOJOM

Koristeći otopinu vode i octom očistite staklenu površinu krpom.

4. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

4.1. RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

4.1.2. KODOVI POGREŠAKA

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

*ASA = servisni centar

Rezumat

55

Înainte de a începe

56

Recomandări pentru gătit

61

Îngrijire și curățare

62

Eroare de ecran și inspecție

BUN VENIT

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

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

1. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

1.1. INFORMAȚII GENERALE

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

Din acest motiv:

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

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

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

1.2. GESTIONAREA ENERGIEI

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

Modul de setare a gestionării energiei

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

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

Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei:

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

Pentru a comuta la alt nivel

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

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

Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei

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

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

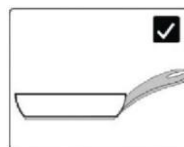
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

1.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

1.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

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



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

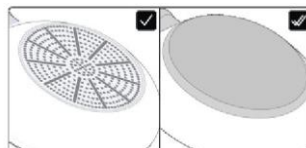
Testul magnetului

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

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

1.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

Toate ustensilele de gătit cu simbolul de inducție sunt în general acceptate. Cu toate acestea, în funcție de tipul de fund, comportamentul poate varia. În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.



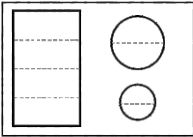
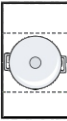
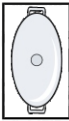
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

1.3.3. Dimensiune și plasare

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

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

2.1. TABELE DE PUTERE

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

*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.

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

2.2. MASĂ DE GĂTIT

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

2.3. PREPARATE CULINARE CU AJUTORUL APLICAȚIEI

Sonda Preci Probe ca termometru

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

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

Gătitul asistat: Funcția „Cook with me”

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

Sub vid

Tip de gătit în care alimentele sunt puse într-o pungă de vid și gătite într-o baie de apă la temperatură joasă. Alimentele astfel preparate vor fi mai suculente și mai fragede și își vor păstra intacte proprietățile nutritive, ceea ce le va face mai sănătoase și mai gustoase.

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

Grill

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

Fierbere la foc lent

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

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

Gătire la aburi

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

Dacă este necesar, contactați centrul de service autorizat.

2.4 CULINARY SENSOR (funcție disponibilă în funcție de model)

Această funcție este disponibilă pentru trei metode de gătit: Gătitul la grill, prăjire în tigaie și prăjire în ulei. Toate sunt accesibile din secțiunea Everyday Cooking (aplicația hOn).

Utilitate

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

Sfaturi pentru Utilizare

- Performanțele de gătit pot varia în funcție de calitatea ustensilelor de gătit: consultați punctul 3.3. Diametrul optimizat al bazei vasului de gătit este de 18 cm.
- Ustensilele de gătit trebuie plasate în centrul zonei de gătit și nu trebuie mișcate în timpul fazei inițiale (faza de preîncălzire)
- Porniți funcția numai atunci când plita este rece.
- Utilizarea funcțiilor este limitată la una odată.

Grătar și Prăjire în Tigaie

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

Prăjire

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

3. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

3.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

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

3.2. CURĂȚAREA PLITEI

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

a) MURDĂRIE CU GRĂSIME

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

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

b) MURDĂRIE CU ZAHĂR

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

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

c) MURDĂRIE CU AMIDON

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

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

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

d) DECOLORARE METALICĂ LUCIOASĂ

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

4. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

4.1. DEPANARE

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apălați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă pe butoane.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată netedă. Consultați secțiunile „Alegerea ustensilelor de gătit potrivite” și „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reducere setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele de gătit nu se încălzesc și pe afișaj apare „U”.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.
Funcția Boiling nu poate fi activată.	Zona de gătit este încă fierbinte.	Verificați dacă simbolul 'H' este vizibil. Dacă da, așteptați să dispară înainte de a continua.

4.1.2. CODURI DE EROARE

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

*ASA = Centrul de service

Összegzés

65 Mielőtt elkezdené

68 Főzési irányelvek

71 Ápolás és tisztítás

72 Kijelzett hiba és vizsgálat

ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

1. MIELŐTT ELKEZDENÉ

1.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

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

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

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

1.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

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

Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

A teljesítménykezelési funkcióba való belépéshez:

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

Másik szintre kapcsolás

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

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

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

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

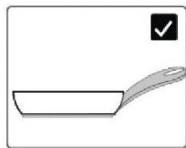
1.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

1.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.

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

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



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

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

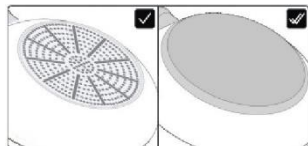
Mágnesesség teszt

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

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

1.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

Minden indukciós szimbólummal ellátott főzőedény általánosan elfogadott. A fenék típusától függően azonban a viselkedés változhat. A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.



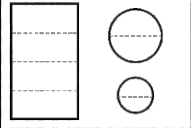
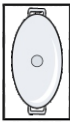
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

1.3.3. Méret és elhelyezés

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

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

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

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. FŐZÉSI IRÁNYELVEK

2.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

* Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

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

2.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

2.3. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

Preci Probe hőmérőként

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

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

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

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

Sous-vide

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

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

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

Grill

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

Párolás

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

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

Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

2.4 CULINARY SENSOR (elérhetőség a modelltől függően)

Ez a funkció három főzési módhoz érhető el: Grillezés, serpenyőben sütés és sütés. Mindegyik elérhető az Everyday Cooking részben (hOn alkalmazás).

Hasznosság

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

Használati Típek

- A sütési teljesítmény az edény minőségétől függően változhat: lásd a 3.3. bekezdést. Az edény fenékrészének optimális átmérője 18 cm.
- Az edényeket a sütési zóna közepére kell helyezni, és nem szabad mozgatni a kezdeti sütési fázisban (előmelegítési fázis)
- Csak akkor indítsa el a funkciót, amikor a főzőlap lehűlt.
- A funkciók használata egyszerre csak egyre korlátozódik.

Grillezés és Serpenyőben Sütés

A funkció bekapcsolása előtt használjon üres edényt.

Olajban sütés

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

3. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

3.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát.

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

- Használjon speciális kaparót az üveghez.

3.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztához, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

4. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

4.1. HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az indukciós főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy az indukciós főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlőket az „A termék működése” rész szerint.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vízmaradványok vannak a kezelőszerveken, vagy lehet, hogy nem a megfelelő nyomást alkalmazza a gombokon.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használjon megfelelő nyomóerőt.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” és az „Ápolás és tisztítás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zúmmogó hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének a megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak fel, és a kijelzőn az „U” jelzés látható.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítókijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.
A Boiling funkció nem aktiválható.	A főzőzóna még mindig forró.	Ellenőrizze, hogy az 'H' jelzés látható-e. Ha igen, várjon, amíg a jelzés eltűnik, mielőtt folytatná.

4.1.2. HIBAKÓDOK

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

*ASA = Szervizközpont

Spis treści

- 75** Przed uruchomieniem
- 78** Wytyczne dotyczące gotowania
- 81** Konserwacja i czyszczenie
- 82** Wyświetlanie i kontrola awarii

WITAMY

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

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

1. PRZED URUCHOMIENIEM

1.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:

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

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

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

1.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

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

Jak ustawić zarządzanie energią

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

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:

- Włącz płytę grzewczą, a następnie naciśnij  przez 5 sekund.
- Wskaźnik minutnika wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

Aby przejść na inny poziom

- Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
- Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1” do „P8”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich:

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

Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

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

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

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

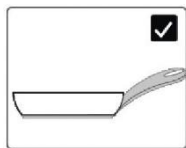
1.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

1.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

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

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



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

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

Test magnesu

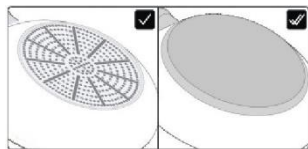
Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego garnki muszą zawierać żelazo. Jeśli masz już naczynie kuchenne, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Garnki są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.

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

1.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

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

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



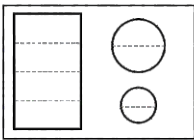
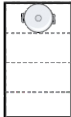
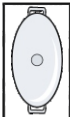
1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj strefy gotowania, która najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia.

Umieść garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany w strefie gotowania.

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

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

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. WYTYPY CZYNIE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

2.1. TABELA MOCY

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

* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

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

2.2. TABELA GOTOWANIA

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

2.3. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

Sonda Preci Probe jako termometr

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

Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Gotowanie na wolnym ogniu

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

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

Gotowanie na parze

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

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

2.4 CULINARY SENSOR (dostępny w zależności od modelu)

Ta funkcja jest dostępna dla trzech metod gotowania: Grillowanie, smażenie na patelni i smażenie w głębokim tłuszczu. Wszystkie dostępne w sekcji Everyday Cooking (aplikacja hOn).

Użyteczność

Dzięki technologii Culinary Sensor patelnia lub olej automatycznie osiąga i utrzymuje idealną temperaturę dostosowaną do wybranej metody gotowania.

Wskazówki Dotyczące Użytkowania

- Efekt gotowania może się różnić w zależności od jakości naczyń kuchennych. Patrz punkt 3.3. Optymalna średnica dna naczynia wynosi 18 cm.
- Naczynia kuchenne muszą być ustawione centralnie na polu grzejnym i nie mogą być przesuwane w początkowej fazie gotowania (fazie podgrzewania)
- Uruchamiaj tę funkcję tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest zimna.
- Użycie funkcji jest ograniczone do jednej na raz.

Grillowanie i Smażenie na Patelni

Na patelni użyj pustych naczyń.

Smażenie

Przed włączeniem funkcji wlej do naczynia 1,5 litra oleju do smażenia (około 5 cm głębokości oleju).

3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

3.1. OGÓLNE ZASADY

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

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

3.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

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

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

b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

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

- Gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła, usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka ustawionego pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałości.
- Wyczyść powierzchnię do gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

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

- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Resztki skrobi zwilż wilgotną ściereczką. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- Po czyszczeniu wytrzyj płytę do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

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

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

4. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

4.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcje „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” oraz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (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 naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Funkcja Boiling nie może zostać aktywowana.	Strefa gotowania jest nadal gorąca.	Sprawdź, czy symbol 'H' jest widoczny. Jeśli tak, poczekaj, aż zniknie, zanim przejdziesz dalej.

4.1.2. KODY USTERKI

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

*ASA = Centrum serwisowe

- 85 Enne alustamist
- 88 Toiduvalmistamise juhised
- 91 Hooldus ja puhastamine
- 92 Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

TERE TULEMAST!

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

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

1. ENNE ALUSTAMIST

1.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

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

1.2. TOITEHALDUS

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

Kuidas seadistada toitehaldust

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

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

Toitehaldusfunktsiooni sisestamiseks tehke järgmist.

- Lülitage pliit sisse, seejärel vajutage  5 sekundit.
- Taimeri näidikule ilmub „P8“, mis tähendab võimsustaset 8. Vaikerežiim on 7,4 kW.

Teisele tasemele lülitamine

- Toitehalduse taseme muutmiseks kerige liugurit vasakule ja paremale.
- Võimsustasemeid on 8, „P1“ kuni „P8“. Taimeri indikaator näitab ühte järgmistest:

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

Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonist väljumine

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

Võimsustaseme muutmiseks korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

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

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

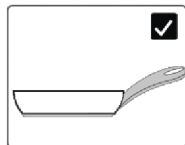
1.3. ÕIGETE KÖÖGINÕUDE VALIMINE

1.3.1. Kööginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

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

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



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

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

Magnetitest

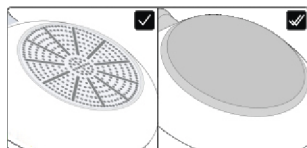
Induktsioonküpsetamine kasutab soojuse tekitamiseks magnetismi, seetõttu peavad potid sisaldama rauda. Kui teil on juba köögitarbed olemas, saate magnetiga kontrollida, kas materjal on magnetiline. Potid sobivad, kui magnet tõmbab neid magnetiliselt ligi.

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

1.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

Kõik induktsioonsümboliga köögitarvikud on üldiselt sobilikud. Sõltuvalt põhja tüübist võib nende käitumine siiski erineda. Eelkõige saab viimasest võimsustaseme valikust keelduda/seda reguleerida vastavalt eelmisest seadistusest saadavale jääkvõimsusele.

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



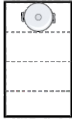
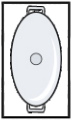
1.3.3. Mõõtmed ja paigutus

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

Veenduge potti pliidile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

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

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

 min. max.					
	90 mm 180 mm	160 mm 220 mm	160 mm 200 x 380 mm	140 mm 210 mm	90 mm 150 mm

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

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

2. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

2.1. VÕIMSUSTABEL

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

*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

2.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

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

2.3. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

Preci Probe termomeetrina

Määrake rakenduses hOn soovitud sihttemperatuur, sisestage Preci Probe toidu sisse või koos selle tarvikuga vedelike sisse ja näete rakendusest temperatuuri tõusu kuni sihttemperatuuri saavutamiseni. See aitab teil igasuguse toidu temperatuuri täpselt säilitada. Seda ei saa kasutada, kui abistava toiduvalmistamise funktsioon Assisted Cooking töötab.

Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

Sous Vide

Küpsetusviis, milles toit pannakse vaakumkotti ja keedetakse madalal temperatuuril veevannis. Sel viisil valmistatud toit on mahlasem ja õrnem ning hoiab tootumisomadused muutumatuks, muutes selle tervislikumaks ja maitavamaks. Valige rakendus hOn toidu kategooria, valige seda tüüpi toiduvalmistamine, sisestage alus koos toiduga potti veega ja induktioonpliit määrab täiusliku tulemuse saavutamiseks õige toiduvalmistamistemperatuuri.

Grill

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

Hautamine

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

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

Aurutamine

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

Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

2.4 CULINARY SENSOR (saadaval olenevalt mudelist)

See funktsioon on saadaval kolmele küpsetusmeetodile: grillimine, pannil praadimine ja frittimine. Kõik on saadaval igapäevase jaotises Everyday Cooking (hOn-rakendus).

Kasulikkus

Culinary Sensor tehnoloogia abil saavutab vi säilitab pann vili automaatselt valitud toiduvalmistamise meetodil phineva ideaalse temperatuuri.

Kasutusjuhised

- Toiduvalmistamise judlus vib kööginude kvaliteedist tulenevalt erineda: vt jaotist 3.3. Optimeeritud kööginude phja läbimt õn 18 cm.
- Kööginud tuleb paigutada küpsetustsooni keskele ja neid ei tohi esimese küpsetusfaasi (eelkuumutamine) ajal liigutada
- Käivitage funktsioon ainult siis, kui pliit on külm.
- Funktsioonide kasutamine on piiratud ühekorraga ühega.

Grillimine ja Praadimine Pannil

Palun kasutage enne funktsiooni aktiveerimist tühja kööginõu.

Praadimine

Täitke kööginõu enne funktsiooni aktiveerimist 1,5 liitri praadimisõliga (umbes 5 cm kiht praadimisõli).

3. HOOLDUS JA PUHASTUS

3.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

3.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

Enne puhastamist veenduge, et küpsetamistsoonid on välja lülitatud. Järgige alati soovitatud puhastusjuhiseid ja vältige abrasiivsete toodete kasutamist, mis võivad pliidi pinda kahjustada.

a) RASVANE PIND

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

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

b) SUHKRUNE PIND

Seda protseduuri soovitatakse kasutada toitude puhul, mis tuleb kõrge suhkrisalduse tõttu kohe eemaldada, et vältida pliidi pinna kahjustamist (siirupid, moosid või konservid).

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

c) TÄRKLISERIKAS PIND

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

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

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

d) LÄIKIV METALNE VÄRVMUUTUS

Kasutage äädika-vee lahust ja puhastage klaaspind lapiga.

4. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

4.1. 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 kõrge kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaikselt muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidist lähtuv ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidi toidet vooluvõrgust välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja näidikul kuvatakse „U“.	Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole see korralikult tsooni keskele asetatud.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusle.
Induktsioonpliit või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, klõb 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.
'Boiling' funktsiooni ei saa aktiveerida.	Küpsetusala on endiselt kuum.	Kontrollige, kas 'H' sümbol on nähtav. Kui on, oodake, kuni sümbol kaob, enne jätkamist.

4.1.1. TÕRKEKOODID

TÕRKEKOOD	KUVAMISREEGEL		TEGEVUSED
E0			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		
E1			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		
E2			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
E3			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E4	Vasak	Parem	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige kasutusjuhendist võrgupinget, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitefaasi signaali ja sagedust, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige toitekaablit ja diferentsiaaltermostaati, kui kõik on korras, helistage ASA-le
E5			Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le
E6	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
E7	Cz4	Cz1	Helistage ASA-le
			Helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	Helistage ASA-le
E8	Cz4	Cz1	Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
			Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras, helistage ASA-le
	Cz3	Cz2	
E9			Tehke manuaalne konfigureerimine vastavalt kasutusjuhendile
	Eesmine vasak		Helistage ASA-le

*ASA = teeninduskeskus

- 95** Prieš pradedant
- 98** Maisto ruošos gairės
- 101** Priežiūra ir valymas
- 102** Gedimų rodymas ir tikrinimas

SVEIKI

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

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

1. PRIEŠ PRADEDANT

1.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

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

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

1.2. GALIOS VALDYMAS

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

Kaip nustatyti galios valdymą

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės sugerties galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus. Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija:

- Įjunkite kaitlentę, tada 5 sekundes paspauskite (II)
- Laikmačio indikatorius rodys „P8“, o tai reiškia 8 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,4

kW. Jei norite perjungti į kitą lygį

- Norėdami pakeisti galios valdymo lygį, pastumkite slankiklį į kairę ir į dešinę.
- Yra 8 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P8“. Laikmačio indikatorius rodys vieną iš jų:

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

Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

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

Jei norite pakeisti galios lygį, pakartokite pirmiau aprašytą procedūrą.

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

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

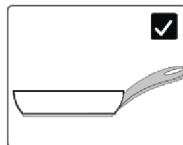
1.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

1.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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

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



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

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

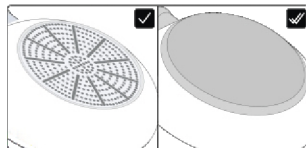
Magneto bandymas

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

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

1.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai

Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini. Tačiau, priklausomai nuo pagrindo tipo, jų naudojimas gali skirtis. Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią. Naudojant didelius maisto ruošos indus su mažesniu feromagnetiniu elementu, įkaista tik feromagnetinis elementas. Dėl to šiluma gali pasiskirstyti netolygiai.

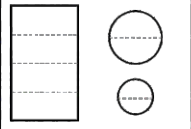
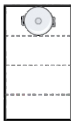
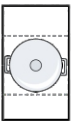
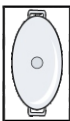


1.3.3. Matmenys ir dėjimas

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.

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

2.1. GALIOS LENTELĖ

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

*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

2.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

2.3. 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 nepakitusias, todėl jis bus sveikesnis ir skanesnis.

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

Kepimas

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

Lėtas virimas

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

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

Virimas garuose

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

Jei reikia, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

2.4 CULINARY SENSOR (priklausomai nuo modelio)

Ši funkcija galima trims gaminimo metodams: kepant ant grotelių, kepant keptuvėje ir gruzdinant. Visi jie pateikti skiltyje „Everyday Cooking“ („hOn“ programėlėje).

Naudojamumas

Culinary Sensor technologijos dėka keptuvė arba aliejus automatiškai pasiekia ir palaiko pasirinktam gaminimo būdai idealiai tinkančią temperatūrą.

Naudojimo Rekomendacijos

- Gaminimo našumas gali skirtis dėl maisto ruošos indų kokybės: žr. 3.3 skirsnį. Optimalus maisto ruošos indų dugno skersmuo yra 18 cm.
- Maisto ruošos indai turi būti pastatyti kaitvietės centre ir pradinio gaminimo etapo (įkaitinimo) metu nejudinami
- Funkciją įjunkite tik kaitlentei esant šaltai.
- Funkcijų naudojimas yra ribojamas iki vienos vienu metu.

Grilinimas ir Kepimas Keptuvėje

Maisto ruošos indai turi būti tušti.

Fritavimas

Į maisto ruošos indą įpilkite 1,5 litro kepimo aliejaus (apie 5 cm indo gylio).

3. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

3.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

3.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

a) RIEBALAI

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

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

b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

4. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

4.1. 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 gaminyne veikia“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo.
Keptuvės neįkaista, o ekrane pasirodo „U“.	Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukciniai maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvietei 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 rodyne).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Boiling funkcijos negalima aktyvuoti.	Virimo zona vis dar karšta.	Patikrinkite, ar simbolis „H“ yra matomas. Jei taip, palaukite, kol jis išnyks, prieš tęsdami.

4.1.1. KLAIDŲ KODAI

KLAIDOS KODAS	RODYO Taisyklė		VEIKSMAI
E0			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E1			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		
E2			Skambinti ASA
	Priekis, kairė		Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
E3	Priekis, kairė		Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
E4	Kairė	Dešinė	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti tinklo įtampą pagal naudotojo vadovą, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo šaltinio fazės signalą ir dažnį, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti maitinimo kabelį ir diferencialinį termostatą, jei gerai, skambinti ASA
E5			Palaukti, kol atvės, išvalyti ir (arba) pašalinti pašalinius daiktus
	Priekis, kairė		Skambinti ASA
E6	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
E7	Ktv4	Ktv1	Skambinti ASA
			Skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	Skambinti ASA
E8	Ktv4	Ktv1	Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
			Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA
	Ktv3	Ktv2	
E9			Atlikti rankinį konfigūravimą naudojant naudotojo vadovą
	Priekis, kairė		Skambinti ASA

*ASA – aptarnavimo centras

105 Pirms sākt

108 Ēdiena gatavošanas vadlīnijas

111 Kopšana un tīrīšana

112 Displeja atteice un pārbaude

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabāiet 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. Glabāiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

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

1. PIRMS SĀKT

1.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

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

1.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA

Pirmoreiz izmantojot produktu, plīts virsma ir iestatīta uz maksimālo sasniedzamo jaudu. Dažādas jaudas robežvērtības var izvēlēties atbilstoši mājas elektropadeves sistēmai, izmantojot jaudas vadības funkciju.

Kā iestatīt jaudas pārvaldību

Indukcijas plīts 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 plīti, pēc tam nospiediet  uz 5 sekundēm.
- Taimera indikators rāda "P8", kas nozīmē jaudas 8. līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,4 kW.

Lai pārslēgtu uz citu līmeni

- Ritiniet slīdni pa kreisi un pa labi, lai mainītu jaudas pārvaldības līmeni.
- Ir 8 jaudas līmeņi no "P1" līdz "P8". Taimera indikators rāda vienu no tiem:

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

Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

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

Lai mainītu jaudas līmeni, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

PIEZĪME: atkarībā no jaudas pārvaldības izvēles dažus gatavošanas zonu jaudas līmeņus un funkcijas var automātiski ierobežot, lai nepārsniegtu atlasīto vērtību. Jo īpaši, ja 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.

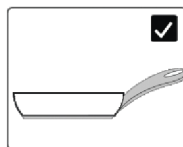
1.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

1.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības

Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

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

- katls netiek konstatēts;
- zema veiktspēja;
- nevēlams 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

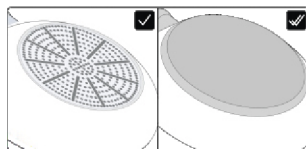
Ēdiena gatavošanā ar indukciju siltuma ģenerēšanai izmanto magnētismu, tāpēc katliem ir jā satur dzelzs. Ja jums jau ir ēdiena gatavošanas trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Katli ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista magnētiski.

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

1.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

Visi virtuves piederumi ar indukcijas simbolu ir vispārēji pieņemti. Tomēr to darbība var atšķirties atkarībā no apakšas veida. Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.

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



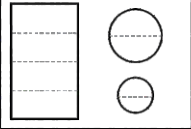
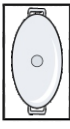
1.3.3. Izmēri un izvietojums

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

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

PIEZĪME: ieteicams neizmantot pannas, kas pārsniedz gatavošanas zonas perimetru.

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

					
 mīn. max.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

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

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

2. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

2.1. JAUDAS TABULA

JAUDAS LĪMENIS	GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA
14/15 PASTIPRINĀTĀJS	Ātrā sildīšana, pastiprinātājs	Ideāli piemērots cepšanai maisot, kaltēšanai, zupas uzvārīšanai, ūdens vārīšanai
11–13	Cepšana, grilēšana, vārīšanas uzturēšana	Ideāli piemērots gatavošanas sākumam, sautēšanai, makaronu gatavošanai, dzīļajai cepšanai, grilēšanai
5–10	Sautēšana, gatavošana	Ideāli piemērots uzsildīšanai sautējot, saudzīgai vārīšanai, gatavošanai, ilgai un nepārtrauktai cepšanai (risiem, 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.

2.2. GATAVOŠANASTABULA

PĀRTIKAS KATEGORIJA	RECEPTE	Uzsildīšana		Gatavošana
		Sildīšanas fāze	Jaudas līmenis	Jaudas līmenis
Makaroni un rīsi	Makaroni	Ūdens sildīšana	14–15	6–11
	Risu 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
Dārzeņi un pākšaugi	Svaigu kartupeļu cepšana	Elļas uzkarsēšana*	14	11–14
	Saldētu kartupeļu cepšana	Elļas uzkarsēšana*	14	11–14
	Grilēti dārzeņi	Uzkarsēts grils	6–11	10–13
	Pipari, cukini un baklažāni	Uzkarsēta panna	6–11	10–13
Olas un olu produkti	Cieti vārītas olas	Ūdens sildīšana	14–15	6–8
	Ceptas olas	Cepšana maisot	10–13	8–10
	Pankūkas	Uzkarsēta panna	6–11	5–7
Mērces, krēmi un deserts	Tomātu mērce	Mērču karsēšana	4–6	2–4
	Kausēts siers	Kausēšana	6–11	2–5
	Krēms un olu krēms	Krēma karsēšana	4–6	2–4
	Kausēta šokolāde	Kausēšana	1–2	1
	Sviests	Kausēšana	1–3	1–3

2.3. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

Zonde Preci Probe kā termometrs

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

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

Atbalstītā ēdiena gatavošana: funkcija “Cook with me”

Izvēlieties kādu lietotnes hOn recepti vai īpašo programmu, soli pa solim sekojiet sagatavošanai un pēc tam plīts virsma automātiski iestāts 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 iestāts grilam atbilstošo temperatūru iepriekš noteiktā laikā.

Vārīšana uz lēnas uguns

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

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

Tvaicēšana

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

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

2.4 CULINARY SENSOR (pieejams atkarībā no modeļa)

Šī funkcija ir pieejama trim gatavošanas metodēm: grilēšanai, cepšanai pannā un cepšanai eļļā. Viss ir pieejams sadaļā Everyday Cooking (lietotne hOn).

Noderīgums

Pateicoties Culinary Sensor tehnoloģijai, panna vai eļļa automātiski sasniedz un uztur izvēlētajā gatavošanas metodes ideālo temperatūru.

Lietošanas Norādījumi

- Ēdiena gatavošanas veikspēja var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauku kvalitātes; lūdzu, skatiet 3.3. punktu. Trauku apakšas optimālais diametrs ir 18 cm.
- Ēdiena gatavošanas trauki ir jānovieto gatavošanas zonas centrā, un tos nedrīkst pārvietot sākotnējās gatavošanas fāzes (uzsildīšanas) laikā
- Palaidiet funkciju tikai, kad plīts virsma ir auksta.
- Funkciju izmantošana ir ierobežota līdz vienai vienlaikus.

Grilēšana un Cepšana Pannā

Izmantojiet tukšus gatavošanas traukus pirms funkcijas aktivizēšanas.

Cepšana eļļā

Uzpildiet gatavošanas trauku ar 1,5 litriem cepamās eļļas (apmēram 5 centimetru dziļumā).

3. APKOPE UN TĪRĪŠANA

3.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku.

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes:
- Vienmēr izmantojiet traukus ar tīru apakšu:
- Skrāpējumi uz virsmas neietekmē darbību:
- Izmantojiet īpašu tīrīšanas līdzekli, kas ir piemērots plīts virsmai:
- stiklam izmantojiet īpašu skrāpi.

3.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

a) TĀUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šķīpatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

b) CUKUROTI NETĪRUMI

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

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

c) CIETES NETĪRUMI

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

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

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

d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

4. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

4.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Indukcijas plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai indukcijas plīts ir savienota ar elektropadevi. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības, skatot sadaļu "Kā produkts darbojas".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Uz vadības ierīcēm var būt ūdens paliekas, vai arī jūs, iespējams, nepielietojat pogām pareizo spiedienu.	Pārbaudiet, vai skārienvadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pareizu spiedienu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļas "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle" un "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst, un displejā parādās "U".	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
'Boiling funkciju nav iespējams aktivizēt.	Gatavošanas zona joprojām ir karsta.	Pārbaudiet, vai redzams simbols 'H'. Ja jā, pagaidiet, līdz tas pazūd, pirms turpināt.

4.1.1. KĻŪDU KODI

KĻŪDAS KODS	DISPLEJA NOTEIKUMS		DARBĪBAS
E0			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E1			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		
E2			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
E3			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E4	Pa kreisi	Pa labi	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla spriegumu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet elektrotīkla fāzes signālu un frekvenci; ja tie ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet tīkla kabeli un diferenciālo termostatu; ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA
E5			Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA
E6	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
E7	Cz4	Cz1	Piezvaniet ASA
			Piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	Piezvaniet ASA
E8	Cz4	Cz1	Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
			Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja tās ir kārtībā, piezvaniet ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Veiciet manuālu konfigurēšanu, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu
	Priekšpusē pa kreisi		Piezvaniet ASA

* ASA = servisa centrs

- 115** Pred začetkom
- 118** Napotki za kuhanje
- 121** Odstranjevanje in izjava o skladnosti
- 122** Namestitvev

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo. Pred namestitvijo kuhalne plošče si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom. Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko dodatki kuhalne plošče razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

1. PRED ZAČETKOM

1.1. SPLOŠNE INFORMACIJE

Preden začnete, je pomembno vedeti naslednje: vse funkcije te kuhalne plošče so zasnovane tako, da ustrezajo najstrožjim varnostnim predpisom.

Iz tega razloga:

- Se bodo nekatere funkcije ob odsotnosti loncev ali njihovi nepravilni postavitvi na kuhališčih vklopile ali pa se bodo samodejno izklopile.
- V drugih primerih se bodo funkcije samodejno izklopile po nekaj sekundah, če je potreben več kot en korak (npr. »VKLOP/IZKLOP KUHALIŠČA« brez možnosti »IZBERI KUHALIŠČE«).
- V primeru dolgotrajne uporabe se aparat morda ne bo takoj izklopil, tudi če so vsa kuhališča izklopljena, ker je v fazi ohlajanja: na prikazovalniku kuhališča se prikazuje simbol H, dokler se ne ohladi.

Varna aktivacija: izdelek se aktivira ob prisotnosti loncev na kuhališču. Če loncev ni ali jih odstranite, se postopek segrevanja ne začne ali pa se prekine.

Varnostni izklop: Iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavljene najvišje moči.

1.2. UPRAVLJANJE MOČI

Ob prvi uporabi izdelka je kuhališče nastavljeno na največjo dosegljivo moč. S funkcijo upravljanja moči lahko izberete različne omejitve moči glede na sistem za oskrbo z električno energijo v vašem gospodinjstvu.

Nastavitev upravljanja moči

Nastavite lahko najvišjo stopnjo absorpcije moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči. Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije upravljanja moči:

- Vključite kuhalno ploščo, nato pritisnite  za 5 sekund.
- Indikator časovnika bo prikazal »P8«, kar pomeni 8. stopnjo moči. Privzeti način je nastavljen na 7,4 kW.

Preklop na drugo stopnjo

- Drsnik pomaknite v levo in desno, da spremenite raven upravljanja moči.
- Na voljo je 8 stopenj moči od »P1« do »P8«. Pri indikatorju časovnika bo prikazana ena od njih:

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

Potrditvev in opušanje funkcije upravljanja moči

Za potrditev izklopite kuhavno ploščo. Raven moči se bo samodejno shranila. Izbrana vrednost se trajno shrani in ostane shranjena tudi po izklopu glavnega napajanja.

Če želite stopnjo moči spremeniti, ponovite zgoraj opisane postopke.

OPOMBA: glede na izbiro upravljanja moči se lahko nekatere stopnje moči in funkcije kuhališč samodejno omejijo, da ne presežejo izbrane vrednosti. Zlasti v primeru, ko je raven upravljanja moči nastavljena na manj kot 4,5 kW, funkcij povečanja moči, Varycook in nekaterih vrst kuhanja prek aplikacije ne bo mogoče izbrati.

Zavrne/prilagodi se lahko predvsem zadnja izbira stopnje moči glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.

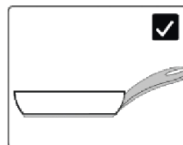
1.3. IZBIRA USTREZNE KUHINJSKE POSODE

1.3.1. Značilnosti kuhinjske posode

Uporabljajte samo lonce z indukcijskim simbolom.

• Uporabljajte samo lonce s povsem ravnim dnom. V nasprotnem primeru lahko pride do naslednjih situacij:

- lonec ni zaznan;
- nizka zmogljivost;
- neželen hrup.



• Uporabljajte samo lonce z gladkim dnom, da ne opraskate površine kuhalne plošče;

OPOMBA: čim bolj se izogibajte premikanju loncev po stekleni površini, da omejite nastajanje prask.

Test magnetov

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote, zato morajo lonci vsebovati železo. Če že imate kuhinjsko posodo, lahko z magnetom preverite, ali je material magneten. Lonci so primerni, če jih magnet privlači.

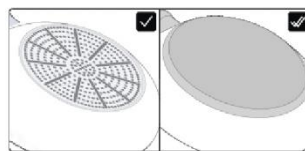
Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.

1.3.2. Kuhinjska posoda višje kakovosti

V splošnem je primerna vsa kuhinjska posoda z indukcijskim simbolom. Odvisno od vrste dna pa se lahko posoda različno vede.

Zavrne/prilagodi se lahko predvsem zadnja izbira stopnje moči glede na razpoložljivo količino preostale moči iz prejšnje nastavitve.

Pri uporabi velike posode z manjšim feromagnetnim elementom se segreje samo feromagnetni element. Posledično toplota morda ne bo enakomerno porazdeljena.

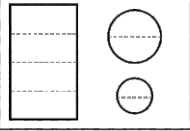
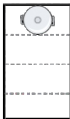
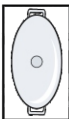


1.3.3. Dimenzije in postavitev

Vedno uporabite kuhališče, ki se najbolj ujema s premerom dna posode. Posodo postavite tako, da je sredinsko poravnana na kuhališču.

OPOMBA: priporočamo, da ne uporabljate posod, ki so večje od obsega kuhališča.

Za pravilno delovanje kuhalne plošče je treba uporabljati lonce s premerom dna znotraj razpona, navedenega v naslednji tabeli.

						
	mín.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	210 mm	150 mm

OPOMBA: posoda, ki je manjša od zahtevanih najmanjših dimenzij, morda ne bo zaznana. Pri uporabi posode, ki je večja od dopustnih največjih dimenzij, lahko pride do napačnega delovanja ali slabe učinkovitosti.

POZOR: lonca med kuhanjem ali ohlajanjem ne postavljajte na nadzorno ploščo ali v njeno bližino.

2. NAPOTKI ZA KUHANJE

2.1. TABELA MOČI

STOPNJA MOČI	VRSTA KUHANJA	PREDLAGANA UPORABA
14/15 BOOSTER	Hitro segrevanje, dodatna moč	Idealno za praženje, popečenje, vrenje juhe, vrenje vode
11-13	Praženje, pečenje na žaru, ohranjanje vrenja	Idealno za začetek kuhanja, hitro praženje, kuhanje testenin, cvrtje, pečenje na žaru
5-10	Dušenje, kuhanje	Idealno za predgretje za dušenje, ohranjanje nežnega vrenja, kuhanje, dolgo in neprekinjeno cvrtje (riž, pečenka, palačinke*)
3-4	Rahlo vrenje, ohranjanje toplote, počasno kuhanje	Idealno za počasno kuhanje, nežno vrenje kremastih omak in tekočin
1-2	Taljenje, ohranjanje v tekočem stanju, odmrzovanje	Nežno segrevanje majhne količine hrane, počasno segrevanje, taljenje in ohranjanje tekočega stanja čokolade**
IZKLOP	-	-

*Neprekinjeno cvrtje palačink na stopnji 5-6.

**Stopnja taljenja 2; ko se začne taliti, preklopite na stopnjo 1, da ohranite tekoče stanje.

2.2. TABELA KUHANJA

KATEGORIJA ŽIVIL	RECEPT	Predgretje		Kuhanje
		faze ogrevanja	Stopnja moči	Stopnja moči
Testenine in riž	Testenine	Segrevanje vode	14-15	6-11
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	13-15	6-8
	Kuhan riž	Segrevanje vode	14-15	6-8
	Rižota	Praženje in pečenje	13-15	6-8
Meso	Pečeno meso	Praženje in pečenje	10-13	6-11
	Zrezek na žaru	Predgretje žara	10-13	10-13
	Klobase in hamburger	Predgretje žara	10-11	10-13
	Kosi piščanca	Predgretje lonca	10-11	6-10
	Paniran zrezek	Predgretje lonca	6-11	10-13
Ribe	Ribe na žaru	Predgretje žara	10-13	8-10
	Ribji file	Praženje	10-13	8-10
	Škampi in kozice	Praženje	10-13	10-13
Zelenjava in stročnice	Svež krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11-14
	Zamrznjen krompir za cvrtje	Segrevanje olja*	14	11-14
	Zelenjava na žaru	Predgretje žara	6-11	10-13
	Paprika, bučke in jajčevci	Predgretje lonca	6-11	10-13
Jajca in jajčni izdelki	Trdo kuhana jajca	Segrevanje vode	14-15	6-8
	Ocvrta jajca	Praženje	10-13	8-10
	Palačinke	Predgretje lonca	6-11	5-7
Omake, kreme in sladice	Paradižnikove omake	Segrevanje omak	4-6	2-4
	Topljeni sir	Topljenje	6-11	2-5
	Smetana in jajčna krema	Segrevanje smetane	4-6	2-4
	Stopljena čokolada	Topljenje	1-2	1
	Maslo	Topljenje	1-3	1-3

2.3. PRIPRAVE NA KUHANJE Z APLIKACIJO

Sonda Preci Probe kot termometer

V aplikaciji hOn nastavite želeno ciljno temperaturo, vstavite sondo Preci Probe v hrano ali jo z žlico postavite v tekočino. V aplikaciji boste videli, kako temperatura narašča, dokler ne doseže ciljne temperature.

Na ta način lahko natančno vzdržujete temperaturo za vse vrste hrane. Med delovanjem funkcije »Assisted Cooking« sonde ne morete uporabljati.

»Pomoč pri kuhanju«: Funkcija »Cook with me«

V aplikaciji hOn izberite recepte ali posebne programe, med pripravo sledite korakom in kuhalna plošča bo samodejno nastavila parametre za izbrani način kuhanja.

Sous Vide

Vrsta kuhanja, v katerem je hrana postavljena v vakuumsko vrečko in kuhana v vodni kopeli pri nizki temperaturi. Hrana, pripravljena na ta način, je bolj sočna in mehka ter ohrani hranilne lastnosti, zaradi česar je bolj zdrava in okusnejša.

Odprite aplikacijo hOn in izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja, v lonec z vodo vstavite vakuumsko pakirano hrano in indukcijska kuhalna plošča bo za popoln rezultat sama nastavila pravo temperaturo za kuhanje.

Žar

V aplikaciji hOn izberite kategorijo hrane, izberite to vrsto kuhanja in indukcijska kuhalna plošča bo samodejno segrela žar na pravilno temperaturo v vnaprej določenem času.

Dušenje

Funkcija dušenja je idealna za kuhanje omak, enolončnic, dušenih jedi in vseh pripravkov s povprečno dolgim časom kuhanja.

Samodejna funkcija, ki jo najdete v aplikaciji hOn, bo hrano nežno segrela do rahlega vrenja in to vzdrževala ves čas kuhanja.

Huhanje na pari

S funkcijo kuhanja na pari lahko hrano, kot so zelenjava, meso ali ribe, kuhate v lončkih, opremljenih s košaro za paro. Kuhanje na pari je hitrejše od vrenja, saj hrana ni potopljena v tekočino, izgubi manj hranil in ohranja vsebnost vitaminov, kar izboljša okus in strukturo, ki je kompaktnejša in prijetna.

Po potrebi se obrnite na pooblaščen servisni center.

2.4 CULINARY SENSOR (na voljo odvisno od modela)

Ta funkcija je na voljo za tri načine kuhanja: Pečenje na žaru, cvrtje v ponvi in globoko cvrtje. Vse je na voljo v razdelku Everyday Cooking (aplikacija hOn).

Uporabnost

Zaradi tehnologije Culinary Sensor ponev ali olje samodejno doseže in vzdržuje idealno temperaturo glede na izbrani način kuhanja.

Navodila za Uporabo

- Zmogljivost kuhanja se lahko razlikuje zaradi kakovosti posode: glejte odstavek 3.3. Idealen premer dna posode je 18 cm.
- Posodo je treba postaviti na sredino kuhališča in se je med začetno fazo kuhanja (faza predgretja) ne sme premikati.
- Funkcijo zaženite le, ko je kuhalna plošča hladna.
- Uporaba funkcij je omejena na eno hkrati.

Griljanje in Praženje v Ponvi

V ponvi uporabite prazno posodo, preden aktivirate funkcijo.

Ocvrtek

Cvrtja pred vklopom funkcije napolnite posodo z 1,5 litra olja za cvrtje (globina olja za cvrtje približno 5 cm).

3. NEGA IN ČIŠČENJE

3.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata.

- Kuhalo ploščo očistite po vsaki uporabi;
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom;
- Praske na površini ne vplivajo na delovanje;
- Uporabite posebno čistilo, primerno za površino kuhalne plošče;
- Za steklo uporabite posebno strgalo.

3.2. ČIŠČENJE KUHALNE PLOŠČE

Pred čiščenjem se prepričajte, da so kuhališča izklopljena. Vedno upoštevajte priporočena navodila za čiščenje in se izogibajte uporabi abrazivnih izdelkov, ki bi lahko poškodovali površino kuhalne plošče.

a) MASTNI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za naslednje vrste scenarijev: madeži, ki nastanejo zaradi cvrtja ali pečenja mesa.

- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijete odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

b) SLADKI MADEŽI

Ta postopek je priporočljiv za živila, ki jih je zaradi visoke vsebnosti sladkorja treba takoj odstraniti, da se prepreči poškodbe površine kuhalne plošče (sirupi, marmelade ali konzervirano sadje).

- Ko je kuhalna plošča še vedno topla, vpijete odvečno tekočino okoli lonca s papirnato kuhinjsko brisačo in nato odstranite lonec.
- Če je potrebno, priporočamo, da uporabite strgalo pod ostrim kotom, da odstranite preostale ostanke.
- Kuhalno površino očistite z raztopino detergenta in jo posušite s papirnato kuhinjsko brisačo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

c) ŠKROBNI MADEŽI

Ta postopek čiščenja je priporočljiv za naslednje vrste živil: testenine, riž in krompir.

- S papirnato kuhinjsko brisačo vpijete odvečno tekočino okoli lonca, nato pa lonec odstranite.
- Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Morebitne ostanke škroba navlažite z vlažno krpo. Počakajte nekaj minut.
- Kuhalno površino očistite s krpo in raztopino detergenta.
- Po čiščenju kuhalno ploščo obrišite do suhega z mehko krpo.
- Po potrebi kuhalno ploščo ponovno očistite z vročo vodo in čistilom za indukcijska stekla.

OPOMBA: Upoštevajte ta navodila tudi za; vodne obroče, obroče vodnega kamna, maščobne madeže.

d) SVETLEČE KOVINSKO RAZBARVANJE

Uporabite raztopino kisa in vode ter očistite stekleno površino s krpo.

4. PRIKAZ IN ODPRAVLJANJE NAPAK

4.1. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na napajanje. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če težave ne odpravite, pokličite usposobljenega tehnika.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente po navodilih v poglavju »Kako deluje izdelek«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih so morda ostanki vode ali pa morda ne uporabljate pravilnega pritiska na gumbe.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite ustrezen pritisk.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavji »Izbira ustrezne kuhinjske posode« ter »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku se prikaže »U«.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.
Funkcije Boiling ni mogoče aktivirati.	Kuhalna cona je še vedno vroča.	Preverite, ali je simbol 'H' viden. Če je, počakajte, da simbol izgine, preden nadaljujete.

4.1.2. KODE NAPAK

KODA NAPAKE	PRAVILO PRIKAZA		DEJANJA
E0			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E1			Pokličite ASA
	Spredaj levo		
E2			Pokličite ASA
	Spredaj levo		Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
E3			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E4			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Levo	Desno	Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite omrežno napetost s pomočjo navodil za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite signal in frekvenco omrežne faze; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite omrežni kabel in diferencialni termosta; če je v redu, pokličite ASA
E5			Počakajte, da se ohladi, očistite in/ali odstranite tujke
	Spredaj levo		Pokličite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pokličite ASA
			Pokličite ASA
	Cz3	Cz2	Pokličite ASA
E8	Cz4	Cz1	Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
			Preverite zahteve za namestitve v navodilih za uporabo; če je v redu, pokličite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvedite ročno konfiguracijo s pomočjo navodil za uporabo
	Spredaj levo		Pokličite ASA

*ASA = servisni center

70078150-Rev B

12.06.2025

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

(EL) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ **(CS)** NÁVOD K POUŽITÍ **(SK)** NÁVOD NA OBSLUHU **(PL)** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **(LT)** NAUDOJIMO VADOVAS **(LV)** LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA **(ET)** KASUTUSJUHEND **(HR)** PRIRUČNIK ZA UPOTREBU **(SL)** PRIROČNIK ZA UPORABO **(RO)** MANUAL DE UTILIZARE **(HU)** HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(EL) ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ **(CS)** ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL **(PL)** ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJIET PILNĪGU LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNJI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SL)** ODKRIJTE CELOTNA NAVODILA ZA UPORABO **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET

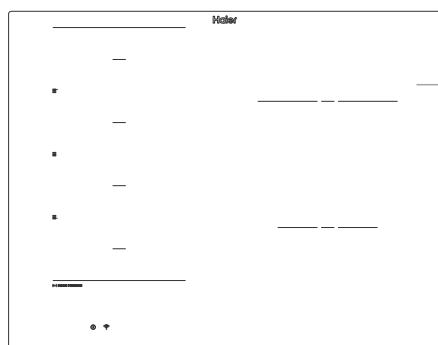


5. PRODUCT INTRODUCTION

(EL) Παρουσίαση του προϊόντος (HR) Uvodno o proizvodu (SL) Predstavitev izdelka (RO) Introduce privind produsul (HU) Termékre vonatkozó bevezető (PL) Wprowadzenie Do Produktu (ET) Toote tutvustus (LV) Produkta ievads (LT) Produkto pristatymas (CS) Představení výrobku (SK) Prezентация výrobku

5.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT

(EL) Κάτοψη του προϊόντος (HR) Pogled s gornje strane proizvoda (SL) Pogled odozgo na proizvod (RO) Vedere de sus a produsului (HU) A termék felülnézete (PL) Widok Produktu Z Góry (ET) Toote Pealtvaade (LV) Produkta augšējais skats (LT) Produkto vaizdas iš viršaus (CS) Pohled na výrobek shora (SK) Pohľad na výrobok zhora

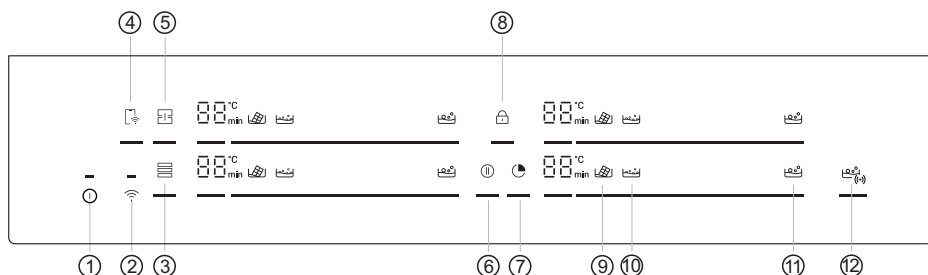


(EN) Cooking zones (EL) Ζώνες μαγειρέματος (HR) Zone za kuhanje (SL) Zone za kuvanje (RO) Zone de gătit (HU) Főzőzónák (PL) Strefy gotowania (ET) Roiduvalmistamistsoonid (LT) virimo zonos (LV) gatavošanas zonas (CS) Varné zóny (SK) Varné zóny

(EN) Control panel (EL) Πίνακας ελέγχου (HR) Upravljačka ploča (SL) Nadzorna plošča (RO) Panou de comenzi (HU) Kezelőpanel (PL) Panel sterowania (ET) Juhtpaneel (LT) valdymo pultas (LV) vadības panelis (CS) Ovládací panel (SK) Ovládací panel

5.2. CONTROL PANEL

(EL) Πίνακας ελέγχου (HR) Upravljačka ploča (SL) Nadzorna plošča (RO) Panou de comenzi (HU) Kezelőpanel (PL) Panel sterowania (ET) Juhtpaneel (LT) Valdymo pultas (LV) Vadības panelis (CS) Ovládací panel (SK) Ovládací panel



1. (EN) ON/OFF **(EL)** Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση **(HR)** Uključivanje/Isključivanje
(SL) Vkllop/izklop **(RO)** Pornit/Oprit **(HU)** Be/Ki **(CS)** Vypínač **(SK)** Zap./Vyp. **(PL)** Wł./Wył. **(ET)** Sisse/Välja **(LT)** Įjungta/Išjungta **(LV)** ieslēgts/Izslēgts

2. (EN) Wi-Fi **(EL)** Wi-Fi **(HR)** Wi-Fi **(SL)** Wi-Fi **(RO)** Wi-Fi **(HU)** Wi-Fi **(PL)** Wi-Fi **(ET)** Wi-Fi **(LT)** Wi-Fi **(LV)** Wi-Fi **(CS)** Wi-Fi **(SK)** Wi-Fi

3. (EN) Varycook **(EL)** Varycook **(HR)** Varycook **(SL)** Varycook **(RO)** Varycook **(HU)** Varycook **(CS)** Varycook **(SK)** Varycook **(PL)** Varycook **(ET)** Varycook **(LT)** Varycook **(LV)** Varycook

4. (EN) Remote Control **(EL)** Τηλεχειρισμός **(HR)** Daljinsko upravljanje **(SL)** Daljinski upravljalnik
(RO) Control la distanță **(HU)** Távvezérlés **(PL)** Zdalne sterowanie **(ET)** Kaugjuhtimine **(LT)** nuotolinio valdymo pultas **(LV)** tālvadības pults **(CS)** Dálkové ovládání **(SK)** Diaľkové ovládanie

5. (EN) Full Zone **(EL)** Πλήρης Ζώνη **(HR)** Cijela Zona **(SL)** Polna cona **(RO)** Full Zone
(HU) Teljes Zóna **(PL)** Cała strefa **(ET)** Täistsoon **(LT)** Pilna zona **(LV)** Pilna zona **(CS)** Celá Zóna
(SK) Celá Zóna **(CS)** Pozastavení **(SK)** Pauza

6. (EN) Pause **(EL)** Παύση **(HR)** Stanka **(SL)** Premor **(RO)** Pauză **(HU)** Szünet **(IT)** Pausa **(FR)** Pause
(DE) Pause **(PL)** Pauza **(ET)** Peata **(LT)** Pauzė **(LV)** Pauze

7. (EN) Timer **(EL)** Χρονοδιακόπτης **(HR)** Vremenski Programator **(SL)** Časovnik **(RO)** Cronometru
(HU) Időzítő **(PL)** Zegar **(ET)** Taimer **(LT)** Laikmatis **(LV)** Taimeris **(CS)** Časovač **(SK)** Časovač

8. (EN) Child Lock **(EL)** Κλειδωμα Πλήκτρων **(HR)** Zaključavanje Tipki **(SL)** Otroška ključavnica **(RO)** Blocare Taste
(HU) Billentyűzár **(PL)** Blokada rodzielska **(ET)** Lapselukk **(LT)** Užraktas nuo vaikų
(LV) Bērnu slēdzene **(CS)** Zámek Tlačítek **(SK)** Zablokovanie

9. (EN) Melting **(EL)** Λιώσιμο **(HR)** Topljenje **(SL)** Taljenje **(RO)** Topire **(HU)** Olvasztás **(IT)** Scioglimento
(FR) Faire Fondre **(DE)** Schmelzen **(PL)** Roztapianie **(ET)** Sulatamine **(LT)** Tirpstantis **(LV)** Kušana **(CS)** Rozpouštění **(SK)** Roztápianie

10. (EN) Simmering **(EL)** Σιγοβράσιμο **(HR)** Pirjanje **(SL)** Dušenje **(RO)** Fierbere La Foc Lent **(HU)** Párolás
(PL) Gotowanie na wolnym ogniu **(ET)** Hautamine **(LT)** Troškinantis **(LV)** Vārot uz lēnas uguns
(CS) Mírné Vaření **(SK)** Mierny Var

11. (EN) Boiling **(EL)** Βράσιμο **(HR)** Kuhanje **(SL)** Vrenje **(RO)** Fierbere **(HU)** Forralás
(CS) Vaření **(SK)** Var **(PL)** Intensywnie gotowanie **(ET)** Keetmine **(LT)** Verdantis **(LV)** Vārot

12. (EN) Boiling Sensor **(EL)** Αισθητήρας βρασμού **(HR)** Senzor ključanja **(SL)** Senzor vrenja
(RO) Senzor de fierbere **(HU)** Forralásérzékelő **(CS)** Snímač varu **(SK)** Snímač varu **(PL)** Czujnik gotowania
(ET) Keemisanur **(LT)** Virimo jutiklis **(LV)** Vārišanās sensors

6. OPERATION OF PRODUCT

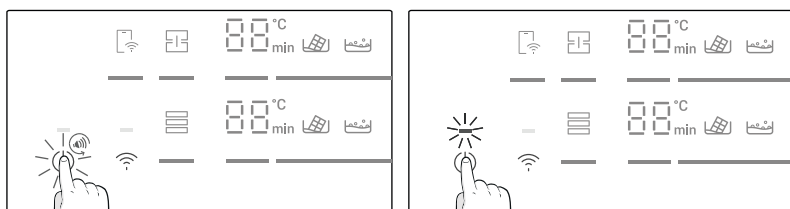
(EL) Λειτουργία του προϊόντος (HR) Upotreba proizvoda (HU) A termék működése (SL) Funkcija izdelka (PL) Działanie Produktu (ET) Toote Kasutamine (LT) Gaminio veikimas (LV) Produkta darbība (CS) Ovládání spotřebiče (SK) Používanie výrobku

6.1 FIRST USE

(EL) ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (HR) PRVA UPOTREBA (SL) PRVA UPORABA (RO) PRIMA UTILIZARE (HU) ELSŐ HASZNÁLAT (PL) JAK DZIAŁA PRODUKT (ET) KUIDAS TOODE TOIMIB (LT) PIRMAS NAUDOJIMAS (LV) PIRMĀ LIETOŠANA (CS) PRVNÍ POUŽITÍ (SK) PRVÉ POUŽITIE

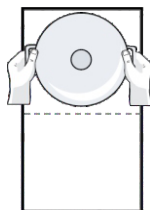
ⓘ SWITCHING ON/OFF THE HOB

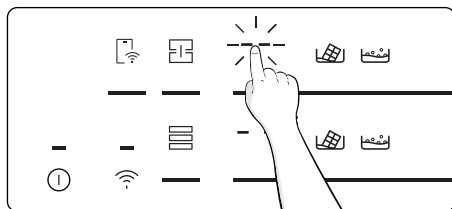
(EL) ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ, (HR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE (SL) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE (RO) PORNIREA/OPRIREA PLITEI (HU) A FŐZŐLAP BE-/KIKAPCSOLÁSA (PL) WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY (ET) PLIIDIPLAADI SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE (LT) KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS (LV) PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA / IZSLĒGŠANA (CS) ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY (SK) ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY



SELECT THE COOKING ZONE

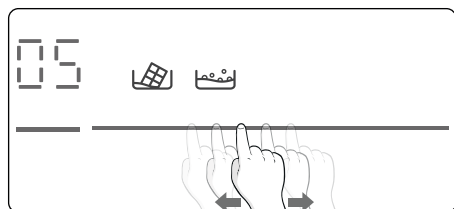
(EL) ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΖΩΝΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (HR) ODABERITE ZONU ZA KUHANJE (SL) IZABERITE ZONU ZA KUVANJE (RO) SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT (HU) A FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA (PT) SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA (PL) WYBIERZ STREFĘ GRZEWczą (ET) VALIGE KÜPSETUSTSOON SEADISTAGE TOIDE (LT) PASIRINKITE KAIVIETĘ (LV) IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU (CS) VYBERTE VARNOU ZÓNU (SK) VYBERTE VARNÚ ZÓNU



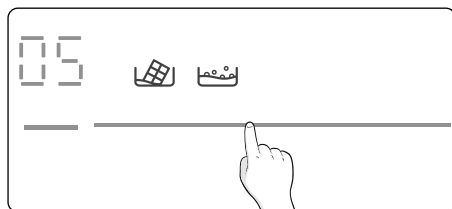


88 SET THE POWER

(EL) ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ **(HR)** POSTAVLJANJE SNAGE **(SL)** NASTAVITE MOČ **(RO)** SETAȚI PUTEREA **(HU)** TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA **(PL)** WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW MOC **(ET)** MÄÄRAKE KÜPSETUSAEG **(LT)** NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS LAIKĄ **(LV)** IESTATĪT GATAVOŠANAS LAIKU **(CS)** NASTAVENÍ VÝKONU **(SK)** NASTAVIŤ VÝKON



VS



(EN) User can change power level during cooking, repeating the same process. The digits will show the power level set: each cooking zone has a different number of power levels that goes from 1 (min) to 15 (max). Each level has an automatic shutdown that could vary from 1h to 8h.

(EL) Ο χρήστης μπορεί να αλλάξει επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επαναλαμβάνοντας την ίδια διαδικασία. Τα ψηφία θα υποδείξουν το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος: κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει διαφορετικό αριθμό επιπέδων ισχύος που κυμαίνεται από το 1 (ελάχ.) έως το 15 (μέγ.). Κάθε επίπεδο έχει αυτόματο τερματισμό λειτουργίας που μπορεί να κυμαίνεται από 1 έως 8 ώρες.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EN

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

EL

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Χρόνος (ω)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

HR

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Vrijeme (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

SR

Nivo snage Vreme (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

RO

Nivel de putere Timp (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

HU

Teljesítményszint Idő (óra)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

PL

Poziom mocy Czas (godz.)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

ET

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

LT

Galios lygis Laikas (val.)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

LV

Jaudas līmenis Laiks (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

CS

Stupeň výkonu Čas (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

SK

Úroveň výkonu Čas (h)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

(EN) Melting , Simmering , Boiling  can be selected by scrolling on the slider in correspondence of the respective icons. Please refer to 2.1. Power Table. **(EL)** Λιώσιμο , Σιγοβράσιμο , Βράσιμο  μπορεί να επιλεγεί με κύλιση στον ολισθητήρα που ανταποκρίνεται στα αντίστοιχα εικονίδια. Ανατρέξτε στο 2.1. Πίνακας ισχύος. **(HR)** Topljenje , Pirjanje , Kuhanje  može se odabrati pomicanjem klizača u skladu s odgovarajućim ikonama. Pogledajte 2.1. Tablica snage. **(SL)** Taljenje , dušenje , Vrenje  lahko izberete tako, da se pomikate po drsniku v skladu z ustreznimi ikonami. Glejte 2.1. Power Table. **(RO)** Topire , Fierbere la foc lent , Fierbere  pot fi selectate prin derularea cursorului la respectivele pictograme. Consultați punctul 2.1. Tabel cu puterile. **(HU)** Olvadás , Párolás , Forralás  kiválasztható a csúszka görgetésével az adott ikonoknak megfelelően. Kérjük, olvassa el a 2.1 részt. Teljesítménytáblázat. **(PL)** Topienie , Gotowanie na wolnym ogniu , Gotowanie można  wybrać, przesuwając suwak do odpowiednich ikon. Proszę zapoznać się z punktem 2.1. Tabela mocy. **(LT)** Lydimą , lėtą virimą , virimą  galima pasirinkti nuslenkant slankiklio prie atitinkamos piktogramos. Žr. 2.1. Galios lentelė. **(LV)** Kausēšanu , Vārīšanu uz lēnas uguns , Vārīšanu  var izvēlēties, ritinot slīdni atbilstoši attiecīgajām ikonām. Lūdzu, skatiet 2.1. punktu. Jaudas tabula. **(ET)** Les fonctions Faire fondre , Mijotage  et Faire bouillir  peuvent être sélectionnées en faisant défiler le curseur au niveau des icônes respectives. Veuillez vous référer au paragraphe 2.1. Tableau de puissance. **(CS)** Tavení , Vaření na mírném ohni , Vaření  lze vybrat posouváním na posuvníku v souladu s příslušnými ikonami. Podívejte se prosím na tabulku výkonu 2.1. **(SK)** Roztápianie , Mierny var , Var  možno vybrať posúvaním posúvača po príslušných ikonách. Pozri 2.1. Tabuľka výkonu.

(EN) ATTENTION: after switching on the cooktop or after ending all cookings, if then no power level is set within one minute, the hob switches off. **(EL) ΠΡΟΣΟΧΗ:** μετά την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος ή μετά το τέλος όλων των μαγειρεμάτων, εάν στη συνέχεια δεν ρυθμιστεί κανένα επίπεδο ισχύος εντός ενός λεπτού, η εστία απενεργοποιείται. **(HR) PAŽNJA:** ako u roku od jedne minute nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih postupaka kuhanja ne postavite razinu snage, ploča za kuhanje će se isključiti. **(SR) PAŽNJA:** nakon uključivanja ploče za kuvanje ili nakon završetka sveg kuvanja, ako bilo koji nivo snage ne bude podešen u roku od jednog minuta, ploča za kuvanje se isključuje. **(RO) ATENȚIE:** după ce ați pornit plita sau după ce ați terminat toate preparatele, dacă nu este setat niciun nivel de putere în decurs de un minut, plita se oprește. **(HU) FIGYELEM:** a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha egy percen belül bármilyen teljesítményszintet beállítanak, a főzőlap kikapcsol. **(PL) UWAGA:** po włączeniu płyty grzewczej lub po zakończeniu gotowania, jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie ustawiony żaden poziom mocy, płyta wyłączy się. **(LT) DĖMESIO:** jeigu įjungus viryklę arba pabaigus visus maisto ruošos darbus per vieną minutę nenustatomas joks galios lygis, kaitlentė išsijungia. **(LV) UZMANĪBU:** ja pēc plīts virsmas ieslēgšanas vai pēc visu ēdienu gatavošanas beigām vienas minūtes laikā tiek iestatīts jaudas līmenis, plīts virsma izslēdzas. **(ET) TÄHELEPANU:** pärast pliidiplaadi sisselülitamist või pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitub pliidiplaat välja, kui seejärel ühe minuti jooksul võimsustaset ei seadistata. **(CS) POZOR:** pokud do jedné minuty od zapnutí varné desky nebo skončení veškerého vaření není nastaven nějaký stupeň výkonu, spotřebič se vypne. **(SK) POZOR:** ak sa po zapnutí varnej dosky alebo po ukončení všetkých varení do jednej minúty nenastaví úroveň výkonu, varná doska sa vypne.

(EN) If the display shows  this means that:

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

(EL) Εάν στην οθόνη εμφανιστεί , αυτό σημαίνει ότι:

- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Το σκεύος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά/δεν έχει τοποθετηθεί καθόλου στην εστία.
- Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Οι διαστάσεις του σκεύους είναι μικρότερες από την ελάχιστη διάμετρο σκεύους που απαιτείται στην επιλεγμένη ζώνη (σ.12).
- Εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος εντός 1 λεπτού, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

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

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

(SL) Če se na zaslonu prikaže , to pomeni, da:

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

(RO) Dacă pe afişaj apare , înseamnă că:

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

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

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

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

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

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

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

(PL)

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.

(LT)

Jei ekrane rodoma , tai reiškia, kad:

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

(LV)

Ja displejā ir redzams , 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.
- Ja piemērots katls netiek novietots 1 minūtes laikā, gatavošanas zona izslēdzas.

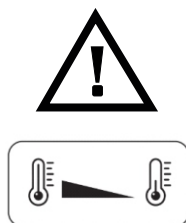
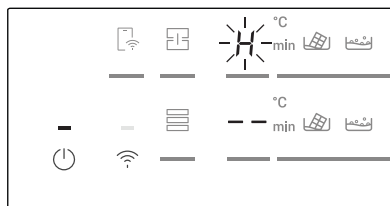
(ET)

Kui ekraanil kuvatakse , tähendab see, et:

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

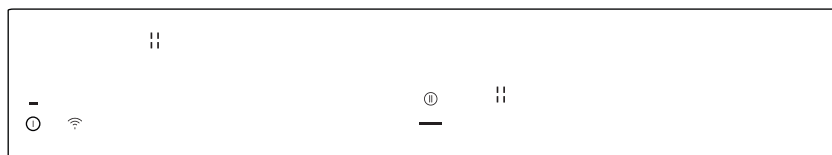
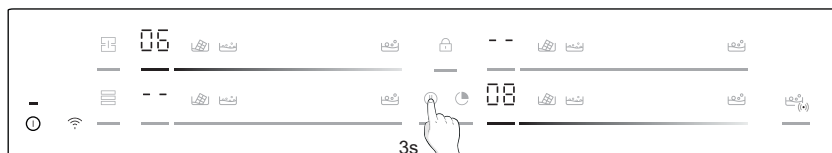
H COOKING ZONE HEAT WARNING

(EL) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ **(SL)** KUHANJE KUHALNO OBMOČJE HEYONE HEAT WT OPOZORILO **(RO)** AVERTIZARE DE CĂLDURĂ ÎN ZONA DE GĂTIT **(HU)** FORRÓ FŐZŐZÓNA FIGYELMEZTETÉS **(PL)** OSTRZEŻENIE O WYSOKIEJ TEMPERATURZE W STREFIE GRZEWCZEJ **(LT)** ĮSPĖJIMAS APIE KARŠTĄ KAITVIETĘ **(LV)** BRĪDINĀJUMS PAR KARSTUMU GATAVOŠANAS ZONĀ **(ET)** TOIDUVALMISTAMISE TSOONI SOOJUSHOIAIATUS **(CS)** VAROVÁNÍ PŘED HORKOU VARNOU ZÓNOU **(SK)** VAROVANIE PRE TEPLOTU VARNEJ ZÓNY



PAUSE COOKING

(EL) ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ **(HR)** PAUZIRANJE KUHANJA **(SL)** PREKINITE KUHANJE **(RO)** ÎNTRERUPERE GĂTIT **(HU)** FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE **(PL)** PAUZA **(LT)** PRISTABDYTI MAISTO RUOŠĄ **(LV)** APTURĒT GATAVOŠANU **(ET)** PEATAGE TOIDUVALMISTAMINE **(CS)** POZASTAVIT PŘÍPRAVU **(SK)** POZASTAVIŤ VARENIE



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

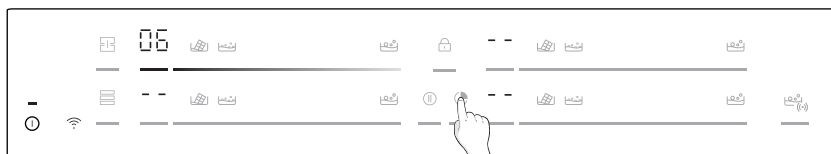
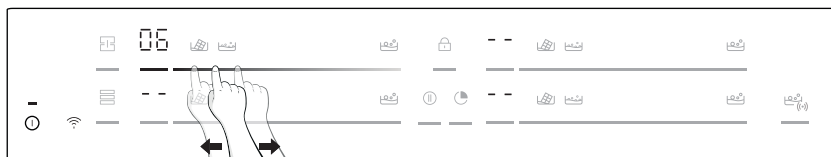
(EL) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καταχωρείται η λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Με αυτόν τον τρόπο η επαγωγική εστία μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί με το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. **(HR) UPOZORENJE:** Pri ulasku u način rada za stanku, sve se tipke onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem. Na taj se način indukcijska ploča za kuhanje uvijek može isključiti pomoću gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE u slučaju nužde. **(SL) OPOZORILO:** Ko vstopite v način premora, so vse kontrole, razen kontrole VKLOP/IZKLOP, onemogočene. Na ta način lahko indukcijsko kuhhalno ploščo v nujnih primerih vedno izklopite s tipko ON/OFF. **(RO) AVERTISMENT:** Când intrați în modul Pauză, toate comenzile, cu excepția comenzilor PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În acest fel, plita cu inducție poate fi întotdeauna oprită cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT în caz de urgență.

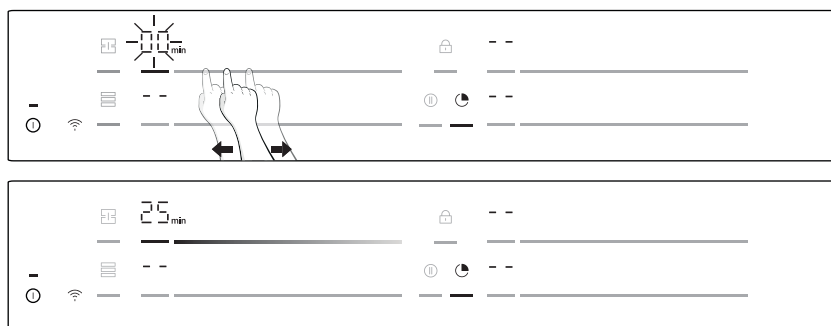
(HU) FIGYELMEZTETÉS: A Szünet üzemmódba való belépéskor a BE/KI vezérlő kivételével az összes vezérlő LE van tiltva. Így módon az indukciós főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI vezérlővel vészhelyzet esetén. **(PL) OSTRZEŻENIE:** Po wejściu w tryb pauzy wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone. Dzięki temu w sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku ON/OFF. **(LT) ĮSPĖJIMAS:** įjungiant pauzės režimą, visi valdikliai, išskyrus ON/OFF valdiklį, yra išjungti. Tokiu būdu avariniu atveju indukcinę kaitlentę visada galima išjungti ON/OFF valdikliu. **(LV) BRĪDINĀJUMS:** Ieejot pauzes režīmā, visas vadības ierīces, izņemot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS, ir atspējotas. Tādā veidā indukcijas plīti vienmēr var izslēgt ar ON/OFF vadību avārijas gadījumā. **(ET) HOIATUS:** Pausirežiimi sisenemisel on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA lülitumise keelatud. Nii saab induksioonpliidi alati hädaolukorras ON/OFF-nupuga välja lülitada. **(CS) VAROVÁNÍ:** Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače. Díky tomu lze v nouzové situaci vypnout indukční varnou desku vypínačem. **(SK) VAROVANIE:** Pri prechode do režimu pauzy sa všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku ZAP./VYP., deaktivujú. Takto je možné indukčnú varnú dosku v prípade núdze vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP.

SET COOKING TIME

(EL) ΠΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (HR) POSTAVLJANJE VREMENA KUHANJA (SL) NASTAVITE ČAS KUHANJA (RO) SETARE TIMP DE GĂTIRE (HU) FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA (PL) USTAW CZAS GOTOWANIA (LT) NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS LAIKĄ (LV) IESTATĪT GATAVOŠANAS LAIKU (ET) MÄÄRAKE KÜPSETUSAEG (CS) NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY (SK) NASTAVIŤ DOBU VARENIE (HR) POSTAVLJANJE VREMENA KUHANJA

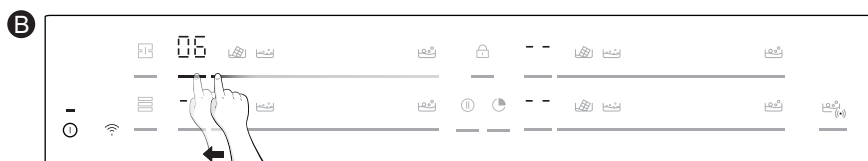
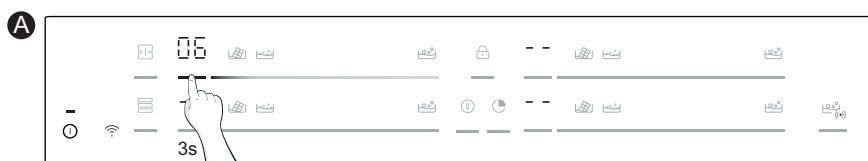
(EN) When the time elapses, the selected cooking zone will be switched off. **(EL)** Όταν παρέλθει ο χρόνος, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. **(HR)** Po isteku vremena, odabrana zona za kuhanje će se isključiti. **(SL)** Po preteku časa se izbrano kuhališče izklopi. **(RO)** La expirarea timpului, zona de gătit selectată se va opri. **(HU)** Amint az idő letelik, a kiválasztott főzőzóna kikapcsol. **(PL)** Po upływie ustawionego czasu wybrana strefa grzewcza zostanie wyłączona. **(LT)** Pasibaigus laikui, pasirinkta kaitvietė išsijungia. **(LV)** Kad laiks ir pagājis, izvēlēta gatavošanas zona tiks izslēgta. **(ET)** Kui aeg möödub, lülitatakse valitud toiduvalmistamise tsoon välja. **(CS)** Po uplynutí času se vypne vybraná varná zóna. **(SK)** Po uplynutí času sa zvolená varná zóna vypne.





STOP COOKING

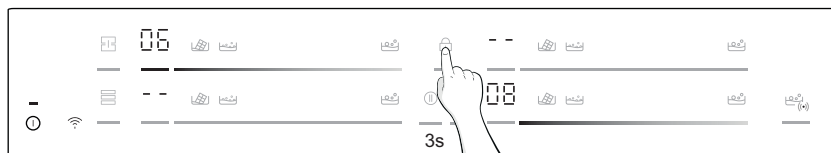
(EL) ΔΙΑΚΟΠΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (HR) ZAUSTAVLJANJE NAČINA KUHANJA (SL) USTAVITE KUHANJE (RO) STOP MOD DE GĂTIRE (HU) FŐZÉSI MÓD LEÁLLÍTÁSA (PL) ZAKOŃCZ GOTOWANIE (LT) SUSTABDYTI MAISTO RUOŠĄ (LV) PĀRTRAUKT GATAVOŠANU (ET) LÕPETAGE KÜPSETAMINE (CS) REŽIM ZASTAVENÍ VAŘENÍ (SK) ZASTAVIŤ VARENIE



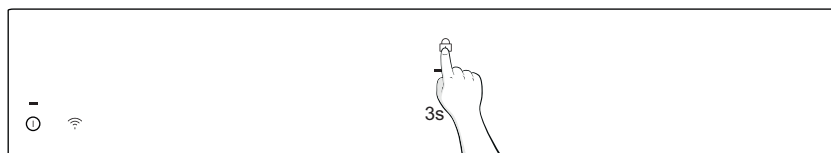
KEY LOCK

(EL) ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ (HR) ZAKLJUČAVANJE TIPKI (SL) KLJUČAVNICA (RO) BLOCARE TASTE (HU) BILLENTYŰZÁR (PL) BLOKADA (LV) ATSLĒGAS SLĒDZENE (LT) RAKTŲ UŽRAKTAS (ET) VÕTME LUKK (CS) ZÁMEK TLAČÍTEK (SK) ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL

ON



OFF



(EN) NOTE: If the hob is switched off while Child Lock is active, the screen will stay locked when the hob is switched back on. **(EL)** Εάν η εστία απενεργοποιηθεί ενώ είναι ενεργό το Κλειδωμα για παιδιά, η οθόνη θα παραμείνει κλειδωμένη όταν η εστία ενεργοποιηθεί ξανά. **(HR)** Ako je ploča za kuhanje isključena dok je aktivno zaključavanje za zaštitu djece, zaslon će ostati zaključan kada se ploča za kuhanje ponovno uključi. **(SL)** Če je kuhalna plošča izklopljena, medtem ko je ključavnica za otroke aktivna, bo zaslon ostal zaklenjen, ko kuhalno ploščo ponovno vklopite. **(RO)** Dacă plita este oprită în timp ce Blocarea pentru copii este activă, ecranul va rămâne blocat atunci când plita este pornită din nou. **(HU)** Ha a főzőlapot kikapcsolja, miközben a Gyerekzár aktív, a képernyő zárva marad, amikor a főzőlapot visszakapcsolja. **(PL)** Jeśli płyta kuchenna zostanie wyłączona, gdy włączona jest blokada rodzicielska, ekran pozostanie zablokowany po ponownym włączeniu płyty. **(LT)** Jei kaitlentė išjungta, kai įjungtas užraktas nuo vaikų, vėl įjungus kaitlentę ekranas liks užrakintas. **(LV)** Ja plīts virsma ir izslēgta, kamēr ir aktīva drošības bloķēšana, ekrāns paliek bloķēts, kad plīts virsma tiek atkal ieslēgta. **(ET)** Kui pliit lülitatakse välja ja lapselukk on aktiivne, jääb ekraan pliidist uuesti sisselülitamisel lukustatuks. **(CS)** Pokud se varná deska vypne, zatímco je aktivní dětský zámek, po zapnutí varné desky zůstane displej zamčený. **(SK)** Ak je varná doska vypnutá, keď je aktívna detská poistka, obrazovka zostane uzamknutá aj po opätovnom zapnutí varnej dosky.

FULL ZONE

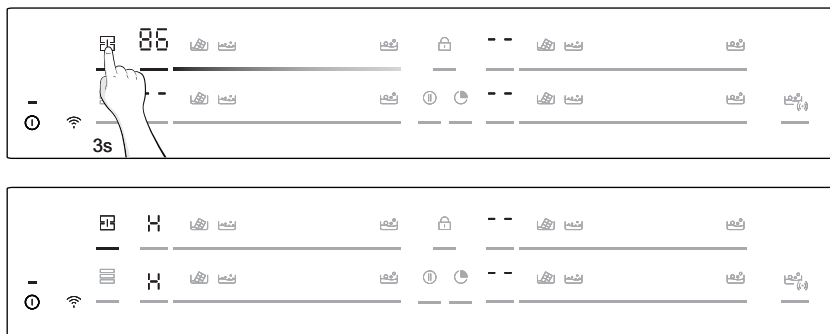
(EL) ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ **(HR)** CIJELA ZONA **(SL)** POLNA ZONA **(RO)** FULL ZONE **(HU)** TELJES ZÓNA **(PL)** CAŁA STREFA **(LT)** pilna zona **(LV)** PILNA ZONA **(ET)** TÄISTSOON **(CS)** CELÁ ZÓNA **(SK)** FULL ZONE

(EN) The Full zone is a cooking area that is a combination of more cooking zones in front and rear positions by creating a unique vertical zone. Pots shall be placed as indicated in "1.3.3. Dimension & placement". **(EL)** Τασκεύη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στο "1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση". **(HR)** Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "1.3.3. Mjere i položaj". **(SL)** Lončki se postavijo, kot je navedeno v "1.3.3. Dimenzija in postavitev". **(RO)** Vasele de gătit se amplasează așa cum este indicat în secțiunea „1.3.3. Dimensiune și plasare”. **(HU)** Az edényeket a „1.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni. **(PL)** Pełna strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu pozycje, tworząc unikalną strefę pionową. Doniczki należy ustawić jak wskazano w „1.3.3. Wymiar & umieszczenie”. **(LT)** Pilna zona yra kaitvietė, kurią sudaro daugiau kaitvietės priekyje ir gale pozicijas sukuriant unikalią vertikalią zoną. Puodai dedami taip, kaip nurodyta „1.3.3. Matmenys ir vieta”. **(LV)** Pilna zona ir gatavošanas zona, kas ir vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aizmugurē pozīcijas, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Podus novieto, kā norādīts "1.3.3. Izmērs un izvietojums". **(ET)** Täisala on keeduala, mis koosneb rohkematest ees- ja tagaaladest positsioonid, luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Potid asetatakse punktis "1.3.3. Mõõtmed & paigutus". **(CS)** Hrnce budou umístěny podle vyobrazení v části „1.3.3. Rozměry a umístění”. **(SK)** Full Zone je varná zóna, ktorá je kombináciou viacerých varných zón vpredu aj vzadu, vytvorením jedinečnej vertikálnej zóny. Nádoby musia byť umiestnené tak, ako je uvedené v časti „1.3.3. Rozmery a umiestnenie”

ON



OFF



VARYCOOK ZONE

(EL) VARYCOOK ZONE **(HR)** ZONA VARYCOOK **(SL)** VARYCOOK ZONE **(RO)** ZONA VARYCOOK **(HU)** VARYCOOK ZÓNA **(PL)** STREFA VARYCOOK **(LT)** VARYCOOK ZONA **(LV)** VARYCOOK ZONA **(ET)** VARYCOOKI TSOON **(CS)** ZÓNA VARYCOOK **(SK)** ZÓNA VARYCOOK

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

(EL) Για την ελάχιστη διάμετρο κατσαρόλας που λειτουργεί με αυτή τη λειτουργία, ανατρέξτε στη μεσαία θέση της ορθογώνιας περιοχής που υποδεικνύεται στον πίνακα στο "1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση". **(HR)** Minimalni promjer lonca koji odgovara ovoj funkciji potražite u srednjem položaju u pravokutnom području prikazanom u tablici u "1.3.3. Mjere i položaj". **(SL)** Ta funkcija se uporablja za prednastavitev fiksnih ravni moči v treh različnih območjih glede na položaj lonca: visoko (l.14), srednje (l.10), nizko (l.1). Za najmanjši premer lonca, ki deluje s to funkcijo, glejte sredinski položaj v pravokotnem območju, prikazanem v tabeli v "1.3.3.

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

(HU) Az ezzel a funkcióval működő minimális edényátmérő ügyében lásd a „1.3.3. Méret és elhelyezés” táblázatban található téglalap alakú terület középső részét. **(PL)** Ta funkcja służy do wstępnego ustawienia stałych poziomów mocy w trzech różnych obszarach, w zależności od położenia garnka: wysoki (l.14), średni (l.10), niski (l.1). Minimalną średnicę garnka

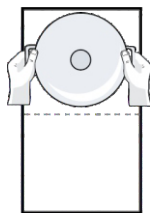
możliwą w przypadku tej funkcji można znaleźć w środkowej pozycji prostokątnego obszaru przedstawionego w tabeli w „1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”. **(LT)** Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius trijose skirtingose zonose pagal maisto ruošos indo padėtį: aukštas (l.14), vidutinis (l.10), žemas (l.1). Norėdami sužinoti, kokio mažiausio skersmens maisto ruošos indas tinka naudojant šią funkciją, žr. vidurinę padėtį stačiakampėje srityje, parodytoje lentelėje „3.3.3. Matmenys ir išdėstymas”. **(CS)** Minimální průměr nádoby pro použití s touto funkcí najdete uprostřed pravoúhlé plochy znázorněné v tabulce v části „1.3.3. Rozměry a umístění”. **(SK)** 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). Minimálny rozmer na detekciu hrnca v strednej oblasti nájdete v tabuľke v časti „1.3.3. Rozmery a umiestnenie”.

(LV) Šo funkciju izmanto, lai iepriekš iestatītu fiksētus jaudas līmeņus trīs dažādās zonās atbilstoši katla pozīcijai: augsta (l. 14), vidēja (l. 10), zema (l. 1). Lai uzzinātu minimālo katla diametru, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet vidējo pozīciju taisnstūra laukumā, kas ir redzams tabulā "3.3.3. Izmēri un izvietojums". **(ET)** Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemetel eelseadistamiseks kolmes erinevas piirkonnas vastavalt poti asukohale: kõrge (l. 14), keskmine (l. 10), madal (l. 1). Selle funktsiooniga töötamise minimaalse poti läbimõõdu kohta vaadake keskmist asendit riskikükukujulisel alal, mis on näidatud tabelis "3.3.3. Mõõtmed ja paigutus".

BOILING SENSOR (available depending on the model)

(EL) ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΜΟΥ (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο) **(SL)** SENZOR VRELA (na voljo glede na model) **(RO)** SENZOR DE FIERBERE (disponibil în funcție de model) **(HU)** FORRALÁSÉRZÉKELŐ (elérhetőség a modelltől függően) **(PL)** CZUJNIK GOTOWANIA **(LT)** VIRIMO JUTIKLIS (priklausomai nuo modelio) **(LV)** VĀRĪŠANAS SENSORS (pieejams atkarībā no modeļa) **(ET)** KEEMISANDUR (saadaval olenevalt mudelist) **(CS)** SNÍMAČ VARU (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** SNÍMAČ VARU (k dispozícii v závislosti od modelu)

(EN) This function makes boiling effortless, eliminating the need for constant monitoring or manual adjustments. The Boiling Sensor oversees the cooking process and automatically reduces the power to a gentle simmer once the boiling point is reached. **(EL)** Αυτή η λειτουργία καθιστά το βράσιμο εύκολο, εξαλείφοντας την ανάγκη για συνεχή παρακολούθηση ή χειροκίνητες ρυθμίσεις. Ο αισθητήρας βρασμού επιβλέπει τη διαδικασία μαγειρέματος και μειώνει αυτόματα την ισχύ σε ήπιο σιγοβράσιμο μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού. **(HR)** Ova funkcija olakšava kuhanje jer nema potrebe za stalnim praćenjem ili ručnim podešavanjem. Senzor ključanja nadzire postupak kuhanja i automatski smanjuje snagu na lagano vrenje kada se dostigne točka ključanja. **(SL)** S to funkcijo je kuhanje enostavno, saj odpravlja potrebo po stalnem nadzoru ali ročnih nastavitvah. Senzor vrenja nadzoruje proces kuhanja in samodejno zmanjša moč na nežno kuhanje, ko je doseženo vrelišče. **(RO)** Această funcție permite o fierbere fără efort, eliminând nevoia de monitorizare constantă sau de ajustări manuale. Senzorul de fierbere monitorizează procesul de gătire și reduce automat puterea la o fierbere ușoară după ce se atinge punctul de fierbere. **(HU)** Ezzel a funkcióval könnyedén forralhat, így nincs szükség folyamatos ellenőrzésre vagy kézi utánállításokra. A forralásérzékelő felügyeli a főzési folyamatot, és automatikusan csökkent a teljesítményt enyhe párolásra, amint elérte a forráspontot. **(PL)** Funkcja ta sprawia, że gotowanie wody staje się łatwe, bez konieczności ciągłego monitorowania lub ręcznej regulacji. Czujnik wrzenia nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc, zapewniając delikatne gotowanie po osiągnięciu temperatury wrzenia. **(LT)** Ši funkcija leidžia virti be pastangų, todėl nereikia nuolat stebėti ar reguliuoti rankiniu būdu. Virimo jutiklis stebi virimo procesą ir automatiškai sumažina galią iki lėto virimo, kai pasiekiamas virimo temperatūra. **(LV)** Šī funkcija ļauj vārīt bez piepūles, novēršot pastāvīgas uzraudzības vai manuālas regulēšanas nepieciešamību. Vārīšanās sensors pārrauga gatavošanas procesu un automātiski samazina jaudu līdz maigai vārīšanai uz lēnas uguns, tiklīdz ir sasniegta vārīšanās temperatūra. **(ET)** See funktsioon muudab keetmise lihtsaks, kuna seadet ei ole vaja pidevalt jälgida või käsitsi reguleerida. Keemisandur jälgib toiduvalmistusprotsessi ja vähendab automaatselt võimsust madalal kuumusel hautamiseni, kui keemispunkt on saavutatud. **(CS)** Tato funkce umožňuje bezpracné vaření, protože vylučuje nutnost neustálého sledování nebo ručního nastavování. Snímač varu dohlídí na průběh vaření a po dosažení bodu varu automaticky sníží výkon na mírné vaření. **(SK)** Táto funkcia zaisťuje var bez námahy, čím eliminuje potrebu neustáleho monitorovania alebo manuálneho nastavovania. Snímač varu dohliada na proces varu a po dosiahnutí bodu varu automaticky zníži výkon na zachovávanie mierneho varu.



6.2. CONNECTIVITY

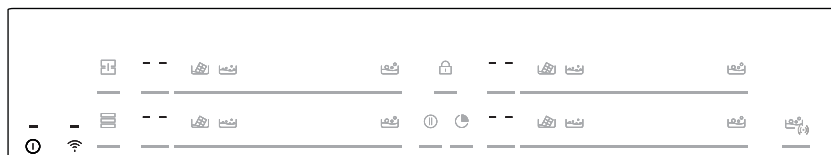
(EL) ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ (SL) POVEZLJIVOST (RO) CONECTIVITATE (HU) KAPCSOLAT (PL) ŁĄCZNOŚĆ (LT) JUNGTYS (LV) SAVIENOJAMĪBA (ET) ÜHENDUVUS (CS) PŘIPOJENÍ (SK) KONEKTIVITA

6.2.1. Wi-Fi SETTINGS

(EL) ΠΥΘΜΙΣΕΙΣ Wi-Fi (SL) NASTAVITVE Wi-Fi (RO) SETĂRI WI-FI (HU) Wi-Fi BEÁLLÍTÁSOK (PL) USTAWIENIA Wi-Fi (LT) „Wi-Fi” NUSTATYMAI (LV) Wi-Fi IESTATĪJUMI (ET) Wi-Fi SEADED (CS) NASTAVENÍ Wi-Fi (SK) NASTAVENIA Wi-Fi

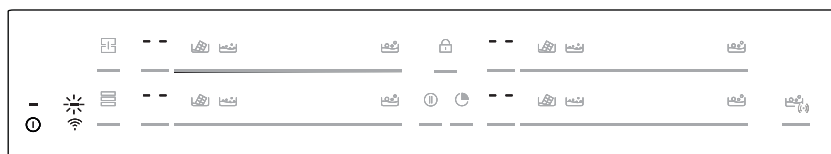
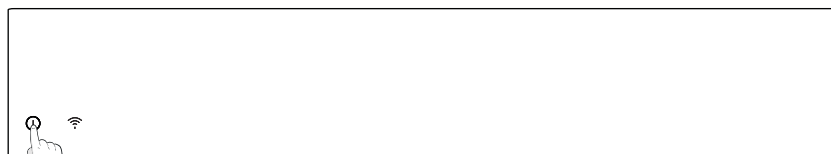
Wi-Fi ON





Quick Pair

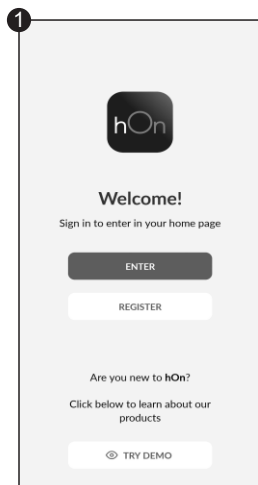
(EL) Γρήγορη αντιστοίχιση **(SL)** Hitro seznanjanje **(RO)** Asociere rapidă **(HU)** Gyors párosítás **(PL)** Szybkie parowanie **(LT)** Greitas susiejimas **(LV)** Ātrā savienošana pāri **(ET)** Kiirsidumine **(CS)** Rychlé párování **(SK)** Rýchle párovanie



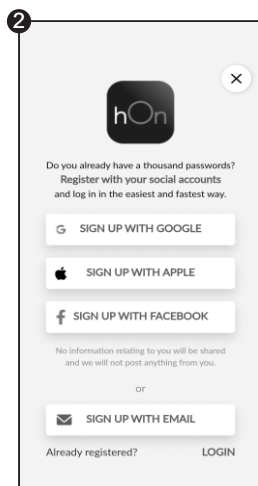
- (EN)** Follow the steps on the App
- (EL)** Ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή
- (SL)** Sledite navodilom v aplikaciji
- (RO)** Urmați pașii din aplicație
- (HU)** Kövesse az alkalmazás lépéseit
- (PL)** Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji
- (LT)** Atlikite programėlėje nurodytus veiksmus
- (LV)** Veiciet lietotnē norādītās darbības
- (ET)** Järgige rakenduses kuvatavaid juhiseid
- (CS)** Postupujte podle kroků v aplikaci
- (SK)** Postupujte podľa krokov v aplikácii

New User Registration

(EL) Εγγραφή νέου χρήστη **(HR)** Registracija novog korisnika **(SL)** Registracija novega uporabnika **(RO)** Înregistrarea unui nou utilizator **(HU)** j felhasználó regisztrálása **(PL)** Rejestrowanie nowego użytkownika **(LT)** Naujo naudotojo registracija **(LV)** Jauna lietotāja reģistrācija **(ET)** Uue kasutaja registreerimine **(CS)** Registrace nového uživatele. **(SK)** Registrácia nového používateľa



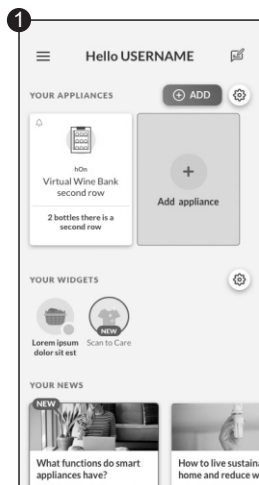
- (EN)** Click on "Register"
(EL) Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
(HR) Kliknite na „Registriraj se”
(SL) Vpis s hitro seznaitvijo
(RO) Faceți clic pe „Înregistrare”.
(HU) Kattintson a „Regisztráció” gombra.
(PL) Kliknij opcję „Zarejestruj się”
(LT) Spustelėkite „Užsiregistruoti”
(LV) Noklikšķiniet uz "Reģistrēties"
(ET) Klõpsake nupul „Registreeri”
(CS) Klikněte na „Registrovat”
(SK) Kliknite na „Zaregistrovať sa”



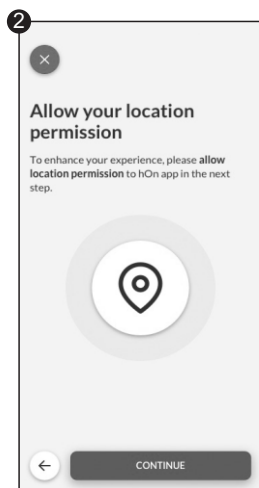
- (EN)** You can register through social accounts or sign up with your personal email.
(EL) Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας
(HR) Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte
(SL) Registrirate se lahko z računi družbenih omrežij ali pa s svojim osebnim e-poštnim naslovom.
(RO) Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal
(HU) Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével
(PL) Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail
(LT) Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą
(LV) Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi
(ET) Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga
(CS) Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu
(SK) Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu.

Quick Pair Enrollment

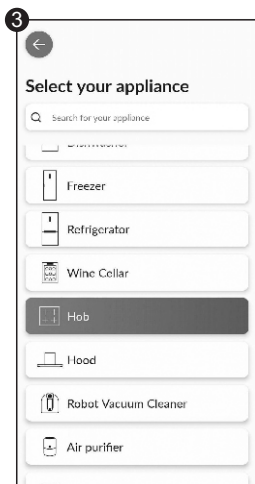
(EL) Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης (HR) Brza registracija za uparivanje (SL) Vpis s hitro seznanitvijo (RO) Înregistrarea rapidă a asocierilor (HU) Gyors párosítás (PL) Szybkie parowanie (LT) Sparčiojo susiejimo registracija (LV) Ātrā pāra reģistrācija (ET) Kiirühendamine (CS) Rychlé párování s registrací (SK) Rýchle párovanie



- (EN) Select "Add appliance"
- (EL) Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής"
- (HR) Odaberite „Dodaj uređaj“
- (SL) Izberite »Dodaj aparat«
- (RO) Selectați „Adăugare aparat“
- (HU) Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget
- (PL) Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”
- (LT) Pasirinkite „Pridėti prietaisą”
- (LV) Atlasiet „Pievienot ierīci”
- (ET) Valige „Lisa seade”
- (CS) Vyberte „Přidat spotřebič”
- (SK) Vyberte možnosť „Pridať spotrebič”



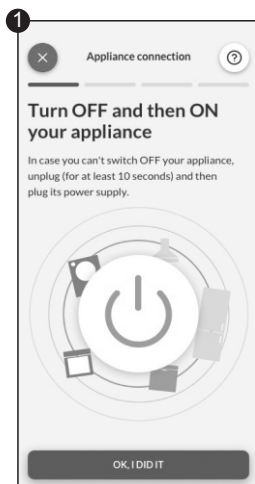
- (EN) Allow your location permission
- (EL) Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας
- (HR) Dopustite dozvolu za pristup lokaciji
- (SL) Dajte dovoljenje za lokacijo
- (RO) Acordați permisiunea pentru informații privind locația
- (HU) Adjon helymeghatározási engedélyt
- (PL) Zezwól na lokalizację
- (LT) Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą
- (LV) Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai
- (ET) Andke asukohaluba.
- (CS) Udělte oprávnění ke zjišťování polohy
- (SK) Povoľte lokalizáciu zariadenia.



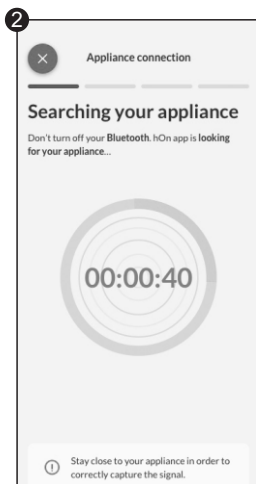
(EN) Select Hob from the appliance category
(EL) Επιλέξτε εστία από την κατηγορία συσκευών
(HR) Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja
(SL) Izberite kuhavno ploščo v kategorijah aparatov
(RO) Selectați „Plită” din categoria de aparate
(HU) Válassza ki a főzőlapot a készőlék kategóriájából
(PL) Wybierz płytę z kategorii urządzeń
(LT) Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę
(LV) Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma
(ET) Valige seadmekategooriast oma pliit
(CS) V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku
(SK) Vyberte z kategórie spotrebičov varnú dosku.

Quick Pair Enrollment

(EL) Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης **(HR)** Brza registracija za uparivanje **(SL)** Vpis s hitro seznanitvijo **(RO)** Înregistrarea rapidă a asocierilor **(HU)** Gyors párosítás **(PL)** Szybkie parowanie **(LT)** Sparčiojo susiejimo registracija **(LV)** Ātrā pāra reģistrācija **(ET)** Kiirühendamine **(CS)** Rychlé párování s registrací **(SK)** Rýchle párovanie



(EN) Turn on your appliance; if it is already on, turn it off and on again
(EL) Ενεργοποιήστε τη συσκευή σας· αν είναι ήδη αναμμένη, σβήστε την και ανάψτε την ξανά
(HR) Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite
(SL) Vključite aparat; če je že vklopljen, ga izklopite in ponovno vklopite
(RO) Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou
(HU) Kapcsolja be a készőléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be
(PL) Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie
(LT) Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite
(LV) Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet
(ET) Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse
(CS) Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho zapněte
(SK) Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite



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

(EL) Μετά το άναμμα, η εφαρμογή hOn θα αρχίσει να αναζητά την οικιακή σας συσκευή

(HR) Nakon uključenja, aplikacija hOn počet će tražiti vaš kućanski uređaj

(SL) Po vklopu bo aplikacija hOn začela iskati vaš gospodinjski aparat

(RO) După pornire, aplicația hOn va începe să caute aparatul

(HU) Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezd keresni otthoni készülékét

(PL) Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.

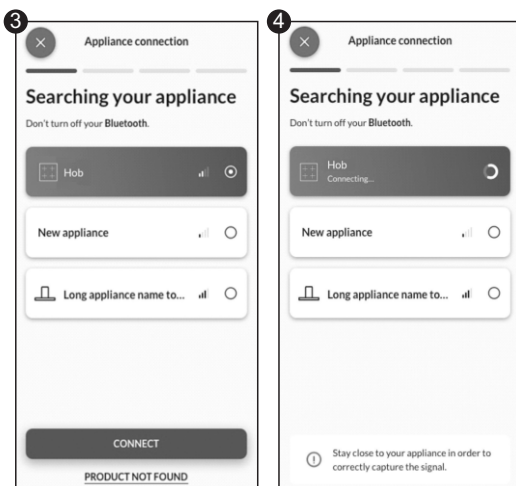
(LT) Įjungus „hOn“ programėlė pradės ieškoti jūsų buitinio prietaiso

(LV) Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci

(ET) Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima

(CS) Po zapnutí začne aplikace hOn vyhledávat vaše domácí spotřebiče

(SK) Po zapnutí začne aplikácia hOn vyhľadávať váš domáci spotrebič.



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

(EL) Επιλέξτε την οικιακή σας συσκευή, πατήστε "σύνδεση" και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα

(HR) Odaberite kućanski uređaj, dodirnite „Poveži se“ i pričekajte nekoliko sekundi

(SL) Izberite svoj gospodinjski aparat, tapnite »Poveži« in počakajte nekaj sekund

(RO) Selectați aparatul, apăsați pe „Conectare” și așteptați câteva secunde

(HU) Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet

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

(LT) Pasirinkite savo buitinį prietaisą, bakstelėkite „Prijungti” ir palaukite kelias sekundes

(LV) Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties „Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes

(ET) Valige oma kodumasin, puudutage nuppu „ühenda” ja oodake mõni sekund

(CS) Vyberte domácí spotřebič, klepněte na „Připojit” a počkejte několik sekund

(SK) Vyberte svoj domáci spotrebič, stlačte tlačidlo „Pripojit” a počkajte niekoľko sekúnd

WIRELESS PARAMETERS

(EL) ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ (HR) ΠΑΡΑΜΕΤΡΙ ΒΕΖΙČNE VEZE (SL) PARAMETRI BREZČIČNE POVEZAVE (RO) PARAMETRI WIRELESS (HU) VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK (PL) PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ (LT) BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI (LV) BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI (ET) TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID (CS) PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU (SK) PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE

EN

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

HR

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

RO

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

PL

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

LT

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

CS

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

EL

Τεχνολογία	Wi-Fi	Bluetooth
Βασική	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	100	10

SL

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

HU

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

LV

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

ET

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

SK

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

(EN) Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements for the UK market. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com **(EL)** εΜτο παρόν, ο Όμιλος Candy Hoover Group Srl δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές κανονιστικές απαιτήσεις για την αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: www.candy-group.com, **(HR)** Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i s relevantnim zakonskim zahtjevima za tržište Ujedinjene Kraljevine. Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com, **(SL)** S tem Candy Hoover Group Srl izjavlja, da je radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in z ustreznimi zakonskimi zahtevami za trg Združenega kraljestva. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.candy-group.com **(RO)** Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com, **(HU)** A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság piacára vonatkozó hatályos jogszabályi követelményeknek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com, **(PL)** Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymaganiami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji godności jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.candy-group.com **(ET)** Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivi 2014/53/EU ja ÜK turul kehtivate asjakohaste õigusaktide nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel www.candy-group.com. **(LT)** Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus Jungtinės Karalystės rinkos teisės aktų reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: www.candy-group.com **(LV)** Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un attiecīgajām Apvienotās Karalistes tirgus likumdošanas prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: www.candy-group.com **(CS)** Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com, **(SK)** Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušných zákonov požadovaných na trhu Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com.

PRECI PROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

(EL) ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE MONTELO Et180 **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180 **(SL)** MODEL SONDE PRECI Et180 BREZŽIČNI PARAMETRI **(RO)** PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180 **(HU)** ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK **(PL)** MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 PARAMETRY BEZPRZEWODOWE **(LT)** PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEEETRID **(LV)** PRECI PROBE MODEĻA Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI **(ET)** PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEEETRID **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180 **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180

EN

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

HR

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

RO

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

PL

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

LT

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

CS

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

EL

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνότητων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2.5 -(4dBm)

SL

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

HU

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

ET

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

LV

Tehnologija	Bluetooth
Standarta	Bluetooth v4.0 BLE
Frekvenču josla (-as) [MHz]	2400÷2480
Maksimālā jauda [mW]	2.5 -(4dBm)

SK

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

6.3 ACCESSORIES

(EL) ΕΠΡΗΜΑΤΑ (HR) PRIBOR (SL) DODATKI (RO) ACCESORII (HU) TARTOZÉKOK (PL) AKCESORIA (ET) TARVIKUD (LT) PRIEDAI (LV) PIEDERUMI (CS) PŘÍSLUŠENSTVÍ (SK) PRÍSLUŠENSTVO

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

(EL) PRECI PROBE KAI KOYTALLA - Έξυπνο ασύρματο θερμομέτρο τροφίμων (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο) **(HR)** SONDA PRECI PROBE i GRABILICA inteligentni bežični termometar za hranu (dostupnost ovisi o modelu) **(SL)** PRECI PROBE & LADLE - Inteligentni brezžični termometer za hrano (na voljo glede na model) **(PL)** Inteligentny bezprzewodowy termometr do ywnoci PRECI PROBE & LADLE (dostpny w zalenoci od modelu) **(ET)** PRECI PROBE & LADLE - intelligentne juhtmevaba toidutermomeeter (saadaval olenevalt mudelist) **(LT)** „PRECI PROBE“ ZONDAS ir „LADLE-Intelligent“ belaidis maisto termometras (galima įsigyti priklausomai nuo modelio) **(LV)** PRECI PROBE & LADLE intelligentais bezvadu pārtikas termometrs (pieejams atkarībā no modeļa) **(RO)** SONDA PRECI PROBE & POLONIC–Termometru inteligent fără fir pentru alimente (disponibil în funcție de model) **(HU)** PRECI PROBE ÉS LAPÁT–intelligens vezeték nélküli ételhőmérő (elérhetőség a modelltől függően) **(CS)** Inteligentní bezdrátový teploměr na pokrmy: SONDA PRECI PROBE a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** Sonda PRECI PROBE a VAREŠKA - Inteligentný bezdrôtový teplomer potravín (k dispozícii v závislosti od modelu)

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

(EL) Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τον αισθητήρα Preci Probe της Haier. Λάβετε υπόψη ότι λειτουργεί μόνο με την επαγωγική εστία Haier και πριν τη χρήση διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

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

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

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

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

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

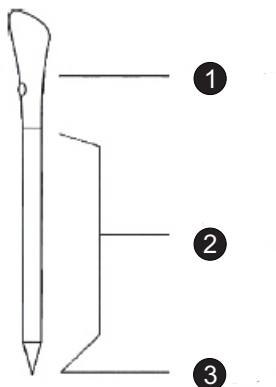
(LT) Dėkojame, kad įsigijote „Haier Preci Probe“ zondą. Atkreipkite dėmesį, kad jis veikia tik su „Haier“ indukcinėmis kaitlentėmis ir prieš naudodami perskaitykite šiuos nurodymus ir saugos pastabas, pateiktas naudotojo vadove.

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

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

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

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



1

(EN) Ceramic cap
(EL) Κεραμικό καπάκι
(HR) Keramička kapa
(SL) Keramični pokrov
(RO) Capac ceramic
(HU) Kerámiakupak
(PL) Nasadka ceramiczna
(ET) Keraamiline kate
(LT) Keraminis dangtelis
(LV) Keramikas vacins
(CS) Keramické víčko
(SK) Keramický uzáver

2

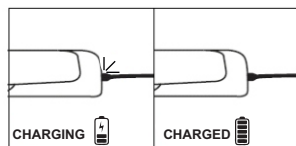
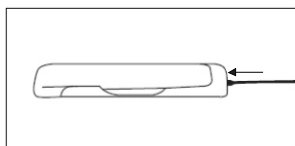
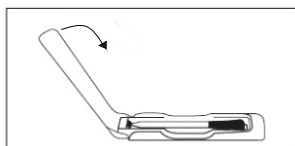
(EN) Recommended immersion range
(EL) Συνιστώμενη περιοχή βύθισης
(HR) Preporučeni raspon uranjanja
(SL) Priporočeno območje potopitve
(RO) Interval de imersiune recomandat
(HU) Ajánlott mélységtartomány
(PL) Zalecany zakres zanurzenia
(ET) Soovitav sisestamisulatus
(LT) Rekomenduojamas panardinimo intervalas
(LV) Ieteicamais iegremdēšanas diapazons
(CS) Doporučený rozsah ponoření
(SK) Odporúčaný rozsah ponorenia

3

(EN) Sensor
(EL) Αισθητήρας
(HR) Senzor
(SL) Senzor
(RO) Senzor
(HU) Érzékelő
(PL) Czujnik
(ET) Andur
(LT) Jutiklis
(LV) Sensors
(CS) Snímač
(SK) Snímač

CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

(EL) ΦΟΡΤΙΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ **(HR)** PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN **(SL)** PRED UPORABO NAPOLNITE SONDO PRECI **(RO)** ÎNCĂRCĂȚI SONDA PRECI PROBE ÎNAINTE DE UTILIZARE **(HU)** HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A PRECI PROBE SZONDÁT **(PL)** ŁADOWANIE SONDY PRECI PROBE PRZED UŻYCIEM **(ET)** ENNE KASUTAMIST LAADIGE PRECI PROBE TOIDUTERMOMEETRIT **(LT)** ĮKRAUKITE „PRECI PROBE“ ZONDĄ PRIŠ NAUDODAMI **(LV)** PIRMS PRECI PROBE LIETOŠANAS TO UZLĀDĒJIET **(CS)** PŘED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABIJTE **(SK)** PRED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABITE



EN

PAIR THE PRECI PROBE WITH THE INDUCTION HOB:

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

EL

ΣΥΖΕΥΞΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ:

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και ότι ο αισθητήρας Preci Probe είναι πλήρως φορτισμένος.
- Ανοίξτε την εφαρμογή hOn από τη φορητή συσκευή σας.
- Μεταβείτε στην ενότητα «Συνταγές» και επιλέξτε μια συνταγή που χρησιμοποιεί τον αισθητήρα Preci Probe.
- Μόλις ξεκινήσετε τη συνταγή πατώντας το κουμπί "Cook with me  " στη συσκευή, ο αισθητήρας Preci Probe θα συνδεθεί αυτόματα.
- Η εφαρμογή απεικονίζει όλους τους διαθέσιμους αισθητήρες που μπορούν να επιλεγούν για τη συνταγή.
- Στην οθόνη εστιών θα εμφανιστεί το όνομα του επιλεγμένου Preci Probe (π.χ. "1A").
- Τώρα ακολουθήστε τις οδηγίες από την εφαρμογή hOn.
- Όταν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή εάν ο αισθητήρας είναι κάτω από το 20% της φόρτισης, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "CH".

HR

UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

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

SL

SONDO PRED POSKUSOM ZDRUŽITE Z INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO:

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

RO

ASOCIAȚI SONTA PRECI PROBE CU PLITA CU INDUCȚIE:

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

HU

PÁROSÍTSA A PRECI PROBE SZONDÁT AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPPAL:

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

CS

SPÁROVÁNÍ SONDY PRECI PROBE S INDUKČNÍ VARNOU DESKOU

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

SK

PREK POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABITE:

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

PL

PAROWANIE SONDY PRECI PROBE Z PŁYTĄ INDUKCYJNĄ:

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

LT

SUSIEKITE „PRECI PROBE” ZONDA SU INDUKCINE KAITLENTE:

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

LV

PRECI PROBE SAVIENOJĒT PĀRĪ AR INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMU:

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

ET

SIDUGE PRECI PROBE TERMOMEETER INDUKTSIOONPLIIDIPLAADIGA.

- Veenduge, et pliit on sisse lülitatud ja Preci Probe termomeeter on täielikult laetud.
- Avage oma kaasaskantavas seadmes hOn rakendus.
- Minge jaotisse Retseptid ja valige retsept, mis kasutab Preci Probe toidutermomeetrit.
- Kui olete retsepti käivitanud, vajutades seadmel nuppu “Cook with me” , ühendub Preci Probe sond automaatselt;
- Rakendus loetleb kõik saadaolevad termomeetrid, mida saab retsepti jaoks valida.
- Pliidiplaadi ekraan näitab valitud Preci Probe termomeetri nime (ex” 1 A”).
- Edasi järgige hOn rakenduse juhiseid.
- Kui sondi aku on alla 20% laaditud, kuvatakse taimeril teade „CH”.

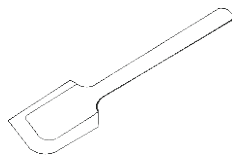
LADLE

(EL) ΚΟΥΤΑΛΑ (HR) GRABILICA (SL) ZAJELKA (RO) POLONICUL (HU) LAPÁT (IT) MESTOLO (FR) LOUCHE (DE) SCHÖPFKELLE

EN

Use the ladle with the probe to stir food.

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



EL

Χρησιμοποιήστε την κουτάλα με τον αισθητήρα για να ανακατέψετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Καθαρίστε την κουτάλα πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουτάλα πάνω από ανοιχτή φλόγα.
- Μην κόβετε την κουτάλα.
- Μην φέρνετε την κουτάλα σε άμεση επαφή με τα ελεύθερα θερμαινόμενα μέρη της εστίας.
- Ανεκτή θερμοκρασία +220°C

HR

Koristite zaimaču sa sondom za miješanje hrane tijekom kuhanja.

- Očistite posudu prije prve uporabe.
- Ne koristite zaimaču na otvorenom plamenu.
- Nemojte rezati zaimaču.
- Ne stavljajte zaimaču u izravan kontakt s vrućim dostupnim dijelovima ploče za kuhanje.
- Dopuštena temperatura: +220 °C

SL

Za mešanje hrane med kuhanjem uporabite zajemalko s sondo.

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

RO

Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.

- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Temperatura tolerată +220°C

HU

Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.

- Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
- Ne használja a lapátot nyílt lángon.
- Ne vágjon a lapátból.
- Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
- Elviselt hőmérséklet: +220 °C

PL

Użyj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.

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

ET

Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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

LT

Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zonu.

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

LV

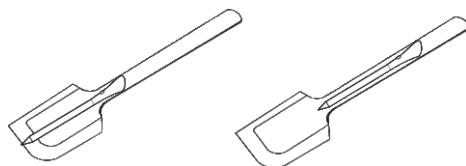
Ēdiena maišīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.

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

SK

Na premiešanie jedla počas varenia použite naberačku so sondou.

- Na miešanie jedla počas varenia použite naberačku so sondou.
- Pred prvým použitím naberačku umyte.
- Naberačku nepoužívajte nad otvoreným ohňom.
- Nerežte naberačku.
- Neumiestňujte naberačku do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými časťami varnej dosky.
- Tolerovaná teplota +220 °C

Position 1**Position 2**

(EN) Ladle 1/2/3 **(EL)** Θέση 1 /2/3 **(HR)** Položaj 1/2/3 **(SL)** Zajelka 1/2/3, **(RO)** Poziția 1/2/3 **(HU)** 1/2/3-es pozíció **(PL)** Chochla 1/2/3 **(ET)** Kulp 1/2/3 **(LT)** Mentelė 1/2/3 **(LV)** Kauss 1/2/3 **(CS)** Poloha 1/2/3 **(SK)** Poloha 1/2/3

***(EN)** available depending on the model **(EL)** διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο **(HR)** dostupnost ovisi o modelu **(SL)** na voljo glede na model **(RO)** disponibil în funcție de model **(HU)** elérhetőség a modelltől függően **(PL)** dostępny w zależności od modelu **(ET)** saadaval olenevalt mudelist **(LT)** priklausomai nuo modelio **(LV)** pieejams atkarībā no modeļa **(CS)** k dispozici v závislosti na modelu, **(SK)** k dispozícii v závislosti od modelu

70077431

13.02.2025