

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

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

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(FR) DÉCOUVREZ LE MANUEL D'UTILISATION COMPLET **(IT)** SCOPRI IL MANUALE UTENTE COMPLETO **(ES)**

DESCUBRA EL MANUAL DE USUARIO COMPLETO **(EL)** ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ **(CS)** ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)** POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(DE)** ENTDECKEN SIE DAS VOLLSTÄNDIGE BENUTZERHANDBUCH

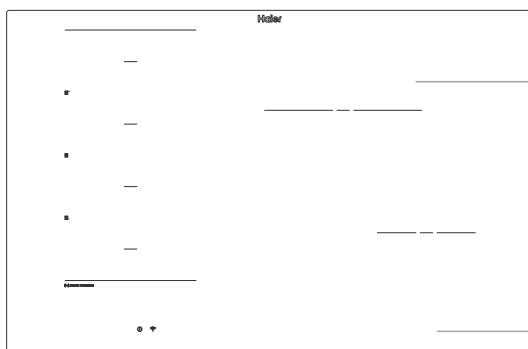


1. PRODUCT INTRODUCTION

(EL) Παρουσίαση του προϊόντος (CS) Představení výrobku (SK) Prezentácia výrobku (HR) Uvodno o proizvodu (SR) Uvodne informacije o proizvodu (RO) Introducere privind produsul (HU) Termékre vonatkozó bevezető (IT) Introduzione al prodotto (FR) Présentation du produit (ES) Presentación del producto (DE) Einführung in das Produkt

1.1 TOP VIEW OF THE PRODUCTS

(EL) Κάτοψη του προϊόντος (CS) Pohled na výrobek shora (SK) Pohľad na výrobok zhora (HR) Pogled s gornje strane proizvoda (SR) Pogled odozgo na proizvod (RO) Vedere de sus a produsului (HU) A termék felülnézete (IT) Vista superiore del prodotto (FR) Vue de dessus du produit (ES) Vista superior del producto (DE) Draufsicht auf das Produkt

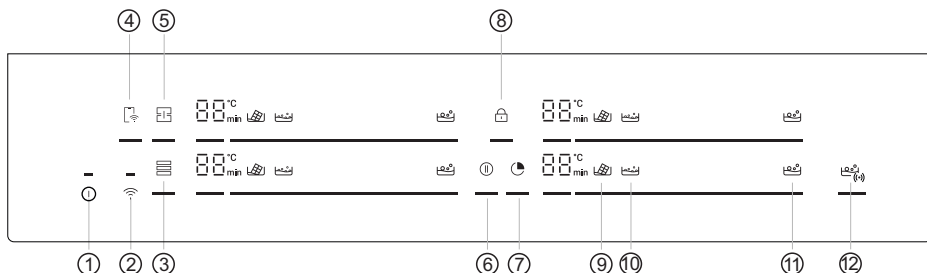


(EN) Cooking zones (EL) Ζώνες μαγειρέματος
(CS) Varné zóny (SK) Varné zóny
(HR) Zone za kuhanje (SR) Zone za kuvanje
(RO) Zone de gătit (HU) Főzőzónák
(IT) Zone di cottura (FR) Zones de cuisson
(ES) Zonas de cocción
(DE) Kochzonen

(EN) Control panel (EL) Πίνακας ελέγχου
(CS) Ovládací panel (SK) Ovládací panel
(HR) Upravljačka ploča (SR) Kontrolni pane
(RO) Panou de comenzi (HU) Kezelőpanel
(IT) Pannello di controllo
(FR) Panneau de commande
(ES) Panel de control
(DE) Bedienfeld

1.2. CONTROL PANEL

(EL) Πίνακας ελέγχου (CS) Ovládací panel (SK) Ovládací panel (HR) Upravljačka ploča
(SR) Kontrolni pane (RO) Panou de comenzi (HU) Kezelőpanel (IT) Pannello di controllo
(FR) Panneau de commande (ES) Panel de control (DE) Bedienfeld



- 1. (EN) ON/OFF (EL) ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ (CS) Vypínač (SK) ZAP./VYP. (HR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (SR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (RO) PORNIT/OPRIT (HU) BE/KI (IT) ON/OFF (FR) MARCHE/ARRÊT (ES) Encendido/apagado (DE) EIN/AUS**
- 2. (EN) Wi-Fi (EL) Wi-Fi (CS) Wi-Fi (SK) Wi-Fi (HR) Wi-Fi (SR) Wi-Fi (RO) Wi-Fi (HU) Wi-Fi (IT) Wi-Fi (FR) Wi-Fi (ES) Wi-Fi (DE) Wi-Fi**
- 3. (EN) Varycook (EL) Varycook (CS) Varycook (SK) Varycook (HR) Varycook (SR) Varycook (RO) Varycook (HU) Varycook (IT) Varycook (FR) Varycook (ES) Varycook (DE) Varycook**
- 4. (EN) Remote Control (EL) Τηλεχειρισμός (CS) Dálkové ovládání (SK) Diaľkové ovládanie (HR) Daljinsko upravljanje (SR) Daljinsko upravljanje (RO) Control la distanță (HU) Távvezérlés (IT) Controllo da remoto (FR) Contrôle à distance (ES) Control remoto (DE) App-Bedienung**
- 5. (EN) Full Zone (EL) ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ (CS) CELÁ ZÓNA (SK) CELÁ ZÓNA (HR) CIJELA ZONA (SR) PUNA ZONA (RO) FULL ZONE (HU) TELJES ZÓNA (IT) FULL ZONE (FR) FULL ZONE (ES) FULL ZONE (DE) GANZE ZONE**
- 6. (EN) Pause (EL) ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ (CS) POZASTAVENÍ/POZASTAVENÍ/POZASTAVENÍ (SK) PAUZA (HR) STANKA (SR) PAUZA (RO) PAUZĂ (HU) SZÜNET (IT) PAUSA (FR) PAUSE (ES) PAUSA (DE) PAUSE**
- 7. (EN) Timer (EL) ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (CS) Č ASOVAČ (SK) ČASOVAČ (HR) VREMENSKI PROGRAMATOR (SR) TAJMER (RO) CRONOMETRU (HU) IDŐZÍTŐ (IT) TIMER (FR) MINUTERIE (ES) TEMPORIZADOR (DE) TIMER**
- 8. (EN) Child Lock (EL) Κ ΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ (CS) ZÁMEK TLAČÍTEK (SK) ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL (HR) ZAKLJUČAVANJE TIPKI (SR) ZAKLJUČAVANJE TASTERA (RO) BLOCARE TASTE (HU) BILLENTYŰZÁR (IT) BLOCCO TASTI (FR) VERROUILLAGE DES TOUCHES (ES) BLOQUEO DE TECLAS (DE) TASTENSPERRE**
- 9. (EN) Melting (EL) ΛΙΩΣΙΜΟ (CS) ROZPOUŠTĚNÍ (SK) ROZTÁPANIE (HR) TOPLJENJE (SR) TOPLJENJE (RO) TOPIRE (HU) OLVASZTÁS (IT) Scioglimento (FR) FAIRE FONDRE (ES) DERRETIR (DE) SCHMELZEN**
- 10. (EN) Simmering (EL) ΣΙ ΓΟΒΡΑΣΙΜΟ (CS) MÍRNÉ VAŘENÍ (SK) MIERNY VAR (HR) PIRJANJE (SR) DINSTANJE (RO) FIERBERE LA FOC LENT (HU) PÁROLÁS (IT) COTTURA A FUOCO LENTO (FR) MIJOTAGE (ES) COCCIÓN A FUEGO LENTO (DE) KÖCHELN**
- 11. (EN) Boiling (EL) ΒΡΑΣΙΜΟ (CS) VAŘENÍ (SK) VAR (HR) KUHANJE (SR) KLJUČANJE (RO) FIERBERE (HU) FORRALÁS (IT) BOLLITURA (FR) FAIRE BOUILLIR (ES) HERVIR (DE) KOCHEN**
- 12. (EN) Boiling Sensor (*only if present) (EL) Α ισητήρας βρασμού(*μόνο αν υπάρχει) (CS) Snímač varu(pouze pokud je ve výbavě) (SK) Snímač varu(*iba ak je k dispozícii) (HR) Senzor ključanja(*samo ako je uređaj opremljen) (SR) Senzor za ključanje(*samo ako postoji) (RO) Senzor de fierbere(*numai dacă există) (HU) Forralásérzékelő(*csak ha van) (IT) Sensore di ebollizione(*solo se presente) (FR) Capteur d'ébullition(*uniquement s'il est présent) (ES) Sensor de ebullición(*sólo si está presente) (DE) Siedesensor(*sofern vorhanden)**

2. OPERATION OF PRODUCT

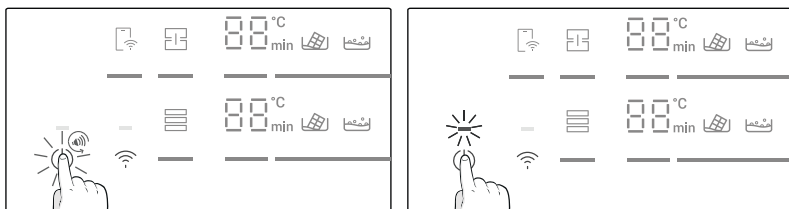
(EL) Λειτουργία του προϊόντος (CS) Ovládání spotřebiče (SK) Používanie výrobku (HR) Upotreba proizvoda (HU) A termék működése (IT) Uso del prodotto (FR) Fonctionnement du produit (ES) Funcionamiento del producto (DE) Betrieb des Produkts (SR) Rad proizvoda (RO) Funcționarea produsului

2.1 FIRST USE

(EL) ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (CS) PRVNÍ POUŽITÍ (SK) PRVÉ POUŽITIE (HR) PRVA UPOTREBA (SR) PRVA UPOTREBA (RO) PRIMA UTILIZARE (HU) ELSŐ HASZNÁLAT (IT) PRIMO UTILIZZO (FR) PREMIÈRE UTILISATION (ES) PRIMER USO (DE) ERSTE INBETRIEBNAHME

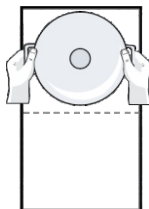
① SWITCHING ON/OFF THE HOB

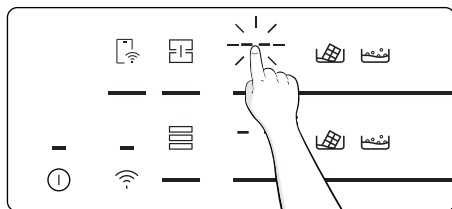
(EL) ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ (CS) ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ VARNÉ DESKY (SK) ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOŠKY (HR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE (SR) UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE (RO) PORNIREA/OPRIREA PLITEI (HU) A FŐZŐLAP BE-/KIKAPCSOLÁSA (IT) ACCENSIONE/SPEGNIMENT O DEL PIANO COTTURA (FR) MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON (ES) ENCENDER/APAGAR LA PLACA DE COCCIÓN (DE) EIN SCHALTEN/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES



SELECT THE COOKING ZONE

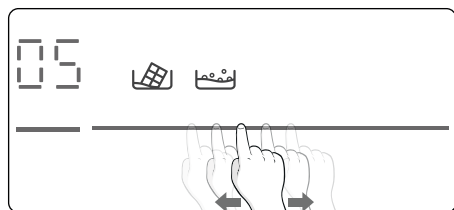
(EL) ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΖΩΝΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (CS) VYBERTE VARNOU ZÓNU (SK) VYBERTE VARNÚ ZÓNU (HR) ODABERITE ZONU ZA KUHANJE (SR) IZABERITE ZONU ZA KUVANJE (RO) SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT (HU) A FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA (IT) SELEZIONARE LA ZONA DI COTTURA (FR) SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON (ES) SELECCIONE LA ZONA DE COCCIÓN (DE) AUSWAHL DER KOCHZONE



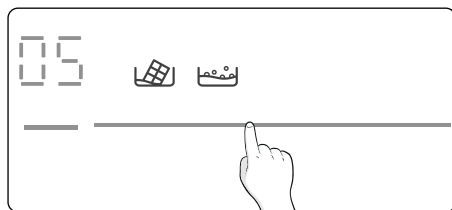


88 SET THE POWER

(EL) ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ **(CS)** NASTAVENÍ VÝKONU **(SK)** NASTAVIŤ VÝKON **(HR)** POSTAVLJANJE SNAGE **(SR)** PODESITI SNAGU **(RO)** SETAȚI PUTEREA **(HU)** TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA **(IT)** IMPOSTA LA POTENZA **(FR)** RÉGLER LA PUISSANCE **(ES)** AJUSTAR LA POTENCIA **(DE)** ERSTE INBETRIEBNAHME



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.

(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.

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

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

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

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

(HU) A felhasználó 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.

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

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

(ES) El usuario puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción repitiendo el mismo proceso. Los dígitos mostrarán el nivel de potencia ajustado: cada zona de cocción tiene un número diferente de niveles de potencia que va de 1 (mín.) a 15 (máx.). Cada nivel tiene un apagado automático que puede variar de 1 a 8 horas.

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

CS

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

SK

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

RO

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

HU

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

IT

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Tempo (ore)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

FR

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Temps (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1	10 min → level 14

ES

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

DE

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Zeit (h)	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. **(CS)** Tavení , Vaření na mírném ohni , Vaření (x) lze vybrat posouváním na posuvníku v souladu s příslušnými ikonami. Podívejte se prosím na tabulku výkonu 2.1. **(SK)** Roztápanie , Mierny var , Var  možno vybrať posúvaním posúvača po príslušných ikonách. Pozri 2.1. Tabuľka výkonu. **(HR)** Topljenje , Pirjanje , Kuhanje  može se odabrati pomicanjem klizača u skladu s odgovarajućim ikonama. Pogledajte 2.1. Tablica snage. **(SR)** Topljenje , dinstanje , ključanje  može se izabrati pomeranjem klizača u skladu sa odgovarajućim ikonama. Videti 2.1. Tabele snage. **(RO)** Topire , Fierbere la foc lent , Fierbere  pot fi selectate prin derularea cursorului la respectivele pictograme. Consultați punctul 2.1. Tabel cu puterile. **(HU)** Olvadás , Párolás , Forralás  kiválasztható a csúszka görgetésével az adott ikonoknak megfelelően. Kérjük, olvassa el a 2.1 részt. Teljesítménytáblázat.

(IT) Scioglimento , Sobbollire , Bollire  possono essere selezionate trascinando il cursore in corrispondenza delle rispettive icone. Fare riferimento al punto 2.1. Tabella delle potenze. **(FR)** Les fonctions Faire fondre , Mijotage  et Faire bouillir  peuvent être sélectionnées en faisant défiler le curseur au niveau des icônes respectives. Veuillez vous référer au paragraphe 2.1. Tableau de puissance. **(ES)** Derretir , Cocción a fuego lento , Hervir  pueden seleccionarse desplazándose por el control deslizante correspondiente a los iconos respectivos. Consulte el punto 2.1. Tabla de potencia. **(DE)** Schmelzen , Simmern , Sieden , können durch Scrollen auf dem Schieberegler bei den jeweiligen Symbolen ausgewählt werden. Siehe bitte 2.1. Leistungstabelle.

(EN) ATTENTION: after switching on the cooktop or after ending all cookings, if then no power level is set within one minute, the hob switches off. **(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. **(CS) POZOR:** pokud do jedné minuty od zapnutí varné desky nebo skončení veškerého vaření není nastaven nějaký stupeň výkonu, spotřebič se vypne. **(SK) POZOR:** ak sa po zapnutí varnej dosky alebo po ukončení všetkých varení do jednej minúty nenastaví úroveň výkonu, varná doska sa vypne. **(HR) PAŽNJA:** ako u roku od jedne minute nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih postupaka kuhanja ne postavite razinu snage, ploča za kuhanje će se isključiti. **(SR) PAŽNJA:** nakon uključivanja ploče za kuvanje ili nakon završetka sveg kuvanja, ako bilo koji nivo snage ne bude podešen u roku od jednog minuta, ploča za kuvanje se isključuje. **(RO) ATENȚIE:** după ce ați pornit plita sau după ce ați terminat toate preparatele, dacă nu este setat niciun nivel de putere în decurs de un minut, plita se oprește. **(HU) FIGYELEM:** a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha egy percen belül bármilyen teljesítményszintet beállítanak, a főzőlap kikapcsol. **(IT) ATTENZIONE:** dopo l'accensione del piano cottura o al termine di tutte le cotture, se entro un minuto non si imposta alcun livello di potenza, il piano cottura si spegne. **(FR) ATTENTION :** après avoir allumé la plaque de cuisson ou après avoir terminé toutes les cuissons, si aucun niveau de puissance n'est réglé dans la minute qui suit, la plaque de cuisson s'éteint. **(ES) ATENCIÓN:** después de encender la placa de cocción o después de finalizar todas las cocciones, si a continuación no se ajusta ningún nivel de potencia en el plazo de un minuto, la placa de cocción se apaga. **(DE) ACHTUNG:** Das Kochfeld schaltet sich nach der Beendigung aller Garvorgänge aus oder wenn nach dessen Einschalten innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe eingestellt wird.

(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.

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

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

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

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

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

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

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

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

(RO) Dacă pe afișaj apare , înseamnă că:

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

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

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

(IT) Se il display mostra , significa che:

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

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

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

(ES) Si la pantalla muestra , esto significa que:

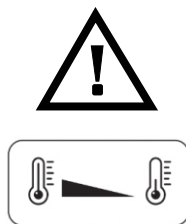
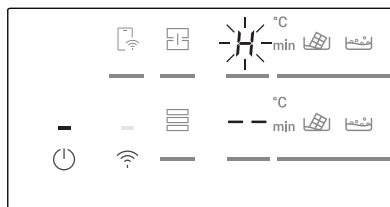
- La olla no está colocada en la zona de cocción seleccionada.
- La olla no está colocada correctamente/no está colocada en absoluto sobre la placa de cocción.
- La olla no es adecuada para la inducción.
- Las dimensiones de la olla son inferiores al diámetro mínimo de olla requerido en la zona seleccionada (consulte la tabla).
- Si no se coloca la olla adecuada en 1 minuto, la zona de cocción se apaga.

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

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

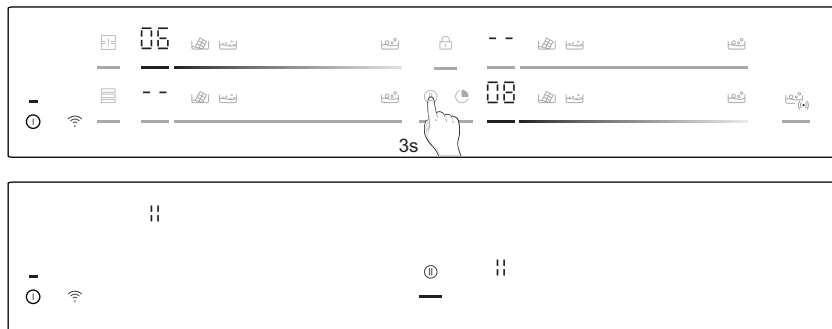
H COOKING ZONE HEAT WARNING

(EL) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ **(CS)** VAROVÁNÍ PŘED HORKOU VARNOU ZÓNOU **(SK)** VAROVANIE PRE TEPLOTU VARNEJ ZÓNY **(HR)** UPOZORENJE O ZAGRIJAVANJU ZONE ZA KUHANJE **(SR)** UPOZORENJE O TOPLOTI ZONE ZA KUVANJE **(RO)** AVERTIZARE DE CĂLDURĂ ÎN ZONA DE GĂTIT **(HU)** FORRÓ FŐZŐZÓNA FIGYELMEZTETÉS **(IT)** AVVISO DI CALORE DELLA ZONA DI COTTURA **(FR)** AVERTISSEMENT DE CHALEUR AU NIVEAU DE LA ZONE DE CUISSON **(ES)** AVISO DE CALOREN LA ZONA DE COCCIÓN **(DE)** KOCHZONEN-HITZEWARNUNG



PAUSE COOKING

(EL) ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ **(CS)** POZASTAVIT PŘÍPRAVU **(SK)** POZASTAVIŤ VARENIE **(HR)** PAUZIRANJE KUHANJA **(SR)** PAUZIRATI KUVANJE **(RO)** ÎNTRERUPERE GĂTIT **(HU)** FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE **(IT)** METTI IN PAUSA LA COTTURA **(FR)** INTERROMPRE LA CUISSON **(ES)** PAUSAR LA COCCIÓN **(DE)** GARVORGANG PAUSIEREN



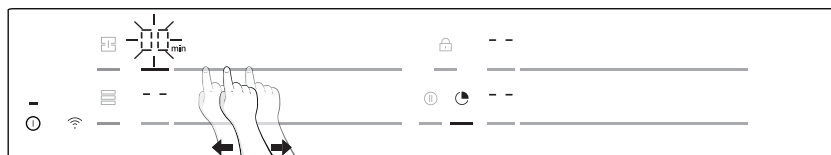
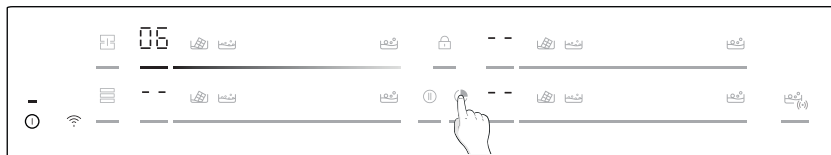
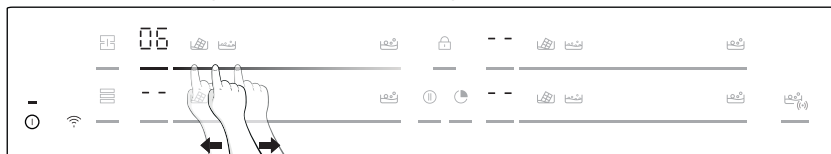
(EN) WARNING: When entering Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled. In this way the induction hob can always be turned off with the ON/OFF control in case of emergency.

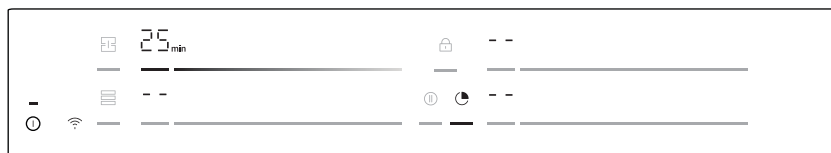
(EL) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καταχωρείται η λειτουργία Παύσης, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ. Με αυτόν τον τρόπο η επαγωγική εστία μπορεί πάντα να απενεργοποιηθεί με το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. **(CS) VAROVÁNÍ:** Po vstupu do režimu pozastavení jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače. Díky tomu lze v nouzové situaci vypnout indukční varnou desku vypínačem. **(SK) VAROVANIE:** Pri prechode do režimu pauzy sa všetky ovládacie prvky, okrem ovládacieho prvku ZAP./VYP., deaktivujú. Takto je možné indukčnú varnú dosku v prípade núdze vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP. **(HR) UPOZORENJE:** Pri ulasku u način rada za stanku, sve se tipke onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem. Na taj se način induksijska ploča za kuhanje uvijek može isključiti pomoću gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE u slučaju nužde.

(SR) UPOZORENJE: Kada uređaj uđe u režim pauze, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje. Na taj način se indukciona ploča za kuvanje uvek može isključiti pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje u hitnim slučajevima. **(RO) AVERTISMENT:** Când intrați în modul Pauză, toate comenzile, cu excepția comenzilor PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În acest fel, plita cu inducție poate fi întotdeauna oprită cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT în caz de urgență. **(HU) FIGYELMEZTETÉS:** 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. **(IT) AVVERTENZA:** In modalità pausa sono bloccati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In questo modo è sempre possibile spegnere il piano a induzione con il comando ON/OFF in caso di emergenza. **(FR) AVERTISSEMENT :** quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande MARCHÉ/ARRÊT. De cette manière, la plaque à induction peut toujours être éteinte en cas d'urgence à l'aide de la commande MARCHÉ/ARRÊT. **(ES) ADVERTENCIA:** Cuando se activa el modo Pausa, todos los controles, excepto el de encendido/ apagado se deshabilitan. De este modo, la placa de inducción puede apagarse siempre con el control de encendido/apagado en caso de emergencia. **(DE) WARNUNG:** Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert. Auf diese Weise kann das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden.

SET COOKING TIME

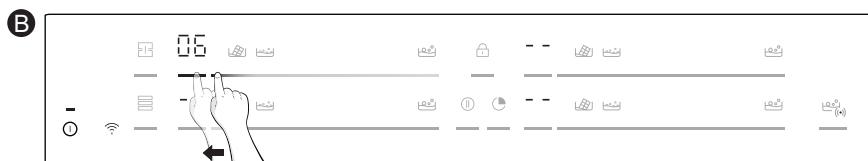
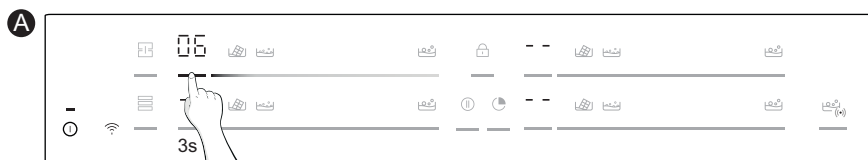
(EN) When the time elapses, the selected cooking zone will be switched off. **(EL)** Όταν παρέλθει ο χρόνος, η επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. **(CS)** Po uplynutí času se vypne vybraná varná zóna. **(SK)** Po uplynutí času sa zvolená varná zóna vypne. **(HR)** Po isteku vremena, odabrana zona za kuhanje će se isključiti. **(SR)** Kada vreme istekne, izabrana zona za kuvanje će se isključiti. **(RO)** La expirarea timpului, zona de gătit selectată se va opri. **(HU)** Amint az idő letelik, a kiválasztott főzőzóna kikapcsol. **(IT)** Allo scadere del tempo, la zona di cottura selezionata verrà spenta. **(FR)** Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson sélectionnée s'éteint. **(ES)** Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción seleccionada se apagará. **(DE)** Nach Ablauf der Zeit wird die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet.





STOP COOKING

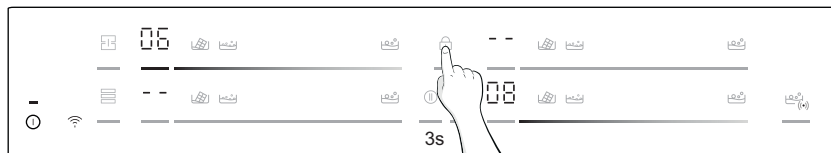
(EL) ΔΙΑΚΟΠΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ **(CS)** REŽIM ZASTAVENÍ VAŘENÍ **(SK)** ZASTAVIŤ VARENIE **(HR)** ZAUSTAVLJANJE NAČINA KUHANJA **(SR)** PRESTANI KUVANJE **(RO)** STOP MOD DE GĂTIRE **(HU)** FŐZÉSI MÓD LEÁLLÍTÁSA **(IT)** MODALITÀ INTERRUZIONE COTTURA **(FR)** MODE D'ARRÊT DE LA CUISSON **(ES)** MODO DETENER COCCIÓN **(DE)** MODUS GARVORGANG BEENDEN



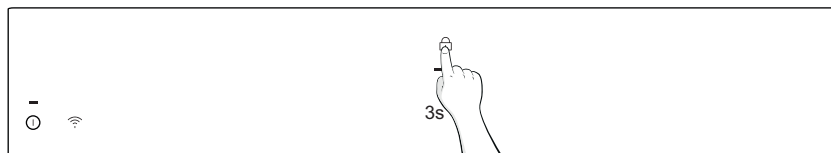
KEY LOCK

(EL) ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ **(CS)** ZÁMEK TLAČÍTEK **(SK)** ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL **(HR)** ZAKLJUČAVANJE TIPKI **(SR)** ZAKLJUČAVANJE TASTERA **(RO)** BLOCARE TASTE **(HU)** BILLENTYŰZÁR **(IT)** BLOCCO TASTI **(FR)** VERROUILLAGE DES TOUCHES **(ES)** BLOQUEO DE TECLAS **(DE)** TASTENSPERRE

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.

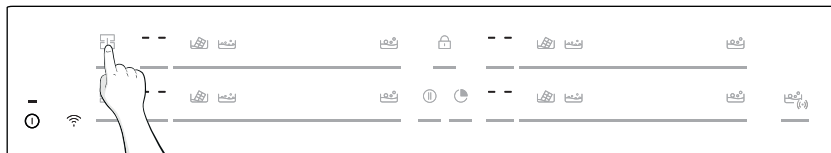
(EL) Εάν η εστία απενεργοποιηθεί ενώ είναι ενεργό το Κλείδωμα για παιδιά, η οθόνη θα παραμείνει κλειδωμένη όταν η εστία ενεργοποιηθεί ξανά. **(CS)** Pokud se varná deska vypne, zatímco je aktivní dětský zámek, po zapnutí varné desky zůstane displej zamčený. **(SK)** Ak je varná doska vypnutá, keď je aktívna detská poistka, obrazovka zostane uzamknutá aj po opätovnom zapnutí varnej dosky. **(HR)** Ako je ploča za kuhanje isključena dok je aktivno zaključavanje za zaštitu djece, zaslon će ostati zaključan kada se ploča za kuhanje ponovno uključi. **(SR)** Ako je ploča za kuvanje isključena dok je aktivno Zaključano za decu, ekran će ostati zaključan kada se ploča za kuvanje ponovo uključi. **(RO)** Dacă plită este oprită în timp ce Blocarea pentru copii este activă, ecranul va rămâne blocat atunci când plită este pornită din nou. **(HU)** Ha a főzőlapot kikapcsolja, miközben a Gyerekzár aktív, a képernyő zárva marad, amikor a főzőlapot visszakapcsolja. **(IT)** Se il piano cottura viene spento con il Blocco bambini attivo, lo schermo rimarrà bloccato quando il piano cottura verrà riaccessato. **(FR)** Si la plaque de cuisson est éteinte alors que la sécurité enfant est active, l'écran restera verrouillé lorsque la plaque de cuisson sera rallumée. **(ES)** Si se apaga la placa de cocción con el bloqueo infantil activado, la pantalla permanecerá bloqueada al volver a encender la placa. **(DE)** Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, während die Kindersicherung aktiviert ist, bleibt der Bildschirm gesperrt, wenn das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.

FULL ZONE

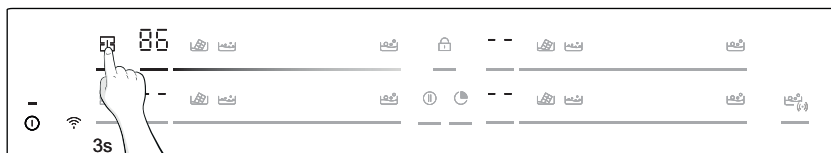
(EL) ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ **(CS)** CELÁ ZÓNA **(SK)** FULL ZONE **(HR)** CIJELA ZONA **(SR)** PUNA ZONA **(RO)** FULL ZONE **(HU)** TELJES ZÓNA **(IT)** FULL ZONE **(FR)** FULL ZONE **(ES)** FULL ZONE **(DE)** GANZE ZONE

(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)** Τα σκεύη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στο "1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση". **(CS)** Hrnce budou umístěny podle vyobrazení v části „1.3.3. Rozměry a umístění“. **(SK)** Full Zone je varná zóna, ktorá je kombináciou viacerých varných zón vpredu aj vzadu, vytvorením jedinečnej vertikálnej zóny. Nádobu musia byť umiestnené tak, ako je uvedené v časti „1.3.3. Rozmery a umiestnenie“. **(HR)** Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "1.3.3. Mjere i položaj". **(SR)** Posuđe se postavlja kao što je prikazano u „1.3.3. Dimenzije i položaj“. **(RO)** Vasele de gătit se amplasează așa cum este indicat în secțiunea „1.3.3. Dimensiune și plasare“. **(HU)** Az edényeket a „1.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni. **(IT)** Le pentole dovranno essere posizionate come indicato in "1.3.3. Dimensione e posizionamento". **(FR)** Les casseroles doivent être placées comme indiqué dans la sous-section « 1.3.3. Dimensions et emplacement ». **(ES)** Las ollas deben colocarse tal como se indica en "1.3.3. Tamaño y colocación". **(DE)** Die Töpfe sind gemäß „1.3.3. Dimension und Platzierung“ zu platzieren.

ON



OFF



VARYCOOK ZONE

(EL) VARYCOOK ZONE **(CS)** ZÓNA VARYCOOK **(SK)** ZÓNA VARYCOOK **(HR)** ZONA VARYCOOK **(SR)** VARYCOOK ZONA **(RO)** ZONA VARYCOOK **(HU)** VARYCOOK ZÓNA **(IT)** ZONA VARYCOOK **(FR)** ZONE VARYCOOK **(ES)** ZONA VARYCOOK **(DE)** VARYCOOK-ZONE

(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". **(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“.

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

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

(RO) Pentru diametrul minim al vasului care lucrează cu această funcție, consultați poziția de mijloc din zona dreptunghiulară prezentată în tabelul din secțiunea

„1.3.3. Dimensiune și plasare“.

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

(IT) Per il diametro minimo della pentola adatto a questa funzione, fare riferimento alla

posizione centrale nell'area rettangolare indicata nella tabella in "1.3.3. Dimensione e

posizionamento".

(FR) Pour connaître le diamètre minimum de la casserole adaptée à cette

fonction, reportez-vous à la position centrale de la zone rectangulaire indiquée dans le tableau de

la sous-section « 1.3.3. Dimensions et emplacement ».

(ES) Para conocer el diámetro mínimo de la olla necesario para usar esta función, consulte la posición media en el área rectangular

mostrada en la tabla en "1.3.3. Tamaño y colocación".

(DE) Für den minimalen

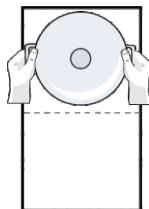
Topfdurchmesser für diese Funktion beziehen Sie sich auf die mittlere Position im

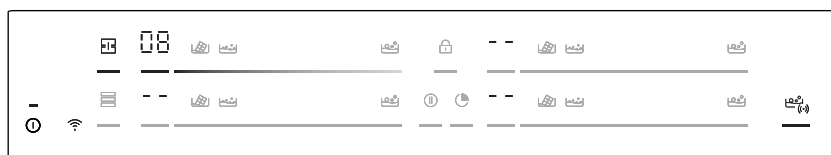
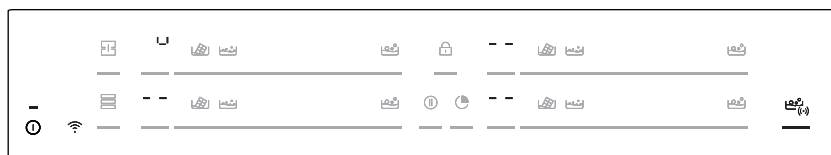
rechteckigen Bereich in Tabelle „1.3.3. Dimension und Platzierung“.

BOILING SENSOR (available depending on the model)

(EL) Αισθητήρας βρασμού (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο) **(CS)** Snímač varu (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** Snímač varu (k dispozícii v závislosti od modelu) **(SR)** Senzor za ključanje (dostupno u zavisnosti od modela) **(RO)** Senzor de fierbere (disponibil în funcție de model) **(HU)** Forralásérzékelő (elérhetőség a modelltől függően) **(IT)** Sensore di ebollizione (disponibile a seconda del modello) **(FR)** Capteur d'ébullition (disponible selon le modèle) **(ES)** Sensor de ebullición (disponible según el modelo) **(DE)** Siedesensor (je nach Modell verfügbar) **(HR)** SENZOR VRIJENJA (dostupan ovisno o 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. **(CS)** Tato funkce umožňuje bezpracné vaření, protože vylučuje nutnost neustálého sledování nebo ručního nastavování. Snímač varu dohlíží na průběh vaření a po dosažení bodu varu automaticky sníží výkon na mírné vaření. **(SK)** Táto funkcia zaistuje var bez námahy, čím eliminuje potrebu neustáleho monitorovania alebo manuálneho nastavovania. Snímač varu dohliada na proces varu a po dosiahnutí bodu varu automaticky zníži výkon na zachovávanie mierneho varu. **(HR)** Ova funkcija olakšava kuhanje jer nema potrebe za stalnim praćenjem ili ručnim podešavanjem. Senzor ključanja nadzire postupak kuhanja i automatski smanjuje snagu na lagano vrenje kada se dostigne točka ključanja. **(SR)** Ova funkcija čini ključanje lakim, eliminišući potrebu za stalnim praćenjem ili ručnim podešavanjem. Senzor za ključanje prati proces kuvanja i automatski smanjuje snagu na blago dinstanje kada se dostigne tačka ključanja. **(RO)** Această funcție permite o fierbere fără efort, eliminând nevoia de monitorizare constantă sau de ajustări manuale. Senzorul de fierbere monitorizează procesul de 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 csökkenti a teljesítményt enyhe párolásra, amint elérte a forráspontot. **(IT)** Questa funzione semplifica l'ebollizione, eliminando la necessità di un monitoraggio continuo o di regolazioni manuali. Il sensore di ebollizione supervisiona il processo di cottura e riduce automaticamente la potenza fino a un lento bollore una volta raggiunto il punto di ebollizione. **(FR)** Cette fonction simplifie l'ébullition, en éliminant la nécessité d'une surveillance constante ou d'ajustements manuels. Le capteur d'ébullition surveille le processus de cuisson et réduit automatiquement la puissance à un léger frémissement lorsque le point d'ébullition est atteint. **(ES)** Esta función permite hervir sin esfuerzo, eliminando la necesidad de supervisión constante o de ajustes manuales. El sensor de ebullición supervisa el proceso de cocción y reduce automáticamente la potencia a un suave fuego lento una vez alcanzado el punto de ebullición. **(DE)** Diese Funktion gewährleistet ein müheloses Kochen, ohne dass eine ständige Überwachung oder manuelle Einstellungen erforderlich sind. Der Kochsensor überwacht den Garvorgang und reduziert die Leistung automatisch auf ein sanftes Köcheln, sobald der Siedepunkt erreicht ist.





2.2. CONNECTIVITY

(EL) ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ (CS) PŘIPOJENÍ (SK) KONEKTIVITA (SR) POVEZIVANJE (RO) CONECTIVITATE (HU) KAPCSOLAT (IT) CONNETTIVITÀ (FR) CONNECTIVITÉ (ES) CONECTIVIDAD (DE) KONNEKTIVITÄT (HR) POVEZIVOST

2.2.1. Wi-Fi SETTINGS

(EL) ΠΡΩΜΙΣΕΙΣ Wi-Fi (CS) NASTAVENÍ Wi-Fi (SK) NASTAVENIA Wi-Fi (SR) PODEŠAVANJA Wi-Fi MREŽE (RO) SETĂRI WI-FI (HU) WiFi BEÁLLÍTÁSOK (IT) IMPOSTAZIONI Wi-Fi (FR) PARAMÈTRES DU Wi-Fi (ES) CONFIGURACIÓN DEL Wi-Fi (DE) WLAN-EINSTELLUNGEN (HR) Wi-Fi POSTAVKE

Wi-Fi ON



Quick Pair

(EL) Γρήγορη αντιστοίχιση (CS) Rychlé párování (SK) Rýchle párovanie (SR) Brzo uparivanje (RO) Asociere rapidă (HU) Gyors párosítás (IT) Accoppiamento rapido (FR) Appairage rapide (ES) Emparejamiento rápido (DE) Schnelle Kopplung (HR) Brzo uparivanje



(EN) Follow the steps on the App.

(EL) Ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή.

(CS) Postupujte podle kroků v aplikaci.

(SK) Postupujte podľa krokov v aplikácii.

(SR) Pratite korake u aplikaciji.

(RO) Urmăți pașii din aplicație.

(HU) Kövesse az alkalmazás lépéseit.

(IT) Segui i passaggi sulla app.

(FR) Suivez les étapes sur l'application.

(ES) Siga los pasos indicados en la aplicación.

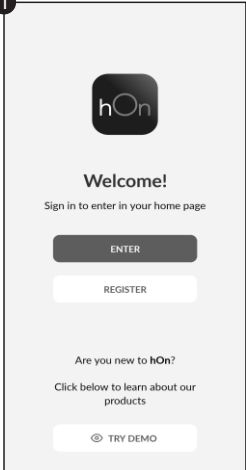
(DE) Befolgen Sie die Schritte in der App.

(HR) Slijedite postupak u aplikaciji.

New User Registration

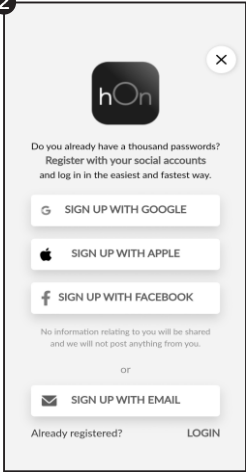
(EL) Εγγραφή νέου χρήστη **(CS)** Registrace nového uživatele **(SK)** Registrácia nového používateľa **(HR)** Registracija novog korisnika **(SR)** Registracija novog korisnika **(RO)** Înregistrarea unui nou utilizator **(HU)** j felhasználó regisztrálása **(IT)** Nuova registrazione utente **(FR)** Inscription d'un nouvel utilisateur **(ES)** Registro de nuevos usuarios **(DE)** Registrierung neuer Benutzer

1



(EN) Click on "Register"
(EL) Κάντε κλικ στο "Εγγραφή"
(CS) Klikněte na „Registrovat“
(SK) Kliknite na „Zaregistrovať sa“
(HR) Kliknite na „Registriraj se“
(SR) Kliknite na „Registrujte se“.
(RO) Faceți clic pe „Înregistrare“.
(HU) Kattintson a „Regisztráció” gombra.
(IT) Fare clic su "Registrai"
(FR) Cliquez sur « S'inscrire »
(ES) Haga clic en "Registrarse".
(DE) Klicken Sie auf „Registrieren“

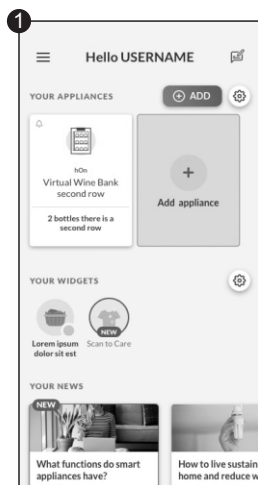
2



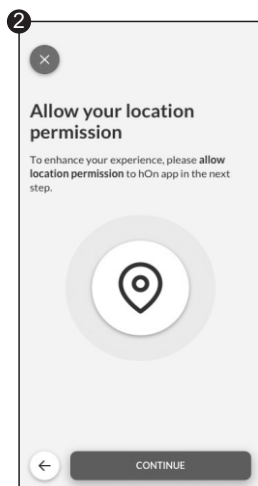
(EN) You can register through social accounts or sign up with your personal email.
(EL) Μπορείτε να εγγραφείτε μέσω κοινωνικών λογαριασμών ή με το προσωπικό σας
(CS) Můžete se zaregistrovat pomocí účtů na sociálních sítích nebo osobního e-mailu
(SK) Môžete sa zaregistrovať prostredníctvom sociálnych účtov alebo svojho osobného e-mailu.
(HR) Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte
(SR) Registrujte se pomoću naloga na društvenim mrežama ili ličnom imejl adresom
(RO) Vă puteți înregistra prin intermediul conturilor de pe rețelele de socializare sau cu e-mailul personal
(HU) Regisztrálhat közösségi fiókokon keresztül, vagy regisztrálhat személyes e-mail-címével
(IT) È possibile registrarsi tramite account social o iscriversi con l'indirizzo e-mail personale
(FR) Vous pouvez vous inscrire par le biais de vos comptes sociaux ou avec votre adresse électronique personnelle
(ES) Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.
(DE) Sie können sich über Konten der sozialen Netzwerke oder mit Ihrer persönlichen E-Mail anmelden

Quick Pair Enrollment

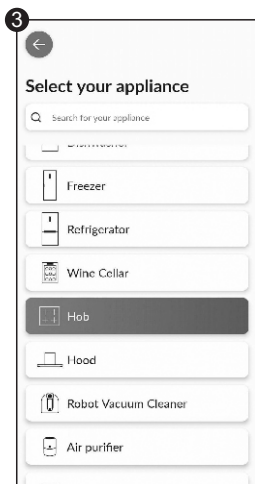
(EL) Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης (CS) Rychlé párování s registrací (SK) Rýchle párovanie (HR) Brza registracija za uparivanje (SR) Prijavlivanje za brzo uparivanje (RO) Înregistrarea rapidă a asocierilor (HU) Gyors párosítás (IT) Registrazione accoppiamento rapido (FR) Enregistrement avec appairage rapide (ES) Registro rápido para emparejamiento (DE) Kurzanleitung für die



- (EN) Select "Add appliance"
(EL) Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής"
(CS) Vyberte „Přidat spotřebič“
(SK) Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.
(HR) Odaberite „Dodaj uređaj“
(SR) Izaberite „Dodaj uređaj“
(RO) Selectați „Adăugare aparat“
(HU) Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget
(IT) Selezionare "Aggiungi elettrodomestico"
(FR) Sélectionnez « Ajouter un appareil »
(ES) Selección "Añadir electrodoméstico".
(DE) Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



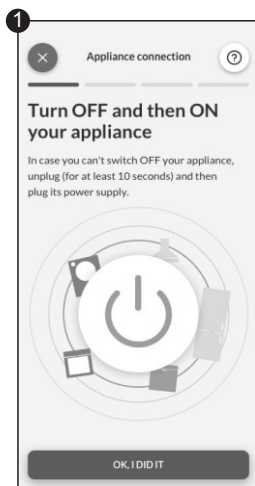
- (EN) Allow your location permission
(EL) Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας
(CS) Udělte oprávnění ke zjišťování polohy
(SK) Povoľte lokalizáciu zariadenia.
(HR) Dopustite dozvolu za pristup lokaciji
(SR) Dajte dozvolu za lokaciju
(RO) Acordați permisiunea pentru informații privind locația
(HU) Adjon helymeghatározási engedélyt
(IT) Consentire l'autorizzazione alla propria posizione
(FR) Autorisez votre localisation
(ES) Permita su localización.
(DE) Erteilen Sie die Erlaubnis für Ihren Standort



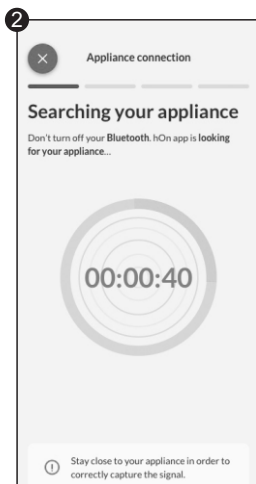
- (EN)** Select Hob from the appliance category
(EL) Επιλέξτε εστία από την κατηγορία συσκευών
(CS) V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku
(SK) Vyberte z kategórie spotrebičov varnú dosku.
(HR) Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja
(SR) Izaberite ploču za kuvanje iz kategorije uređaja
(RO) Selectați „Plită” din categoria de aparate
(HU) Válassza ki a főzőlapot a készülék kategóriájából
(IT) Selezionare il piano cottura dalla categoria elettrodomestici
(FR) Sélectionnez la plaque de cuisson dans la catégorie des appareils
(ES) Selección Placa de cocción en la categoría de electrodomésticos.
(DE) Wählen Sie das Kochfeld aus der Gerätekategorie aus

Quick Pair Enrollment

(EL) Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης **(CS)** Rychlé párování s registrací **(SK)** Rýchle párovanie
(HR) Brza registracija za uparivanje **(SR)** Prijavlivanje za brzo uparivanje **(RO)** Înregistrarea rapidă
a asocierilor **(HU)** Gyors párosítás **(IT)** Registrazione accoppiamento rapido **(FR)** Enregistrement
avec appairage rapide **(ES)** Registro rápido para emparejamiento **(DE)** Kurzanleitung für die



- (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
(CS) Zapněte spotřebič; pokud je již zapnutý, vypněte ho a znovu ho
zapněte
(SK) Zapnite spotrebič. Ak už je zapnutý, vypnite ho a znova zapnite.
(HR) Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovno uključite
(SR) Uključite uređaj; ako je već uključen, isključite ga i ponovo uključite
(RO) Porniți aparatul; dacă acesta este deja pornit, opriți-l și porniți-l din nou
(HU) Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd
újra be
(IT) Accendere il proprio elettrodomestico; se è già acceso, spegnerlo e
riaccenderlo
(FR) Allumez votre appareil : s'il est déjà allumé, éteignez-le et rallumez-le
(ES) Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva
a encenderlo.
(DE) Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist,
schalten Sie es aus und dann wieder ein



(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

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

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

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

(SR) Nakon uključivanja, aplikacija hOn počinje da traži vaš kućni uređaj

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

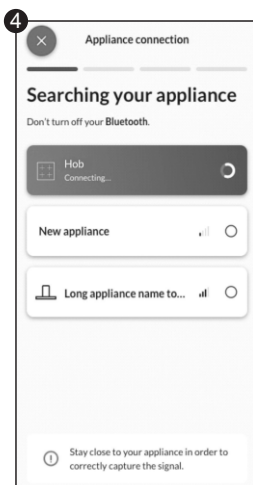
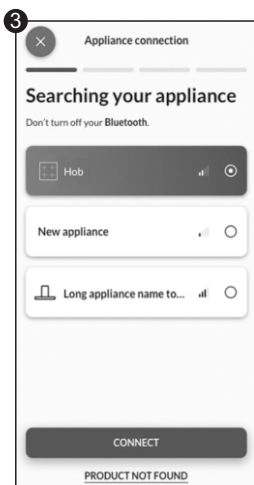
(HU) Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezdi keresni otthoni készülékét.

(IT) Dopo l'accensione, l'app hOn inizia a cercare l'elettrodomestico

(FR) Lorsqu'il aura été allumé, l'application hOn commencera à rechercher votre appareil électroménager

(ES) Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.

(DE) Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



(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

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

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

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

(SR) Izaberite kućni uređaj, dodirnite „poveži“ i sačekajte nekoliko sekundi

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

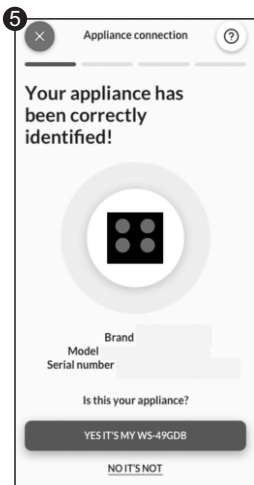
(HU) Válassza ki otthoni készülékét, érintse meg a „Csatlakozás” gombot, és várjon néhány másodpercet

(IT) Selezionare il proprio elettrodomestico, toccare "Connetti" e attendere qualche secondo

(FR) Sélectionnez votre appareil ménager, appuyez sur « connecter » et attendez quelques secondes

(ES) Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.

(DE) Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden



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

(EL) Η εστία σας θα βρεθεί και μπορείτε να εμφανίσετε και να ορίσετε λειτουργίες/συνταγές μέσω του hOn

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

(SK) Vaša varná doska sa nájde a pomocou hOn môžete zobrazit a nastaviť funkcie/recepty

(HR) Vaša ploča za kuhanje bit će pronađena i moći ćete prikazati i postaviti funkcije/recepte putem aplikacije hOn

(SR) Vaša ploča za kuvanje će biti pronađena i možete prikazati i podesiti funkcije/recepte putem aplikacije hOn

(RO) Hob-ul dvs. va fi găsit și puteți afișa și seta funcții/rețete prin hOn

(HU) A rendszer megtalálja a főzőlapot, és a hOn segítségével megjelenítheti és beállíthatja a funkciókat/recepteket

(IT) Il piano cottura verrà trovato e sarà possibile visualizzare e impostare funzioni/ricette tramite hOn

(FR) Votre plaque de cuisson sera trouvée et vous pourrez afficher et régler les fonctions/recettes par le biais de hOn

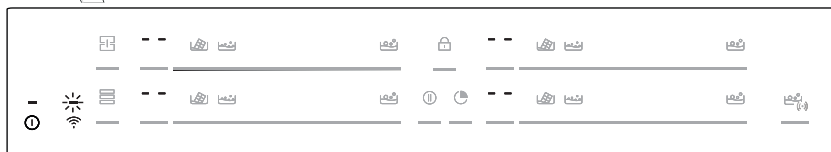
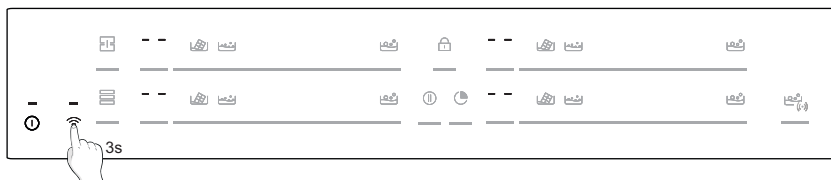
(ES) La placa se detectará y podrá visualizar y configurar funciones/recetas a través de hOn.

(DE) Ihr Kochfeld wird gefunden und Sie können Funktionen/Rezepte über hOn anzeigen und einstellen

Wi-Fi OFF



Wi-Fi RESET



WIRELESS PARAMETERS

(EL) ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ (CS) PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU (SK) PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE (HR) PARAMETRI BEŽIČNE VEZE (SR) PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA (RO) PARAMETRI WIRELESS (HU) VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK (IT) CONNETTIVITÀ WIRELESS (FR) PARAMÈTRES SANS FIL (ES) PARÁMETROS DE CONEXIÓN INALÁMBRICA (DE) WLAN-PARAMETER

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

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

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

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

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

SR

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

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

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

IT

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

FR

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

ES

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

DE

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

(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)** Με το 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, **(CS)** Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařizení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com, **(SK)** Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ a príslušných zákonov požadovaných na trhu Spojeného kráľovstva. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: www.candy-group.com, **(HR)** Tvrtka Candy Hoover u skladu s Direktivom Group Srl izjavlja da je radijska oprema om 2014/53/EU i s relevantnim zakonskim zahtjevima za tržište Ujedinjene Kraljevine. Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: www.candy-group.com, **(SR)** Ovim putem, kompanija Candy Hoover Group Srl izjavlja da je radio-oprema u skladu sa Direktivom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskim zahtevima za tržište Velike Britanije. Kompletan tekst izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: www.candy-group.com, **(RO)** Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele legale relevante pentru piața din Regatul Unit. Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com, **(HU)** A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság piacára vonatkozó hatályos jogszabályi követelményeknek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: www.candy-group.com, **(IT)** Il fabbricante, Candy Hoover Group Srl, dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.candy-group.com **(FR)** Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires applicables pour le marché UK. Le texte complet de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.candy-group.com. **(ES)** Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/EU y con los requisitos legales relevantes (para el mercado UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candygroup.com **(DE)** Die Candy Hoover Group Srl erklärt, dass die Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU und den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter dieser Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

PRECIPROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:

(EL) ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE MONTEΛΟ Et180 **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180 **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180:, **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDY PRECI PROBE Et180 **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA SONDY PRECI PROBE MODEL Et180 **(RO)** PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180 **(HU)** ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK **(IT)** PARAMETRI WIRELESS SONDA PRECI PROBE MODELLO Et180 **(FR)** PARAMÉTRES SANS FIL DU MODÈLE PRECI PROBE Et180 **(ES)** PARÁMETROS INALÁMBRICOS DE PRECI PROBE MODELO Et180 **(DE)** PRECI PROBE MODELL Et180 WLAN-PARAMETER

EN

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

CS

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

HR

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

RO

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

IT

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

ES

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Banda(s) de frecuencia [Mhz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2.5 -(4dBm)

EL

Τεχνολογία	Bluetooth
Βασική	Bluetooth v4.0 BLE
Ζώνη ή ζώνες συχνοτήτων [MHz]	2400÷2480
Μέγιστη ισχύς [mW]	2.5 -(4dBm)

SK

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

SR

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

HU

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

FR

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

HU

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

6.3 ACCESSORIES

(EL) ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ **(CS)** PŘÍSLUŠENSTVÍ **(SK)** PRÍSLUŠENSTVO **(HR)** PRIBOR **(SR)** DODATNA OPREMA **(RO)** ACCESORII **(HU)** TARTOZÉKOK **(IT)** ACCESSORI **(FR)** ACCESSOIRES **(ES)** ACCESORIOS **(DE)** ZUBEHÖR

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

(EL) PRECI PROBE ΚΑΙ ΚΟΥΤΑΛΑ - Έξυπνο ασύρματο θερμομέτρο τροφίμων (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο). **(CS)** Inteligentní bezdrátový teploměr na pokrm: SONDA PRECI PROBE a LOPATKA (k dispozici v závislosti na modelu) **(SK)** Sonda PRECI PROBE a VAREŠKA - Inteligentný bezdrôtový teplomer potravín (k dispozícii v závislosti od modelu)

(HR) SONTA PRECI PROBE i GRABILICA inteligentni bežični termometar za hranu (dostupnost ovisi o modelu) **(SR)** SONTA PRECI PROBE i KUTLAČA–Inteligentni bežični termometar za hranu (dostupno u zavisnosti od modela) **(RO)** SONTA 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 modeltől függően) **(IT)** MESTOLO E PRECI PROBE - Termometro per alimenti wireless intelligente (disponibile a seconda del modello) **(FR)** Thermomètre sans fil intelligent pour les aliments PRECI PROBE & LOUCHE (disponible selon le modèle) **(ES)** PRECI PROBE y LADLE: termómetro inalámbrico inteligente para alimentos (disponible según el modelo) **(DE)** PRECI PROBE und SCHÖPFKELLE - ein Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer (je nach Modell erhältlich)

(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.

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

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

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

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

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

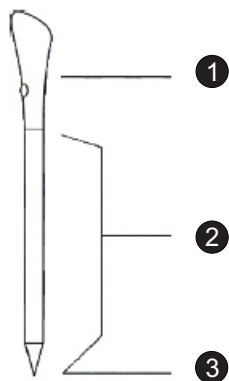
(HU) Köszönjük, hogy a Haier Preci Probe szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Haier indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

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

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

(ES) Gracias por comprar la sonda Preci Probe de Haier. Tenga en cuenta que solo funciona con la placa de inducción de Haier y, antes de utilizarla, lea las siguientes instrucciones y notas de seguridad incluidas en el manual de usuario.

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



1

(EN) Ceramic cap
(EL) Κεραμικό καπάκι
(CS) Keramické víčko
(SK) Keramický uzáver
(HR) Keramička kapa
(SR) Keramički poklopac,
(RO) Capac ceramic
(HU) Kerámiakupak
(IT) Cappuccio in ceramica
(FR) Bouchon en céramique
(ES) Tapa cerámica
(DE) Keramische Kappe

2

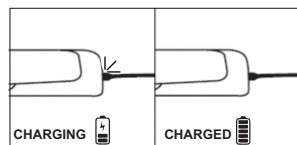
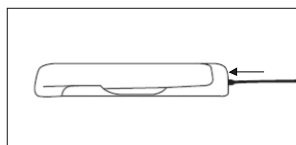
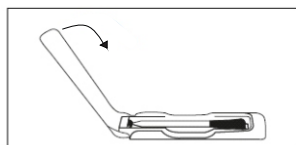
(EN) Recommended immersion range
(EL) Συνιστώμενη περιοχή βύθισης
(CS) Doporučený rozsah ponoření
(SK) Odporúčaný rozsah ponorenia
(HR) Preporučeni raspon uranjanja
(SR) Preporučeni opseg potapanja
(RO) Interval de imersiune recomandat
(HU) Ajánlott mélységtartomány
(IT) Intervallo di immersione consigliato
(FR) Plage d'immersions recommandée
(ES) Rango de inmersión recomendado
(DE) Empfohlener Eintauchbereich

3

(EN) Sensor
(EL) Αισθητήρας
(CS) Snímač
(SK) Snímač
(HR) Senzor
(SR) Senzor
(RO) Senzor
(HU) Érzékelő
(IT) Sensore
(FR) Capteur
(ES) Sensor
(DE) Sensor

CHARGE THE PRECI PROBE BEFORE USING:

(EL) ΦΟΡΤΙΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ PRECI PROBE ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ **(CS)** PŘED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABIJTE **(SK)** PRED POUŽITÍM SONDU PRECI PROBE NABITE **(HR)** PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN **(SR)** NAPUNITE SONDU PRECI PROBE PRE UPOTREBE **(RO)** ÎNCĂRCAȚI SONDA PRECI PROBE ÎNAINTE DE UTILIZARE: **(HU)** HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A PRECI PROBE SZONDÁT **(IT)** CARICARE LA PRECI PROBE PRIMA DELL'UTILIZZO **(FR)** CHARGEZ PRECI PROBE AVANT DE L'UTILISER **(ES)** CARGUE PRECI PROBE ANTES DEL USO **(DE)** DES PRECI PROBE VOR DEM GEBRAUCH



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".

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 vyíše všechny dostupné sondy, které lze vybrat pro daný recept.
- Na displeji varné desky se zobrazí název vybrané sondy Preci Probe (např. „1A“).
- Nyní se řiďte pokyny v aplikaci hOn. Jestliže během používání aplikace klesne nabití sondy pod 20 %, na displeji časovače se zobrazí „CH“.

SK

PRED POUŽITÍM SONDY PRECI PROBE NABITE:

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

HR

UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

- provjerite je li ploča za kuhanje uključena i je li sonda Preci Probe potpuno napunjena;
- uđite u aplikaciju hOn na svom prijenosnom uređaju;
- idite u odjeljak Recepti i odaberite recept u kojem se koristi sonda Preci Probe;
- Nakon što započnete recept pritiskom na gumb „Cook with me ” na uređaju, 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”.

SR

UPARITE PRECI PROBE SONDU SA INDUKCIJOM PLOČOM:

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

RO

ASOCIAȚI SONDA PRECI PROBE CU PLITA CU INDUCȚIE:

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

HU

PÁROSÍTSA A PRECI PROBE SZONDÁT AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPPAL:

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

IT

ACCOPPIARE PRECI PROBE CON IL PIANO COTTURA A INDUZIONE:

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

FR

APPAIRER PRECI PROBE AVEC LA PLAQUE À INDUCTION :

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

ES

EMPAJE LA Sonda PRECI PROBE CON LA PLACA DE INDUCCIÓN:

- Asegúrese de que la placa está encendida y la sonda Preci Probe completamente cargada.
- Abra la aplicación hOn en su dispositivo portátil.
- Vaya a la sección Recetas y elija una receta que requiera el uso de la sonda Preci Probe.
- Cuando pulse el botón "Cook with me"  en el electrodoméstico para empezar a preparar la receta, la sonda Preci Probe se conectará automáticamente.
- La aplicación enumera todas las sondas disponibles que pueden seleccionarse para la receta.
- La pantalla de la placa de cocción indicará el nombre de la sonda Preci Probe seleccionada (ej. "1A").
- Ahora siga las instrucciones de la aplicación hOn.
- Cuando se usa la aplicación, si la sonda está por debajo del 20 % de la carga, la pantalla del temporizador mostrará el símbolo «CH».

DE

KOPPELN DES PRECI PROBE MIT DEM INDUKTIONSKOCHFELD:

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

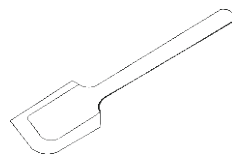
LADLE

(EL) ΚΟΥΤΑΛΑ, (CS) LOPATKA, (SK) VAREŠKA, (HR) GRABILICA, (SR) KUTLAČA, (RO) POLONICUL, (HU) LAPÁT, (IT) MESTOLO, (FR) LOUCHE, (ES) CUCHARÓN, (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

CS

K míchání pokrmu během vaření používejte lopatku se sondou.

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

SK

Varešku so sondou použite na miešanie jedla počas varenia.

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

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

SR

Koristite kutlaču sa sondom za mešanje hrane tokom kuvanja.

- Operite kutlaču pre prve upotrebe.
- Nemojte koristiti kutlaču na otvorenom plamenu.
- Ne secite kutlaču.
- Ne stavljajte kutlaču u direktan kontakt sa vrućim dostupnim delovima ploče za kuvanje.
- Tolerisana temperatura +220 °C

RO

Utilizați polonicul cu sondă pentru a amesteca alimentele în timpul gătitului.

- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Temperatura tolerată +220°C

HU

Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.

- Az első használat előtt tisztítsa meg a lapátot.
- Ne használja a lapátot nyílt lángon.
- Ne vágjon a lapátból.
- Ne érintse a lapátot közvetlenül a főzőlap hozzáférhető forró részeihez.
- Elviselt hőmérséklet: +220 °C

IT

Adoperare il mestolo con la sonda per mescolare gli alimenti durante la cottura.

- Pulire il mestolo prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Non utilizzare il mestolo su fiamme libere.
- Non tagliare il mestolo.
- Non collocare il mestolo a diretto contatto con i componenti caldi accessibili del piano cottura.
- Temperatura tollerata: + 220 °C

FR

- Utilisez la louche avec la sonde pour remuer les aliments pendant la cuisson.
- Nettoyez la louche avant de l'utiliser pour la première fois.
- N'utilisez pas la louche sur une flamme nue.
- Ne coupez pas la louche.
- Ne mettez pas la louche en contact direct avec les parties accessibles chaudes de la plaque de cuisson.
- Température tolérée : +220 °C

ES

Utilice el cucharón con la sonda para remover los alimentos durante la cocción.

- Limpie el cucharón antes del primer uso.
- No utilice el cucharón sobre una llama abierta.
- No corte el cucharón.
- No ponga el cucharón en contacto directo con las partes calientes accesibles de la placa.
- Temperatura tolerada: +220 °C

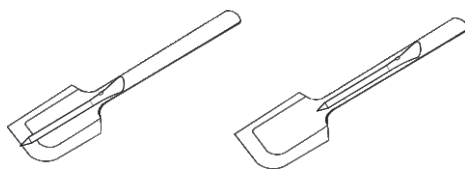
DE

SCHÖPFKELLE Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.

- Reinigen Sie die Schöpfkelle vor dem ersten Gebrauch.
- Verwenden Sie die Schöpfkelle nicht auf offener Flamme.
- Schneiden Sie nicht auf der Schöpfkelle.
- Bringen Sie die Schöpfkelle nicht in direkten Kontakt mit den heißen, zugänglichen Teilen des Kochfeldes.
- Zulässiger Temperatur: + 220 °C

Position 1

Position 2



(EN) Ladle 1/2/3 **(EL)** Θέση 1/2/3 **(CS)** Poloha 1/2/3 **(SK)** Poloha 1/2/3 **(HR)** Položaj 1/2/3 **(SR)** Položaj 1/2/3 **(RO)** Poziția 1/2/3 **(HU)** 1/2/3-es pozíció **(IT)** MESTOLO 1/2/3 **(FR)** LOUCHE 1/2/3 **(ES)** CUCHARÓN 1/2/3 **(DE)** SCHÖPFKELLE 1/2/3

***(EN)** available depending on the model, **(EL)** διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο, **(CS)** k dispozici v závislosti na modelu, **(SK)** k dispozícii v závislosti od modelu, **(HR)** dostupnost ovisi o modelu, **(SR)** dostupno u zavisnosti od modela, **(RO)** disponibil în funcție de model, **(HU)** elérhetőség a modelltől függően, **(IT)** disponibile a seconda del modello, **(FR)** disponible selon le modèle **(ES)** disponible según el modelo **(DE)** je nach Modell verfügbar

70068432

04.02.2025

USER MANUAL

Haier

USAGE
MANUAL

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

Haier.com

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

DISCOVER THE FULL USER MANUAL

(FR) DÉCOUVREZ LE MANUEL D'UTILISATION COMPLET **(IT)** SCOPRI IL MANUALE UTENTE COMPLETO **(ES)**

DESCUBRA EL MANUAL DE USUARIO COMPLETO **(EL)** ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ **(CS)** ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)** POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(DE)** ENTDECKEN SIE DAS VOLLSTÄNDIGE BENUTZERHANDBUCH



Haier

INSTRUCTION GUIDE

HOB'S _____	EN	4
-------------	----	---

GUIDA ALL'USO

PIANI COTTURA _____	IT	14
---------------------	----	----

INSTRUCTIONS

PLAQUE DE CUISSON _____	FR	24
-------------------------	----	----

GUÍA DE INSTRUCCIONES

PLACAS DE COCCIÓN _____	ES	34
-------------------------	----	----

GHID DE INSTRUCȚIUNI

PLITE _____	RO	44
-------------	----	----

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΣΤΙΕΣ _____	EL	54
--------------	----	----

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA

VARNÉ DOSKY _____	SK	64
-------------------	----	----

PŘÍRUČKA K OBSLUZE

VAVARNÉ DESKY _____	CS	74
---------------------	----	----

VODIČ S UPUTAMA

PLOE ZA KUHANJE _____	HR	84
-----------------------	----	----

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

FŐZŐLAPOK _____	HU	94
-----------------	----	----

BEDIENUNGSANLEITUNG

KOCHFELD _____	DE	104
----------------	----	-----

VODIČ SA UPUTSTVIMA

PLOČE ZA KUVANJE _____	SR	115
------------------------	----	-----

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.

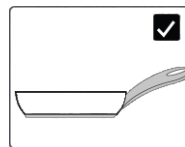
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

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.

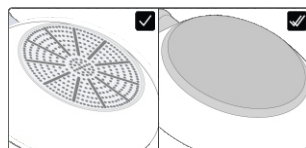
Magnet test

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.

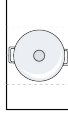
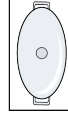


1.3.3. Dimension & placement

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	185 mm	90 mm	
	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm	

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

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

2.COOKING GUIDELINES

2.1 POWER TABLE

POWER LEVEL	SYMBOL	TYPE OF COOKING	SUGGESTED USE
14/15 BOOSTER		Fast Heating, Booster	Ideal for stir-frying, searing, bringing soup to the boil, boiling water
11-13		Frying, Grilling, Keep Boiling	Ideal for starting cooking, sautéing, cooking pasta, deep frying, grilling
5-10		Stewing, Cooking	Ideal for preheat stewing, keep gentle boiling, cooking, long & 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

Sommario

- 14** Prima di cominciare
- 17** Linee guida per la cottura
- 21** Cura e pulizia
- 22** Visualizzazione e ispezione dei guasti

BENVENUTI

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

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

1. PRIMA DI COMINCIARE

1.1. INFORMAZIONI GENERALI

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

Pertanto:

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

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

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

1.2. GESTIONE DELLA POTENZA

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

Come impostare la gestione della potenza

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

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

Per attivare la funzione di gestione energetica:

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

Per scegliere un altro livello

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

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

Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

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

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

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

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

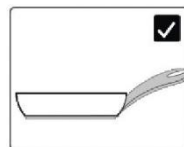
1.3. SCELTA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

1.3.1. Caratteristiche delle pentole

Utilizzare solo pentole con il simbolo dell'induzione.

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

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



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

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

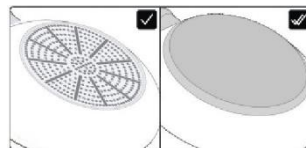
Test della calamita

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

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

1.3.2. Pentole di qualità superiore

In genere sono accettate tutte le pentole con il simbolo dell'induzione. A seconda del tipo di fondo, però, le prestazioni possono variare. Soprattutto la selezione dell'ultimo livello di potenza può essere rifiutata/regolata in base alla quantità di potenza residua disponibile dall'impostazione precedente.



Quando si utilizzano pentole grandi con un elemento ferromagnetico più piccolo, si riscalda solo l'elemento ferromagnetico. Di conseguenza, è possibile che il calore non venga distribuito uniformemente.

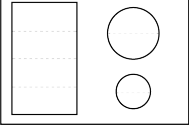
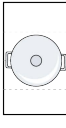
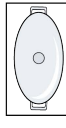
1.3.3. Dimensione e posizionamento

Utilizzare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura.

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

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

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

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

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

2. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

2.1. TABELLA DELLE POTENZE

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

* Cottura continua dei pancake al livello 5-6.

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

2.2. TABELLA DI COTTURA

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

2.3. PREPARAZIONI DI CUCINA CON L'APP

Uso della sonda Preci Probe come termometro

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

Questo strumento è utile per gestire con precisione la temperatura di tutti i tipi di alimenti.

Non è possibile utilizzarla quando è attiva la funzione di cottura assistita.

Cottura assistita: funzione "Cook with me"

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

Sottovuoto

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

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

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

Grill

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

Cottura a fuoco lento

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

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

Vapore

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

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

2.4 CULINARY SENSOR (priklausomai nuo)

Questa funzione è disponibile per tre metodi di cottura: cottura alla griglia, cottura in padella e frittura. Le tre funzioni sono accessibili nella sezione "Everyday Cooking" (HoN app)

Funzionalità

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

Consigli d'Uso

- Le prestazioni di cottura possono variare in base alla qualità degli utensili da cucina utilizzati: si prega di consultare il Paragrafo 3.3. Per un massimo rendimento si consiglia una pentola di 18cm di diametro.
- La pentola va posizionata e lasciata al centro della zona cottura durante tutta la fase di cottura iniziale (fase di pre-riscaldamento).
- Avviare la funzione solo quando la piastra Ã" fredda.
- L'utilizzo delle funzioni è limitato a una alla volta.

Grigliatura e Cottura in Padella

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

Frittura

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

3. CURA E PULIZIA

3.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico.

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

- Utilizzare un raschietto speciale per il vetro.

3.2. PULIZIA DEL PIANO COTTURA

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

a) GRASSO

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

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

b) ZUCCHERO

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

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

c) AMIDI

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

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

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

d) DECOLORAZIONE METALLICA LUCIDA

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

4. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

4.1. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

4.1.2. CODICI DI ERRORE

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

*ASA = Centro assistenza

Table des matières

- 25** Avant de commencer
- 28** Directives de cuisson
- 31** Entretien et nettoyage
- 32** Affichage et inspection des pannes

BIENVENUE

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

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

1. AVANT DE COMMENCER

1.1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

C'est la raison pour laquelle :

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

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

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

1.2. GESTION DE LA PUISSANCE

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

Comment régler la gestion de la puissance

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

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

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance :

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

Pour passer à un autre niveau

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

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

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

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

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

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

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

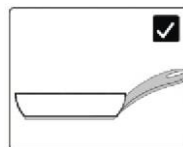
1.3. SÉLECTION DU BON USTENSILE DE CUISSON

1.3.1. Caractéristiques des ustensiles de cuisine

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

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

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



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

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

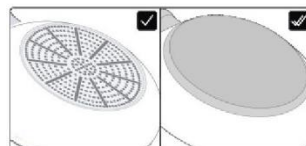
Test de l'aimant

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

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

1.3.2. Des ustensiles de cuisine de meilleure qualité

Tous les ustensiles de cuisine portant le symbole de l'induction sont généralement acceptés. Toutefois, le comportement peut varier en fonction du type de fond. En particulier, la sélection du dernier niveau de puissance peut être refusée/ajustée en fonction de la quantité de puissance résiduelle disponible à partir du réglage précédent.



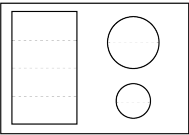
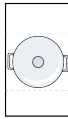
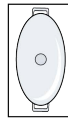
Lors de l'utilisation d'un grand ustensile de cuisine avec un élément ferromagnétique plus petit, seul l'élément ferromagnétique chauffe. Par conséquent, la chaleur peut ne pas être distribuée uniformément.

1.3.3. Dimensions et emplacement

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

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

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

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

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

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

2. DIRECTIVES DE CUISSON

2.1. TABLEAU DE PUISSANCE

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

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

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

2.2. TABLEAU DE CUISSON

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

2.3. PRÉPARATIONS CULINAIRES AVEC L'APPLICATION

Preci Probe en tant que thermomètre

Réglez dans l'application hOn la température cible que vous souhaitez atteindre, insérez la sonde Preci Probe à l'intérieur de l'aliment ou avec son accessoire à l'intérieur des liquides et vous verrez la montée de température dans l'application jusqu'à ce que la température cible soit atteinte. Cela vous aidera à maintenir précisément la température de tous les types d'aliments. Vous ne pouvez pas l'utiliser lorsque la fonction Cuisson assistée fonctionne.

Cuisson assistée : Fonction « Cook with me »

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

Sous vide

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

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

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

Gril

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

Mijotage

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

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

Cuisson à la vapeur

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

Si nécessaire, contactez le centre de service agréé.

2.4 CULINARY SENSOR (disponible selon le modèle)

Cette fonction est disponible pour trois modes de cuisson: cuisson au grill, cuisson à la poêle et friture. Les trois fonctions sont accessibles dans la section «Everyday Cooking» (HoN app).

Utilité

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

Conseils d'Utilisation

- Les performances de cuisson peuvent changer selon la qualité de la batterie de cuisine utilisée : merci de faire référence au Paragraphe 3.3. Pour un rendement maximal on conseille une casserole de 18cm de diamètre.
- La casserole doit être positionnée et laissée au centre de la plaque de cuisson pendant toute la phase de cuisson initiale (phase de préchauffage).
- Lancer la fonction seulement quand la plaque de cuisson est froide.
- L'utilisation des fonctions est limitée à une seule à la fois.

Grillage et Cuisson à la Poêle

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

Friture

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

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

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

3.2. NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

a) SALETÉ GRASSE

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

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

b) SALETÉ SUCRÉE

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

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

c) SALETÉ CONTENANT DE L'AMIDON

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

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

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

d) DÉCOLORATION MÉTALLIQUE BRILLANTE

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

4. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

4.1. DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur le secteur. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes en consultant le paragraphe « Fonctionnement du produit ».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait des résidus d'eau sur les commandes ou que vous n'appliquiez pas la bonne pression sur les touches.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et que vous exercez la bonne pression quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir les paragraphes « Sélection du bon ustensile de cuisson » et « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et un « U » apparaît sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
La zone de cuisson est encore chaude.	La zone de cuisson est encore chaude.	Vérifiez si le symbole 'H' est visible. Si c'est le cas, attendez qu'il disparaisse avant de continuer.

4.1.2. CODES D'ERREUR

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

*SAV = Service après-vente

Índice

- 35** Antes de empezar
- 38** Directrices de cocción
- 41** Cuidado y limpieza
- 42** Visualización e inspección de los

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas. Antes de instalar la placa, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

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

1. ANTES DE EMPEZAR

1.1. INFORMACIÓN GENERAL

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

Por esta razón:

- Algunas funciones se activarán o desactivarán automáticamente en ausencia de ollas en los quemadores o cuando éstos no estén correctamente colocados.
- En otros casos, las funciones se desactivarán automáticamente al cabo de unos segundos cuando se requiera más de un paso (p. ej. "ENCENDER/APAGAR EL HORNO" sin "SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN").
- En caso de uso prolongado, es posible que el aparato no se apague inmediatamente, incluso con todas las zonas de cocción apagadas, porque se encuentra en fase de enfriamiento; el símbolo H aparece en la pantalla de la zona de cocción hasta que se enfríe.

Activación segura: el producto se activa con la presencia de ollas sobre la zona de cocción. El proceso de calentamiento no se inicia o se interrumpe si no hay ollas o si éstas se retiran.

Desconexión de seguridad: por razones de seguridad, cada zona de cocción tiene un tiempo máximo de funcionamiento, dependiendo del nivel máximo de potencia ajustado.

1.2. CONTROL DE POTENCIA

Cuando se utiliza el producto por primera vez, la placa de cocción se ajusta a la potencia máxima alcanzable. Mediante la función de control de potencia, se pueden elegir distintos límites de potencia en función de la red eléctrica doméstica.

Cómo configurar el control de potencia

Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.

Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de control de potencia:

- Enciende la placa, luego pulsa  durante 5 segundos.
- El indicador del temporizador muestra el símbolo «P8», lo que significa que el nivel de potencia está en 8. El modo predeterminado es de 7,4 Kw.

Para cambiar de nivel

- Desplace a izquierda y derecha el control deslizante para cambiar el nivel de control de potencia.
- Hay 8 niveles de potencia, desde "P1" hasta "P8". El indicador del temporizador muestra uno de ellos:

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

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Para confirmar, apague la placa de cocción. El nivel de potencia se guardará automáticamente. El valor seleccionado se almacena permanentemente y permanece incluso después de apagar la fuente principal.

Para cambiar el nivel de potencia repita las operaciones descritas anteriormente.

NOTA: dependiendo de la selección de control de potencia, algunos niveles de potencia y funciones de las zonas de cocción podrían limitarse automáticamente para no exceder el valor seleccionado. En particular, en caso de un nivel de control de potencia inferior a 4,5 kw, la función Boost, Varycook y algunas preparaciones culinarias con la app, no se podían seleccionar.

En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior.

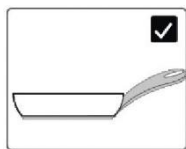
1.3. ELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCINA ADECUADOS

1.3.1. Características de la batería de cocina

Utilice sólo ollas con el símbolo de inducción.

• Sólo ollas con un fondo perfectamente plano. De lo contrario, pueden producirse las siguientes situaciones:

- No se detecta la olla.
- Bajo rendimiento.
- Ruido no deseado.



• Utilice sólo ollas con base lisa, para evitar rayar la superficie de la placa.

NOTA: evite en la medida de lo posible mover las ollas sobre la superficie de cristal para minimizar los arañazos.

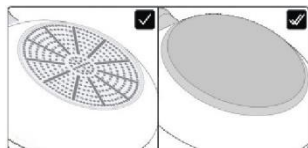
Prueba de imanes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor, por lo que las ollas deben contener hierro. Si ya tiene una batería de cocina, puede comprobar si el material es magnético utilizando un imán. Las ollas son adecuadas si son atraídas magnéticamente por el imán.

Las baterías de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

1.3.2. Baterías de cocina de mayor calidad

En general, se aceptan todas las baterías de cocina con el símbolo de inducción. Sin embargo, según el tipo de fondo, el comportamiento puede variar. En particular, la selección del último nivel de potencia se puede rechazar/ajustar según la cantidad de potencia residual disponible del ajuste anterior.



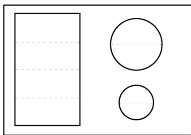
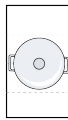
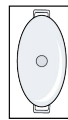
Cuando se utiliza una batería de cocina grande con un elemento ferromagnético más pequeño, sólo se calienta el elemento ferromagnético. En consecuencia, es posible que el calor no se distribuya uniformemente.

1.3.3. Tamaño y colocación

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro del fondo de la olla. Coloque la olla asegurándose de que está bien centrada en la zona de cocción.

NOTA: se recomienda no utilizar ollas que sobrepasen el perímetro de la zona de cocción.

Para el correcto funcionamiento de la placa, es necesario utilizar ollas cuyo diámetro del fondo se mantenga dentro del rango descrito en la siguiente tabla.

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

NOTA: si se utiliza una batería de cocina más pequeña que la mínima requerida, puede que esta no se detecte. Si se utiliza una mayor que el máximo requerido, pueden producirse fallos de funcionamiento o bajo rendimiento.

ATENCIÓN: no coloque la olla sobre/cerca del panel de control durante la cocción o el enfriamiento.

2. DIRECTRICES DE COCCIÓN

2.1. TABLA DE POTENCIA

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

* Fritura de tortitas continua a nivel 5-6.

** Nivel de derretido 2, cuando empiece a derretirse, pasar al nivel 1 para mantener líquido.

2.2. TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	RECETA	Precalentar		Cocción
		Fase de calentamiento	Nivel de potencia	Nivel de potencia
Pasta y arroz	Pasta	Calentar el agua	14 - 15	6 - 11
	Arroz con leche	Calentar la leche	13 - 15	6 - 8
	Arroz cocido	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Saltear, asar	13 - 15	6 - 8
Carne	Carne asada	Saltear, asar	10 - 13	6 - 11
	Filete a la parrilla	Precalentar la parrilla	10 - 13	10 - 13
	Salchichas y hamburguesas	Precalentar la parrilla	10 - 11	10 - 13
	Trozos de pollo	Precalentar la sartén	10 - 11	6 - 10
	Filete empanado	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Pescado	Pescado asado	Precalentar la parrilla	10 - 13	8 - 10
	Filete de pescado	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Gambas y langostinos	Saltear	10 - 13	10 - 13
Verduras y legumbres	Patatas frescas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Patatas congeladas para freír	Calentar el aceite*	14	11 - 14
	Verduras a la parrilla	Precalentar la parrilla	6 - 11	10 - 13
	Pimientos, calabacines y berenjenas	Precalentar la sartén	6 - 11	10 - 13
Huevos y productos con huevo	Huevos duros	Calentar el agua	14 - 15	6 - 8
	Huevos fritos	Saltear	10 - 13	8 - 10
	Tortitas	Precalentar la sartén	6 - 11	5 - 7
Salsas, cremas y postres	Salsas de tomate	Calentar la salsa	4 - 6	2 - 4
	Queso fundido	Derretir	6 - 11	2 - 5
	Crema y natillas	Calentar la crema	4 - 6	2 - 4
	Chocolate derretido	Derretir	1 - 2	1
	Mantequilla	Derretir	1 - 3	1 - 3

2.3. PREPARACIONES CULINARIAS CON LA APP

Sonda Preci Probe como termómetro

Establezca la temperatura deseada en la App hOn, inserte la sonda Preci Probe en el interior del alimento o con su accesorio en el interior de los líquidos y verá cómo aumenta la temperatura desde la aplicación hasta alcanzar la temperatura deseada.

Esto le ayudará a mantener con precisión la temperatura de todo tipo de alimentos. No es posible usarla cuando se utiliza la función de cocción asistida.

Cocción asistida: función «Cook with me»

Elija entre las recetas o los programas especiales de la aplicación hOn, siga paso a paso la preparación y luego la placa de cocción fijará automáticamente los parámetros para el método de cocción elegido.

Al vacío

Tipo de cocción en la que se coloca la comida en una bolsa de vacío y se cocina en un baño de agua a baja temperatura.

La comida preparada de esta manera será más jugosa y tierna y mantendrá intactas sus propiedades nutricionales, haciéndola más saludable y sabrosa.

Abra la aplicación hOn, seleccione la categoría de alimentos y este tipo de cocción, introduzca los alimentos en la olla con agua y la placa de inducción ajustará la temperatura de cocción correcta para un resultado perfecto.

Grill

Seleccione la categoría de alimentos de la aplicación hOn y este tipo de cocción y la placa de inducción llevará automáticamente la parrilla a la temperatura correcta en un tiempo predeterminado.

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados y todas las preparaciones con un tiempo medio de cocción largo.

La función automática de la aplicación hOn lleva suavemente los alimentos a una temperatura con una ligera ebullición, manteniéndola durante todo el tiempo de cocción.

Vapor

Con la función de cocción al vapor se pueden cocer alimentos como verduras, carne o pescado en ollas equipadas con una cesta de cocción al vapor. Cocinar al vapor es más rápido que hervir, y al no estar sumergidos en un líquido, los alimentos dispersan menos nutrientes y conservan mejor su contenido vitamínico, lo que mejora su sabor y estructura, que será más compacta y agradable.

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

2.4 CULINARY SENSOR (disponible según el modelo)

Esta función está disponible para tres métodos de cocción: Grill, Plancha y Freír. Todo ello está accesible en la sección Everyday Cooking (aplicación hOn).

Herramienta

Gracias a la tecnología del Culinary Sensor, la sartén o el aceite alcanzan y mantienen automáticamente la temperatura ideal en función del método de cocción seleccionado.

Consejos de Aplicación

- El resultado de la cocción puede variar debido a la calidad de los utensilios de cocina: consulte el apartado 3.3. El diámetro óptimo del fondo del utensilio es de 18 cm.
- Centre los utensilios de cocina en la zona de cocción y no los mueva durante la fase inicial de la cocción (fase de precalentamiento)
- Inicie la función únicamente cuando la placa de cocción esté fría.
- El uso de la función está limitado a una a la vez.

Parrillada y Cocción en Sartén

Por favor utilice utensilios de cocina vacíos antes de activar la función.

Fritura

Vierta 1,5 litros de aceite de freír en una cacerola (unos 5 cm de altura de aceite de freír) antes de activar la función.

3. CUIDADO Y LIMPIEZA

3.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico.

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina con la base limpia.
- Los arañazos en la superficie no afectan al funcionamiento.
- Utilice un limpiador especial adecuado para la superficie de la placa de cocción.

3.2. LIMPIEZA DE LA PLACA

Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas. Recuerde seguir siempre las instrucciones de limpieza recomendadas y evite utilizar productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa de cocción.

a) GRASA

Este producto está recomendado para este tipo de situaciones; salpicaduras causadas al freír o asar carne.

- Deje enfriar la placa.
- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para cristales de placas de inducción.

b) AZÚCAR

Este procedimiento se recomienda para los alimentos que, por su alto contenido en azúcar, deben retirarse rápidamente para evitar que se dañe la superficie de la placa de cocción (siropes, mermeladas o conservas).

- Cuando la placa aún esté caliente, absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y, a continuación, retire la olla.
- Si es necesario, recomendamos utilizar un rascador en ángulo agudo para eliminar cualquier resto de residuo.
- Limpie la superficie de cocción con una solución detergente y séquela con papel de cocina.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

c) FÉCULA/ALMIDÓN

Este procedimiento de limpieza se recomienda para este tipo de alimentos: pasta, arroz y patatas.

- Absorba el exceso de líquido alrededor de la olla con papel de cocina y retire la olla.
- Deje enfriar la placa.
- Utilice un paño húmedo para humedecer los restos de almidón. Deje reposar un par de minutos.
- Limpie la superficie de cocción con un paño y una solución detergente.
- Después de la limpieza, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Si es necesario, limpie la placa de cocción una segunda vez con agua caliente y limpiador para vapores de placas de inducción.

NOTA: Tenga en cuenta estas instrucciones también para: anillos de agua, anillos de cal, manchas de grasa.

d) DECOLORACIÓN METÁLICA BRILLANTE

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

4. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

4.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles consultando la sección "Funcionamiento del producto".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya restos de agua en los controles o que no esté aplicando la presión correcta en los fondos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la presión adecuada para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte las secciones "Elegir la batería de cocina adecuada" y "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra "U" en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.
La función Boiling no se puede activar.	La zona de cocción todavía está caliente.	Verifica si el símbolo 'H' está visible. Si lo está, espera a que desaparezca antes de continuar.

4.1.2. CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	REGLA DE VISUALIZACIÓN		ACCIONES
E0			Llame a ASA
	Delantera izquierda		
E1			Llame a ASA
	Delantera izquierda		
E2			Llame a ASA
	Delantera izquierda		Realice la configuración manual a través del manual de usuario
E3			Llame a ASA
			Llame a ASA
	Delantera izquierda		Llame a ASA
E4	izquierda	derecha	Llame a ASA
			Llame a ASA
			Llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la tensión de la red a través del manual del usuario; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe la señal de fase y la frecuencia de la red; si es correcta, llame a ASA
			Compruebe el cable de red y el termostato diferencial; si todo está correcto, llame a ASA
E5			Espere a que se enfríe, limpie y/o retire cuerpos extraños
	Delantera izquierda		Llame a ASA
E6	Cz4	Cz1	Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
E7	Cz4	Cz1	Llame a ASA
			Llame a ASA
	Cz3	Cz2	Llame a ASA
E8	Cz4	Cz1	Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
			Compruebe los requisitos de instalación en el manual del usuario; si son correctos, llame a ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Realice la configuración manual a través del manual de usuario
	Delantera izquierda		Llame a ASA

*ASA = Centro de servicio

Rezumat

- 45 Înainte de a începe
- 48 Recomandări pentru gătit
- 51 Îngrijire și curățare
- 52 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.

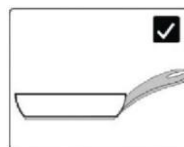
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

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.

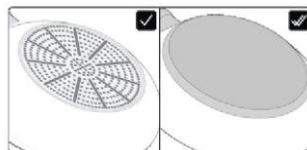
Testul magnetului

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

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

1.3.2. Articole de gătit de calitate superioară

Toate 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.



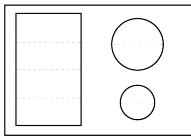
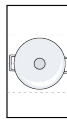
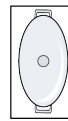
Atunci când se utilizează vase mari de gătit cu un element feromagnetic mai mic, se încălzește doar elementul feromagnetic. În consecință, căldura ar putea să nu fie distribuită uniform.

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

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

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

2. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

2.1. TABELE DE PUTERE

NIVEL DE PUTERE	TIP DE GĂTIRE	UTILIZARE SUGERATĂ
BOOSTER-14/15	Încălzire rapidă, Booster	Ideală pentru a amesteca, a frige, a aduce supa la fierbere, a fierbe apă
11-13	Prăjire, grătar, păstrați la fiert	Ideal pentru a începe să gătiți, să sotați, să gătiți paste, să prăjiți, să frigeți la grătar
5-10	Tocăniță, Gătit	Ideal pentru preîncălzirea tocăniței, menținerea unui fierbere blândă, gătit, prăjire lungă și continuă (orez, friptură, clătite*)
3-4	Fierbere la foc mic, Păstrați la cald, Gătire lentă	Ideal pentru rețete de gătit lent, sosuri cremoase 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

4.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră.

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

3.2. CURĂȚAREA PLITEI

Înainte de a proceda la curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite. Nu uitați întotdeauna să urmați instrucțiunile de curățare recomandate și evitați utilizarea produselor abrazive care ar putea deteriora suprafața 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, apelați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	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.	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.	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

Σύνοψη

- 55 Πριν από την έναρξη
- 58 Λειτουργία του προϊόντος
- 61 Φροντίδα και καθαρισμός
- 62 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 ΠΛΗΡΟ ΦΟΡΊΕΣ

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.

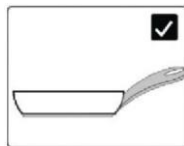
Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

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

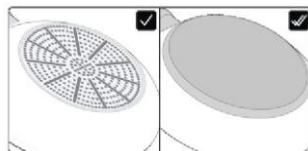
Το επαγωγικό μαγείρεμα χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας· επομένως τα σκεύη πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Αν έχετε ήδη μαγειρικά σκεύη, μπορείτε να ελέγξετε αν το υλικό είναι μαγνητικό χρησιμοποιώντας έναν μαγνήτη. Τα σκεύη είναι κατάλληλα αν έλκονται μαγνητικά από τον μαγνήτη.

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.

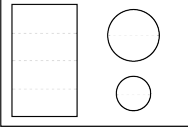
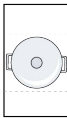
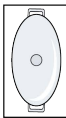


1.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

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	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΩ

2.1. ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΣΧΥΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ
14/15 BOOSTER	Γρήγορη θέρμανση, Booster	Ιδανικό για στir φράι, καψάλισμα, βράσιμο σουπας, 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 ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟ Σ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

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 τέλει 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

Obsah

65	Pred začatím
68	Pokyny na varenie
71	Starostlivosť a čistenie
72	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 poradte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

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

1. PRED ZAČATÍM

1.1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

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

Z tohto dôvodu:

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

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

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

1.2 SPRÁVA VÝKONU

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

Ako nastaviť správu výkonu

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

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

Spustenie funkcie správy výkonu:

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

Prepnutie na inú úroveň

- Posúvaním posúvača doľava a doprava zmeníte úroveň správy výkonu.
- K dispozícii je 8 úrovni 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.

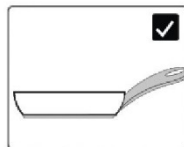
1.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

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.



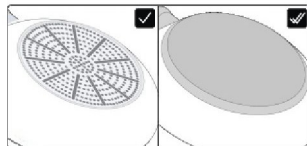
• Iba hrnce s hladkým dnom, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky.

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.

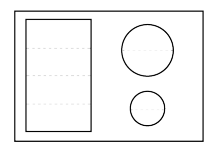
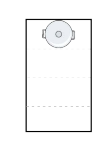
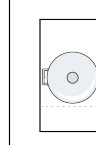
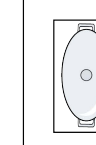
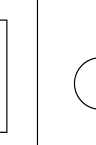
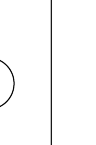
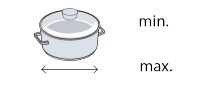
Pri použití veľkého riadu s menším feromagnetickým prvkom sa zahrieva iba feromagnetický prvok. V dôsledku toho sa teplo nemusí rovnomerne rozložiť.

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.

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

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

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

2. POKYNY NA VARENIE

2.1 TABUĽKA VÝKONU

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

*Nepretržité vyprážanie palacinky na úrovni 5 - 6.

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

2.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

KATEGÓRIA 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
	Mražené 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 kompaktnéjšia a príjemnejšia.

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 stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Hrnec sa nezahrieva a na displeji sa zobrazuje „U“.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapište si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Na displeji sa zobrazuje varovanie d0.	Súčasné stlačenie dvoch tlačidiel, kvapky vody alebo prach na skle.	Skontrolujte, či nie sú stlačené aj iné tlačidlá, a vyčistite varnú dosku, aby ste odstránili všetky zvyšky vody alebo prachu.
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			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		
E1			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		
E2			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E3			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E4	Vľavo	Vpravo	Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
			Skontrolujte fázové napätie siete a frekvenciu. Ak sú v poriadku, zavolajte ASA.
			Skontrolujte sieťový kábel a diferenciálny termostat. Ak sú v poriadku, zavolajte ASA.
E5			Počkajte na vychladnutie, vyčistite a/alebo odstráňte cudzie telesá.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.
E6	Cz4	Cz1	Zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
E7	Cz4	Cz1	Zavolajte ASA.
			Zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	Zavolajte ASA.
E8	Cz4	Cz1	Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
			Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.
	Cz3	Cz2	
E9			Zavolajte ASA.
	Vpredu vľavo		Zavolajte ASA.

*ASA = servisné centrum

- 75** Před zahájením
- 78** Pokyny pro vaření
- 81** Péče a čištění
- 82** 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 nejprísnejší bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

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

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

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

1.2. ŘÍZENÍ VÝKONU

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

Jak nastavit řízení výkonu

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

Zapnutí funkce řízení výkonu:

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

Přepnutí na jiný stupeň

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

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

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

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

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

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

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

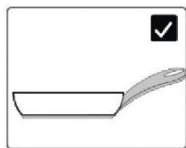
1.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

1.3.1. Vlastnosti nádobí

Používejte pouze hrnce se symbolem indukce.

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

- Hrnec nebude zjištěn
- Nízký výkon
- Nežádoucí hluk



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

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

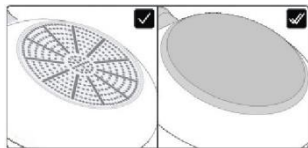
Zkouška s magnetem

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

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

1.3.2. Kvalitnější nádobí

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.

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

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

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

2. POKYNY PRO VAŘENÍ

2.1. TABULKA VÝKONŮ

STUPEŇ VÝKONU	TYP VAŘENÍ	DOPORUČENÉ POUŽITÍ
14/15 ZESÍLENÍ VÝKONU	Rychlý ohřev, zesílení výkonu	Ideální pro smažení za stálého míchání, prudké opékání, přivádění polévky k varu, vaření vody
11–13	Smažení, grilování, udržování varu	Ideální pro začátek vaření, restování, vaření těstovin, fritování, grilování
5–10	Dušení, vaření	Ideální pro dušení s předehříváním, udržování mírného varu, vaření, dlouhé a nepřetržité smažení (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 vyhněte 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 PROBLÉMU

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 ztláčit 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

- 85** Prije pokretanja
- 88** Smjernice za pripremanje hrane
- 91** Održavanje i čišćenje
- 92** 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.
- Osmam 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.

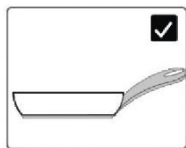
1.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

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.

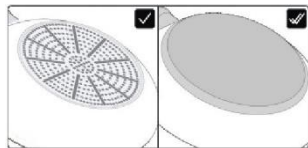
Ispitivanje magneta

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.

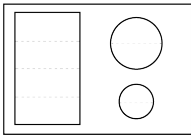
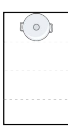
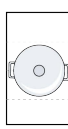
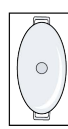
1.3.3. Mjere i položaj

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.

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

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

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

2. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

2.1. TABLICA SNAGE

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

* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 - 6.

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

2.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

KATEGORIJA HRANE	RECEPT	Zagrijavanje		Kuhanje
		Faza zagrijavanja	Razina snage	Razina snage
Tjestenina i riža	Tjestenina	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 11
	Puding od riže	Zagrijavanje mlijeka	13 - 15	6 - 8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	14 - 15	6 - 8
	Rižoto	Prženje uz miješanje i pečenje	13 - 15	6 - 8
Meso	Pečeno meso	Prženje uz miješanje i pečenje	10 - 13	6 - 11
	Odrezak na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 - 13	10 - 13
	Kobasice i hamburger	Zagrijavanje roštilja	10 - 11	10 - 13
	Komadi piletine	Posuda za prethodno zagrijavanje	10 - 11	6 - 10
	Pohani odrezak	Posuda za prethodno zagrijavanje	6 - 11	10 - 13
Riba	Riba na žaru	Zagrijavanje roštilja	10 - 13	8 - 10
	Riba u obliku fileta	Prženje uz miješanje	10 - 13	8 - 10
	Škampi i kozice	Prženje uz miješanje	10 - 13	10 - 13
Povrće i mahunarke	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 produljiti životni vijek vašeg uređaja.

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

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUHANJE

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

a) MASNE NEČISTOĆE

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

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

b) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠEĆERA

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

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

c) NEČISTOĆE S VELIKIM UDJELOM ŠKROBA

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

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

NAPOMENA: 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.
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 zagrijevaju, a na zaslonu je prikazana oznaka „U“.	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

Összegzés

- 95 Mielőtt elkezdené
- 98 Főzési irányelvek
- 101 Ápolás és tisztítás
- 102 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 a  gombot 5 másodpercig.
 - Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P8” felirat, amely 8-as teljesítményszintet jelöl.
- Az alapértelmezett üzemmód 7,4 kW.

Másik szintre kapcsolás

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

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

Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

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

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

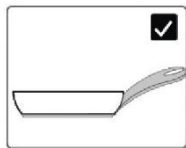
1.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

1.3.1. A főzőedény jellemzői

Csak indukciós szimbólummal ellátott edényeket használjon.

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

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



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

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

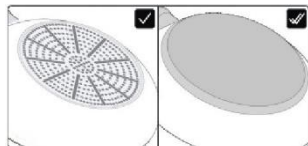
Mágnesesség teszt

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: széntiszta 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.



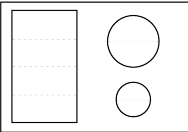
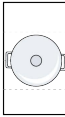
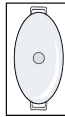
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

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.

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 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 ételkészítés számára. Az Előre programozott főzés funkció működése közben nem használható.

Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

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

Sous-vide

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

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

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

Grill

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

Párolás

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

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

Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

2.4 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 perig 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 főzésidőzítő kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.
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

Zusammenfassung

- 105** Vor dem Start
- 108** Leitfaden zum Garen
- 111** Pflege und Reinigung
- 112** Ausfallanzeige und Inspektion

WILLKOMMEN

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

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

1. VOR DEM START

1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Aus diesem Grund:

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

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

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

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

1.2. ENERGIEVERWALTUNG

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

So stellen Sie die Energieverwaltung ein

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

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

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf:

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

So schalten Sie zu einer anderen Stufe um

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

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

Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

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

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

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

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

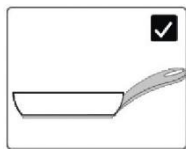
1.3. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

1.3.1. Eigenschaften des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Induktionssymbol.

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

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



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

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

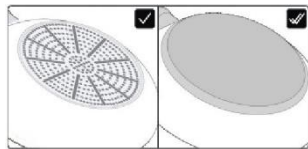
Magnettest

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

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

1.3.2. Hochwertiges Kochgeschirr

Jedes Kochgeschirr mit dem Induktionssymbol ist allgemein anerkannt. Je nach Art des Bodens kann das Verhalten jedoch variieren. Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.



Wenn Sie großes Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element verwenden, wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

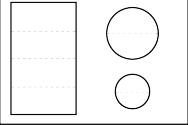
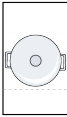
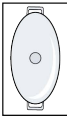
1.3.3. Dimension und Platzierung

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

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

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

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

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

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

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

2. LEITFADEN ZUM GAREN

2.1. LEISTUNGSTABELLE

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

* Brät den Pfannkuchen weiter auf Stufe 5-6.

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

2.2. KOCHTABELLE

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

2.3. KOCHVORBEREITUNGEN MIT DER APP

Preci Probe als Thermometer

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

Unterstütztes Garen: Funktion „Cook with me“

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

Sous Vide

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

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

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

Grill

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

Köcheln

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

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

Dampfgaren

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

Wenden Sie sich bei Bedarf an das autorisierte Servicezentrum.

2.4 CULINARY SENSOR (dostupan u zavisnosti od modela)

Diese Funktion ist für drei Kochmethoden verfügbar: Grilovanje, prženje u tiganju i prženje u dubokom ulju. Sve je dostupno u odeljku Everyday Cooking (svakodnevno kuvanje) (aplikacija hOn).

Korist

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

Preporuke za Upotrebu

- Performanse kuvanja mogu da se razlikuju zbog kvaliteta posuđa: videti odeljak 3.3. Optimizovani prečnik dna posuđa je 18 cm.
- Posuđe mora biti postavljeno u centar zone za kuvanje i ne sme se pomerati tokom početne faze kuvanja (faza predgrevanja)
- Pokrenite funkciju samo kada je ploča za kuvanje hladna.
- Die Nutzung von Funktionen ist auf jeweils eine beschränkt.

Grilovanje i Prženje u Tavi

Neka posuđe bude prazno pre aktiviranja funkcije.

Prženo

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

3. PFLEGE UND REINIGUNG

3.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

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

- Verwenden Sie einen speziellen Schaber für das Glas.

3.2. REINIGEN DES KOCHFELDES

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

a) FETTIGER BODEN

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

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

b) ZUCKRIGER BODEN

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

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

c) STÄRKEHALTIGER BODEN

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

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

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

d) METALLISCH GLÄNZENDE VERFÄRBUNG

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

4. AUSFALLANZEIGE UND INSPEKTION

4.1. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente, indem Sie den Abschnitt „Funktionsweise des Produkts“ konsultieren.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befinden sich Wasserrückstände auf den Bedienelementen oder Sie üben nicht den richtigen Druck auf die Unterseite aus.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Touch-Bedienfeld herum trocken ist und verwenden Sie den richtigen Druck, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe die Abschnitte „Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs“ und „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird „U“ angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Boiling Funktion kann nicht aktiviert werden.	Die Kochzone ist noch heiß.	Überprüfen Sie, ob das Symbol 'H' sichtbar ist. Falls ja, warten Sie, bis das Symbol verschwindet, bevor Sie fortfahren.

4.1.2. FEHLERCODES

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

*ASA = Servicezentrum

Sadržaj

115	Pre početka
118	Smernice za kuvanje
120	Nega i čišćenje
122	Prikaz kvara i provera

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Pre ugradnje ploče za kuvanje obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da se dodatna oprema ploče za kuvanje može razlikovati u zavisnosti od modela koji ste kupili.

1. PRE POČETKA

1.1. OPŠTE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:

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

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

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

1.2. UPRAVLJANJE NAPAJANJEM

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

Kako podesiti upravljanje napajanjem

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

Ulazak u funkciju upravljanja snagom:

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

Prelazak na drugi nivo

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

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

Potvrda i izlazak iz funkcije upravljanja snagom

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

Da biste promenili nivo snage, ponovite gore opisane operacije.

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

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

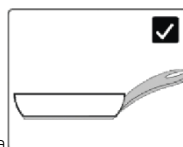
1.3. IZBOR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

1.3.1. Karakteristike posuđa

Koristite samo posuđe sa simbolom indukcije.

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

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



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

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

Test magneta

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

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

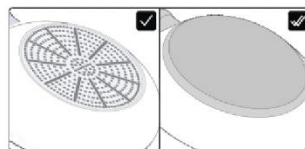
1.3.2. Posuđe višeg kvaliteta

Svo posuđe sa indukcionim simbolom je generalno prihvaćeno.

Međutim, u zavisnosti od vrste dna, ponašanje može da varira.

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

Kada koristite veliko posuđe sa manjim feromagnetnim elementom, samo se feromagnetni element zagreva. Shodno tome, toplota možda neće biti ravnomerno raspoređena.

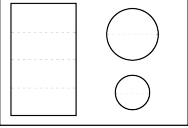
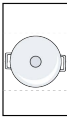
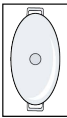


1.3.3. Dimenzije i položaj

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

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

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

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

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

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

2. SMERNICE ZA KUVANJE

2.1. TABELE SNAGE

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

*Neprekidno prženje palačinki na nivou 5-6.

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

2.2. TABELA KUVANJA

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

2.3. PRIPREME ZA KUVANJE POMOĆU APLIKACIJE

Preci Probe kao termometar

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

Pomoć pri kuvanju: Funkcija „Cook with me“

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

Sous Vide

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

Roštilj

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

Dinstanje

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

Kuvanje na pari

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

3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

3.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja.

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

3.2. ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

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

a) MASNA PRLJAVŠTINA

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

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

b) PRLJAVŠTINA OD ŠEĆERA

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

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

c) PRLJAVŠTINA OD SKROBA

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

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

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

d) SJAJNA METALNA DISKOLORACIJA

Koristite rastvor vode sa sirćetom i očistite staklenu površinu krpom.

2.4 CULINARY SENSOR (je nach Modell verfügbar)

Ova funkcija je dostupna za tri načina kuvanja: Grillen, Braten in der pfanne und Frittieren. Alle optionen sind im abschnitt Everyday Cooking (hOn-App) zu finden.

Nutzen

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

Gebrauchshinweise

- Die garleistung kann aufgrund der qualität des kochgeschirrs variieren: siehe Abschnitt 3.3. Der optimierte bodendurchmesser des kochgeschirrs beträgt 18 cm.
- Das kochgeschirr muss mittig auf der kochzone platziert werden und darf während der ersten garphase (vorheizphase) nicht bewegt werden.
- Starten Sie die Funktion nur, wenn das Kochfeld kalt ist.
- Korišćenje funkcije je ograničeno na jednu po jednom trenutku.

Grillen und Braten in der Pfanne

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

Frittieren

Bitte 1,5 liter frittieröl in das kochgeschirr (ca. 5 cm Frittieröltiefe), bevor Sie die funktion aktivieren.

4. PRIKAZ KVAROVA I PROVERA

4.1. REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Indukciona ploča ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Proverite da li je indukciona ploča priključena na napajanje. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako se problem nastavi, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte komande tako što ćete proveriti odeljak „Kako radi proizvod“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda ima ostataka vode na upravljačkim elementima ili možda ne primenjujete dovoljan pritisak na dugmad.	Proverite da li je područje dodira upravljačkih elemenata suvo i koristite odgovarajući pritisak kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljke „Izbor odgovarajućeg posuđa“ i „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuda (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukciju ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka „U“ na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
Funkcija Boiling ne može da se aktivira.	Zona za kuvanje je još uvek vruća.	Proveri da li je simbol 'H' vidljiv. Ako jeste, sačekaj da nestane pre nego što nastaviš.

4.1.2. KODOVI GREŠAKA

KOD GREŠKE	PRAVILO PRIKAZA		RADNJE
E0			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E1			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		
E2			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
E3			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E4			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Levo	Desno	Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite mrežni napon pomoću priručnika za korisnika, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite signal i frekvenciju mrežne faze, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite mrežni kabl i termostatski diferencijal, ako je u redu pozovite ASA
E5			Sačekajte da se ohladi, očistite i/ili uklonite strana tela
	Prednji levi deo		Pozovite ASA
E6	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
E7	Cz4	Cz1	Pozovite ASA
			Pozovite ASA
	Cz3	Cz2	Pozovite ASA
E8	Cz4	Cz1	Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
			Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA
	Cz3	Cz2	
E9			Izvršite ručno konfigurisanje pomoću priručnika za korisnika
	Prednji levi deo		Pozovite ASA

*ASA = Servisni centar

70078094 - Rev C

27.08.2025