



# Haier

**USAGE  
MANUAL**

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

Haier.com

## DISCOVER THE FULL USER MANUAL

**(EL)** ΑΝΑΚΛΥΨΤΕ ΤΟ ΠΛΗΡΕΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ **(CS)** ZÍSKÉJTE CELÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL **(PL)** ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJIET PILNĪGU LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(HR)** OTKRIJTE KOMPLETNI KORISNIČKI PRIRUČNIK **(SR)** POGLEDAJTE KOMPLETNO UPUTSTVO ZA UPOTREBU **(RO)** DESCOPERIȚI MANUALUL COMPLET DE UTILIZARE **(HU)** FEDEZZE FEL A TELJES FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVET **(SK)** ZÍSKAJTE CELÝ UŽÍVATEĽSKÝ MANUÁL



# Haier

## USAGE MANUAL

|                         |    |     |
|-------------------------|----|-----|
| HOBS                    | EN | 4   |
| ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ       | EL | 18  |
| ΕΣΤΙΕΣ                  |    |     |
| NÁVOD K POUŽITÍ         | CS | 32  |
| VARNÉ DESKY             |    |     |
| NÁVOD NA OBSLUHU        | SK | 46  |
| VARNÉ DOSKY             |    |     |
| INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA  | PL | 60  |
| PYTY KUCHENNE           |    |     |
| KASUTUSJUHEND           | ET | 74  |
| PLIIDIPLAADID           |    |     |
| NAUDOJIMO VADOVAS       | LT | 88  |
| KAITLENTĖS              |    |     |
| LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA | LV | 102 |
| PLĪTS VIRSMAS           |    |     |
| PRIRUČNIK ZA UPOTREBU   | HR | 116 |
| PLOE ZA KUHANJE         |    |     |
| UPUTSTVO ZA UPOTREBU    | SR | 131 |
| PLOČE ZA KUVANJE        |    |     |
| MANUAL DE UTILIZARE     | RO | 144 |
| PLITE                   |    |     |
| HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV    | HU | 158 |
| FŐZŐLAPOK               |    |     |

# Summary

---

|     |                                      |
|-----|--------------------------------------|
| 5   | Safety information                   |
| 10  | Before starting                      |
| 12  | Cooking guidelines                   |
| 14  | Care and cleaning                    |
| 15  | Failure display and inspection       |
| 17  | Disposal & declaration of conformity |
| 172 | Product introduction                 |
| 174 | Operation of product                 |
| 203 | Installation                         |

---

## WELCOME

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

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

# SAFETY INFORMATION

---

## 1.1 GENERAL WARNINGS

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

### 1.1.1 Use Limitations

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

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice may result in death.

### **1.1.2. Use in Accordance With The Intended Use**

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

## **1.2. INSTALLATION**

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

### **1.3 ELECTRICAL WARNINGS**

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

### **1.4 USE & MAINTENANCE**

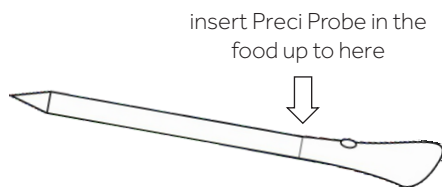
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may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

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

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

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

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



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

## 2. BEFORE STARTING

### 2.1 GENERAL INFORMATION

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

For this reason:

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

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

**Pot detector:** after the hob is switched on, the product automatically detects the presence of pots on the cooking zones, even before activating them.

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

### 2.2. 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.

Refer to Chapter 8. OPERATION OF PRODUCT.

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

**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.

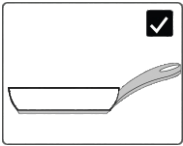
In particular last power level selection can be refused/adjusted according with the available amount of residual power from the previous setting.

2.3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

2.3.1. 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.

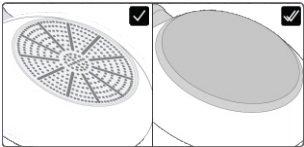
Magnet test

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.

2.3.2 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.



2.3.3. 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. | 120 mm | 220 mm | 160 mm     | 140 mm | 90 mm  |
|  | max. | 220 mm | 220 mm | 200x380 mm | 210 mm | 150 mm |

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

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

# 3.COOKING GUIDELINES

## 3.1 POWER TABLE

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

\*Continuous frying pancake at level 5-6.

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

## 3.2. COOKING TABLE

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

### 3.3 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 bag with the food in the pot with water and the induction hob will set the correct cooking temperature for a perfect result.

#### **Grill**

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

#### **Simmering**

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

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

#### **Steaming**

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

If necessary, contact the authorized service center.

## 4. CARE & CLEANING

---

### 4.1. 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.

## 5. FAILURE DISPLAY & INSPECTION

### 5.1 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. |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5.1.2 ERROR CODES

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

\*ASA Service Center

## 6. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

---

### 6.1 SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Recommendations for best results;

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone;

Use only pots and pans with flat bottoms;

Where possible, keep the lid on pots during cooking;

Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time;

Use a pressure cooker as it further reduces the energy consumption and cooking time.

Place the pot in the center of the cooking zone outlined of the hob.

### 6.2 WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

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

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

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 19  | Πληροφορίες ασφάλειας             |
| 24  | Παρουσίαση του προϊόντος          |
| 26  | Πριν από την έναρξη               |
| 28  | Λειτουργία του προϊόντος          |
| 29  | Ο δηγίες μαγειρέματος             |
| 31  | Διάθεση και δήλωση συμμόρφωσης    |
| 172 | Φροντίδα και καθαρισμός           |
| 174 | Εμφάνιση σφάλματος και επιθεώρηση |
| 203 | Εγκατάσταση                       |

---

### ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

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

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

# ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

---

## 1.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε άμεσα τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

### 1.1.1 Περιορισμοί χρήσης

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας. Ωστόσο, άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό ή τον κατασκευαστή εμφυτευμάτων τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

### **1.1.2. Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση**

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας·
  - αγροτικές (και εξοχικές) κατοικίες·
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα οικιστικού τύπου·
  - σε εγκαταστάσεις διαμονής με πρωϊνό και ημιδιαμονή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.

## **1.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν, ώστε να αποτραπεί κάποιος κίνδυνος, που θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμό ή κοψίματα.
- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.

### 1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, για όλους τους πόλους υπό συνθήκες υπέρτασης της κατηγορίας III. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι σύμφωνα με τους αναγραφόμενους κανόνες.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που προκαλείται από την τυχαία επαναφορά της συσκευής θερμικής διακοπής, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από εξωτερική συσκευή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

### 1.4 ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

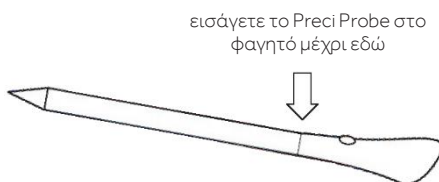
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχεται σε επαφή με τη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου αυτή η επιφάνεια κρυώσει.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.
- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείο που δεν φτάνουν τα παιδιά. Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε αντικείμενα που μπορούν να μαγνητιστούν (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο της.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με ακανόνιστες άκρες ή σύρτες σε όλη την επιφάνεια της γυάλινης επαγωγικής εστίας, καθώς αυτά μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορούν να γρατζουνίσουν τη γυάλινη επαγωγική εστία.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς για μαγειρικά σκεύη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: όταν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος σβήνουν, η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας υποδεικνύεται με οπτικό σήμα στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης, μέσω του συμβόλου H. Όταν αυτό το σύμβολο είναι ενεργό, προσέξτε να μην αγγίζετε τις εστίες, γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

## 1.5 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ Ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας

(διαθέσιμος ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για συσκευές με εστίες. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

- ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ τον αισθητήρα Preci Probe ΜΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα Preci Probe από το φαγητό μετά το μαγείρεμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει να ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΠΛΗΡΩΣ στο φαγητό τη μεταλλική ράβδο του Preci Probe έως το ΜΑΥΡΟ κεραμικό ΑΚΡΟ της.



- Μη χρησιμοποιείτε τον Heat Feel Sensor σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Ο Heat Feel Sensor μπορεί να καθαριστεί και να πλυθεί, αλλά μην τον βυθίζετε για πολύ στο νερό.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα ηλικίας 12 ετών και κάτω.
- Ο προμηθευτής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη του Heat Feel Sensor λόγω κακής χρήσης της συσκευής.
- Καθαρίστε τον Heat Feel Sensor πριν από τη χρήση.
- Το αισθητήριο μπορεί να λειτουργήσει σε εύρος θερμοκρασίας: 10°C έως 100°C μέγιστη εσωτερική θερμοκρασία του μεταλλικού τμήματος. Το κεραμικό τμήμα μπορεί να φτάσει τους 350°C.
- Εάν η θερμοκρασία του Heat Feel Sensor υπερβεί τους 100°C, το μαγείρεμα θα σταματήσει και ο αισθητήρας θερμότητας πρέπει να αφαιρεθεί από τον φούρνο το συντομότερο δυνατό με γάντια, για να αποφευχθεί βλάβη στον αισθητήρα.

## 2. ΠΡΙΝ ΑΠ’Ο ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

### 2.1. 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 H 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.

**Ανιχνευτής σκεύους:** Μετά την ενεργοποίηση της εστίας, το προϊόν ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία σκευών στις ζώνες μαγειρέματος, ακόμη και πριν τις ενεργοποιήσει.

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

### 2.2. ΔΙΑΧΕΊΡΙΣΗ ΙΣ ΣΧ

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.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

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

**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.

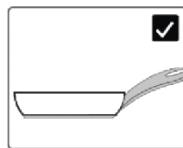
Ειδικότερα, η επιλογή του τελευταίου επιπέδου ισχύος μπορεί να απορριφθεί/προσαρμοστεί ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενης ισχύος από την προηγούμενη ρύθμιση.

## 2.3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΩΣΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

### 2.3.1. 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.

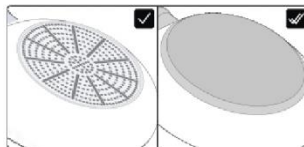
### Δοκιμή μαγνήτη

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: ατόφιος ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικό, πήλινα σκεύη.

### 2.3.2. 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.

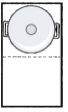
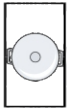
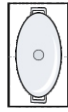


### 2.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση

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.<br>max. |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |              | 120 mm<br>220 mm                                                                    | 220 mm<br>220 mm                                                                    | 160 mm<br>200x380 mm                                                                | 140 mm<br>210 mm                                                                    | 90 mm<br>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.

# 3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## 3.1. ΠΙΝΑΚΑΣΙ ΣΧΣ

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

\*Συνεχές τηγάνισμα τηγανιτών στο επίπεδο 5-6.

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

## 3.2. ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ            | ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ    |                      |                |                | EVERYDAY COOKING & ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΙΑΒΕΣΙΜΑ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ | EVERYDAY COOKING, ΣΥΝΤΑΓΕΣ & ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΔΙΑΒΕΣΙΜΑ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------------|----------------|----------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                               | ΣΥΝΤΑΓΗ                              | Προθέρμανση          |                | Μαγείρεμα      |                                                            |                                                                         |
|                               |                                      | Φάσης 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         | ✓                                                          | ✓                                                                       |
|                               | Μπιριζόλα 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         |                                                            |                                                                         |
| Ψάρι                          | Μπιριζόλα παναρισμένη                | Προθέρμανση τηγανιού | 6 - 11         | 10 - 13        | ✓                                                          | ✓                                                                       |
|                               | 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 - 6          |                                                            |                                                                         |
| Σάλτσες, κρέμες και επιδόρπια | Σάλτσες ντομάτας                     | Θέρμανση σάλτσών     | 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          |                                                            |                                                                         |

### 3.3 ΠΡΟ ΕΤΟ ΙΜΑΣ'ΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡ'ΕΜΑΤΟΣ 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 ψήσιματος για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

#### Σχάρα

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

#### Σιγοβράσιμο

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

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

#### Μαγείρεμα στον ατμό

Με τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μπορείτε να μαγειρεύετε στον ατμό τρόφιμα όπως λαχανικά, κρέας ή ψάρι σε καταρόλες 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.

## 4. 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.

### 4.2. 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 κονσέρβες).

- 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 ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΌΣ

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

# 5. ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ Σ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

## 5.1. 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 επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στις ενότητες "Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών" και "Φροντίδα και καθαρισμός".                                                            |
| Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροταλισματος 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 απροσδόκητα, 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.                                  |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η προειδοποίηση d0. Στην οθόνη εμφανίζεται η προειδοποίηση d0.                                                                                                                                      | Πατώντας δύο κουμπιά ταυτόχρονα, σταγόνες νερού ή σκόνη στο γυαλί.                                                                                                                                                                                           | Βεβαιωθείτε ότι δεν πατάτε ταυτόχρονα περισσότερα κουμπιά και καθαρίστε την εστία για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα νερού ή σκόνης.                                                                                    |

5.1.2. ΚΩΔΙΚ    Ι Ο Σ Φ Α Λ Μ Α Τ Ω Ν

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

\*ASA = Κέντρο εξυπηρέτησης

## 6. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

### 6.1. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματα.

Χρησιμοποιείτε καθαρόλες και τηγάνια με διάμετρο πυθμένα ίση με εκείνη της ζώνης μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πυθμένες.

Όπου είναι δυνατόν, διατηρείτε το καπάκι στα σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κ.λπ. με ελάχιστη ποσότητα νερού για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε μια χύτρα ταχύτητας, καθώς μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.

Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος του περιγράμματος της εστίας.

### 6.2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).



Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών. Τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να παίξουν σημαντικό ρόλο, διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απόβλητα.
- Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) θα πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής που διαχειρίζονται από το δημοτικό συμβούλιο ή από μια εξουσιοδοτημένη εταιρεία. Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να υπάρχουν διαθέσιμοι εγχώριοι χώροι συλλογής για μεγάλα ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

# Shrnutí

---

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| <b>33</b>  | <b>Bezpečnostní informace</b>                  |
| <b>38</b>  | <b>Představení výrobku</b>                     |
| <b>40</b>  | <b>Před zahájením</b>                          |
| <b>42</b>  | <b>Ovládání spotřebiče</b>                     |
| <b>43</b>  | <b>Pokyny pro vaření</b>                       |
| <b>45</b>  | <b>Ochrana životního prostředí a likvidace</b> |
| <b>172</b> | <b>Péče a čištění</b>                          |
| <b>174</b> | <b>Zobrazování závad a kontrola</b>            |
| <b>203</b> | <b>Instalace</b>                               |

---

## VÍTEJTE

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

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

## 1.1. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

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

### 1.1.1. Omezení použití

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti. Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinovými pumpami) se musí poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu. Před použitím tohoto spotřebiče se ujistěte, že nedojde k ovlivnění implantátů elektromagnetickým polem. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

### **1.1.2. Použití v souladu s určením**

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

## **1.2. INSTALACE**

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

### **1.3. VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY**

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

### **1.4. POUŽITÍ A ÚDRŽBA**

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

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

## 1.5. VAROVÁNÍ týkající se bezdrátové teplotní sondy

(k dispozici v závislosti na modelu)

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

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

Zasuňte sondu Preci Probe  
do pokrmu až po toto místo



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

## 2. PŘED ZAHÁJENÍM

### 2.1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Než začnete, je důležité vědět, že všechny funkce této varné desky byly navrženy tak, aby splňovaly nejprísnější 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 ožehnutí hrnce na varné zóně. Pokud na desce nejsou žádné hrnce nebo byly odebrány, ohřev se zastaví nebo se přeruší.

**Detektor hrnců:** varná deska po zapnutí automaticky zjišťuje přítomnost hrnců ve varných zónách ještě před jejich aktivací.

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

### 2.2. 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.

Viz kapitola 8. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE.

| 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 |

**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.

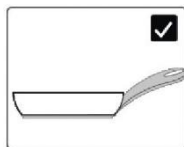
## 2.3. VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

### 2.3.1. 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.

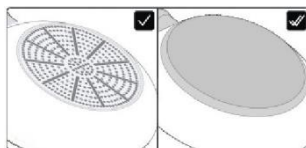
### Zkouška s magnetem

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.

### 2.3.2. 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.

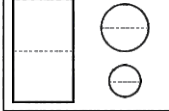
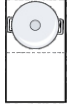
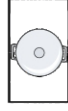
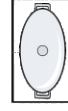
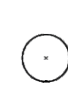


Při používání velkého nádobí s menším feromagnetickým dílcem se ohřívá pouze feromagnetický dílec. V důsledku toho se může teplo rozvádět nerovnoměrně.

### 2.3.3. Rozměry a umístění

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

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

|                                                                                     |      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |      |  |  |  |  |  |
|  | min. | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm                                                                               |
|                                                                                     | max. | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm                                                                              |

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

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

## 3. POKYNY PRO VAŘENÍ

### 3.1. 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, livanců*) |
| 3–4                   | Mírné vaření, udržování teplého pokrmu, pomalé vaření | Ideální pro pomalé vaření, mírné vaření smetanových omáček a tekuté pokrmy                                                |
| 1–2                   | Rozpouštění, udržování v tekutém stavu, rozmrazování  | Lehké ohřívání malého množství jídla, pomalé ohřívání, rozpouštění a udržování čokolády v tekutém stavu**                 |
| VYPNUTO               | -                                                     | -                                                                                                                         |

\* Nepřetržitě smažení livanců na stupeň 5–6.

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

### 3.2. TABULKA VAŘENÍ

| KATEGORIE<br>POKRMU           | NÁVOD K VAŘENÍ MANUÁLNĚ     |                                            |               |               | EVERYDAY COOKING &<br>SPECIÁLNÍ PROGRAMY<br>DOSTUPNÉ NA<br>PRODUKTU | EVERYDAY COOKING,<br>RECEPTY & SPECIÁLNÍ<br>PROGRAMY DOSTUPNÉ<br>V APLIKACI |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|                               | RECEPT                      | Předehřev                                  |               | Vaření        |                                                                     |                                                                             |
|                               |                             | Fáze ohřevu                                | Stupeň výkonu | Stupeň výkonu |                                                                     |                                                                             |
| Těstoviny<br>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<br>stálého míchání<br>a opékání | 13 - 15       | 6–8           |                                                                     |                                                                             |
| Maso                          | Pečené maso                 | Smažení za<br>stálého míchání<br>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<br>stálého míchání              | 10–13         | 8–10          |                                                                     |                                                                             |
|                               | Garnáty a krevety           | Smažení za<br>stálého míchání              | 10–13         | 10–13         |                                                                     |                                                                             |
| Zelenina<br>a luštěniny       | Smažené čerstvé<br>hranolky | Ohřívání oleje*                            | 14            | 11–14         | ✓                                                                   | ✓                                                                           |
|                               | Smažené mražené<br>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<br>a vaječné<br>výrobky | Vejce na tvrdo              | Ohřívání vody                              | 14 - 15       | 6–8           | ✓                                                                   | ✓                                                                           |
|                               | Smažená vejce               | Smažení za<br>stálého míchání              | 10–13         | 8–10          |                                                                     |                                                                             |
|                               | Livance                     | Předehřátí pánve                           | 6–11          | 5–6           |                                                                     |                                                                             |
| Omáčky,<br>krémy<br>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           |                                                                     |                                                                             |

### 3.3. 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 parákem. Vaření v páře je rychlejší než běžné vaření. Vzhledem k tomu, že pokrm není ponořený, ztrácí méně živin a uchová si obsah vitamínů, což zlepšuje chuť a strukturu, takže pokrm bude kompaktnější a lahodnější.

V případě potřeby se obraťte na autorizované servisní středisko.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

---

### 4.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče.

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

### 4.2. ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY

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

#### a) MASTNÉ NEČISTOTY

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

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

#### b) CUKERNATÉ NEČISTOTY

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

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

#### c) ŠKROBOVITÉ NEČISTOTY

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

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

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

#### d) LESKLÉ METALICKÉ ZBARVENÍ

Použijte roztok vody a octa a vyčistěte povrch skla látkou.

## 5. ZOBRAZOVÁNÍ ZÁVAD A KONTROLA

### 5.1. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                                                                                                                                                         | Možná příčina                                                                                                                                                                                                 | Co dělat                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indukční varnou desku nelze zapnout.                                                                                                                                            | Bez proudu.                                                                                                                                                                                                   | Ujistěte se, že indukční varná deska je připojená k napájení. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovladače nereagují.                                                                                                                                                    | Ovládací prvky jsou zamčené.                                                                                                                                                                                  | Odemkněte ovládací prvky podle části „Jak tento výrobek funguje“.                                                                                                                              |
| Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.                                                                                                                                        | Na ovládacích prvcích může být zbytek vody, nebo možná netisknete tlačítka správným tlakem.                                                                                                                   | Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá, a při klepání na ovládací prvky použijte správný tlak.                                                                                    |
| Sklo je poškrábané.                                                                                                                                                             | Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.                                                                                                                       | Používejte nádobí s rovinnými a hladkými dny. Viz části „Výběr vhodného nádobí“ a „Čištění a údržba“.                                                                                          |
| Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.                                                                                                                             | To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).                                                                                                                           | To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.                                                                                                                                     |
| Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.                                                                                       | To je způsobeno technologií indukčního vaření.                                                                                                                                                                | To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.                                                                                                     |
| Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.                                                                                                                                | V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.                                                 | To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.                                                                       |
| Nádoby se neohřívají a na displeji se zobrazuje „U“.                                                                                                                            | Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná. | Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.                            |
| Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření). | Technická závada.                                                                                                                                                                                             | Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.                                                                     |
| Na displeji se zobrazí varování d0.                                                                                                                                             | Současné stisknutí dvou tlačítek, vodní kapky nebo prach na skle.                                                                                                                                             | Zajistěte, aby současně nebyla stisknuta žádná tlačítka, a očistěte varnou desku od všech zbytků vody nebo prachu.                                                                             |

### 5.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

| CHYBOVÝ KÓD | KDE SE ZOBRAZUJE |               | OPATŘENÍ                                                                                         |
|-------------|------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>   |                  |               | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |
| <b>E1</b>   |                  |               | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |
| <b>E2</b>   |                  |               | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |
| <b>E3</b>   |                  |               | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |
| <b>E4</b>   | levý             | pravý         | Zkontrolujte síťový kabel, jistič a síťové napětí, pokud jsou v pořádku, zavolejte ASA           |
| <b>E5</b>   |                  |               | Počkejte na vychladnutí, vyčistěte a/nebo odstraňte cizí předměty                                |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |
| <b>E6</b>   | Vzadu vlevo      | Vzadu vpravo  | Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA |
|             | Přední levý      | Vpředu vpravo |                                                                                                  |
| <b>E7</b>   | Vzadu vlevo      | Vzadu vpravo  | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      | Vpředu vpravo |                                                                                                  |
| <b>E8</b>   | Vzadu vlevo      | Vzadu vpravo  | Zkontrolujte požadavky na instalaci podle uživatelské příručky; jsou-li v pořádku, zavolejte ASA |
|             | Přední levý      | Vpředu vpravo |                                                                                                  |
| <b>E9</b>   |                  |               | Zavolejte ASA                                                                                    |
|             | Přední levý      |               |                                                                                                  |

\* ASA = servisní středisko

## 6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

### 6.1. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Doporučení pro nejlepší výsledky:

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

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

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

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

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

Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

### 6.2. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

- S OEEZ se nesmí nakládat jako s domovním odpadem.

- OEEZ by měla být odvezena do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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

# Obsah

---

|     |                                         |
|-----|-----------------------------------------|
| 46  | Bezpečnostní informace                  |
| 51  | Úvod k výrobku                          |
| 53  | Před začatím                            |
| 55  | Obsluha spotřebiča                      |
| 56  | Pokyny na varenie                       |
| 58  | Ochrana životního prostředí a likvidace |
| 172 | Starostlivosť a čistenie                |
| 174 | Zobrazenie porúch a kontrola            |
| 203 | Instalace                               |

---

## VITAJTE

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

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

# 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

## 1.1 VŠEOBECNÉ VAROVANIA

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

### 1.1.1 Obmedzenia používania

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

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

### **1.1.2 Použitie v súlade s určeným použitím**

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

## **1.2 INŠTALÁCIA**

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

### 1.3 VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

### 1.4 POUŽITIE A ÚDRŽBA

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

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

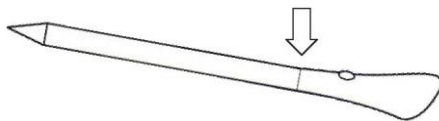
## 1.5 VAROVANIA Bezdrôtová teplotná sonda

(dostupná v závislosti od modelu)

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

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

Sondu Preci Probe vsuňte  
do potravín až potiaľto



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

## 2. PRED ZAČATÍM

### 2.1 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.

**Detektor hrncov:** po zapnutí varnej dosky výrobok automaticky rozpozná prítomnosť hrncov na varných zónach, a to ešte pred ich aktiváciou.

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

### 2.2 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.

Pozrite si kapitolu 6. POUŽÍVANIE VÝROBKU.

| 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 |

**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.

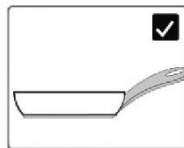
## 2.3 VÝBER SPRÁVNEHO RIADU NA VARENIE

### 2.3.1 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 pohybom 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.

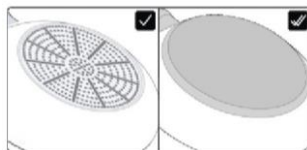
Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

### 2.3.2 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.



### 2.3.3 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. | 120 mm | 220 mm | 160 mm     | 140 mm | 90 mm  |
|                                                                                     | max. | 220 mm | 220 mm | 200x380 mm | 210 mm | 150 mm |

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

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

## 3. POKYNY NA VARENIE

### 3.1 TABUĽKA VÝKONU

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

\*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.

### 3.2 TABUĽKA TEPELNEJ PRÍPRAVY

| KATEGÓRIA POTRAVÍN       | PRÍRUČKA NA MANUÁLNE VARENIE  |                     |               |               | EVERYDAY COOKING & SPECIÁLNE PROGRAMY DOSTUPNÉ NA PRODUKTE | EVERYDAY COOKING, RECEPTY & SPECIÁLNE PROGRAMY DOSTUPNÉ V APLIKÁCII |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                          | 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        |                                                            |                                                                     |
|                          | Vysmážený rezeň               | Predhrievanie hrnca | 6 - 11        | 10 - 13       |                                                            |                                                                     |
| Ryby                     | Grilovaná ryba                | Predhrievanie grilu | 10 - 13       | 8 - 10        | ✓                                                          | ✓                                                                   |
|                          | Rybíe filé                    | Smaženie            | 10 - 13       | 8 - 10        |                                                            |                                                                     |
|                          | Krevety                       | Smaženie            | 10 - 13       | 10 - 13       |                                                            |                                                                     |
| Zelenina, strukoviny     | Čerstvé zemiaky na vyprážanie | Ohrev oleja*        | 14            | 11 - 14       | ✓                                                          | ✓                                                                   |
|                          | Mrazené zemiaky na vyprážanie | Ohrev oleja*        | 14            | 11 - 14       |                                                            |                                                                     |
|                          | Grilovaná zelenina            | Predhrievanie grilu | 6 - 11        | 10 - 13       |                                                            |                                                                     |
|                          | Paprika, cuketa a baklažán    | Predhrievanie hrnca | 6 - 11        | 10 - 13       |                                                            |                                                                     |
| Vajcia a výrobky z vajec | Vajcia natvrdo                | Ohrev vody          | 14 - 15       | 6 - 8         | ✓                                                          | ✓                                                                   |
|                          | Praženica                     | Smaženie            | 10 - 13       | 8 - 10        |                                                            |                                                                     |
|                          | Palacinky                     | Predhrievanie hrnca | 6 - 11        | 5 - 6         |                                                            |                                                                     |
| Omáčky, krémy a dezerty  | Paradajková omáčka            | Ohrievanie omáčok   | 4 - 6         | 2 - 4         | ✓                                                          | ✓                                                                   |
|                          | 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         |                                                            |                                                                     |

### 3.3 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 kompaktnejšie a príjemnejšie.

V prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

## 4. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

---

### 4.1 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.

### 4.2 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.
- Varný povrch 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.

## 5. ZOBRAZENIE PORÚCH A KONTROLA

### 5.1 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.                                                                                 |

## 5.1.2. CHYBOVÉ KÓDY

| CHYBOVÝ KÓD | MIESTO ZOBRAZENIA |               | AKCIE                                                                                                                 |
|-------------|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>   |                   |               | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |
| <b>E1</b>   |                   |               | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |
| <b>E2</b>   |                   |               | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |
| <b>E3</b>   |                   |               | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |
| <b>E4</b>   | Vľavo             | Vpravo        | Skontrolujte kábel elektrickej siete a istič, skontrolujte napätie elektrickej siete, ak je v poriadku, zavolajte ASA |
| <b>E5</b>   |                   |               | Počkajte na vychladnutie, vyčistite a/alebo odstráňte cudzie telesá, zavolajte ASA.                                   |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |
| <b>E6</b>   | Vľavo vzadu       | Vpravo vzadu  | Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.               |
|             | Vpredu vľavo      | Vpravo vpredu |                                                                                                                       |
| <b>E7</b>   | Cz4               | Vpravo vzadu  | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      | Vpravo vpredu |                                                                                                                       |
| <b>E8</b>   | Cz4               | Vpravo vzadu  | Skontrolujte požiadavky na inštaláciu v návode na použitie. Ak je inštalácia v poriadku, zavolajte ASA.               |
|             | Vpredu vľavo      | Vpravo vpredu |                                                                                                                       |
| <b>E9</b>   |                   |               | Zavolajte ASA.                                                                                                        |
|             | Vpredu vľavo      |               |                                                                                                                       |

\*ASA = servisné centrum

## 6. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

### 6.1 ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Odporúčania pre čo najlepšie výsledky:

Použite hrnce a panvice s priemerom dna rovnajúcim sa priemeru varnej zóny. Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.

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

Varte zeleninu, zemiaky atď. s minimálnym množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, pretože to ešte viac znižuje spotrebu energie a skracuje dobu prípravy jedla.

Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny vyznačenej na varnej doske.

### 6.2 ODPADOVÉ HOSPODÁRSTVO A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



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

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

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

# Spis treści

---

|     |                                                      |
|-----|------------------------------------------------------|
| 61  | Bezpečnostné informácie                              |
| 66  | Wprowadzenie do produktów                            |
| 68  | Przed uruchomieniem                                  |
| 70  | Działanie produktu                                   |
| 71  | Wytyczne dotyczące gotowania                         |
| 73  | Ochrana životného prostredia a likvidácia spotrebiča |
| 172 | Konserwacja i czyszczenie                            |
| 174 | Wyświetlanie i kontrola awarii                       |
| 203 | Inštalácia                                           |

---

## WITAMY

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

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

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

## 1.1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

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

### 1.1.1. Ograniczenia użytkowania

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

skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu. Przed użyciem tego urządzenia należy się upewnić, że pole elektromagnetyczne nie wpłynie na implanty. Niezastosowanie się do tego zalecenia może mieć skutek śmiertelny.

### **1.1.2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

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

## **1.2. INSTALACJA**

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

### 1.3. OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

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

### 1.4. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

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

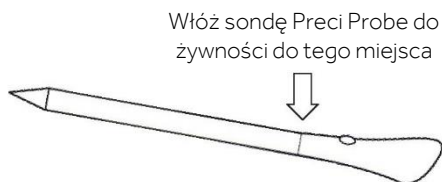
- Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków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

## 1.5. OSTRZEŻENIA dot. bezprzewodowej sondy temperatury

(dostępne w zależności od modelu)

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

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



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

## 2. PRZED URUCHOMIENIEM

### 2.1. INFORMACJE OGÓLNE

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

Z tego powodu:

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

**Bezpieczna aktywacja:** produkt aktywuje się w przypadku, gdy garnki znajdują się na kuchence.  
P

I proces podgrzewania nie rozpoczyna się lub zostaje przerwany, jeśli na kuchence nie ma garnków lub je zdjęto

**Detektor garnków:** po włączeniu płyty produkt automatycznie wykrywa garnki w strefach gotowania, nawet przed ich aktywacją.

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

### 2.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

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

Pozrite si kapitulu 8. POUŽÍVÁNIE VÝROBKU.

| 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 |

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

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

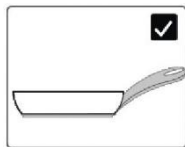
## 2.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

### 2.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

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

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



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

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

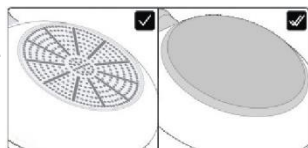
### Test magnesu

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

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

### 2.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

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



### 2.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

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

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

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

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

|  |      |        |        |            |        |
|--|------|--------|--------|------------|--------|
|  |      |        |        |            |        |
|  | min. | 120 mm | 220 mm | 160 mm     | 140 mm |
|  | max. | 220 mm | 220 mm | 200x380 mm | 210 mm |
|  |      |        |        | 90 mm      | 150 mm |

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

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

## 3. WYTTCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### 3.1. TABELA MOCY

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

\* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

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

### 3.2. TABELA GOTOWANIA

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

### 3.3 PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

#### **Sonda Preci Probe jako termometr**

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

#### **Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”**

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

#### **Sous Vide**

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

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

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

#### **Grill**

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

#### **Gotowanie na wolnym ogniu**

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

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

#### **Gotowanie na parze**

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

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## 4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### 4.1. OGÓLNE ZASADY

Regularne czyszczenie ma na celu przedłużyć żywotność urządzenia.

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

### 4.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

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

#### a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

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

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

#### b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

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

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

#### c) ZABRUDZENIE SKROBIA

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

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

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

#### d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

## 5. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

### 5.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

### 5.1.2. KODY USTERKI

| KOD USTERKI | MIEJSCE WYŚWIETLANIA    |                            | DZIAŁANIA                                                                                                                                              |
|-------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>   |                         |                            | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |
| <b>E1</b>   |                         |                            | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |
| <b>E2</b>   |                         |                            | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |
| <b>E3</b>   |                         |                            | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |
| <b>E4</b>   | po lewej                | po prawej                  | Sprawdź kabel sieciowy i wyłącznik obwodu, a także napięcie zasilania sieciowego i jeśli nie znajdziesz żadnych nieprawidłowości, skontaktuj się z ASA |
| <b>E5</b>   |                         |                            | Poczekaj na ostygnięcie, wyczyść i/lub usuń ciała obce<br>Zadzwoń do ASA                                                                               |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |
| <b>E6</b>   | Z tyłu po lewej stronie | Z tyłu po prawej stronie   | Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA                                                    |
|             | Przedni lewy            | Z przodu po prawej stronie |                                                                                                                                                        |
| <b>E7</b>   | Z tyłu po lewej stronie | Z tyłu po prawej stronie   | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            | Z przodu po prawej stronie |                                                                                                                                                        |
| <b>E8</b>   | Z tyłu po lewej stronie | Z tyłu po prawej stronie   | Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA                                                    |
|             | Przedni lewy            | Z przodu po prawej stronie |                                                                                                                                                        |
| <b>E9</b>   |                         |                            | Zadzwoń do ASA                                                                                                                                         |
|             | Przedni lewy            |                            |                                                                                                                                                        |

\*ASA = Centrum serwisowe

## 6. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

### 6.1. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Zalecenia mające na celu uzyskanie najlepszych wyników;  
Używaj garnków i patelni o średnicy dna równej średnicy strefy gotowania;  
Używaj wyłącznie garnków i patelni

z płaskim dnem;

Jeśli to możliwe, podczas gotowania zakrywaj garnki pokrywką;

Gotuj warzywa, ziemniaki itp. z minimalną ilością wody, aby skrócić czas gotowania;

Użyj szybkowaru, ponieważ dodatkowo zmniejsza to zużycie energii i czas gotowania.

Umieść garnek na środku strefy gotowania w obrysie płyty.

### 6.2. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską

Dyrektywą 2012/19/UE

dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i

elektronicznego (WEEE).

Zużyty sprzęt elektryczny

i elektroniczny zawiera

substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać

negatywny wpływ na

środowisko) oraz elementy

podstawowe (które nadają się

do ponownego wykorzystania).



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

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

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

|     |                                            |
|-----|--------------------------------------------|
| 75  | Ohutusteave                                |
| 80  | Toote tutvustus                            |
| 82  | Enne alustamist                            |
| 84  | Toote kasutamine                           |
| 85  | Toiduvalmistamise juhised                  |
| 87  | Keskkonnakaitse ja kasutuselt kõrvaldamine |
| 172 | Hooldus ja puhastamine                     |
| 174 | Tõrgete kuvamine ja kontrollimine          |
| 203 | Paigaldamine                               |

---

## TERE TULEMAST!

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

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

# 1. OHUTUSTEAVE

---

## 1.1. ÜLDISED HOIATUSED

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

### 1.1.1. Kasutuspiirangud

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

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

### **1.1.2. Kasutage seadet sihtotstarbeliselt**

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

## **1.2. PAIGALDAMINE**

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

### 1.3. ELEKTRIHOIATUSED

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

### 1.4. KASUTAMINE JA HOOLDUS

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

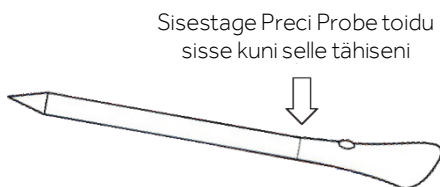
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamiseks mõeldud pinnal.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda induktsioonklaasiga enne, kui pind on jahtunud.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks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

## 1.5. HOIATUSED Juhtmeta temperatuuriandur

(saadaval olenevalt mudelist)

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

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



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

## 2. ENNE ALUSTAMIST

### 2.1. ÜLDINE TEAVE

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

Sel põhjusel võib juhtuda järgmine.

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

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

**Potiandur:** pärast pliidiplaadi sisselülitamist tuvastab toode automaatselt pottide olemasolu küpsetustsoonides veel enne nende aktiveerimist.

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

### 2.2. TOITEHALDUS

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

Vt 8. peatükki. TOOTE KASUTAMINE.

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

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

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

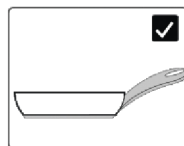
## 2.3. ÕIGETE KÕÖGINÕUDE VALIMINE

### 2.3.1. Kõõginõude omadused

Kasutage ainult induktsioonsümboliga potte.

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

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



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

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

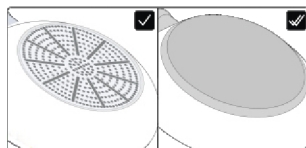
### Magnetitest

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

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

### 2.3.2. Kvaliteetsemad köögitarbed

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

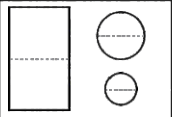
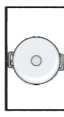
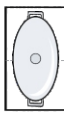


### 2.3.3. Mõõtmed ja paigutus

asutage alati küpsetustsooni, mis sobib kõige paremini poti/panni põhja läbimõõduga. Veenduge potti pliidile asetades, et see on küpsetustsooni keskel.

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

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

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| min.                                                                                | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm                                                                               |
| max.                                                                                | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm                                                                              |

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

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

# 3. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

## 3.1. VÕIMSUSTABEL

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

\*Pidevalt praadiv pannkook tasemel 5-6.

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

## 3.2. TOIDUVALMISTAMISTABEL

| MANUAALSE KOKKAMISE JUHISED   |                                   |                         |               |                   | EVERYDAY COOKING & ERIPROGRAMMID SAADAVAL TOOTEL | EVERYDAY COOKING, RETSEPTID & ERIPROGRAMMID SAADAVAL RAKENDUSES |
|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|---------------|-------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| TOIDU KATEGORIA               | RETSEPT                           | Eelsoojendus            |               | Toiduvalmistamine |                                                  |                                                                 |
|                               |                                   | Soojendusfaas           | Võimsuse tase | Võimsuse tase     |                                                  |                                                                 |
| Pasta ja riis                 | Pastatooted                       | Vee soojendamine        | 14 - 15       | 6 - 11            | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Riisipuding                       | Piima soojendamine      | 13 - 15       | 6 - 8             |                                                  |                                                                 |
|                               | Keedetud riis                     | Vee soojendamine        | 14 - 15       | 6 - 8             |                                                  |                                                                 |
|                               | Risotto                           | Praadimine ja röstimine | 13 - 15       | 6 - 8             |                                                  |                                                                 |
| Liha                          | Röstitud liha                     | Praadimine ja röstimine | 10 - 13       | 6 - 11            | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Grillitud praad                   | Grilli eelsoojendus     | 10 - 13       | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
|                               | Vorstid ja hamburger              | Grilli eelsoojendus     | 10 - 11       | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
|                               | Kanadükid                         | Panni eelsoojendus      | 10 - 11       | 6 - 10            |                                                  |                                                                 |
|                               | Paneeritud steik                  | Panni eelsoojendus      | 6 - 11        | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
| Kala                          | Grillitud kala                    | Grilli eelsoojendus     | 10 - 13       | 8 - 10            | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Kalafilee                         | Segamisega praadimine   | 10 - 13       | 8 - 10            |                                                  |                                                                 |
|                               | Krevetid                          | Segamisega praadimine   | 10 - 13       | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
| Köögiviljad ja kaunviljad     | Värsked praekartulid              | Õli soojendamine*       | 14            | 11 - 14           | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Kulmutatud praekartulid           | Õli soojendamine*       | 14            | 11 - 14           |                                                  |                                                                 |
|                               | Grillitud köögiviljad             | Grilli eelsoojendus     | 6 - 11        | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
|                               | Paprika, suvikõrvits ja baklažaan | Panni eelsoojendus      | 6 - 11        | 10 - 13           |                                                  |                                                                 |
| Munad ja munatooted           | Kõvaks keedetud munad             | Vee soojendamine        | 14 - 15       | 6 - 8             | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Praetud munad                     | Segamisega praadimine   | 10 - 13       | 8 - 10            |                                                  |                                                                 |
|                               | Pannkoogid                        | Panni eelsoojendus      | 6 - 11        | 5 - 6             |                                                  |                                                                 |
| Kastmed, kreemid ja magustoit | Tomatikastmed                     | Kastmete soojendamine   | 4 - 6         | 2 - 4             | ✓                                                | ✓                                                               |
|                               | Sulatatud juust                   | Sulatamine              | 6 - 11        | 2 - 5             |                                                  |                                                                 |
|                               | Kreem ja vanillikreem             | Kreemi soojendamine     | 4 - 6         | 2 - 4             |                                                  |                                                                 |
|                               | Sulatatud šokolaad                | Sulatamine              | 1 - 2         | 1                 |                                                  |                                                                 |
|                               | Või                               | Sulatamine              | 1 - 3         | 1 - 3             |                                                  |                                                                 |

### 3.3. TOIDUVALMISTAMISE ETTEVALMISTAMINE RAKENDUSEGA

#### Preci Probe termomeetrina

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

#### Assisted Cooking: Funktsioon „Cook with me“

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

#### Sous Vide

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

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

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

#### Grill

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

#### Hautamine

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

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

#### Aurutamine

Aurutusfunktsiooniga saate aurutada toitu, näiteks köögivilju, liha või kala aurukorviga pottides.

Auruga küpsetamine on kiirem kui keetmine, kuna see ei ole vedelikku kastetud, see kaotab toidust vähem toitaineid ja säilitab selle vitamiinisalduse, parandades selle maitset ja struktuuri, mis on kompaktsem ja meeldivam.

Vajadusel võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

## 4. HOOLDUS JA PUHASTUS

---

### 4.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme eluiga.

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

### 3.2. PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

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

#### a) RASVANE PIND

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

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

#### b) SUHKRUNE PIND

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

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

#### c) TÄRKLISERIKAS PIND

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

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

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

#### d) LÄIKIV METALNE VÄRVMUUTUS

Kasutage äädika-vee lahust ja puhastage klaaspind lapiga.

## 5. KUVATÕRGE JA ÜLEVAATUS

### 5.1. VEAOTSING

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

|                                |                                                                   |                                                                                                              |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekraanile ilmub<br>hoiatus d0. | Kahe nupu samaaegne<br>vajutamine, veetilgad või tolm<br>klaasil. | Veenduge, et samal ajal ei<br>vajutataks ühtegi nuppu, ja<br>puhastage pliit vee või tolmu<br>eemaldamiseks. |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 5.1.2. TÕRKEKOODID

| TÕRKEKOOD | KUS KUVATAKSE |              | TEGEVUSED                                                                                                   |
|-----------|---------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b> |               |              | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |
| <b>E1</b> |               |              | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |
| <b>E2</b> |               |              | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |
| <b>E3</b> |               |              | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |
| <b>E4</b> |               |              | Kontrollige toitekaablit ja kaitselüliti, kontrollige võrgupinget.<br>Kui kõik on korras, helistage ASA-le. |
|           | Vasak         | Parem        |                                                                                                             |
| <b>E5</b> |               |              | Oodake jahtumist, puhastage ja/või eemaldage võõrkehad<br>Helistage ASA-le                                  |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |
| <b>E6</b> | Taga vasakul  | Taga paremal | Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras,<br>helistage ASA-le                       |
|           | Ees vasakul   | Ees paremal  |                                                                                                             |
| <b>E7</b> | Taga vasakul  | Taga paremal | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   | Ees paremal  |                                                                                                             |
| <b>E8</b> | Taga vasakul  | Taga paremal | Kontrollige paigaldusnõudeid kasutusjuhendist, kui see on korras,<br>helistage ASA-le                       |
|           | Ees vasakul   | Ees paremal  |                                                                                                             |
| <b>E9</b> |               |              | Helistage ASA-le                                                                                            |
|           | Ees vasakul   |              |                                                                                                             |

\*ASA = teeninduskeskus

## 6. KESKKONNAKAITSE JA KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

### 6.1. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

Soovitused parimate tulemuste saavutamiseks; Kasutage potte ja panne, mille põhja läbimõõt on küpsetustooni läbimõõduga võrdne; Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne; Võimaluse korral hoidke kaant keetmise ajal peal; Küpsetage köögivilju, kartuleid jne minimaalse veekogusega, et vähendada küpsetusaega; Kasutage survekeetjat, kuna see vähendab veelgi energiatarbimist ja küpsetusaega. Asetage pott pliidiplaadil piiritletud küpsetustsooni keskele.

### 6.2. JÄÄTMEKÄITLUS JA KESKKONNAKAITSE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



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

- Elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- Elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõtte. Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

|     |                               |
|-----|-------------------------------|
| 89  | Saugos informacija            |
| 94  | Gaminio pristatymas           |
| 96  | Prieš pradedant               |
| 98  | Gaminio veikimas              |
| 99  | Maisto ruošos gairės          |
| 101 | Aplinkos apsauga ir šalinimas |
| 172 | Priežiūra ir valymas          |
| 174 | Gedimų rodymas ir tikrinimas  |
| 203 | Įrengimas                     |

---

### SVEIKI

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

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

# 1. SAUGOS INFORMACIJA

---

## 1.1. BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

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

### 1.1.1. Naudojimo apribojimai

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusį pavojų.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus. Tačiau asmenys, turintys širdies stimuliatorių ar kitų elektrinių implantų (pvz., insulino pompy), prieš naudodami šį prietaisą turi pasikonsultuoti su gydytoju arba implantų gamintoju, kad įsitikintų, jog elektromagnetinis laukas nepaveiks jų implantų. Nesilaikant šio patarimo galima mirti.

### **1.1.2. Naudokite pagal paskirtį**

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

## **1.2. ĮRENGIMAS**

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

### 1.3. ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

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

### 1.4. NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

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

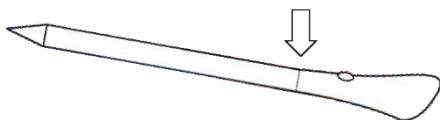
- Nevalykite viryklės viršaus gariniu valikliu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto ruošos paviršių.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie indukcinio stiklo, kol paviršius neatvėsęs. Ant karšto paviršiaus galima dėti tik tinkamus maisto ruošos indus.
- Puodų rankenos gali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

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

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

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

Įkliškite „Preci Probe“  
zondą į maistą iki čia



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

## 2. PRIEŠ PRADEDANT

### 2.1. BENDROJI INFORMACIJA

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

Dėl šios priežasties:

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

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

**Maisto ruošos indų aptikimo įtaisas:** įjungus kaitlentę, gaminys automatiškai aptinka indus ant kaitviečių, dar prieš jas įjungiant.

**Saugus išjungimas:** dėl saugumo priežasčių kiekvienai kaitvietai nustatytas maksimalus veikimo laikas, kuris priklauso nuo nustatyto didžiausio galingumo lygio I

### 2.2. GALIOS VALDYMAS

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

Žr. skyrių 8 GAMINIO VEIKIMAS.

| 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 |

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

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

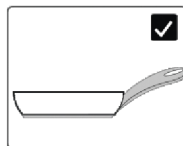
## 2.3. TINKAMŲ MAISTO RUOŠOS INDŲ PASIRINKIMAS

### 2.3.1. Maisto ruošos indų charakteristikos

Naudokite tik indus su indukcijos simboliu.

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

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



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

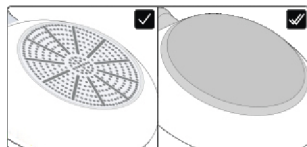
**PASTABA.** Kad įbrėžimų būtų kuo mažiau, kiek galėdami venkite judinti indą ant stiklo paviršiaus.

### Magneto bandymas

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

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

**2.3.2. Aukštesnės kokybės maisto ruošos indai** Visi maisto ruošos indai su indukcijos simboliu paprastai yra priimtini. Tačiau, priklausomai nuo pagrindo tipo, jų naudojimas gali skirtis. Paskutinis galios lygio pasirinkimas gali būti atmestas / pakoreguotas atsižvelgiant į po ankstesnio nustatymo likusią galią.



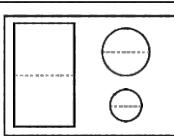
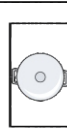
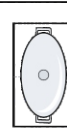
### 2.3.3. Matmenys ir dėjimas

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

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

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

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

|                                                                                     |      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |      |  |  |  |  |  |
|  | min. | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm                                                                               |
|                                                                                     | max. | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm                                                                              |

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

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

# 3. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

## 3.1. GALIOS LENTELĖ

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

\*Nepertraukiamas blynų kepimas 5–6 lygiu.

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

## 3.2. MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

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

### 3.3 MAISTO GAMINIMAS NAUDOJANTIS PROGRAMĖLE

#### **„Preci Probe“ zondas kaip termometras**

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

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

#### **Pagalba ruošiant maistą: funkcija „Cook with me“**

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

#### **Maisto ruošimas žemoje temperatūroje (Sous Vide)**

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

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

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

#### **Kepimas**

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

#### **Lėtas virimas**

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

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

#### **Virimas garuose**

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

Jei reikia, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

## 4. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

---

### 4.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valydami prietaisą galite prailginti jo tarnavimo laiką.

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

### 4.2. KAITLENTĖS VALYMAS

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

#### a) RIEBALAI

Ši procedūra rekomenduojama tokiose situacijose: purslai, atsiradę pakepinant ar kepančią mėsą.

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

#### b) CUKRINGI NEŠVARUMAI

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

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

#### c) KRAKMOLINGI NEŠVARUMAI

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

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

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

#### d) BLIZGANTIS METALINIS SPALVOS PAKITIMAS

Naudokite vandens ir acto tirpalą ir nuvalykite stiklo paviršių šluoste.

## 5. GEDIMŲ RODYMAS IR TIKRINIMAS

### 5.1. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema                                                                                                                                                                                     | Galimos priežastys                                                                                                                                                                      | Ką daryti                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neįmanoma įjungti indukcinės kaitlentės.                                                                                                                                                     | Nėra maitinimo.                                                                                                                                                                         | Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką. |
| Lietimo valdikliai nereaguoja.                                                                                                                                                               | Valdikliai užrakinti.                                                                                                                                                                   | Kaip atrakinti valdiklius, žiūrėkite skyriuje „Kaip gaminyne veikia“.                                                                                                                                                      |
| Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.                                                                                                                                                        | Ant valdiklių gali būti vandens likučių arba galbūt netinkamai spaudžiate mygtukus.                                                                                                     | Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir naudodami valdiklius tinkamai juos spauskite.                                                                                                                    |
| Stiklas braižosi.                                                                                                                                                                            | Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.                                                                             | Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. skyrius „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“ ir „Priežiūra ir valymas“.                                                                                 |
| Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.                                                                                                                              | Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).                                                                               | Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.                                                                                                                                                                            |
| Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.                                                                                               | Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.                                                                                                                                        | Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.                                                                                                                |
| Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.                                                                                                                             | Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.                            | Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo.                                                                                                         |
| Keptuvės neįkaista, o ekrane pasirodo „U“.                                                                                                                                                   | Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitviete arba nepastatyta į centrą. | Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka kaitvietės dydį.             |
| Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje). | Techninis gedimas.                                                                                                                                                                      | Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.                                                                                                  |

|                               |                                                                                 |                                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekrane pasirodo įspėjimas d0. | Vienu metu paspaudus du mygtukus, ant stiklo esant vandens lašams arba dulkėms. | Įsitikinkite, kad tuo pačiu metu nespaudžiami jokie mygtukai, ir nuvalykite kaitlentę, kad neliktų vandens ar dulkių. |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 5.1.2. KLAIDŲ KODAI

| KLAIDOS KODAS | KUR RODOMAS      |                   | VEIKSMAI                                                                                                                      |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>     |                  |                   | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |
| <b>E1</b>     |                  |                   | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |
| <b>E2</b>     |                  |                   | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |
| <b>E3</b>     |                  |                   | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |
| <b>E4</b>     | Kairė            | Dešinė            | Patikrinkite maitinimo kabelį ir grandinės pertraukiklį, patikrinkite maitinimo įtampą, jei viskas tvarkinga, skambinkite ASA |
| <b>E5</b>     |                  |                   | Palaukti, kol atvės, išvalyti ir (arba) pašalinti pašalinius daiktus<br>Skambinti ASA                                         |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |
| <b>E6</b>     | Gale kairėje     | Gale dešinėje     | Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA                                                  |
|               | Priekyje kairėje | Priekyje dešinėje |                                                                                                                               |
| <b>E7</b>     | Gale kairėje     | Gale dešinėje     | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekyje kairėje | Priekyje dešinėje |                                                                                                                               |
| <b>E8</b>     | Gale kairėje     | Gale dešinėje     | Patikrinti montavimo reikalavimus naudotojo vadove, jei gerai, skambinti ASA                                                  |
|               | Priekyje kairėje | Priekyje dešinėje |                                                                                                                               |
| <b>E9</b>     |                  |                   | Skambinti ASA                                                                                                                 |
|               | Priekis, kairė   |                   |                                                                                                                               |

\*ASA – aptarnavimo centras

## 6. APLINKOS APSAUGA IR ŠALINIMAS

### 6.1. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Rekomendacijos geriausiems rezultatams:

Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugno skersmuo yra lygus kaitvietės skersmeniui.

Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais.

Jei įmanoma, ruošdami maistą laikykite puodus uždengtus.

Virkite daržoves, bulves ir kt. su minimaliu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką.

Naudokite greitpuodį, nes jis dar labiau sumažina energijos sąnaudas ir virimo laiką.

Padėkite puodą viryklės kaitvietės centre.

### 6.2. ATLIEKŲ TVARKYMAS IR APLINKOS APSAUGA

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEIJA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai).



Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas. Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti tvarkomos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

- 103** Drošības informācija
  - 107** Iepazīšanās ar produktu
  - 109** Pirms sākt
  - 111** Produkta darbība
  - 112** Ēdiena gatavošanas vadlīnijas
  - 114** Vides aizsardzība un utilizācija
  - 172** Kopšana un tīrīšana
  - 174** Displeja atteice un pārbaude
  - 203** Uzstādīšana
- 

## LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabāiet to turpmākai atsaucei. Pirms plīts virsmas uzstādīšanas atzīmējiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remonta gadījumā. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi. Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

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

# 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

---

## 1.1. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiēt liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS. Izmantojiēt tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

### 1.1.1. Lietošanas ierobežojumi

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai par viņu drošību atbildīgā persona ir tās instruējusi par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem. Tomēr personām ar sirds elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektriskiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas ir jākonsultējas ar ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliecinātos, vai elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus. Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir letāla trauma.

### **1.1.2. Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana**

- Šī ierīce ir paredzēta mājssaimniecības un līdzīgiem lietojumiem, piemēram:
  - personāla virtuves zonām veikalos, birojos un citās darba vietās;
  - lauku mājās;
  - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
  - lietošanai vietās, kur tiek piedāvāta naktsmītne un brokastis.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.

## **1.2. UZSTĀDĪŠANA**

- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, kas var izraisīt traumas vai iegriezumus, pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tā var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.

### 1.3. ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves visiem poliem pārsprieguma III kategorijas apstākļos. Atvienošanas līdzekļiem jābūt saskaņā ar rakstiskajiem noteikumiem.
- BRĪDINĀJUMS! Lai novērstu bīstamību, ko izraisa termālās pārtraukšanas ierīces nejauša atiestatīšana, ierīces ieslēgšanai nedrīkst izmantot ārēju pārslēgšanas ierīci (piemēram, taimerī), un to nedrīkst pieslēgt ķēdei, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

### 1.4. LIETOŠANA UN APKOPE

- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

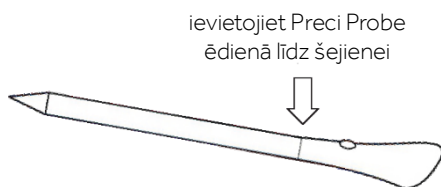
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Neļaujiet saskarties ar indukcijas stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā. Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.
- Ja drošības pārsegs ir atvilīts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā. Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.
- Nenovietojiet un neatstājiet ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehnikim.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār indukcijas stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stiklu.
- Neizmantojiet adapterus ēdiena gatavošanas traukiem.
- BRĪDINĀJUMS. Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek norādīta ar vizuālu signālu attiecīgās zonas displejā, izmantojot H simbolu. Kad šis simbols ir aktīvs, uzmanieties, lai nepieskartos plīts virsmai, jo pastāv apdedzināšanās risks.

## 1.5. BRĪDINĀJUMI. Bezvadu temperatūras zonde

(pieejama atkarībā no modeļa)

Šis produkts ir paredzēts tikai plīts virsmām. Tas ir jāizmanto tikai tā, kā aprakstīts šajā lietotāja rokasgrāmatā.

- NEPIESKARIETIES ZONDEI Preci Probe AR KAILĀM ROKĀM TŪLĪT PĒC GATAVOŠANAS. Vienmēr valkājiet cepeškrāsns cimdus, lai zondi Preci Probe pēc gatavošanas izņemtu no ēdiena.
- Gatavošanas laikā zondes Preci Probe metāla stienis PILNĪBĀ JĀIEVIETO ēdienā līdz MELNAJAI keramikas MALAI.



- Sensoru Heat Feel nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Sensoru Heat Feel var tīrīt un mazgāt, bet to nedrīkst ilgstoši iegremdēt ūdenī.
- Šis izstrādājums nav paredzēts personām, kas jaunākas par 12 gadiem.
- Pakalpojumu sniedzējs neatbild par nekādiem sensora Heat Feel bojājumiem, kuru cēlonis ir ierīces nepareiza lietošana.
- Pirms lietošanas notīriet sensoru Heat Feel.
- Zonde var darboties šādā temperatūras diapazonā: no 10 °C līdz metāla daļas iekšējai maksimuma temperatūrai — 100 °C. Keramikas daļa var sasniegt 350 °C.
- Ja sensora Heat Feel temperatūra pārsniedz 100 °C, gatavošana tiek pārtraukta un sensors Heat Feel pēc iespējas ātrāk ar cimdiem jāizņem no cepeškrāsns, lai nesabojātu zondi.

## 2. PIRMS SĀKT

### 2.1. VISPĀRĪGA INFORMĀCIJA

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

Šī iemesla dēļ:

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

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

**Katla detektors:** pēc plīts ieslēgšanas produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās pat pirms to aktivizēšanas.

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

### 2.2. JAUDAS PĀRVALDĪBA

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

Skatiet 8. nodaļu. PRODUKTA DARBĪBA.

| 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 |

**PIEZĪME:** atkarībā no jaudas pārvaldības izvēles dažus gatavošanas zonu jaudas līmeņus un funkcijas var automātiski ierobežot, lai nepārsniegtu atlasīto vērtību. Jo īpaši, ja enerģijas pārvaldības līmenis ir mazāks par 4,5 kW, ar lietotni nevar atlasīt Boost funkciju, Varycook un dažas citas sagatavošanās ēdiena gatavošanai.

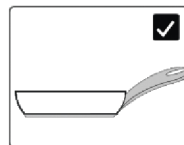
Jo īpaši pēdējo jaudas līmeņa izvēli var noraidīt/pielāgot atbilstoši pieejamajam atlikušās jaudas apjomam no iepriekšējā iestatījuma.

## 2.3. PAREIZO ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZVĒLE

**2.3.1. Ēdiena gatavošanas trauku īpašības** Izmantojiet tikai katlus ar indukcijas simbolu.

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

- katls netiek konstatēts;
- zema veiktspēja;
- nevēlams trokšnis.



- Tikai katli ar gludu pamatni, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

**PIEZĪME:** pēc iespējas izvairieties no katla pārvietošanas uz stikla virsmas, lai samazinātu skrāpējumus.

### Magnēta tests

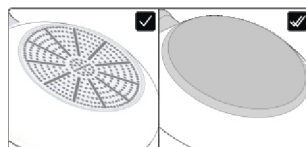
Ēdiena gatavošanā ar indukciju siltuma ģenerēšanai izmanto magnētismu, tāpēc katliem ir jāsaturs dzelzs. Ja jums jau ir ēdiena gatavošanas trauki, varat pārbaudīt, vai materiāls ir magnētisks, izmantojot magnētu. Katli ir piemēroti, ja magnēts tos piesaista magnētiski.

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

### 2.3.2. Augstākas kvalitātes virtuves piederumi

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

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



### 2.3.3. Izmēri un izvietojums

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

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

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

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

|                                                                                     |      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |      |  |  |  |  |  |
|  | min. | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm                                                                               |
|                                                                                     | max. | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm                                                                              |

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

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

# 3. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

## 3.1. JAUDAS TABULA

| JAUDAS LĪMENIS       | GATAVOŠANAS VEIDS                                            | IETEICAMĀ LIETOŠANA                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14/15 PASTIPRINĀTĀJS | Ātrā sildīšana, pastiprinātājs                               | Ideāli piemērots cepšanai maisot, kaltēšanai, zupas uzvārīšanai, ūdens vārīšanai                                                       |
| 11–13                | Cepšana, grilēšana, vārīšanas uzturēšana                     | Ideāli piemērots gatavošanas sākumam, sautēšanai, makaronu gatavošanai, dzilajai cepšanai, grilēšanai                                  |
| 5–10                 | Sautēšana, gatavošana                                        | Ideāli piemērots uzsildīšanai sautējot, saudzīgai vārīšanai, gatavošanai, ilgai un nepārtrauktai cepšanai (risiem, cepetim, pankūkām*) |
| 3–4                  | Vārīšana uz lēnas uguns, siltuma uzturēšana, lēna gatavošana | Ideāli piemērots lēnas gatavošanas receptēm, saudzīgai vārīšanai uz lēnas uguns, krējuma mērcēm un šķidrumam                           |
| 1–2                  | Kausēšana, šķidra stāvokļa uzturēšana, atkausēšana           | Neliela ēdiena daudzuma delikāta sildīšana, lēna sildīšana, kausēšana un šķidras šokolādes uzturēšana**                                |
| IZSLĒGTS             | -                                                            | -                                                                                                                                      |

\* Nepārtraukta pankūku cepšana 5.-6. līmenī.

\*\* Kausēšanas 2. līmenis; kad sākas kušana, pārejiet uz 1. līmeni, lai uzturētu šķidrā stāvoklī.

## 3.2. GATAVOŠANASTABULA

| PĀRTIKAS KATEGORIJA      | ROKASGRĀMATAS ĒDIENKĀRŠANAS NORĀDĪJUMI |                               |                |                | EVERYDAY COOKING & SPECIĀLĀS PROGRAMMAS PIEEJAMAS PRODUKTĀ | EVERYDAY COOKING, RECEPTES & SPECIĀLĀS PROGRAMMAS PIEEJAMAS LIETOTNĒ |
|--------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                          | RECEPTE                                | Uzsildīšana                   |                | Gatavošana     |                                                            |                                                                      |
|                          |                                        | Sildīšanas fāze               | Jaudas līmenis | Jaudas līmenis |                                                            |                                                                      |
| Makaroni un rīsi         | Makaroni                               | Ūdens sildīšana               | 14–15          | 6–11           | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Rīsu pudiņš                            | Piena sildīšana               | 13–15          | 6–8            |                                                            |                                                                      |
|                          | Vārīti rīsi                            | Ūdens sildīšana               | 14–15          | 6–8            |                                                            |                                                                      |
|                          | Risoto                                 | Cepšana maisot un grauздēšana | 13–15          | 6–8            |                                                            |                                                                      |
| Gaļa                     | Cepta gaļa                             | Cepšana maisot un grauздēšana | 10–13          | 6–11           | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Grilēts steiks                         | Uzkarsēts grils               | 10–13          | 10–13          |                                                            |                                                                      |
|                          | Desas un hamburgeri                    | Uzkarsēts grils               | 10–11          | 10–13          |                                                            |                                                                      |
|                          | Vistas gaļas gabaliņi                  | Uzkarsēta panna               | 10–11          | 6–10           |                                                            |                                                                      |
|                          | Panēts steiks                          | Uzkarsēta panna               | 6–11           | 10–13          |                                                            |                                                                      |
| Zivis                    | Grilēta zivs                           | Uzkarsēts grils               | 10–13          | 8–10           | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Zivs fileja                            | Cepšana maisot                | 10–13          | 8–10           |                                                            |                                                                      |
|                          | Garneles                               | Cepšana maisot                | 10–13          | 10–13          |                                                            |                                                                      |
| Dārzeņi un pākšaugi      | Svaigu kartupeļu cepšana               | Elļas uzkarsēšana*            | 14             | 11–14          | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Saldētu kartupeļu cepšana              | Elļas uzkarsēšana*            | 14             | 11–14          |                                                            |                                                                      |
|                          | Grilēti dārzeņi                        | Uzkarsēts grils               | 6–11           | 10–13          |                                                            |                                                                      |
|                          | Pipari, cukini un baklažāni            | Uzkarsēta panna               | 6–11           | 10–13          |                                                            |                                                                      |
| Olas un olu produkti     | Cieti vārītas olas                     | Ūdens sildīšana               | 14–15          | 6–8            | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Ceptas olas                            | Cepšana maisot                | 10–13          | 8–10           |                                                            |                                                                      |
|                          | Pankūkas                               | Uzkarsēta panna               | 6–11           | 5–6            |                                                            |                                                                      |
|                          | Tomātu mērces                          | Mērcu karsēšana               | 4–6            | 2–4            |                                                            |                                                                      |
| Mērces, krēmi un deserts | Kausēts siers                          | Kausēšana                     | 6–11           | 2–5            | ✓                                                          | ✓                                                                    |
|                          | Krēms un olu krēms                     | Krēma karsēšana               | 4–6            | 2–4            |                                                            |                                                                      |
|                          | Kausēta šokolāde                       | Kausēšana                     | 1–2            | 1              |                                                            |                                                                      |
|                          | Sviests                                | Kausēšana                     | 1–3            | 1–3            |                                                            |                                                                      |

### 3.3 SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI, IZMANTOJOT LIETOTNI

#### **Zonde Preci Probe kā termometrs**

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

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

#### **Atbalstītā ēdiena gatavošana: funckija “Cook with me”**

Izvēlieties kādu lietotnes hOn recepti vai īpašo programmu, soli pa solim sekojiet sagatavošanai un pēc tam plīts virsma automātiski iestātīs parametrus izvēlētajai gatavošanas metodei.

#### **Sous Vide**

Gatavošanas veids, kurā ēdienu ievieto vakuuma maisiņā un gatavo zemas temperatūras ūdens vannā.

Šādi pagatavots ēdiens ir sulīgāks un maigāks, un uzturvērtības saglabājas neskartas, padarot to veselīgāku un garšīgāku.

Lietotnē hOn atlasiet ēdiena kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, ievietojiet pamatni kopā ar ēdiena katlā ar ūdeni, un indukcijas plīts iestatīs pareizo gatavošanas temperatūru, lai iegūtu perfektu rezultātu.

#### **Grils**

Lietotnē atlasiet pārtikas kategoriju, izvēlieties šo gatavošanas veidu, un indukcijas plīts virsma automātiski iestātīs grilam atbilstošo temperatūru iepriekš noteiktā laikā.

#### **Vārīšana uz lēnas uguns**

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

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

#### **Tvaicēšana**

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

Ja nepieciešams, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

## 4. APKOPE UN TĪRĪŠANA

---

### 3.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku.

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

### 4.2. PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

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

#### a) TĀUKAINI NETĪRUMI

Šo procedūru ieteicams izmantot šļakatām pēc gaļas cepšanas vai grilēšanas.

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

#### b) CUKUROTI NETĪRUMI

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

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

#### c) CIETES NETĪRUMI

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

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

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

#### d) SPĪDĪGAS, METĀLISKAS KRĀSAS IZMAIŅAS

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

## 5. DISPLEJA ATTEICE UN PĀRBAUDE

### 5.1. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma                                                                                                                                                                                           | Iespējamie cēloņi                                                                                                                                                                                            | Kā rīkoties                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indukcijas plīts virsmu nevar ieslēgt.                                                                                                                                                             | Nav strāvas padeves.                                                                                                                                                                                         | Pārbaudiet, vai indukcijas plīts ir savienota ar elektropadevi.<br>Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.                                          |
| Skārienvadības nereaģē.                                                                                                                                                                            | Vadības ierīces ir bloķētas.                                                                                                                                                                                 | Atbloķējiet vadības, skatot sadaļu "Kā produkts darbojas".                                                                                                                                                                                         |
| Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.                                                                                                                                                          | Uz vadības ierīcēm var būt ūdens paliekas, vai arī jūs, iespējams, nepielietojat pogām pareizo spiedienu.                                                                                                    | Pārbaudiet, vai skārienvadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pareizu spiedienu.                                                                                                                                             |
| Stikls tiek saskrāpēts.                                                                                                                                                                            | Ēdiena gatavošanas trauki ar raujpām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.                                                                                                  | Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni.<br>Skatiet sadaļas "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle" un "Kopšana un tīrīšana".                                                                                        |
| Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.                                                                                                                                                                   | To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).                                                                                                                       | Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.                                                                                                                                                                         |
| Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.                                                                                                                | To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.                                                                                                                                                               | Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.                                                                                                                                            |
| Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.                                                                                                                                         | Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.                                           | Tas ir normāli, un nekas nav jādara.<br>Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.                                                                                                                 |
| Pannas nesakarst, un displejā parādās "U".                                                                                                                                                         | Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle".<br>Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem. |
| Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā). | Tehniska kļūme.                                                                                                                                                                                              | Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.                                                                                                                   |
| Displejā tiek parādīts d0 brīdinājums.                                                                                                                                                             | Vienlaicīgi nospiežot divas pogas, uz stikla parādās ūdens pilieni vai putekļi.                                                                                                                              | Nodrošiniet, lai vienlaicīgi netiek nospiesta neviena poga, un notīriet plīts virsmu, lai uz tās nebūtu ūdens vai putekļu palieku.                                                                                                                 |

## 5.1.2. KĻŪDU KODI

| KĻŪDAS KODS |                         | KUR PARĀDĪTS          | DARBĪBAS                                                                                                         |
|-------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>   |                         |                       | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |
| <b>E1</b>   |                         |                       | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |
| <b>E2</b>   |                         |                       | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |
| <b>E3</b>   |                         |                       | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |
| <b>E4</b>   | Pa kreisi               | Pa labi               | Pārbaudiet tīkla kabeli un jaudas slēdzi,<br>kā arī tīkla barošanas spriegumu. Ja tas ir kārtībā, piezvaniet ASA |
| <b>E5</b>   |                         |                       | Pagaidiet, līdz atdziest, notīriet un/vai noņemiet svešķermeņus<br>Piezvaniet ASA                                |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |
| <b>E6</b>   | Aizmugurē<br>pa kreisi  | Aizmugu<br>rē pa labi | Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja<br>tās ir kārtībā, piezvaniet ASA        |
|             | Priekšā<br>pa kreisi    | Priekšā<br>pa labi    |                                                                                                                  |
| <b>E7</b>   | Aizmugurē<br>pa kreisi  | Aizmugu<br>rē pa labi | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšā<br>pa kreisi    | Priekšā<br>pa labi    |                                                                                                                  |
| <b>E8</b>   | Aizmugurē<br>pa kreisi  | Aizmugu<br>rē pa labi | Pārbaudiet uzstādīšanas prasības, izmantojot lietotāja rokasgrāmatu; ja<br>tās ir kārtībā, piezvaniet ASA        |
|             | Priekšā<br>pa kreisi    | Priekšā<br>pa labi    |                                                                                                                  |
| <b>E9</b>   |                         |                       | Piezvaniet ASA                                                                                                   |
|             | Priekšpusē<br>pa kreisi |                       |                                                                                                                  |

\* ASA = servisa centrs

## 6. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

### 6.1. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

Ieteikumi labāko rezultātu sasniegšanai;

izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšas diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru;

izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni;

ja iespējams, ēdiena gatavošanas laikā nosedziet katlus ar vākiem;

gatavojiet dārzeņus, kartupeļus u. c. ar minimālu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku;

izmantojiet spiediena katlu, jo tas vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku.

Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas ir norādīta uz plīts virsmas.

Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus. Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA neklētu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums. Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājāsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

### 6.2. ATKRITUMU PĀRVALDĪBA UN VIDES AIZSARDZĪBA

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti).



|     |                                |
|-----|--------------------------------|
| 117 | Informacije u vezi sigurnosti  |
| 122 | Uvodno o proizvodu             |
| 124 | Prije pokretanja               |
| 126 | Upotreba proizvoda             |
| 127 | Smjernice za pripremanje hrane |
| 129 | Zaštita okoliša i zbrinjavanje |
| 172 | Održavanje i čišćenje          |
| 174 | Prikaz kvara i provjera        |
| 203 | Ugradnja                       |

---

### DOBRO DOŠLI

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

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

## 1.1. OPĆA UPOZORENJA

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

### 1.1.1. Ograničenja upotrebe

- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama. Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim elektronskim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem

implantata. Prije upotrebe uređaja pobrinite se da elektromagnetsko polje ne utječe na implantate tih osoba. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

### **1.1.2. Upotrebljavajte u skladu s namjenom**

- Ovaj uređaj namijenjen je za upotrebu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
  - prostor za blagovanje unutar trgovina, ureda ili drugih radnih prostora;
  - seoske kuće;
  - klijenti u hotelima, motelima i drugim vrstama stambenog okruženja;
  - okruženja poput ugostiteljskih objekata koji nude noćenje i doručak.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.

### **1.2. UGRADNJA**

- Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.
- Odvojite uređaj od mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbjegli opasnost koja može rezultirati ozljedama ili rezovima.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

### **1.3. UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE**

- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja za sve polove u uvjetima prenapona treće kategorije. Odvajanje se mora provesti u skladu s pisanim pravilima.
- UPOZORENJE: kako biste izbjegli opasnosti koja se može prouzrokovati slučajnim ponovnim postavljanjem termičkog uređaja za prekid, uređaj se ne smije napajati uređajem s vanjskim uklapanjem, kao što je vremenski programator ili spajati na krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

### **1.4. UPOTREBA I ODRŽAVANJE**

- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

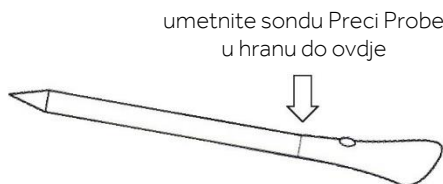
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne pohranjujte predmete na površine za kuhanje.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladan posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dohvata djece. Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.
- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece. Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko staklo.
- Nemojte koristiti adaptere za posude za kuhanje.
- UPOZORENJE: kada se jedna ili više zona za kuhanje isključe, prisutnost preostale topline označava se vizualnim signalom na odgovarajućem zaslonu zone simbolom H. Kad je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuhanje jer postoji opasnost od opeklina.

## 1.5. UPOZORENJA za bežičnu temperaturnu sondu

(dostupnost ovisi o modelu)

Ovaj je proizvod namijenjen samo za uređaje s pločama za kuhanje. Smije se upotrebljavati samo u skladu s opisom u korisničkom priručniku.

- NE DODIRUJTE sondu Preci Probe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUHANJA. Uvijek nosite rukavice za pećnicu kako biste uklonili sondu Preci Probe iz hrane po završetku kuhanja.
- GURNITE CIJELU metalnu šipku sonde Preci Probe u hranu tijekom kuhanja do njezinog CRNOG keramičkog RUBA.



- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel prije upotrebe.
- Sonda može raditi u sljedećem rasponu temperature: 10 °C do maksimalne unutarnje temperature metalnog dijela od 100 °C. Keramički dio može doseći temperaturu od 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel prijeđe 100 °C, kuhanje će se zaustaviti i senzor Heat Feel morate ukloniti iz pećnice što je prije moguće noseći rukavice kako biste izbjegli oštećenje sonde.

## 2. PRIJE POKRETANJA

### 2.1. 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.

**Detektor posuda:** nakon uključivanja ploče za kuhanje, uređaj automatski otkriva prisutnost posuda na zonama za kuhanje, čak i prije nego ih aktivira.

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

### 2.2. 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.

Pogledajte 8. poglavlje. UPOTREBA PROIZVODA.

| 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 |

**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.

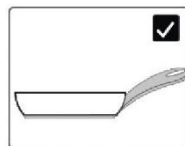
## 2.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

### 2.3.1. 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.

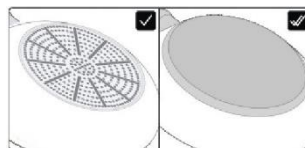
### Ispitivanje magneta

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

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

### 2.3.1. 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.

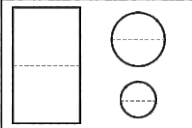
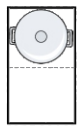
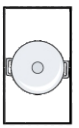
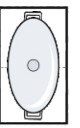
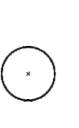


### 2.3.2. Mjere i položaj

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.                                                                                | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm  |
|                                                                                     | max.                                                                                | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 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.

## 3. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

### 3.1. 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, prijdite na razinu 1 kako biste održavali tekuće stanje.

### 3.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

| KATEGORIJA HRANE         | PRIRUČNIK ZA MANUALNO KUHANJE |                                  |              |              | EVERYDAY COOKING & SPECIJALNI PROGRAMI DOSTUPNI NA PROIZVODU | EVERYDAY COOKING, RECEPTI & SPECIJALNI PROGRAMI DOSTUPNI U APLIKACIJ |
|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                          | 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       |                                                              |                                                                      |
|                          | Škamp 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 - 6        |                                                              |                                                                      |
| 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        |                                                              |                                                                      |

### 3.3. 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 recepata 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.

## 4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### 4.1. 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.

### 4.2. 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.

## 5. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

### 5.1. RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                                                                                                                                                                                     | Mogući uzroci                                                                                                                                                                                                                            | Što napraviti                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.                                                                                                                                                                                     | Nema napajanja.                                                                                                                                                                                                                          | Provjerite je li indukcijska ploča spojena na napajanje. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako je problem i dalje prisutan, nazovite 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 pritisnete tipke.                                                                                                                                          |
| Nastaju ogrebotine na staklu.                                                                                                                                                                                               | Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.                                                                                                            | Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljke „Odabir odgovarajućeg posuđa za kuhanje“ i „Održavanje i čišćenje“.                                                               |
| Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.                                                                                                                                                              | To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).                                                                                                                                 | To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.                                                                                                                                                        |
| Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.                                                                                                              | To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.                                                                                                                                                                                     | To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.                                                                                                                    |
| Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.                                                                                                                                                                    | Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.                     | To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.                                                                             |
| Posude se ne zagrijavaju, a na zaslonu je prikazana oznaka „U“.                                                                                                                                                             | Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje ili nije ispravno centrirana na njoj. | Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje. |
| Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje). | Tehnička greška.                                                                                                                                                                                                                         | Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.                                                                                     |
| Upozorenje d0 prikazuje se na zaslonu.                                                                                                                                                                                      | Istovremenim pritiskom dva gumba, kapljice vode ili prašina na staklu.                                                                                                                                                                   | Pazite da istodobno ne pritisnete nijedan gumb i očistite ploču za kuhanje kako biste uklonili ostatke vode ili prašine.                                                                                               |

### 5.1.2. KODOVI POGREŠAKA

| KOD POGREŠKE | GDJE SE PRIKAZUJE   |                    | RADNJE                                                                                                   |
|--------------|---------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>    |                     |                    | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |
| <b>E1</b>    |                     |                    | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |
| <b>E2</b>    |                     |                    | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |
| <b>E3</b>    |                     |                    | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |
| <b>E4</b>    | lijevo              | desno              | Provjerite mrežni kabel i prekidač kruga, provjerite napon mrežnog napajanja, ako je u redu nazovite ASA |
| <b>E5</b>    |                     |                    | Pričekajte da se uređaj ohladi, očistite ga i/ili uklonite strana tijela<br>Nazovite ASA                 |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |
| <b>E6</b>    | Stražnji lijevi dio | Stražnji desni dio | Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA       |
|              | Prednji lijevi dio  | Prednji desni dio  |                                                                                                          |
| <b>E7</b>    | Stražnji lijevi dio | Stražnji desni dio | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  | Prednji desni dio  |                                                                                                          |
| <b>E8</b>    | Stražnji lijevi dio | Stražnji desni dio | Provjerite zahtjeve za ugradnju navedene u korisničkom priručniku, ako je sve u redu, nazovite ASA       |
|              | Prednji lijevi dio  | Prednji desni dio  |                                                                                                          |
| <b>E9</b>    |                     |                    | Nazovite ASA                                                                                             |
|              | Prednji lijevi dio  |                    |                                                                                                          |

\*ASA = servisni centar

## 6. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

### 6.1. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

Preporuke za najbolje rezultate;

koristite posude i tave s promjerom dna

jednakim promjeru zone za kuhanje;

koristite samo posude i tave s ravnim dnom;

ako je moguće, tijekom kuhanja držite poklopac na posudama;

kuhajte povrće, krumpir itd. s minimalnom

količinom vode kako biste smanjili vrijeme kuhanja;

Koristite ekspres lonac jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.

Stavite lonac u središte zone za kuhanje koje je označeno na ploči za kuhanje.

### 6.2. UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA OKOLIŠA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ

o otpadnoj električnoj i

elektroničkoj opremi (OEEO).

OEEO sadrži zagađivače (koji mogu imati negativan učinak

na okoliš) i bazne elemente

(koji se mogu ponovno

upotrijebiti).



Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali. Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema (OEEO) ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- otpadna električna i elektronička oprema ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;

- otpadna električna i elektronička oprema mora se odnijeti na namjenska sabirna mjesta kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim je državama za veliku opremu OEEO dostupno prikupljanje kućanskog otpada.

Pri kupnji novog uređaja, stari možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| <b>131</b> | <b>Bezbednosne informacije</b>                 |
| <b>136</b> | <b>Uvodne informacije o proizvodu</b>          |
| <b>138</b> | <b>Pre početka</b>                             |
| <b>140</b> | <b>Rad proizvoda</b>                           |
| <b>141</b> | <b>Smernice za kuvanje</b>                     |
| <b>143</b> | <b>Odlaganje i deklaracija o usaglašenosti</b> |
| <b>172</b> | <b>Nega i čišćenje</b>                         |
| <b>174</b> | <b>Prikaz kvara i provera</b>                  |
| <b>203</b> | <b>Ugradnja</b>                                |

---

### DOBRO DOŠLI

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

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

# BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

---

## 1.1. OPŠTA UPOZORENJA

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.

### 1.1.1 Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom aparata od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste obezbedili da se ne igraju sa uređajem.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima. Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi se uverili da na njihove implantate neće uticati elektromagnetno polje. U suprotnom, može doći do smrti.

### **1.1.2. Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom**

- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su:
  - područja za kuhinjsko osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - kuće na farmama;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
  - okruženja tipa noćenja sa doručkom.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.

## **1.2. UGRADNJA**

- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
- Isključite uređaj iz mrežnog napajanja električnom energijom pre izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu kako biste izbegli opasnost koja može dovesti do povreda ili posekotina.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.

### 1.3 ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj treba da bude povezan na kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključivanje iz napajanja za sve polove pod uslovima prenapona kategorije III. Sredstva za isključivanje moraju biti u skladu sa napisanim pravilima.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla svaka opasnost izazvana slučajnim resetovanjem termalnog prekidača, uređaj ne treba da se napaja spoljnim prekidačkim uređajem, kao što je tajmer, ili da se povezuje na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

### 1.4 UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara.
- OPREZ: Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.
- Parni čistač se ne sme koristiti.

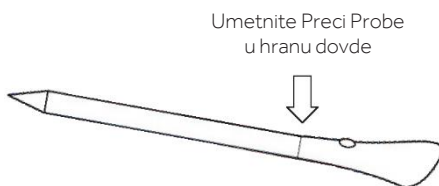
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne skladištite predmete na površinama za kuvanje.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece. U suprotnom, može doći do opekotina.
- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece. Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.
- Nemojte postavljati niti ostavljati predmete koji se mogu magnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može da utiče njegovo elektromagnetno polje.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Nemojte koristiti adaptere za posude za kuvanje.
- UPOZORENJE: Kada se najmanje jedna zona za kuvanje ugasi, prisustvo preostale toplote naznačena je vizuelnim signalom na displeju odgovarajuće zone, pomoću simbola H. Kada je ovaj simbol aktivan, pazite da ne dodirnete ploču za kuvanje jer postoji opasnost od opekotina.

## 1.5 UPOZORENJA Bežična temperaturna sonda

(dostupna u zavisnosti od modela)

Ovaj proizvod se koristi isključivo za ploče za kuvanje. Mora da se koristi prema uputstvima iz ovog Uputstva za upotrebu.

- NE DODIRUJTE PreciProbe GOLIM RUKAMA NEPOSREDNO NAKON KUVANJA. Uvek nosite rukavice za rernu prilikom uklanjanja Preci Probe iz hrane nakon kuvanja.
- Morate U POTPUNOSTI DA UMETNETE metalnu šipku Preci Probe u hranu do CRNE keramičke IVICE tokom kuvanja.



- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrotalasnoj rerni.
- Senzor Heat Feel može da se očisti i opere, ali ne sme dugo da se potapa u vodu.
- Ovaj proizvod nije namenjen za upotrebu od strane osoba uzrasta 12 i manje godina.
- Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje senzora Heat Feel nastalog usled nepravilne upotrebe uređaja.
- Očistite senzor Heat Feel pre upotrebe.
- Sonda može da radi u sledećem opsegu temperature: 10 °C do maksimalne unutrašnje temperature metalnog dela od 100 °C. Keramički deo može da dostigne 350 °C.
- Ako temperatura senzora Heat Feel pređe 100 °C, kuvanje će se zaustaviti, a senzor Heat Feel mora da se izvadi iz rerne što je pre moguće, uz upotrebu rukavica kako bi se izbeglo oštećenje sonde.

## 2. PRE POČETKA

### 2.1. 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 prekće ili se prekida ako nema posuda ili ako se one uklone.

**Detektor posude:** nakon uključivanja ploče za kuvanje, proizvod automatski detektuje prisustvo posuda na zonama za kuvanje, čak i pre nego što ih aktivira.

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

### 2.2. 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.

Pogledajte poglavlje 8. RAD PROIZVODA.

| 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 |

**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.

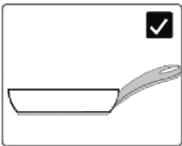
Konkretno, poslednji izbor nivoa snage može se odbiti/podesiti u skladu sa raspoloživom količinom preostale snage iz prethodnog podešavanja.

## 2.3. IZBOR ODGOVARAJUĆEG POSUĐA

### 2.3.1. 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 oštećenja.

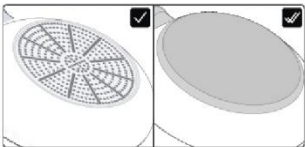
### Test magnetna

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

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

### 2.3.2. 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.

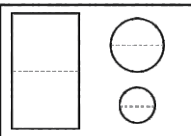
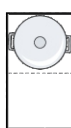
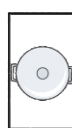
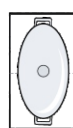


### 2.3.3. Dimenzije i položaj

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.                                                                                | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm  |
|                                                                                     | max.                                                                                | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm |

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

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

### 3. SMERNICE ZA KUVANJE

#### 3.1. TABELE SNAGE

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

\*Neprekidno prženje palačinki na nivou 5-6.

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

#### 3.2. TABELA KUVANJA

| KATEGORIJA HRANE          | PRIRUČNIK ZA RUČNO KUHANJE   |                              |            |            | EVERYDAY COOKING & POSEBNI PROGRAMI DOSTUPNI NA PROIZVODU | EVERYDAY COOKING, RECEPTI & POSEBNI PROGRAMI DOSTUPNI U APLIKACIJU |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|------------|------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                           | 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     |                                                           |                                                                    |
|                           | Škamp 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 – 6      |                                                           |                                                                    |
| 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      |                                                           |                                                                    |

### 3.3. 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.

## 4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

---

### 4.1. 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.

### 4.2. 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.

## 5. PRIKAZ KVAROVA I PROVERA

### 5.1. 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 posuđa (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 i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje). | I ehnička greška.                                                                                                                                                                                             | Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukciono ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.                                                                        |
| d0 upozorenje se pojavljuje na displeju.                                                                                                                      | Pritisnuta su dva dugmeta istovremeno, kapljice vode ili prašina na staklu.                                                                                                                                   | Uverite se da nijedno dugme nije pritisnuto istovremeno i očistite ploču za kuvanje kako biste uklonili ostatke vode ili prašine.                                                               |

## 5.1.2. KODOVI GREŠAKA

| KOD GREŠKE | TAMO GDE JE PRIKAZANO |                   | RADNJE                                                                                          |
|------------|-----------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b>  |                       |                   | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |
| <b>E1</b>  |                       |                   | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |
| <b>E2</b>  |                       |                   | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |
| <b>E3</b>  |                       |                   | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |
| <b>E4</b>  | Levo                  | Desno             | Proverite mrežni kabl i prekidač, proverite napon mrežnog napajanja, ako je u redu pozovite ASA |
| <b>E5</b>  |                       |                   | Sačekajte da se ohladi, očistite i/ili uklonite strana tela<br>Pozovite ASA                     |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |
| <b>E6</b>  | Zadnji levi deo       | Zadnji desni deo  | Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA           |
|            | Prednji levi deo      | Prednji desni deo |                                                                                                 |
| <b>E7</b>  | Zadnji levi deo       | Zadnji desni deo  | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      | Prednji desni deo |                                                                                                 |
| <b>E8</b>  | Zadnji levi deo       | Zadnji desni deo  | Proverite zahteve za ugradnju pomoću uputstva za upotrebu, ako je u redu pozovite ASA           |
|            | Prednji levi deo      | Prednji desni deo |                                                                                                 |
| <b>E9</b>  |                       |                   | Pozovite ASA                                                                                    |
|            | Prednji levi deo      |                   |                                                                                                 |

\*ASA = Servisni centar

## 6. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

### 6.1. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Preporuke za najbolje rezultate;

Koristite posude i lonce čiji je donji prečnik jednak prečniku zone za kuvanje;

Koristite samo lonce i posude sa ravnim dnom;

Kada je to moguće, držite poklopac na posudama tokom kuvanja;

Kuvajte povrće, krompir itd. sa minimalnom količinom vode kako biste smanjili vreme kuvanja;

Koristite ekspres lonac, jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.

Postavite lonac u sredinu zone za kuvanje koja je istaknuta na ploči za kuvanje.

### 6.2. UPRAVLJANJE OTPADOM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (OEEO). OEEO sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji se mogu ponovo koristiti).



Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE otpad ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE otpad ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE otpad treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike OEEO. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

|     |                                          |
|-----|------------------------------------------|
| 145 | Informații de siguranță                  |
| 150 | Introducere privind produsul             |
| 152 | Înainte de a începe                      |
| 154 | Utilizarea produsului                    |
| 155 | Recomandări pentru gătit                 |
| 157 | Eliminarea și declarația de conformitate |
| 172 | Îngrijire și curățare                    |
| 174 | Eroare de ecran și inspecție             |
| 203 | Instalare                                |

---

### BUN VENIT

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

# INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

---

## 1.1. AVERTISMENTE GENERALE

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

### 1.1.1 Limitări de utilizare

- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică. Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

### **1.1.2. Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută**

- Acest aparat este destinat utilizării în rezidențe și aplicații similare, cum ar fi:
  - în zona de bucătărie pentru personalul din magazine, în birouri sau alte medii de lucru;
  - la ferme;
  - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de zone rezidențiale;
  - la pensiuni.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.

## **1.2. INSTALARE**

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere la acesta pentru a evita un pericol care ar putea duce la rănire sau tăieturi.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

### 1.3 AVERTISMENTE ELECTRICE

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care să includă un întrerupător de izolare care să asigure deconectarea completă de la sursa de alimentare pentru toți stâlpii în condiții de supratensiune de categoria III. Mijloacele de deconectare trebuie să fie în conformitate cu normele de scriere.
- AVERTIZARE: pentru a evita pericolele cauzate de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat de la un dispozitiv de pornire extern, cum ar fi un cronometru sau conectat la un circuit care de regulă este pornit și oprit.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

### 1.4 UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- AVERTISMENT: Gătutul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor.
- Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.

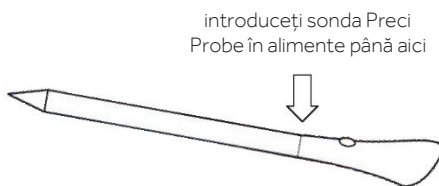
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.
- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor. Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigele de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Nu utilizați adaptoare pentru vasele de gătit.
- **AVERTISMENT:** atunci când una sau mai multe zone de gătit se închid, prezența căldurii reziduale este indicată printr-un semnal vizual pe afișajul zonei corespunzătoare, prin intermediul simbolului H. Când acest simbol este activ, aveți grijă să nu atingeți plita, deoarece există riscul de arsuri.

## 1.5 AVERTISMENTE Sonda de temperatură fără fir

(disponibilă în funcție de model)

Acest produs este destinat exclusiv plitelor. Trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de utilizare.

- NU ATINGEȚI Sonda Preci Probe CU MÂINILE GOALE IMEDIAT DUPĂ GĂTIT. Purtați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sonda Preci Probe din alimente după gătire.
- În timpul gătitului, este necesară INSERTIA COMPLETĂ a barei metalice a sondei Preci Probe în mod corespunzător în alimente până la marginea ceramică NEAGRĂ a acestora.



- Nu utilizați senzorul Heat Feel în cuptorul cu microunde.
- Senzorul Heat Feel poate fi curățat și spălat, dar nu îl scufundați mult timp în apă.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu vârsta sub 12 ani.
- Furnizorul nu va fi responsabil pentru nicio deteriorare a senzorului Heat Feel din cauza utilizării greșite a dispozitivului.
- Curățați senzorul Heat Feel înainte de utilizare.
- Sonda poate funcționa în următorul interval de temperatură: de la 10 °C până la o temperatură internă maximă a piesei metalice de 100 °C. Partea ceramică poate atinge 350 °C.
- Dacă temperatura senzorului Heat Feel depășește 100°C, gătitul se va opri și, pentru a evita deteriorarea sondei, puneți-vă mănușile și scoateți cât mai repede senzorul, pentru a evita deteriorarea sondei.

## 2. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

### 2.1. 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.

**Detectorul de vase:** după pornirea plitei, produsul detectează automat prezența vaselor pe zonele de gătit, chiar înainte de a le activa.

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

### 2.2. 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.

Consultați capitolul 8. UTILIZAREA PRODUSULUI.

| 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 |

**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.

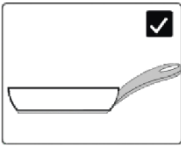
În special, selecția ultimului nivel de putere poate fi refuzată/ajustată în funcție de cantitatea de putere reziduală disponibilă din setarea anterioară.

## 2.3. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT CORECTE

### 2.3.1. Caracteristicile vaselor de gătit

Utilizați numai vase cu simbolul de inducție.

- Numai vasele cu fundul perfect plat. În caz contrar, pot apărea următoarele situații:
  - Nu detectează vasul de gătit;
  - Performanță scăzută;
  - Zgomot nedorit.



- Folosiți numai vase cu o bază netedă, pentru a evita zgărirea suprafeței plitei;

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

### Testul magnetului

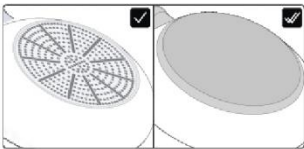
Gătul prin inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură; prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Dacă aveți deja un vas de gătit, puteți verifica dacă materialul este magnetic cu ajutorul unui magnet. Vasele de gătit sunt potrivite dacă sunt atrase magnetic de magnet.

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

### 2.3.2. 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.

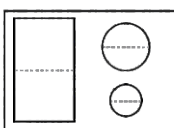
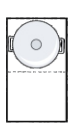
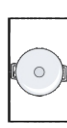
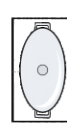


### 2.3.3. Dimensiune și plasare

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.                                                                                | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm  |
|  | max.                                                                                | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm |

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

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

### 3. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

#### 3.1. TABELE DE PUTERE

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

\*Continuă să prăjești clătite la nivelul 5-6.

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

#### 3.2. MASĂ DE GĂTIT

| CATEGORIA DE ALIMENTE      | GHID PENTRU GĂTIT MANUAL         |                                |               |                 | EVERYDAY COOKING & PROGRAME SPECIALE DISPONIBILE PE PRODUS | EVERYDAY COOKING, RETETE & PROGRAME SPECIALE DISPONIBILE ÎN APLICAȚIE |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------|-----------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                            | REȚETĂ                           | Preîncălzire                   |               | Gătire          |                                                            |                                                                       |
|                            |                                  | Faza de încălzire              | Nivelul puter | Nivel de putere |                                                            |                                                                       |
| Paste și orez              | Paste                            | Încălzirea apei                | 14 - 1        | 6 - 11          | ✓                                                          | ✓                                                                     |
|                            | Budincă de orez                  | Încălzirea laptelui            | 13 - 1        | 6 - 8           |                                                            |                                                                       |
|                            | Orez fier                        | Încălzirea apei                | 14 - 1        | 6 - 8           |                                                            |                                                                       |
|                            | Risotto                          | Prăjire și prăjire             | 13 - 1        | 6 - 8           |                                                            |                                                                       |
| Carne                      | Friptură de carne                | Prăjire și prăjire             | 10 - 1        | 6 - 11          | ✓                                                          | ✓                                                                     |
|                            | Friptură la grătar               | Preîncălziți grătarul          | 10 - 1        | 10 - 13         |                                                            |                                                                       |
|                            | Cârnați și hamburger             | Preîncălziți grătarul          | 10 - 1        | 10 - 13         |                                                            |                                                                       |
|                            | Bucăți de pui                    | Preîncălziți tigaia            | 10 - 1        | 6 - 10          |                                                            |                                                                       |
| Pește                      | Friptură pane                    | Preîncălziți tigaia            | 6 - 11        | 10 - 13         | ✓                                                          | ✓                                                                     |
|                            | Pește la grătar                  | Preîncălziți grătarul          | 10 - 1        | 8 - 10          |                                                            |                                                                       |
|                            | File de pește                    | Prăjire rapidă prin amestecare | 10 - 1        | 8 - 10          |                                                            |                                                                       |
|                            | Creveți și creveți               | Prăjire rapidă prin amestecare | 10 - 1        | 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, dovleci și vinete         | Preîncălziți tigaia            | 6 - 11        | 10 - 13         |                                                            |                                                                       |
| Ouă și produse din ouă     | Ouă fierde tari                  | Încălzirea apei                | 14 - 1        | 6 - 8           | ✓                                                          | ✓                                                                     |
|                            | Ouă prăjite                      | Prăjire rapidă prin amestecare | 10 - 1        | 8 - 10          |                                                            |                                                                       |
|                            | Clătite                          | Preîncălziți tigaia            | 6 - 11        | 5 - 6           |                                                            |                                                                       |
| 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           |                                                            |                                                                       |

### 3.3. 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 prestabil.

#### **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.

## 4. 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;
- Zgărierurile 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.

### 4.2. 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.

## 5. AFIȘAREA ȘI INSPECȚIA DEFECȚIUNILOR

### 5.1. DEPANARE

| Problemă                                                                                                                                                                                                | Cauze posibile                                                                                                                                                                                                                     | Ce să faceți                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plita cu inducție nu poate fi pornită.                                                                                                                                                                  | Nu există curent.                                                                                                                                                                                                                  | Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă problema persistă, apălați la un tehnician calificat.          |
| Comenzile tactile nu răspund.                                                                                                                                                                           | Comenzile sunt blocate.                                                                                                                                                                                                            | Deblocați comenzile prin verificarea secțiunii „Cum funcționează produsul”.                                                                                                                               |
| Comenzile tactile sunt dificil de operat.                                                                                                                                                               | S-ar putea să existe reziduuri de apă pe comenzi sau s-ar putea să nu aplicați presiunea corectă pe butoane.                                                                                                                       | Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți presiunea corectă atunci când atingeți comenzile.                                                                                          |
| Sticla este zgâriată.                                                                                                                                                                                   | Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.                                                                                                                               | Folosiți vase cu baza plată și 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 reduceți setarea de căldură.                                                                          |
| Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.                                                                                                                                              | Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.                 | Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.                                                                |
| Vasele de gătit nu se încălzesc și pe afișaj apare „U”.                                                                                                                                                 | Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta. | Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit. |
| Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit). | Eroare tehnică.                                                                                                                                                                                                                    | Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.                                                                               |
| Pe ecran apare avertismentul d0.                                                                                                                                                                        | Apăsarea a două butoane în același timp, picături de apă sau praf pe sticlă.                                                                                                                                                       | Asigurați-vă că nu sunt apăsate butoane în același timp și curățați plita pentru a îndepărta orice reziduuri de apă sau praf.                                                                             |

5.1.2. CODURI DE EROARE

| COD DE EROARE | UNDE ESTE AFIȘAT |               | ACȚIUNI                                                                                                                 |
|---------------|------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0            |                  |               | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |
| E1            |                  |               | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |
| E2            |                  |               | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |
| E3            |                  |               | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |
| E4            | Stânga           | Dreapta       | Verificați cablul de alimentare și întrerupătorul, verificați tensiunea de alimentare, dacă este în regulă, apălați ASA |
| E5            |                  |               | Așteptați răcirea, curățați și/sau îndepărtați corpurile străine<br>Sunați la ASA                                       |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |
| E6            | Stânga spate     | Dreapta spate | Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA          |
|               | Stânga față      | Dreapta față  |                                                                                                                         |
| E7            | Stânga spate     | Dreapta spate | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      | Dreapta față  |                                                                                                                         |
| E8            | Stânga spate     | Dreapta spate | Verificați cerințele de instalare prin intermediul manualului de utilizare, dacă este în regulă, sunați la ASA          |
|               | Stânga față      | Dreapta față  |                                                                                                                         |
| E9            |                  |               | Sunați la ASA                                                                                                           |
|               | Stânga față      |               |                                                                                                                         |

\*ASA = Centrul de service

## 6. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

### 6.1. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Recomandări pentru cele mai bune rezultate;  
Utilizați oale și tigăi având fundul cu diametrul egal cu cel al zonei de gătit;  
Folosiți numai oale și tigăi cu fundul plat;  
Acolo unde este posibil, țineți capacul pe oale în timpul gătitului;  
Gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate minimă de apă pentru a reduce timpul de gătit;  
Utilizați o oală sub presiune, deoarece reduce și mai mult consumul de energie și timpul de gătit.  
Așezați vasul în centrul zonei de gătit de pe plită.

### 6.2. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).  
DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).



Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept reziduuri domestice;
  - DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.
- În țările mele, este posibil să existe posibilitatea de a colecta deșeurile mari de echipamente electrice și electronice de uz casnic. Atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

|            |                                            |
|------------|--------------------------------------------|
| <b>159</b> | <b>Biztonsági információk</b>              |
| <b>164</b> | <b>Termékre vonatkozó bevezető</b>         |
| <b>166</b> | <b>Mielőtt elkezdené</b>                   |
| <b>168</b> | <b>A termék működése</b>                   |
| <b>169</b> | <b>Főzési irányelvek</b>                   |
| <b>171</b> | <b>Környezetvédelem és ártalmatlanítás</b> |
| <b>172</b> | <b>Ápolás és tisztítás</b>                 |
| <b>174</b> | <b>Kijelzett hiba és vizsgálat</b>         |
| <b>203</b> | <b>Telepítés</b>                           |

---

## ÜDVÖZÖLJÜK

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

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

# BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---

## 1.1. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

### 1.1.1. Használati korlátozások

- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak. Mindazonáltal a szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal (például inzulinpumpákkal) rendelkező személyeknek kötelezően egyeztetniük kell az orvosukkal vagy az implantátum gyártójával. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy az elektromágneses mező nem befolyásolja az implantátumokat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

### **1.1.2. A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használja**

- A berendezés kizárólag háztartási célra vagy az alábbi alkalmazásokra használható:
  - üzletek, irodák és egyéb gazdasági munkakörnyezetek személyzeti konyhája;
  - falusi vendéglátás;
  - ügylek által szállodákban, motelekben és egyéb szállást adó helyeken;
  - szállást és reggelit biztosító szállások.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.

## **1.2. TELEPÍTÉS**

- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról a veszélyek elkerülése érdekében, amelyek sérülést vagy vágásokat okozhatnak.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.

- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.

### **1.3. ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK**

- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely egy leválasztó kapcsolóval rendelkezik, amely teljes mértékben leválasztja a tápellátást az összes pólusról a III. túlfeszültség-kategóriás körülmények között. A leválasztás eszközeinek meg kell felelniük az írási szabályoknak.
- FIGYELMEZTETÉS: megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

### **1.4. HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS**

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- Bármilyen munkát vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.

- Ne használjon gőzborotvát.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az indukciós üveghez, amíg a felület le nem hűl.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Tartsa a fogantyúkat gyermekektől elzárva Ennek a tanácsnak a be nem tartása égési sérüléseket és forrázást okozhat.
- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja. Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.
- Ne helyezzen a készülékre vagy annak közelébe mágnesezhető tárgyakat (pl. bankkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépeket, MP3 lejátszókat), mivel a készülék elektromágneses hatása hatással lehet a működésükre.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ne használjon adaptereket főzőedényekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: ha egy vagy több főzőzónát kikapcsolnak, a maradékhő jelenlétét a megfelelő zóna kijelzőjén látható H szimbólum jelzi. Ha ez a szimbólum aktív, ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a főzőlapot, különben fennáll az égési sérülés veszélye.

## 1.5. Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó FIGYELMEZTETÉSEK

(elérhetőség a modelltől függően)

Ez a termék kizárólag főzőlapokhoz használható. Csak a jelen Felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használható.

- **NE ÉRINTSE MEG** a Preci Probe szondát **PUSZTA KÉZZEL KÖZVETLENÜL SÜTÉS UTÁN**. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Preci Probe szonda eltávolításához az ételből.
- Sütés közben a Preci Probe szonda fémrúdját **TELJESEN BE** kell helyezni az ételbe, a **FEKETE** kerámia **SZÉLÉIG**.

A Preci Probe szondát az ételbe egészen eddig be kell nyomni.



- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen sérüléséért.
- Használat előtt tisztítsa meg a Heat Feel érzékelőt
- A szonda a következő hőmérséklet-tartományban használható: 10 °C és a fémrész maximális 100 °C-os belső hőmérséklete között. A kerámia rész hőmérséklete elérheti a 350 °C-ot.
- Ha a Heat Feel érzékelő hőmérséklete meghaladja a 100 °C-ot, a sütés leáll, és a Heat Feel érzékelőt a lehető leghamarabb el kell távolítani a sütőből, kesztyűt viselve, hogy elkerülje a szonda károsodását.

## 2. MIELŐTT ELKEZDENÉ

### 2.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

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

**Edénydetektor: a főzőlap bekapcsolása** után a termék automatikusan észleli az edények jelenlétét a főzőzónákon, még azok aktiválása előtt.

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

### 2.2. 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.

Lásd a 8. fejezetet. A TERMÉK MŰKÖDÉSE.

| 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 |

**MEGJEGYZÉS:** Az energiagazdálkodási választástól függően a főzőzónák egyes szintjei és funkciói automatikusan korlátozhatók, hogy ne lépjék 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.

## 2.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

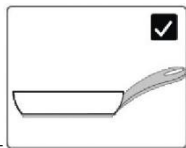
### 2.3.1. A főzőedény jellemzői

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.

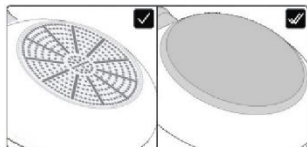
### Mágnesesség teszt

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: szintisza rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

### 2.3.2. 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.

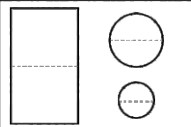
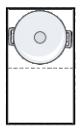
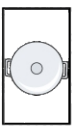
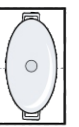


### 2.3.3. Méret és elhelyezés

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.

|                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |  |  |  |  |  |
| <br>min.<br>max. | 120 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 160 mm                                                                              | 140 mm                                                                              | 90 mm                                                                               |
|                                                                                                     | 220 mm                                                                              | 220 mm                                                                              | 200x380 mm                                                                          | 210 mm                                                                              | 150 mm                                                                              |

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

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

# 3. FŐZÉSI IRÁNYELVEK

## 3.1. 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.

## 3.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZER KATEGÓRIA         | RECEPT                        | KÉZIFŐZÉSI ÚTMUTATÓ       |                   |                   | EVERYDAY COOKING & KÜLÖNLEGES PROGRAMOK ELÉRHETŐEK A TERMÉKEN | EVERYDAY COOKING, RECEPTEK & KÜLÖNLEGES PROGRAMOK ELÉRHETŐEK AZ ALKALMAZÁSBAN |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                              |                               | Előmelegítés              |                   | sütés             |                                                               |                                                                               |
|                              |                               | Fűtési fázis              | Teljesítményszint | Teljesítményszint |                                                               |                                                                               |
| Tészta és rizs               | Tésztafélék                   | Víz melegítése            | 14 - 15           | 6 - 11            | ✓                                                             | ✓                                                                             |
|                              | Rizspuding                    | Téj 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 fűreszes 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 - 6             |                                                               |                                                                               |
| Szósok, krémekek és desszert | Paradicsomszósok              | Szósok 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             |                                                               |                                                                               |

### 3.3. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

#### Preci Probe hőmérőként

Állítsa be a hOn App alkalmazásban azt a célhőmérsékletet, amelyet el szeretne érni, helyezze be a Preci Probe szondát az ételbe vagy annak tartozékával együtt a folyadékokba, és látni fogja az alkalmazásban, ahogy a hőmérséklet emelkedik, amíg el nem éri a célhőmérsékletet. Ez segít abban, hogy pontosan fenntartsa a kívánt hőmérsékletet mindenféle élelmiszer számára. Az Előre programozott főzés funkció működése közben nem használható.

#### Előre programozott főzés: „Cook with me” funkció

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

#### Sous-vide

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

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

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

#### Grill

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

#### Párolás

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

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

#### Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez

## 4. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 4.1. 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.

### 4.2. A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

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

#### a) ZSÍROS SZENNYEZŐDÉS

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

- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Szívja fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet kendővel és mosószeres oldattal.
- Ha szükséges, tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró vízzel az indukciós főzőlap üvegeihez való 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 papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Ha szükséges, javasoljuk, hogy éles szögben használja a kaparót a maradék eltávolításához.
- Tisztítsa meg a főzőfelületet mosószeres oldattal, és szárítsa meg a konyhai papírtörlővel.
- Ha szükséges, tisztítsa meg a főzőlapot másodszor is forró vízzel az indukciós főzőlap üvegeihez való tisztítószerrel.

#### c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztahoz, rizshez és burgonyához ajánlott.

- Szívja fel a felesleges folyadékot az edény körül konyhai papírtörlővel, majd távolítsa el az edényt.
- Hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Nedvesítse meg a keményítőmaradványokat nedves kendővel. Hagyja néhány 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.

## 5. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

### 5.1. 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 karcosodik.                                                                                                                                            | 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 zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.                                                                                      | Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.                                                                                                                                                                 | Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.                                                                                                                            |
| 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.                                                                         |
| d0 figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn.                                                                                                                      | Két gomb egyidejű megnyomása történt, vagy vízcseppek vagy por található az üvegen.                                                                                                                                   | Győződjön meg arról, hogy egyetlen gombot sem nyom meg egyszerre, valamint tisztítsa meg a főzőlapot a víz- vagy pormaradványok eltávolításához.                                                                                          |

### 5.1.2. HIBAKÓDOK

| HIBAKÓD   | MEGJELENÍTÉS<br>HELYE |              | MŰVELETEK                                                                                                                     |
|-----------|-----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E0</b> |                       |              | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |
| <b>E1</b> |                       |              | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |
| <b>E2</b> |                       |              | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |
| <b>E3</b> |                       |              | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |
| <b>E4</b> | bal                   | jobb         | Ellenőrizze a hálózati kábelt és a megszakítót, ellenőrizze a hálózati feszültséget, ha rendben van, hívja az ASA munkatársát |
|           |                       |              |                                                                                                                               |
| <b>E5</b> |                       |              | Várja meg, amíg lehűl, tisztítsa meg és/vagy távolítsa el az idegen testeket<br>ASA hívása                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |
| <b>E6</b> | Hátulsó bal           | Hátulsó jobb | Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t                          |
|           | Elülső bal            | Elülső jobb  |                                                                                                                               |
| <b>E7</b> | Hátulsó bal           | Hátulsó jobb | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            | Elülső jobb  |                                                                                                                               |
| <b>E8</b> | Hátulsó bal           | Hátulsó jobb | Ellenőrizze a telepítési követelményeket a felhasználói kézikönyvben, ha rendben van, hívja az ASA-t                          |
|           | Elülső bal            | Elülső jobb  |                                                                                                                               |
| <b>E9</b> |                       |              | ASA hívása                                                                                                                    |
|           | Elülső bal            |              |                                                                                                                               |

\*ASA = Szervizközpont

## 6. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

### 6.1. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Ajánlások a legjobb eredmények érdekében;  
Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek alsó átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével;

Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon;

Ha lehetséges, főzés közben tartsa a fedőt az edényeken;

A zöldségeket, burgonyát stb. minimális mennyiségű vízzel főzze, hogy csökkentse a főzési időt;

Használjon kuktát, mivel ez tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt.

Helyezze az edényt a főzőlapon körvonalazott főzőzóna közepére.

### 6.2. HULLADÉKKEZELÉS ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek.

Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmazznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).



Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

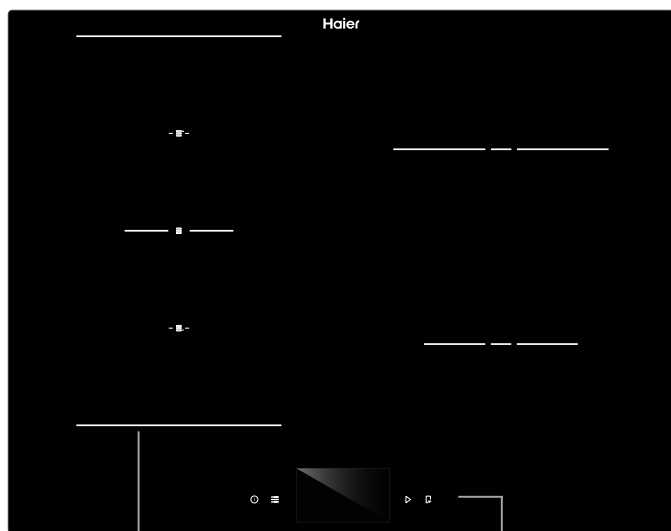
Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

## 7. PRODUCT INTRODUCTION

(EL) Παρουσίαση του προϊόντος, (CS) Představení výrobku, (SK) Prezentácia výrobku, (PL) Wprowadzenie do produktów, (ET) Toote tutvustus, (LT) Gaminio pristatymas, (LV) Iepazīšanās ar produktu, (HR) Uvodno o proizvodu, (SR) Uvodne informacije o proizvodu, (RO) Introducere privind produsul, (HU) Termék bemutatása.

### 7.1 TOP VIEW OF THE PRODUCT

(EL) Κάτοψη του προϊόντος, (CS) Pohled na výrobek shora, (SK) Pohľad na výrobok zhora, (PL) Widok produktu z góry, (ET) Toote pealtvaade, (LT) Gaminio vaizdas iš viršaus, (LV) Produkta skats no augšas, (HR) Pogled s gornje strane proizvoda, (SR) Pogled odozgo na proizvod, (RO) Vedere de sus a produsului, (HU) A termék felülnézete



(EN) Cooking zones ,

(EL) Ζώνες μαγειρέματος,

(CS) Varné zóny,

(SK) Varné zóny,

(PL) Strefy gotowania,

(ET) Toiduvalmistamistsoonid,

(LT) Kaitvietės,

(LV) Gatavošanas zonas,

(HR) Zone za kuhanje,

(SR) Zone za kuvanje,

(RO) Zone de gătit,

(HU) Főzőzónák.

(EN) Control panel,

(EL) Πίνακας ελέγχου

(CS) Ovládací panel

(SK) Ovládací panel

(PL) Panel sterowania,

(ET) Juhtpaneel,

(LT) Valdymo skydelis,

(LV) Vadības panelis,

(HR) Upravljačka ploča,

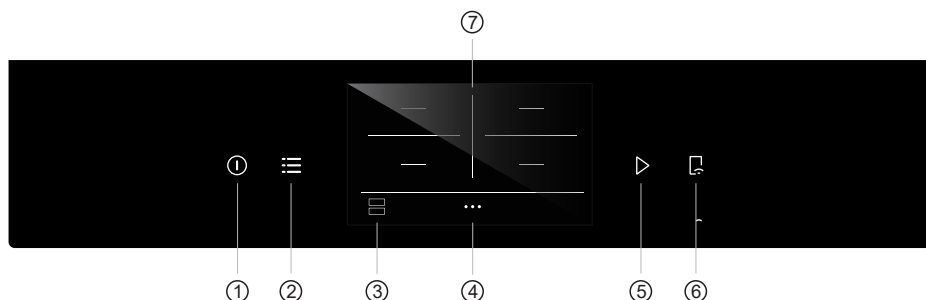
(SR) Kontrolni pane,

(RO) Panou de comenzi,

(HU) Kezelőpanel.

## 7.2. CONTROL PANEL

(EL) Πίνακας ελέγχου (CS) Ovládací panel, (SK) Ovládací panel, (PL) Panel sterowania, (ET) Juhtpaneel, (LT) Valdymo skydelis, (LV) Vadības panelis, (HR) Upravljačka ploča, (SR) Kontrolni panel (RO) Panou de comenzi, (HU) Kezelőpanel.



|                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EN</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON/OFF</li> <li>2. Carousel Menu</li> <li>3. Zone Settings</li> <li>4. Option Menu</li> <li>5. Start</li> <li>6. Remote Control</li> <li>7. Zone Selector</li> </ol>                                         | <b>EL</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ</li> <li>2. Μενού καρουσέλ</li> <li>3. Ρυθμίσεις ζώνης</li> <li>4. Μενού επιλογών</li> <li>5. Έναρξη</li> <li>6. Τηλεχειρισμός</li> <li>7. Επιλογέας ζώνης</li> </ol> | <b>CS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypínač</li> <li>2. Rolovací nabídka</li> <li>3. Nastavení zón</li> <li>4. Nabídka možností</li> <li>5. Start</li> <li>6. Dálkové ovládání</li> <li>7. Volič zóny</li> </ol>                           | <b>SK</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ZAP./VYP.</li> <li>2. Prehľad ponuky</li> <li>3. Nastavenia zóny</li> <li>4. Ponukamožností</li> <li>5. Štart</li> <li>6. Diaľkové ovládanie</li> <li>7. Volič zóny</li> </ol>               |
| <b>PL</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. WŁ./WYŁ.</li> <li>2. Menu karuzeli</li> <li>3. Ustawienia stref</li> <li>4. Menu opcji</li> <li>5. Start</li> <li>6. Zdalne sterowanie</li> <li>7. Przełącznik strefy</li> </ol>                             | <b>ET</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. SISSE/VÄLJA</li> <li>2. Karussellimenüü</li> <li>3. Zone seadistamise</li> <li>4. Valikumenüü</li> <li>5. Käivitamine</li> <li>6. Kaugjuhtimine</li> <li>7. Tsoonivalija</li> </ol>               | <b>LT</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Įjungimas /išjungimas</li> <li>2. Karuselės meniu</li> <li>3. Zonų nustatymai</li> <li>4. Parinkčių meniu</li> <li>5. Pradėti</li> <li>6. Nuotolinis valdymas</li> <li>7. Zonos parinkiklis</li> </ol> | <b>LV</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ieslēgšana/izslēgšana</li> <li>2. Karuseļa izvēlne</li> <li>3. Zonas iestatījumi</li> <li>4. Opciju izvēlne</li> <li>5. Sākšana</li> <li>6. Tālvadība</li> <li>7. Zonas selektors</li> </ol> |
| <b>HR</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE</li> <li>2. Izbornik s vrtuljkom</li> <li>3. Postavke zone</li> <li>4. Izbornik opcija</li> <li>5. Početak</li> <li>6. Daljinsko upravljanje</li> <li>7. Birač područja</li> </ol> | <b>SR</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE</li> <li>2. Karusel meni</li> <li>3. Podešavanja zone</li> <li>4. Meni opcija</li> <li>5. Pokreni</li> <li>6. Daljinsko upravljanje</li> <li>7. Birač zone</li> </ol>   | <b>RO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PORNIT/OPRIT</li> <li>2. Meniu carusel</li> <li>3. Setări zonă</li> <li>4. Meniu opțiuni</li> <li>5. Start</li> <li>6. Control la distanță</li> <li>7. Selector de zonă</li> </ol>                     | <b>HU</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. BE/KI</li> <li>2. Görgethető menü</li> <li>3. Zóna beállítások</li> <li>4. Opció menü</li> <li>5. Indítás</li> <li>6. Távvezérlés</li> <li>7. Zónaválasztó</li> </ol>                        |

## 8. OPERATION OF PRODUCT

(EL) Λειτουργία του προϊόντος, (CS) Ovládání spotřebiče, (SK) Používanie výrobku, (PL) Działanie produktu, (ET) Toote kasutamine, (LT) Gaminio veikimas, (LV) Produkta darbība, (HR) Upotreba proizvoda, (SR) Rad proizvoda, (RO) Utilizarea produsului, (HU) A termék működése

### 8.1 FIRST USE

(EL) ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (CS) PRVNÍ POUŽITÍ, (SK) PRVÉ POUŽITIE, (PL) UŻYCIE PO RAZ PIERWSZY, (ET) ESMAKORDNE KASUTAMINE, (LT) NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ, (LV) Produkta darbība, (HR) PRVA UPOTREBA, (SR) PRVA UPOTREBA, (RO) PRIMA UTILIZARE, (HU) ELSŐ HASZNÁLAT.

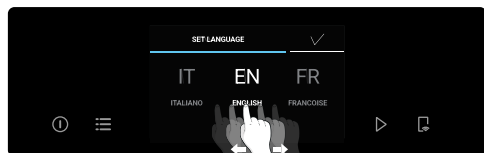
#### ① SWITCHING ON/OFF THE HOB

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



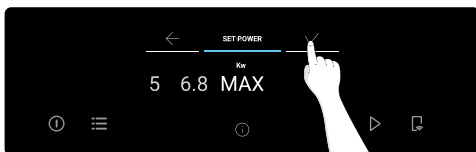
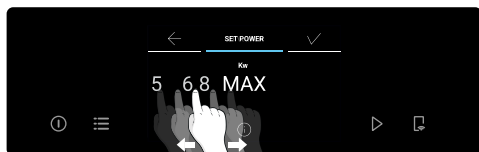
#### SET LANGUAGE

(EL) ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΛΩΣΣΑΣ, (CS) NASTAVIT JAZYK, (SK) NASTAVIŤ JAZYK, (PL) USTAW JĘZYK, (ET) MÄÄRAKE KEEL, (LT) NUSTATYKITE KALBĄ, (LV) IESTATĪET VALODU, (HR) POSTAVI JEZIK, (SR) PODEŠAVANJE JEZIKA, (RO) SETAȚI LIMBA, (HU) NYELV BEÁLLÍTÁSA



#### SET POWER MANAGEMENT

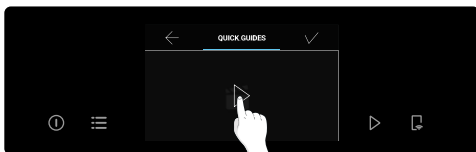
(EL) Λειτουργία του προϊόντος, (CS) Ovládání spotřebiče, (SK) Používanie výrobku, (PL) Działanie produktu, (ET) Toote kasutamine, (LT) Gaminio veikimas, (LV) Produkta darbība, (HR) Upotreba proizvoda, (SR) Rad proizvoda, (RO) Utilizarea produsului, (HU) A termék működése



## QUICK GUIDES

**(EL)** ΣΥΝΤΟΜΟΙ ΟΔΗΓΟΙ, **(CS)** STRUČNÉ PŘÍRUČKY, **(SK)** STRUČNÁ PŘÍRUČKA, **(PL)** SZYBKIE PRZEWODNIKI, **(ET)** KIIRJUHENDID, **(LT)** TRUMPASIS VADOVAS, **(LV)** ĪSA PAMĀCĪBA, **(HR)** VODIČI ZA BRZI POČETAK RADA, **(SR)** BRZI VODIČI, **(RO)** GHID RAPID, **(HU)** GYORS ÚTMUTATÓK

A

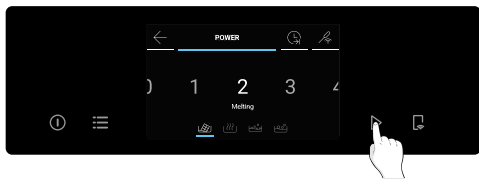
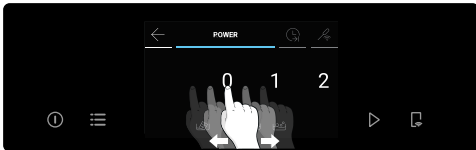
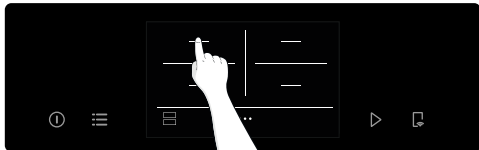


B



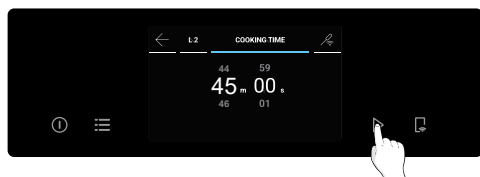
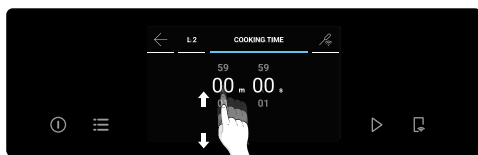
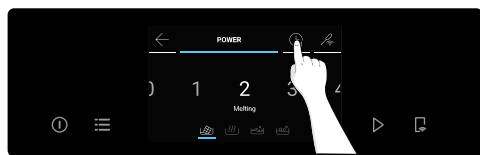
## SELECT THE COOKING ZONE AND SET THE POWER LEVEL

**(EL)** ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ, **(CS)** VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ STUPNĚ VÝKONU, **(SK)** VYBRAŤ VARNÉ ZÓNY A NASTAVIŤ VÝKON, **(PL)** WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA I USTAW POZIOM MOCY, **(ET)** VALIGE KÜPSETUSTSOON JA SEADISTAGE VÕIMSUSTASE, **(LT)** PASIRINKITE KAITVIETĘ IR NUSTATYKITE GALIOS LYGJ, **(LV)** IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU UN IESTĀTIET JAUDAS LĪMENI, **(HR)** ODABERITE ZONU ZA KUHANJE I POSTAVITE RAZINU SNAGE, **(SR)** IZBOR ZONE ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE, **(RO)** SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT ȘI SETAȚI NIVELUL DE PUTERE, **(HU)** FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA ÉS TELJESÍTMÉNY



## SET COOKING TIME

**(EL)** ΠΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, **(CS)** NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY, **(SK)** NASTAVIŤ DOBU PŘÍPRAVY, **(PL)** USTAW CZAS GOTOWANIA, **(ET)** MÄÄRAKE KÜPSETUSAEG, **(LT)** NUSTATYKITE MAISTO GAMINIMO LAIKĄ, **(LV)** IESTATĪET GATAVOŠANAS LAIKU, **(HR)** POSTAVLJANJE VREMENA KUHANJA, **(SR)** PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA, **(RO)** SETARE TIMP DE GĂTIRE, **(HU)** FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

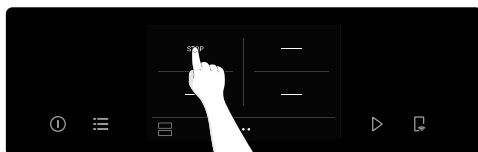
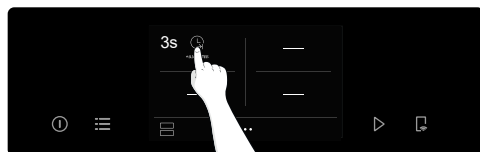


## STOP THE COOKING

**(EL)** ΔΙΑΚΟΠΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, **(CS)** ZASTAVIT PŘÍPRAVU, **(SK)** ZASTAVIŤ VARENIE, **(PL)** ZATRZYMAJ GOTOWANIE, **(ET)** LÕPETA TOIDUVALMISTAMINE, **(LT)** SUSTABDYKITE MAISTO RUOŠĄ, **(LV)** PĀRTRAUKT GATAVOŠANU, **(HR)** ZAUSTAVLJANJE KUHANJA, **(SR)** ZAUSTAVLJANJE KUVANJA, **(RO)** OPRIȚI GĂTITUL, **(HU)** FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

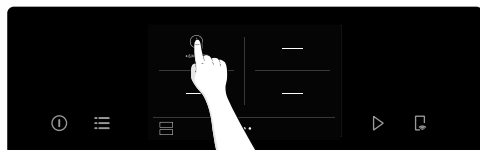


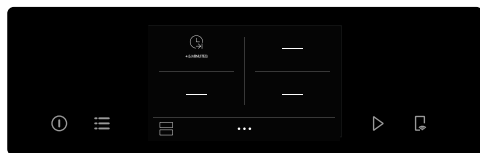
**A**



**B1** 6s to add time

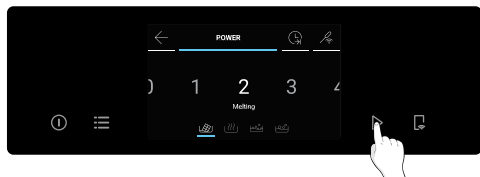
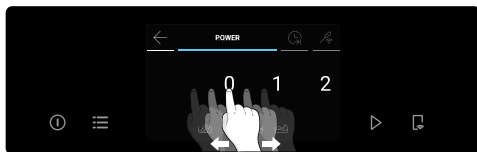
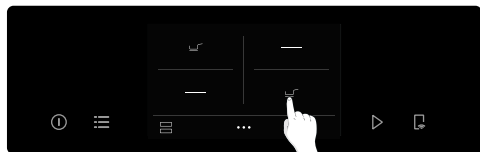
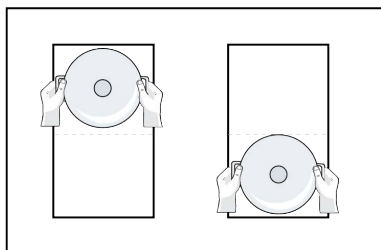
**(EL)** 6" για προσθήκη χρόνου, **(CS)** 6 s na přidání času, **(SK)** 6 s na pridanie času, **(PL)** 6 s, aby dodać czas, **(ET)** 6 s ajale lisamiseks, **(LT)** pridėti laiko 6 s, **(LV)** 6 s, lai pievienotu laiku, **(HR)** 6 s za dodavanje vremena, **(SR)** 6 s za dodavanje vremena, **(RO)** 6s pentru a adăuga timp, **(HU)** 6s idő hozzáadásához,





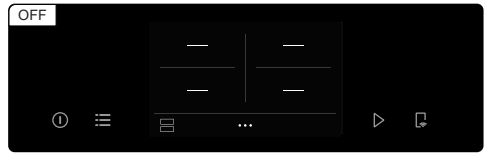
## PAN DETECTION

(EL) ANIXNEYSH THGANIOY, (CS) ZJIŠŤOVÁNÍ NÁDOBÍ, (SK) DETEKCIA PANVICE, (PL) WYKRYWANIE NACZYNIA, (ET) PANNIDE TUVASTAMINE, (LT) MAISTO RUOŠOS INDO APTIKIMAS, (LV) PANNAS NOTEIKŠANA, (HR) OTKRIVANJE POSUDE, (SR) DETEKCIJA POSUDA, (RO) DETECTAREA TIGĂII, (HU) SERPENYŐ ÉSZLELÉSE.



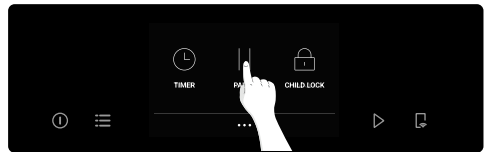
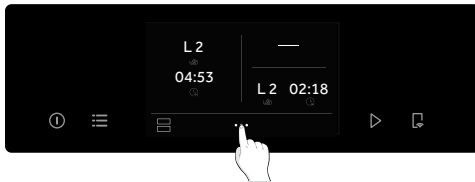
## NO PAN DETECTION AFTER ZONE SELECTION AND PARAMETER SETTING

(EL) ΔΕΝ ΑΝΙΧΝΕΥΘΗΚΕ ΤΗΓΑΝΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΝΗΣ ΚΑΙ ΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ, (CS) PO VÝBĚRU ZÓNY A NASTAVENÍ PARAMETRŮ NEBYLA ZJIŠTĚNA ŽÁDNÁ NÁDOBA, (SK) PO VÝBERE ZÓNY A NASTAVENÍ PARAMETROV SA NEZISTILA ŽIADNA PANVICA, (PL) PO WYBORZE STREF I USTAWIENIU PARAMETRÓW NIE WYKRYTO NACZYNIA, (ET) PÄRAST TSOONI VALIMIST JA PARAMEETRITE SEADISTAMIST EI TUVASTATUD PANNI, (LT) PASIRINKUS ZONĄ IR NUSTAČIUS PARAMETRUS MAISTO RUOŠOS INDAS NEAPTIKTAS, (LV) PĒC ZONAS IZVĒLES UN PARAMETRU IESTATĪŠANAS NAV NOTEIKTA PANNA, (HR) NIJE OTKRIVENA POSUDA NAKON ODABIRA ZONE I PODEŠAVANJA PARAMETARA, (SR) NIJE DETEKTOVANO POSUDE NAKON IZBORA ZONE I PODEŠAVANJA PARAMETARA, (RO) NICIO TIGAIE DETECTATĂ DUPĂ SELECTAREA ZONEI ȘI SETAREA PARAMETRIILOR, (HU) A ZÓNA KIVÁLASZTÁSA ÉS A PARAMÉTER BEÁLLÍTÁSA UTÁN NEM ÉSZLELHETŐ SERPENYŐ.



## (\*) PAUSE COOKING

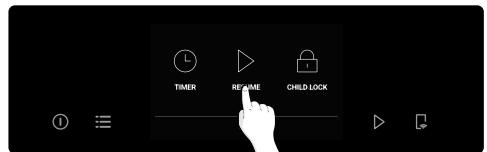
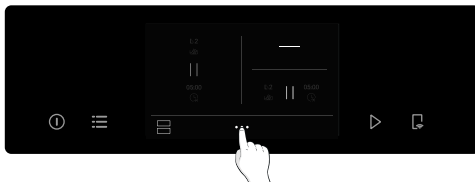
(EL) ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (CS) POZASTAVIT PŘÍPRAVU, (SK) POZASTAVIŤ VARENIE, (PL) WSTRZYMAJ GOTOWANIE, (ET) PEATA TOIDUVALMISTAMINE, (LT) PRISTABDYTI MAISTO RUOŠĄ, (LV) APTURĒT GATAVOŠANU, (HR) PAUZIRAJ KUHANJE, (SR) PAUZIRANJE KUVANJA, (RO) ÎNTRERUPERE GĂTIT, (HU) FŐZÉS SZÜNETELTETÉSE.



\* (EN) only available if at least one zone is active. (EL) διαθέσιμο μόνο εάν είναι ενεργή τουλάχιστον μία ζώνη. (CS) k dispozici pouze v případě, že je aktivní alespoň jedna zóna. (SK) dostupné iba vtedy, ak je aktívna aspoň jedna zóna. (PL) dostępne tylko wtedy, gdy przynajmniej jedna strefa jest aktywna. (ET) saadaval ainult siis, kui vähemalt üks tsoon on aktiivne. (LT) galima tik tada, kai aktyvi bent viena zona. (LV) pieejams tikai tad, ja ir aktīva vismaz viena zona. (HR) dostupno samo ako je aktivna barem jedna zona. (SR) dostupno samo ako je aktivna najmanje jedna zona. (RO) disponibil numai dacă cel puțin o zonă este activă. (HU) csak akkor érhető el, amikor legalább egy zóna aktív.

## RESUME COOKING

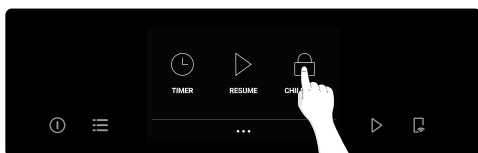
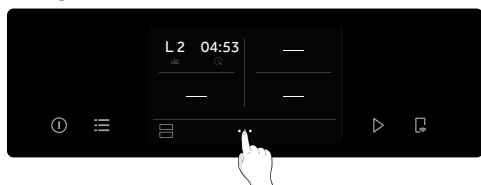
(EL) ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, (CS) POKRAČOVAT V PŘÍPRAVĚ, (SK) OBNOVIŤ VARENIE, (PL) WZNÓW GOTOWANIE, (ET) JÄTKA TOIDUVALMISTAMIST, (LT) TĘSTI MAISTO RUOŠĄ, (LV) ATSĀKT GATAVOŠANU, (HR) NASTAVI S KUHANJEM, (SR) NASTAVITE SA KUVANJEM, (RO) RELUARE GĂTIT, (HU) FŐZÉS FOLYTATÁSA



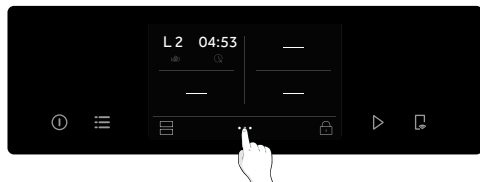
## CHILD LOCK

(EL) ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, (CS) DĚTSKÝ ZÁMEK, (SK) DETSKÁ POISTKA, (PL) WZNÓW GOTOWANIE, (ET) LAPSELUKK, (LT) UŽRAKTAS NUO VAIKŲ, (LV) DROŠĪBAS BLOKĒŠANA, (HR) ZAKLJUČAVANJE ZA ZAŠTITU DJECE, (SR) ZAKLJUČANO ZA DECU, (RO) BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR, (HU) GYEREKZÁR

**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. **(PL)** Jeśli płyta kuchenna zostanie wyłączona, gdy włączona jest blokada rodzicielska, ekran pozostanie zablokowany po ponownym włączeniu płyty. **(ET)** Kui pliit lülitatakse välja ja lapselukk on aktiivne, jääb ekraan pliidi uuesti sisselülitamisel lukustatuks. **(LT)** Jei kaitlentė išjungta, kai įjungtas užraktas nuo vaikų, vėl įjungus kaitlentę ekranas liks užrakintas. **(LV)** Ja plīts virsma ir izslēgta, kamēr ir aktīva drošības bloķēšana, ekrāns paliek bloķēts, kad plīts virsma tiek atkal ieslēgta. **(HR)** Ako je ploča za kuhanje isključena dok je aktivno zaključavanje za zaštitu djece, zaslon će ostati zaključan kada se ploča za kuhanje ponovno uključi. **(SR)** Ako je ploča za kuvanje isključena dok je aktivno Zaključano za decu, ekran će ostati zaključan kada se ploča za kuvanje ponovo uključi. **(RO)** Dacă plita este oprită în timp ce Blocarea pentru copii este activă, ecranul va rămâne blocat atunci când plita este pornită din nou. **(HU)** Ha a főzőlapot kikapcsolja, miközben a Gyerekzár aktív, a képernyő zárva marad, amikor a főzőlapot visszakapcsolja.

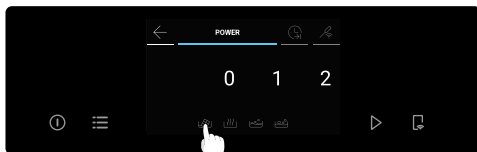
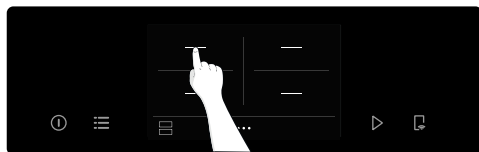
## SPECIAL FUNCTIONS

**(EL)** ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ **(CS)** SPECIÁLNÍ FUNKCE **(SK)** ŠPECIÁLNE FUNKCIE **(PL)** FUNKCJE SPECJALNE **(ET)** ERIFUNKTSIOONID **(LT)** SPECIALIOS FUNKCIJOS **(LV)** ĪPAŠAS FUNKCIJAS **(HR)** POSEBNE FUNKCIJE **(SR)** SPECIJALNE FUNKCIJE **(RO)** FUNCȚII SPECIALE **(HU)** KÜLÖNLÉGES FUNKCIÓK

**(EN)** Refer to the tables in Chapter 3. COOKING GUIDELINES. **(EL)** Ανατρέξτε στους πίνακες του κεφαλαίου 3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. **(CS)** Viz tabulky v kapitole 3. POKYNY PRO VAŘENÍ. **(SK)** Pozrite si tabuľky v kapitole 3. POKYNY NA VARENIE. **(PL)** Patrz tabele w Rozdziale 3. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA. **(ET)** Vt 3. peatüki tabelleid. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED. **(LT)** Žr. 3 skyriaus lenteles. MAISTO RUOŠIMO GAIRĖS. **(LV)** Skatiet tabulas 3. nodalā. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS. **(HR)** Pogledajte tablice u 3. poglavlju. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE. **(SR)** Pogledajte tabele u poglavlju 3. SMERNICE ZA KUVANJE. **(RO)** Consultați tabelele din Capitolul 3. INSTRUCȚIUNI DE GĂTIT. **(HU)** Lásd az 3. fejezet táblázatait. SÜTÉSI IRÁNYELVEK.

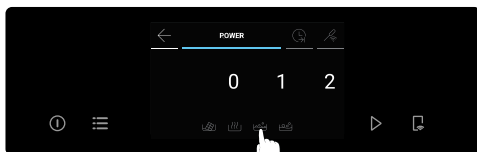
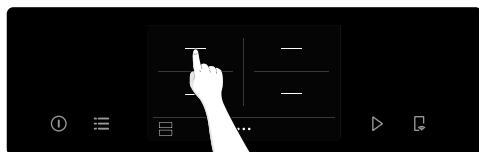
## MELTING

(EL) ΛΙΩΣΙΜΟ, (CS) ROZPOUŠTĚNÍ, (SK) ROZTÁPANIE, (PL) ROZTAPIANIE, (ET) SULATAMINE, (LT) LYDYMAS, (LV) KAUSĒŠANA, (HR) TOPLJENJE, (SR) TOPLJENJE, (RO) TOPIRE, (HU) OLVASZTÁS,



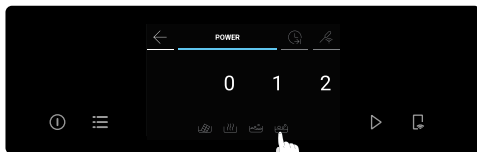
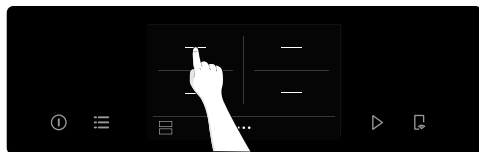
## SIMMERING

(EL) ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ, (CS) MÍRNÉ VAŘENÍ, (SK) MIERNY VAR, (PL) GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU, (ET) HAUTAMINE, (LT) LĖTAS VIRIMAS, (LV) VĀRTŠANA UZ LĒNAS UGUNŠ, (HR) PIRJANJE, (SR) DINSTANJE, (RO) FIERBERE LA FOC LENT, (HU) PÁROLÁS



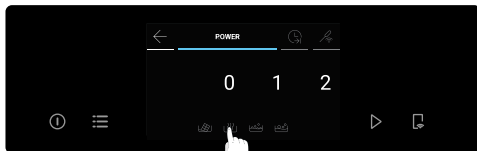
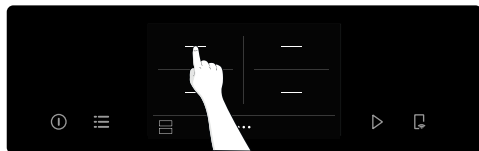
## BOILING

(EL) ΒΡΑΣΙΜΟ, (CS) VAŘENÍ, (SK) VAR, (PL) GOTOWANIE, (ET) KEETMINE, (LT) VIRINIMAS, (LV) VĀRTŠANA, (HR) KUHANJE, (SR) FIERBERE, (RO) FORRALÁS, (HU) BOLLITURA



## KEEP WARM

(EL) ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, (CS) UDRŽOVAT TEPLÉ, (SK) UDRŽIAVAŤ TEPLÉ, (PL) PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY, (ET) SOOJASHOIDMINE, (LT) ŠILUMOS PALAIKYMAS, (LV) SILTUMA SAGLABĀŠANA, (HR) ODRŽAVANJE TOPLINE, (SR) ODRŽAVANJE TOPLOTE, (RO) MENȚINERE LA CALD, (HU) MELEGEN TARTÁS

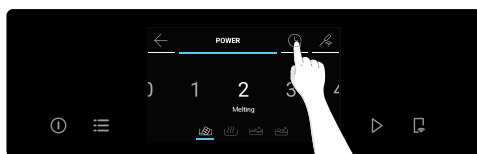
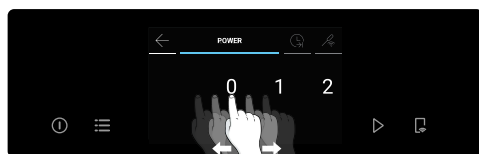
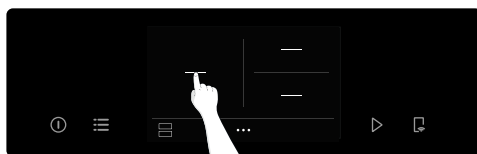
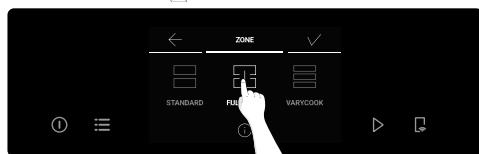
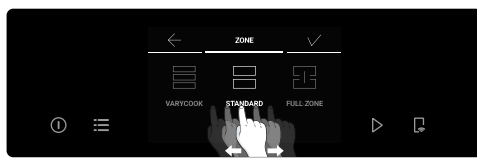
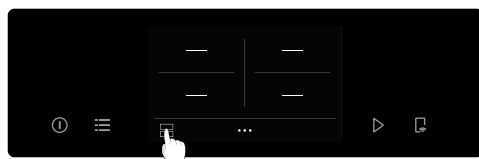


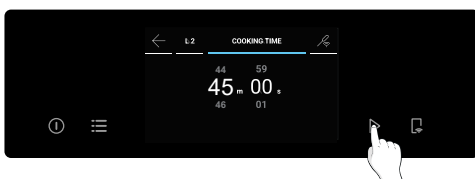
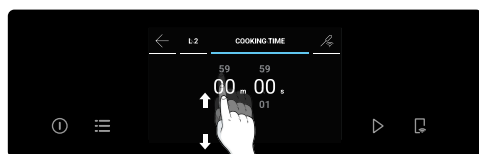
## FULL ZONE

**(EL)** ΠΛΗΡΗΣ ΖΩΝΗ, **(CS)** CELÁ ZÓNA, **(SK)** FULL ZONE, **(PL)** CAŁA STREFA, **(ET)** TÄISTSOON, **(LT)** VISA ZONA, **(LV)** PILNA ZONA, **(HR)** CIJELA ZONA, **(SR)** PUNA ZONA, **(RO)** FULL ZONE, **(HU)** TELJES ZÓNA.

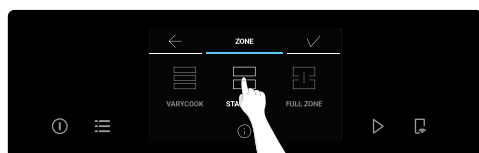
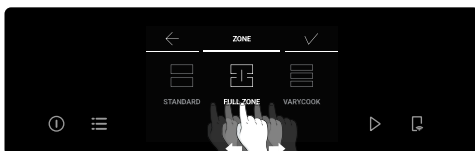
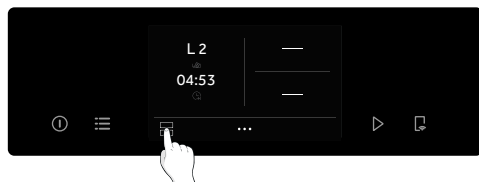
**(EN)** The Full zone is a cooking area that is a combination of more cooking zones in front and rear positions by creating a unique vertical zone. Pots shall be placed as indicated in "2.3.3. Dimension & placement". **(EL)** Η πλήρης ζώνη είναι μία περιοχή μαγειρέματος που αποτελεί συνδυασμό περισσότερων ζωνών μαγειρέματος στις μπροστινές και πίσω θέσεις δημιουργώντας μια μοναδική κάθετη ζώνη. Τα σκεύη τοποθετούνται όπως υποδεικνύεται στο "2.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση". **(CS)** Celá zóna je varná plocha představující kombinaci více varných zón v přední a zadní části, které tvoří jedinečnou vříslovu zónu. Hrnce budou umístěny podle vyobrazení v části „2.3.3. Rozměry a umístění“. **(SK)** Full Zone je varná zóna, ktorá je kombináciou viacerých varných zón vpredu a vzadu, vytvorením jedinečnej vertikálnej zóny. Kvetináče musia byť umiestnené tak, ako je uvedené v časti „2.3.3. Rozmery a umiestnenie“. **(PL)** Cała strefa to obszar gotowania będący połączeniem większej liczby stref gotowania z przodu i z tyłu, tworząc unikalną strefę pionową. Garnki należy umieścić w sposób pokazany w „2.3.3. Wymiary i rozmieszczenie“. **(ET)** Täistsoon on küpsetusala, mis on kombinatsioon rohkematest küpsetustsoonidest ees ja taga, luues ainulaadse vertikaalse tsooni. Potid tuleb asetada nii, nagu on näidatud vastavalt jaotisele "2.3.3. Mõõtmed ja paigutus". **(LT)** Visa zona – tai kaitvietė, sudaryta iš sujungtų kelių zonų priekyje ir gale, sukuriant unikalų vertikalią zoną. Maisto ruošos indai dedami taip, kaip parodyta „2.3.3. Matmenys ir išdėstymas“. **(LV)** Pilnā zona ir gatavošanas laukums, ko veido vairāku gatavošanas zonu kombinācija priekšā un aizmugurē, izveidojot unikālu vertikālo zonu. Katlus novieto, kā parādīts "2.3.3. Izmēri un izvietojums". **(HR)** Cijela zona je područje za kuhanje koje je kombinacija više zona za kuhanje na prednjem i stražnjem dijelu. Tako nastaje jedinstvena vertikalna zona. Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "2.3.3. Mjere i položaj". **(SR)** Puna zona je zona za kuvanje koja je kombinacija više zona za kuvanje ispred i pozadi, na koji način nastaje jedinstvena vertikalna zona. Posuđe se postavlja kao što je prikazano u „2.3.3. Dimenzije i položaj“. **(RO)** Zona completă este o zonă de gătit care este o combinație a mai multor zone de gătit în pozițiile din față și din spate, creând o zonă verticală unică. Vasele de gătit se amplasează așa cum este indicat în secțiunea „2.3.3. Dimensiune și plasare“. **(HU)** A Teljes zóna egy olyan főzőzóna, amely több főzőzóna kombinációja az első és hátsó pozíciókban egy egyedi függőleges zóna létrehozásával. Az edényeket a „2.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni.

### ON





**OFF**



## VARYCOOK ZONE

**(EL)** ΖΩΝΗ VARYCOOK, **(CS)** ZÓNA VARYCOOK, **(SK)** ZÓNA VARYCOOK **(PL)** STREFA VARYCOOK, **(ET)** VARYCOOK'I TSOON, **(LT)** „VARYCOOK” ZONA, **(LV)** VARYCOOK ZONA, **(HR)** ZONA VARYCOOK, **(SR)** VARYCOOK ZONA, **(RO)** ZONA VARYCOOK, **(HU)** VARYCOOK ZÓNA.

**(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 "2.3.3. Dimension & placement".

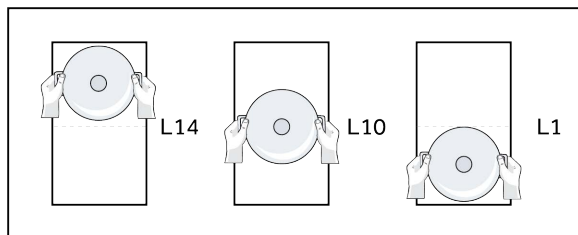
**(EL)** Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τον προκαθορισμό σταθερών επιπέδων ισχύος σε τρεις διαφορετικές περιοχές ανάλογα με τη θέση του σκεύους: υψηλή (l.14), μεσαία (l.10), χαμηλή (l.1). Για την ελάχιστη διάμετρο κασαρόλας που λειτουργεί με αυτή τη λειτουργία, ανατρέξτε στη μεσαία θέση της ορθογώνιας περιοχής που υποδεικνύεται στον πίνακα στο "2.3.3. Διαστάσεις και τοποθέτηση".

**(CS)** Tato funkce slouží k přednastavení pevných stupňů výkonu ve třech různých částech podle umístění hrnce: horní (l.14), prostřední (l.10) a dolní (l.1). Minimální průměr nádoby pro použití s touto funkcí najdete uprostřed pravoúhlé plochy znázorněné v tabulce v části „2.3.3. 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 „2.3.3. Rozmery a umiestnenie”.

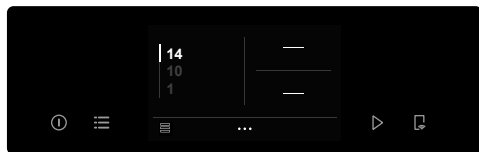
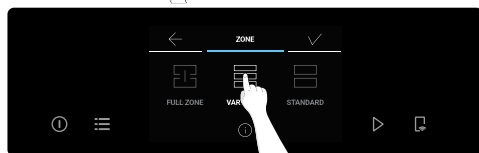
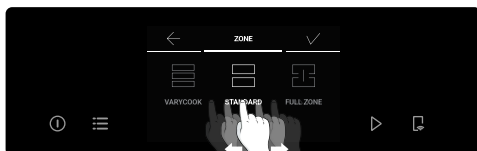
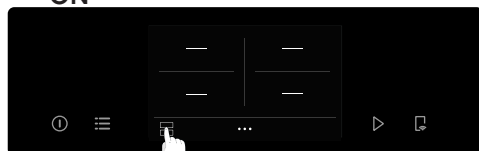
**(PL)** Ta funkcja służy do wstępnego ustawienia stałych poziomów mocy w trzech różnych obszarach, w zależności od położenia garnka: wysoki (l.14), średni (l.10), niski (l.1). Minimalną średnicę garnka możliwą w przypadku tej funkcji można znaleźć w środkowej pozycji prostokątnego obszaru przedstawionego w tabeli w „2.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”. **(ET)** Seda funktsiooni kasutatakse fikseeritud võimsustasemet

eelseadistamiseks kolmes erinevas piirkonnas vastavalt poti asukohale: kõrge (l.14), keskmine (l.10), madal (l.1). Selle funktsiooniga töötamise minimaalse poti läbimõõdu kohta vaadake keskmist asendit ristkülikukujulisel alal, mis on näidatud tabelis "2.3.3. Mõõtmed ja paigutus". **(LT)** Ši funkcija naudojama iš anksto nustatyti fiksuotus galios lygius trijose skirtingose zonose pagal maisto ruošos indo padėtį: aukštą (l.14), vidutinį (l.10), žemą (l.1). Norėdami sužinoti, kokio mažiausio skersmens maisto ruošos indas tinka naudojant šią funkciją, žr. vidurinę padėtį stačiakampėje srityje, parodytoje lentelėje „2.3.3. Matmenys ir išdėstymas”.

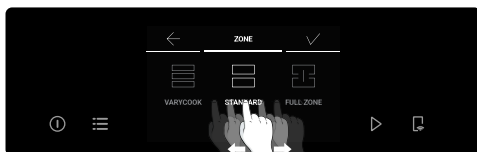
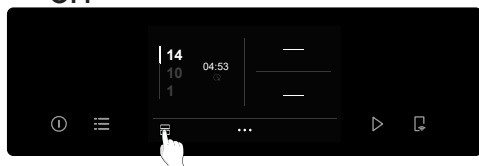
**(LV)** Šo funkciju izmanto, lai iepriekš iestatītu fiksētus jaudas līmeņus trīs dažādās zonās atbilstoši katla pozīcijai: augsta (l. 14), vidēja (l. 10), zema (l. 1). Lai uzzinātu minimālo katla diametru, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet vidējo pozīciju taisnstūra laukumā, kas ir redzams tabulā "2.3.3. Izmēri un izvietojums". **(HR)** Ova se funkcija koristi za prethodno postavljanje fiksnih razina snage u tri različita područja u skladu s položajem posude: visoka (l.14), srednja (l.10), niska (l.1). Minimalni promjer lonca koji odgovara ovoj funkciji potražite u srednjem položaju u pravokutnom području prikazanom u tablici u "2.3.3. Mjere i položaj". **(SR)** Ova funkcija se koristi za prethodno podešavanje fiksnih nivoa snage u tri različite oblasti u skladu sa položajem posude: visok (l. 14), srednji (l. 10), nizak (l. 1). Što se tiče minimalnog prečnika posude koja koristi ovu funkciju, pogledajte srednji položaj u pravougaonom području prikazanom u tabeli u „2.3.3. Dimenzije i položaj”. **(RO)** Această funcție este utilizată pentru a pre-seta niveluri fixe de putere în trei zone diferite, în funcție de poziția vasului: mare (l.14), mediu (l.10), mic (l.1). Pentru diametrul minim al vasului care lucrează cu această funcție, consultați poziția de mijloc din zona dreptunghiulară prezentată în tabelul din secțiunea „2.3.3. Dimensiune și plasare”. **(HU)** Ez a funkció a rögzített teljesítményszintek három különböző területen történő előre beállítására szolgál az edény helyzetének megfelelően: magas (l.14), közepes (l.10), alacsony (l.1). Az ezzel a funkcióval működő minimális edényátmérő ügyében lásd a „2.3.3. Méret és elhelyezés” táblázatban található téglalap alakú terület középső részét.



## ON



## OFF

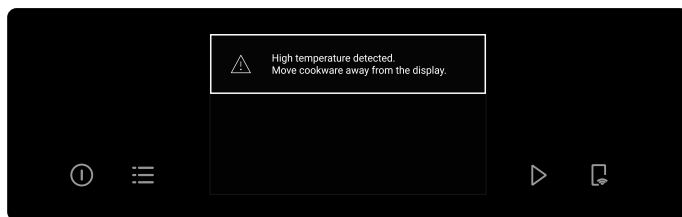




## DISPLAY OVERHEATING

**(EL)** ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ ΟΘΟΝΗΣ **(CS)** PŘEHŘÍVÁNÍ DISPLEJE **(SK)** ZOBRAZENIE PREHRIATIA **(PL)** PRZEGRZANIE WYŚWIETLACZA **(ET)** EKRAANI ÜLEKUUMENEMINE **(LT)** EKRANO PERKAITIMAS **(LV)** DISPLEJA PĀRKARŠANA **(HR)** PREGRIJAVANJE ZASLONA **(SR)** PREGREVANJE DISPLEJA **(RO)** SUPRAÎNCĂLZIREA AFIŞAJULUI **(HU)** KIJELZŐ TÚLMELEGEDÉSE.

**(EN)** A warning will appear in case of high temperature on the display. Make sure to move any cookware away from the screen and wait for it to cool down before using the hob again. **(EL)** Σε περίπτωση υψηλής θερμοκρασίας θα εμφανιστεί μια προειδοποίηση στην οθόνη. Φροντίστε να απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη από την οθόνη και περιμένετε να κρυώσει πριν χρησιμοποιήσετε ξανά την εστία. **(CS)** V případě vysoké teploty displeje se zobrazí varování. Přemístěte veškeré nádobí mimo displej a počkejte, než se ochladí, pak budete moci znovu používat varnou desku. **(SK)** V prípade vysokej teploty sa na displeji zobrazí varovanie. Pred opätovným použitím varnej dosky sa uistite, že ste z dosky zložili všetok riad a počkajte, kým vychladne. **(PL)** Jeśli temperatura wyświetlacza będzie wysoka, pojawi się ostrzeżenie. Przed ponownym użyciem płyty grzewczej odsuń wszystkie naczynia kuchenne od ekranu i poczekaj, aż wystygnie. **(ET)** Kõrge temperatuuri korral ilmub ekraanile hoiatus. Enne pliidi uuesti kasutamist liigutage kõik nõud ekraanist eemale ja oodake, kuni see mahajahtub. **(LT)** Esant aukštai ekrano temperatūrai, pasirodys įspėjimas. Prieš vėl naudodami kaitlentę, būtina ištraukti visus maisto ruošos indus nuo ekrano ir palaukite, kol jis atvės. **(LV)** Augstas temperatūras gadījumā displejā tiek parādīts brīdinājums. Noteikti noņemiet visus ēdiena gatavošanas traukus no ekrāna, pagaidiet, līdz tas atdziest, un tikai pēc tam varat atkal izmantot plīts virsmu. **(HR)** Na zaslonu će se prikazati upozorenje u slučaju visoke temperature. Obavezno odmaknite posuđe od zaslona i pričekajte da se ohladi prije ponovne uporabe ploče za kuhanje. **(SR)** Na displeju će se pojaviti upozorenje u slučaju visoke temperature. Obavezno pomerite posuđe od ekrana i sačekajte da se ohladi pre ponovne upotrebe ploče za kuvanje. **(RO)** În caz de temperatură ridicată, pe afişaj va apărea un avertisment. Asiguraţi-vă că mutaţi toate ustensilele de gătit departe de ecran şi aşteptaţi să se răcească înainte de a utiliza din nou plita. **(HU)** Magas hőmérséklet esetén figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn. Minden edényt tegyen a kijelzőtől távol, és várja meg, amíg lehűl, mielőtt újra használná a főzőlapot.



## 8.2. CONNECTIVITY

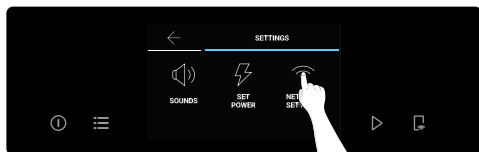
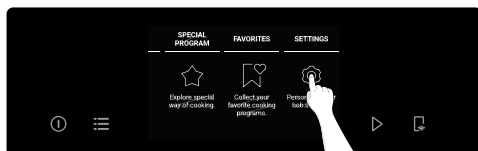
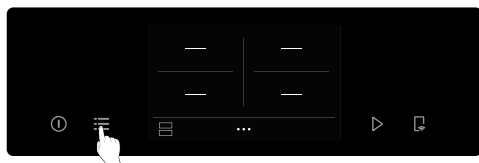
**(EL)** ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ, **(CS)** PŘIPOJENÍ, **(SK)** KONEKTIVITA, **(PL)** ŁĄCZNOŚĆ, **(ET)** ÜHENDUVUS, **(LT)** JUNGTYS, **(LV)** SAVIENOJAMĪBA, **(HR)** POVEZIVOST, **(SR)** POVEZIVANJE, **(RO)** CONECTIVITATE, **(HU)** KAPCSOLAT

## 8.2.1. Wi-Fi SETTINGS

**(EL)** ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ, **(CS)** PŘIPOJENÍ, **(SK)** KONEKTIVITA, **(PL)** ŁĄCZNOŚĆ, **(ET)** ÜHENDUVUS, **(LT)** JUNGTYS, **(LV)** SAVIENOJAMĪBA, **(HR)** POVEZIVOST, **(SR)** POVEZIVANJE, **(RO)** CONECTIVITATE, **(HU)** KAPCSOLAT

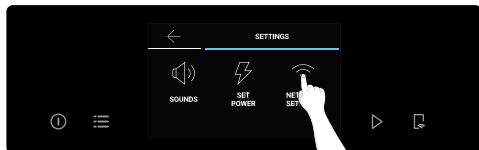
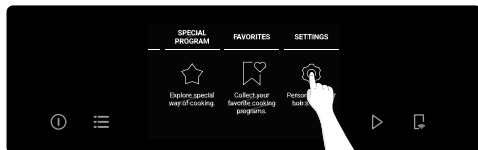
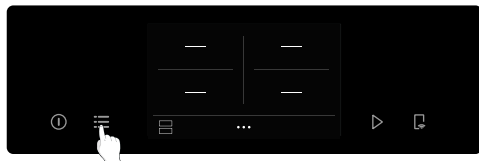
### Wi-Fi ON

**(EL)** ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ Wi-Fi, **(CS)** Wi-Fi ZAPNUTO, **(SK)** Wi-Fi ZAP., **(PL)** Wi-Fi WŁ., **(ET)** Wi-Fi SEES, **(LT)** „Wi-Fi” JJUNGTYAS, **(LV)** Wi-Fi ieslēgts, **(HR)** Wi-Fi UKLJUČEN, **(SR)** Wi-Fi UKLJUČEN, **(RO)** Wi-Fi PORNIȚ, **(HU)** WiFi BEKAPCSOLVA



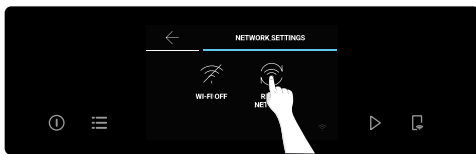
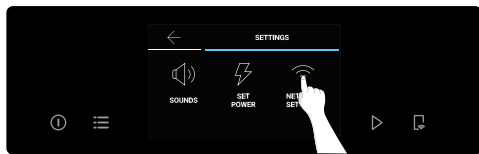
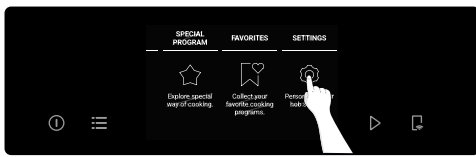
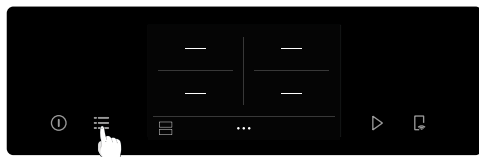
### Wi-Fi OFF

**(EL)** ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ Wi-Fi, **(CS)** Wi-Fi VYPNUTO, **(SK)** Wi-Fi VYP., **(PL)** Wi-Fi WYŁ., **(ET)** Wi-Fi VÄLJAS, **(LT)** „Wi-Fi” IŠJUNGTYAS, **(LV)** Wi-Fi izslēgts, **(HR)** Wi-Fi ISKLJUČEN, **(SR)** Wi-Fi ISKLJUČEN, **(RO)** Wi-Fi OPRIT, **(HU)** WiFi KIKAPCSOLVA



## Wi-Fi RESET

**(EL)** ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ WI-FI, **(CS)** RESET Wi-Fi, **(SK)** RESET WI-FI, **(PL)** RESETUJ WI-FI, **(ET)** Wi-Fi LÄHTESTAMINE, **(LT)** „Wi-Fi“ NUSTATYMAS IŠ NAUJO, **(LV)** Wi-Fi ATIESTATĪŠANA, **(HR)** Wi-Fi VRAĆANJE NA POČETNE POSTAVKE, **(SR)** WI-FI RESETOVAN, **(RO)** RESETARE Wi-Fi, **(HU)** WiFi VISSZAÁLLÍTÁSA

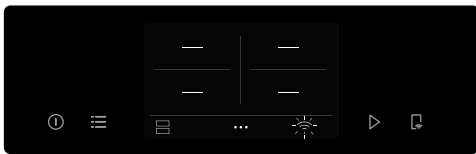


## 8.2.2. CONNECT TO HON APP

**(EL)** Σύνδεση στην εφαρμογή hOn, **(CS)** Pripojení k aplikaci hOn, **(SK)** Pripojenie k aplikácii hOn, **(PL)** Połącz z aplikacją hOn, **(ET)** RAKENDUSEGA hOn ÜHENDAMINE, **(LT)** Prisijungimas prie „hOn“ programėlės, **(LV)** Savienošana ar hOn lietotni, **(HR)** Poveži se s aplikacijom hOn, **(SR)** Povezivanje sa hOn aplikacijom, **(RO)** Conectați-vă la aplicația hOn, **(HU)** Csatlakozás a hOn alkalmazáshoz

### Quick Pair

**(EL)** Γρήγορη αντιστοίχιση, **(CS)** Rychlé párování, **(SK)** Rýchle párovanie, **(PL)** Szybkie parowanie, **(ET)** Kiirsidumine, **(LT)** Greitas susiejimas, **(LV)** Ātrā savienošana pāri, **(HR)** Brzo uparivanje, **(SR)** Brzo uparivanje, **(RO)** Asociere rapidă, **(HU)** Gyors párosítás

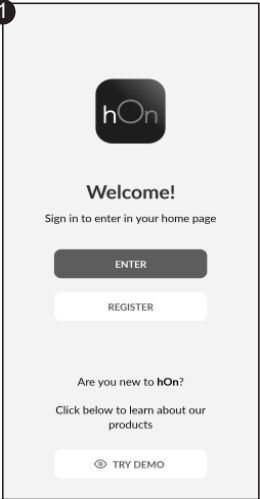


**(EN)** Follow the steps on the App. **(EL)** Ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή. **(CS)** Postupujte podle kroků v aplikaci. **(SK)** Postupujte podľa krokov v aplikácii. **(PL)** Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji. **(ET)** Järgige rakenduses kuvatavaid juhiseid. **(LT)** Atlikite programėlėje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

# New User Registration

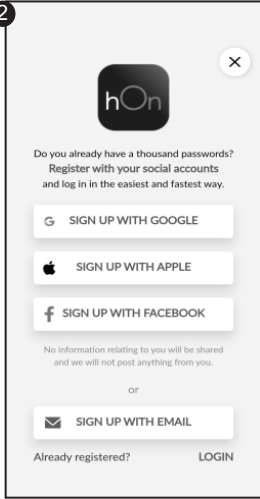
**(EL)** Εγγραφή νέου χρήστη. **(CS)** Registrace nového uživatele. **(SK)** Registrácia nového používateľa **(PL)** Rejestrowanie nowego użytkownika. **(ET)** JUue kasutaja registreerimine. **(LT)** Naujo naudotojo registracija. **(LV)** Jauna lietotāja reģistrācija. **(HR)** Registracija novog korisnika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

1



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

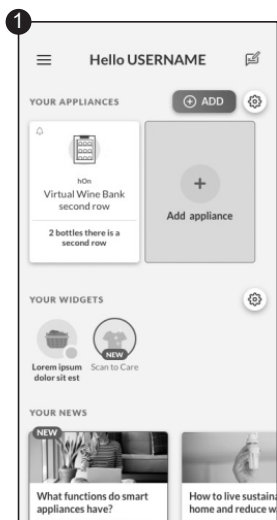
2



**(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.  
**(PL)** Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail  
**(ET)** Saate registreeruda sotsiaalmeediakontode kaudu või registreeruda oma isikliku e-posti aadressiga  
**(LT)** Užsiregistruoti galite naudodami socialinių tinklų paskyras arba įvesdami asmeninio el. pašto adresą  
**(LV)** Varat reģistrēties, izmantojot sociālos kontus vai savu personīgo e-pasta adresi  
**(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

## Quick Pair Enrollment

**(EL)** Εγγραφή γρήγορης αντιστοίχισης **(CS)** Rychlé párování s registrací. **(SK)** Rýchle párovanie. **(PL)** Szybkie parowanie. **(ET)** Kiirühendamine. **(LT)** Sparčiojo susiejimo registracija. **(LV)** Ātrā pāra registrācija. **(HR)** Brza registracija za uparivanje **(SR)** Prijavljivanje za brzo uparivanje. **(RO)** Înregistrarea rapidă a asocierilor. **(HU)** Gyors párosítás.



**(EN)** Select "Add appliance"

**(EL)** Επιλέξτε "Προσθήκη συσκευής"

**(CS)** Vyberte „Přidat spotřebič“

**(SK)** Vyberte možnosť „Pridať spotrebič“.

**(PL)** Wybierz opcję „Dodaj urządzenie“

**(ET)** Valige „Lisa seade“.

**(LT)** Pasirinkite „Pridėti prietaisą“

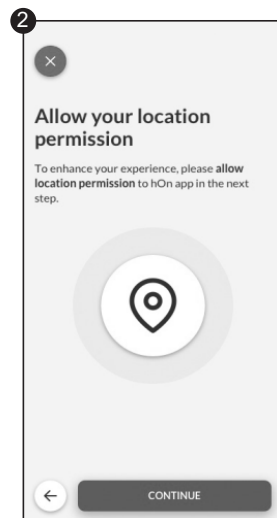
**(LV)** Atlasiet "Pievienot ierīci"

**(HR)** Odaberite „Dodaj uređaj“

**(SR)** Izaberite „Dodaj uređaj“

**(RO)** Selectați „Adăugare aparat“

**(HU)** Válassza a „Készülék hozzáadása” lehetőséget



**(EN)** Allow your location permission

**(EL)** Επιτρέψτε το δικαίωμα χρήσης της τοποθεσίας σας

**(CS)** Udělte oprávnění ke zjišťování polohy

**(SK)** Povoľte lokalizáciu zariadenia.

**(PL)** Zezwól na lokalizację

**(ET)** Andke asukohaluba.

**(LT)** Suteikite buvimo vietos nustatymo leidimą

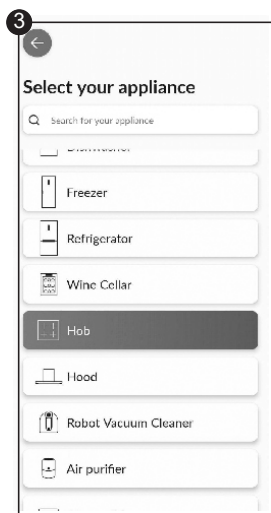
**(LV)** Atļaujiet piekļūt jūsu atrašanās vietai

**(HR)** Dopustite dozvolu za pristup lokaciji

**(SR)** Dajte dozvolu za lokaciju

**(RO)** Acordați permisiunea pentru informații privind locația

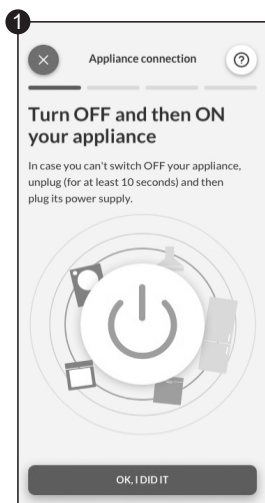
**(HU)** Adjon helymeghatározási engedélyt



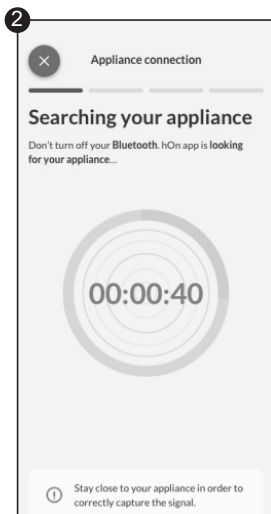
- (EN)** Select Hob from the appliance category  
**(EL)** Επιλέξτε εστία από την κατηγορία συσκευών  
**(CS)** V kategorii spotřebičů vyberte varnou desku  
**(SK)** Vyberte z kategórie spotrebičov varnú dosku.  
**(PL)** Wybierz płytę z kategorii urządzeń  
**(ET)** Valige seadmekategooriast oma pliiti  
**(LT)** Prietaiso kategorijoje pasirinkite kaitlentę  
**(LV)** Ierīces kategorijā izvēlieties Plīts virsma  
**(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 készőlék kategóriájából

## Quick Pair Enrollment

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



- (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.  
**(PL)** Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie  
**(ET)** Lülitage seade sisse. Kui see juba on sisse lülitatud, lülitage see välja ja uuesti sisse.  
**(LT)** Įjunkite prietaisą; jei jis jau įjungtas, išjunkite ir vėl įjunkite  
**(LV)** Ieslēdziet ierīci; ja tā jau ir ieslēgta, izslēdziet to un atkal ieslēdziet  
**(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 készőléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be



**(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.

**(PL)** Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie

**(ET)** Pärast sisselülitamist hakkab hOn rakendus teie kodumasinat otsima.

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

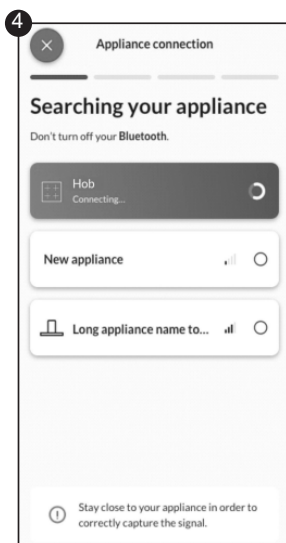
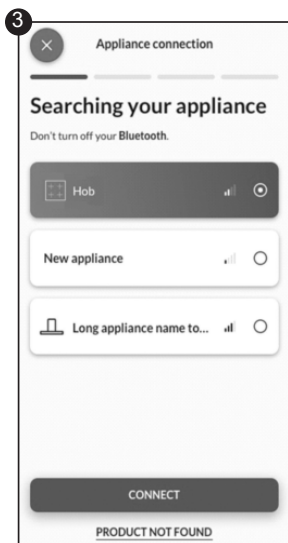
**(LV)** Pēc ieslēgšanas lietotne hOn sāk meklēt jūsu sadzīves ierīci

**(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 elkezd keresni otthoni készülékét.



**(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.

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

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

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

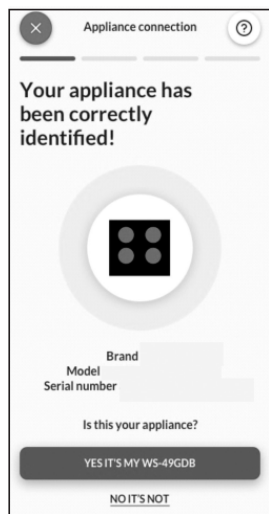
**(LV)** Atlasiet savu sadzīves ierīci, pieskarieties “Savienot” un uzgaidiet dažas sekundes

**(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



**(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

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

**(ET)** Rakendus leiab teie pliidi ja saate kuvada ja seadistada funktsioone/ retsepte hOn'i kaudu

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

**(LV)** Tiek atrasta jūsu plīts virsma, un jūs varat parādīt un iestatīt funkcijas/receptes, izmantojot hOn

**(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

## WIRELESS PARAMETERS

**(EL)** ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ, **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU, **(SK)** PARAMETRE BEZDRÔTOVEJ SIETE, **(PL)** PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ, **(ET)** TRAADITA ÜHENDUSE PARAMEETRID, **(LT)** BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI, **(LV)** BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI, **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE, **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA, **(RO)** PARAMETRI WIRELESS, **(HU)** VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK,

### 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 συχνότητας [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 |
| Frekvencné pásmo (pásmo) [MHz] | 2401÷2483        | 2402÷2480                     |
| Maximálny výkon [mW]           | 100              | 10                            |

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                            |

PL

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

LT

| Technologija            | Wi-Fi            | Bluetooth                     |
|-------------------------|------------------|-------------------------------|
| Standard                | IEEE 802.11b/g/n | Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE |
| Sagedusala(d) [MHz]     | 2401÷2483        | 2402÷2480                     |
| Maksimalne v0imsus [mW] | 100              | 10                            |

LV

| Technologija            | „Wi-Fi”          | „Bluetooth”                   |
|-------------------------|------------------|-------------------------------|
| Standartinē             | IEEE 802.11b/g/n | Bluetooth v4.2, BR / EDR, BLE |
| Dažņu josta (-os) [MHz] | 2401÷2483        | 2402÷2480                     |
| Didžāusia galia [mW]    | 100              | 10                            |

ET

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

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                            |

**(EN)** Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with there lavant 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](http://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](http://www.candy-group.com), **(CS)** Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky pro trh ve Velké Británii. Úplný text prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: [www.candy-group.com](http://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](http://www.candy-group.com), **(PL)** Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z wymogami dyrektywy 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

**(ET)** Käesolevaga kinnitab Candy Hoover Group Srl, et raadioseade vastab direktiivile 2014/53/EL ja Ühendkuningriigi turu asjakohastele seaduslikele nõuetele. Vastavusdeklaratsiooni täistekst on kättesaadav veebilehel [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com), **(LT)** Šiuo dokumentu „Candy Hoover Group Srl“ pareiškia, kad radijo ryšio įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus teisės aktų reikalavimus JK rinkai. Visą atitikties deklaracijos tekstą galima rasti šiuo interneto adresu: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com), **(LV)** Ar šo Candy Hoover Group Srl apliecina, ka radioiekārta atbilst Direktīvai 2014/53/ES un Apvienotās Karalistes tirgus attiecīgajām tiesību aktu prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com), **(HR)** Tvrtka Candy Hoover Group Srl izjaviļuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i s relevantnim zakonskim zahtjevima za tržište Ujedinjene Kraljevine. Cjeloviti tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com), **(SR)** Ovim putem, kompanija Candy Hoover Group Srl izjaviļuje 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](http://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](http://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.candyroup.com](http://www.candyroup.com)

**PRECIPROBE MODEL Et180 WIRELESS PARAMETERS:**

**(EL)** ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΣΥΡΜΑΤΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ PRECI PROBE ΜΟΝΤΕΛΟ Et180.; **(CS)** PARAMETRY BEZDRÁTOVÉHO PŘENOSU PRO SONDU PRECI PROBE, MODEL Et180.; **(SK)** PARAMETRE BEZDR TOVEJ SONDY PRECI PROBE MODEL Et180.; **(PL)** PARAMETRY BEZPRZEWODOWE MODELU SONDY PRECI PROBE Et180.; **(ET)** PRECI PROBE'I MUDELI Et180 JUHTMETA PARAMEETRID; **(LT)** „PRECI PROBE” ZONDO MODELIO Et180 BELAIDŽIO RYŠIO PARAMETRAI.; **(LV)** PRECI PROBE MODE A Et180 BEZVADU FUNKCIJAS PARAMETRI.; **(HR)** PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180.; **(SR)** PARAMETRI BEŽIČNOG POVEZIVANJA SONDE PRECI PROBE MODEL Et180.; **(RO)** PARAMETRII WIRELESS AI SONDEI PRECI PROBE MODEL Et180.; **(HU)** ET180 PRECI PROBE SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK.

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)        |

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 (pásma) [MHz] | 2400÷2480          |
| Maximálny výkon [mW]           | 2.5 -(4dBm)        |

PL

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

ET

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

LT

| Technologija              | „Bluetooth“        |
|---------------------------|--------------------|
| Standartinė               | Bluetooth v4.0 BLE |
| Dažnių juosta (-os) [MHz] | 2400÷2480          |
| Didžiausia galia [mW]     | 2.5 -(4dBm)        |

LV

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

HR

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

### 8.3 ACCESSORIES

**(EL)** ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, **(CS)** PŘÍSLUŠENSTVÍ, **(SK)** PRÍSLUŠENSTVO, **(PL)** AKCESORIA, **(ET)** TARVIKUD, **(LT)** PRIEDAI, **(LV)** PIEDERUMI, **(HR)** PRIBOR, **(SR)** DODATNA OPREMA, **(RO)** ACCESORII, **(HU)** TARTOZÉKOK,

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

**(EL)** PRECI PROBE KAI KOYTALA-Εξυπνο ασύρματο θερμομέτρο τροφίμων (διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο), **(CS)** Inteligentní bezdrátový teploměr pro 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), **(PL)** SONDA PRECI PROBE I LADLE – inteligentny bezprzewodowy termometr do żywności (dostępne w zależności od modelu), **(ET)** PRECI PROBE & LADLE - intelligentne juhtmevaba toidutermomeeter (saadaval olenevalt mudelist), **(LT)** „PRECI PROBE“ ZONDAS ir „LADLE-Intelligent“ belaidis maisto termometras (galima priklausomai nuo modelio), **(LV)** PRECI PROBE & LADLE intelligentais bezvadu pārtikas termometrs (pieejams atkarībā no modeļa), **(HR)** SONDA PRECI PROBE i GRABILICA inteligentni bežični termometar za hranu (dostupnost ovisi o modelu), **(SR)** SONDA PRECI PROBE I KUTLAČA – Inteligentni bežični termometar za hranu (dostupno u zavisnosti od modela), **(RO)** SONDA PRECI PROBE & POLONIC-Termometru inteligent fără fir pentru alimente (disponibil în funcție de model), **(HU)** PRECI PROBE ÉS LAPÁT - intelligens vezeték nélküli ételhőmérő (elérhetőség a modelltől függően),

**(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

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

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

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

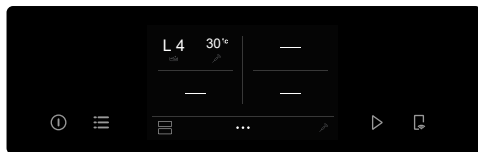
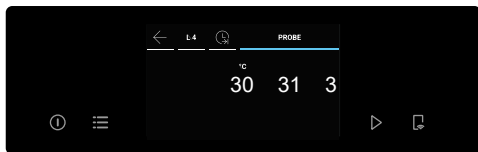
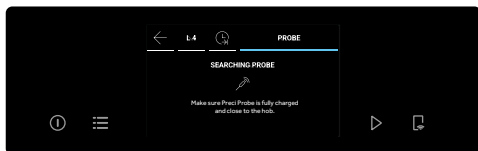
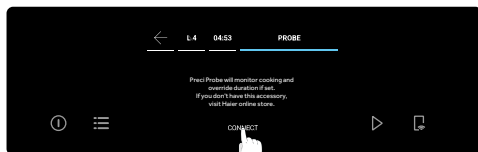
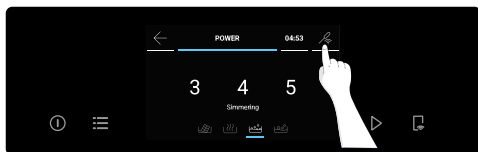
**(LV)** Paldies, ka iegādājāties Haier Preci Probe. Lūdzu, ņemiet vērā, ka tā darbojas tikai ar Haier indukcijas plīti virsmu, un pirms lietošanas, lūdzu, izlasiet šos norādījumus un drošības piezīmes, kas ir iekļautas lietotāja rokasgrāmatā.

**(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 plită 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 vásárolta. 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.



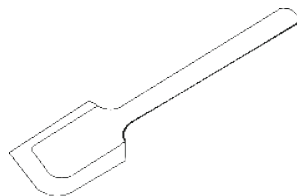
## \*LADLE

(EL) ΚΟΤΑΑΑ, (CS) LOPATKA, (SK) VAREŠKA, (PL) LADLE, (ET) KULP, (LT) MENTELĖ, (LV) KAUSS, (HR) GRABILICA, (SR) KUTLAČA, (RO) POLONICUL, (HU) LAPÁT

### 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 neporezte.
- S vareškou nemanipulujte tak, aby sa dostala do priameho kontaktu s horúcimi prístupnými dielmi varnej dosky.
- Tolerovaná teplota +220 °C

### PL

Używaj chochli z sondą do mieszania potraw podczas gotowania.

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

### ET

Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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

## ET

Kasutage toidu segamiseks toiduvalmistamise ajal termomeetriga kulpi.

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

## LT

Maišydami maistą ruošos metu naudokite mentelę su zondų.

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

## LV

Ēdiena maisīšanai gatavošanas laikā izmantojiet kausu ar zondi.

- Notīriet kausu pirms pirmās lietošanas.
- Nelietojiet kausu uz atklātas liesmas.
- Negrieziet kausu.
- Nenovietojiet kausu tiešā saskarē ar karstām pieejamajām plīts virsmas daļām.
- Pieļaujamā temperatūra +220 °C

## 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.
- Dopusštena 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.

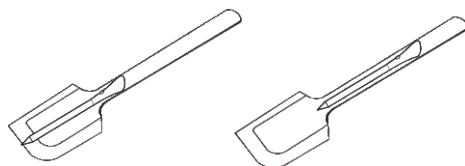
- Spălați polonicul înainte de prima utilizare.
- Nu utilizați polonicul deasupra unei flăcări deschise.
- Nu tăiați polonicul.
- Nu așezați polonicul în contact direct cu părțile fierbinți accesibile ale plitei.
- Temperatura tolerată +220°C

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

Position 1

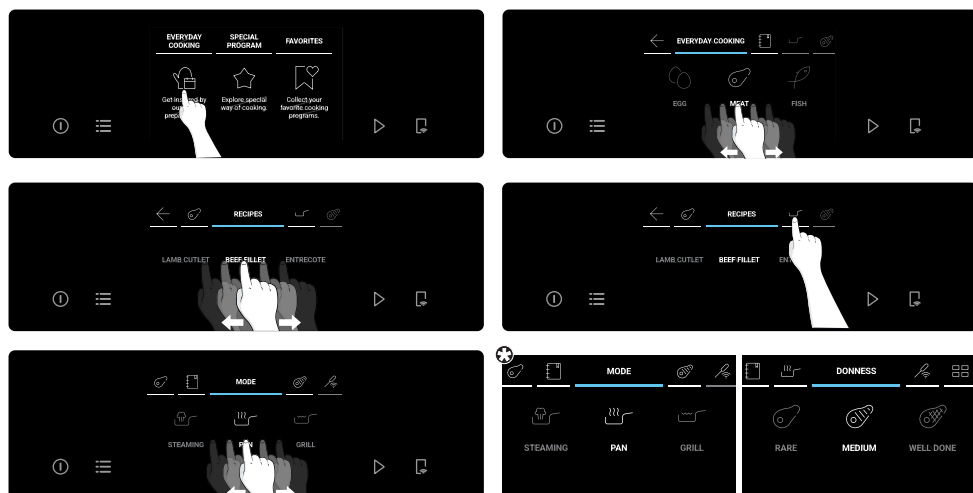
Position 2



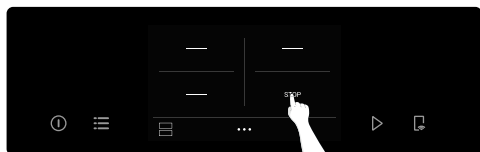
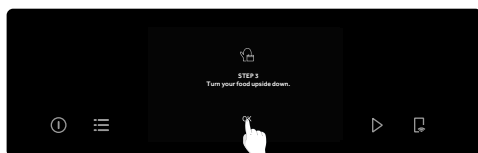
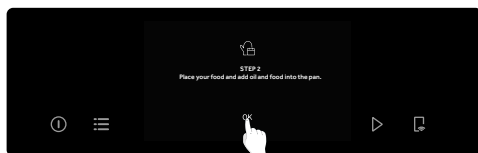
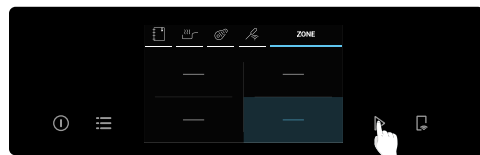
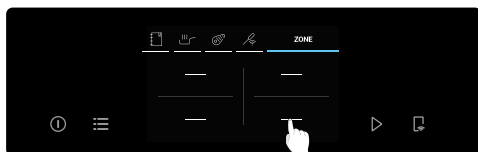
(EL) Θέση 1/2/3, (CS) Poloha 1/2/3, (SK) Poloha 1/2/3, (PL) Ustawienie 1/2/3, (ET) Asend 1/2/3, (LT) 1 / 2 / 3 padėtis, (LV) 1./2./3. pozīcija, (HR) Položaj 1/2/3, (SR) Položaj 1/2/3, (RO) Poziția 1/2/3, (HU) 1/2/3-es pozíció,

\*(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, (PL) dostępne w zależności od modelu, (ET) saadaval olenevalt mudelist, (LT) galima priklausomai nuo modelio, (LV) pieejams atkarībā no modeļa, (HR) dostupnost ovisi o modelu, (SR) dostupno u zavisnosti od modela, (RO) disponibil în funcție de model, (HU) elérhetőség a modelltől függően,

## 8.4. EVERYDAY COOKING

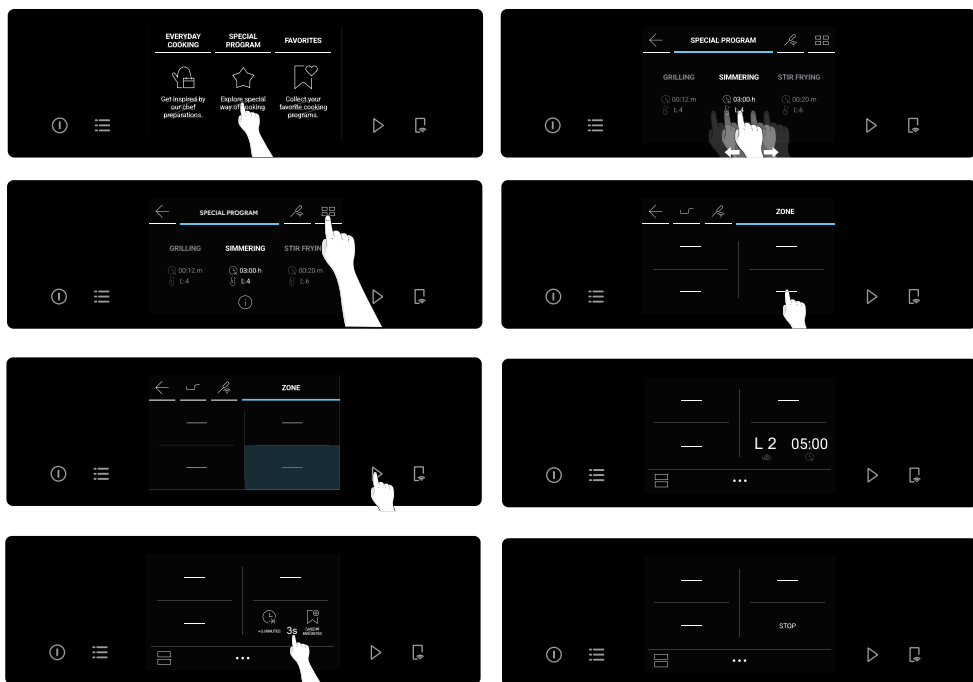


**(EN)** Only available for beef recipes, **(EL)** Διατίθεται μόνο για συνταγές με βοδινό κρέας., **(CS)** K dispozici pouze pro recepty s hovězím masem., **(SK)** Dostupné len pre recepty na hovädzie mäso., **(PL)** Dostępne tylko dla przepisów na wołowinę., **(ET)** Saadaval ainult veiseliha retseptide jaoks., **(LT)** Galima tik jautienos receptams., **(LV)** Pieejama tikai liellopu gaļas receptēm., **(HR)** Dostupno samo za recepte za govedinu., **(SR)** Dostupno samo za recepte za govedinu., **(RO)** Disponibil numai pentru rețete cu carne de vită., **(HU)** Csak marhahús receptekhez érhető el.



### 8.4.1. SPECIAL PROGRAMS

**(EL)** ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ **(CS)** SPECIÁLNÍ PROGRAMY, **(SK)** ŠPECIÁLNE PROGRAMY, **(PL)** PROGRAMY SPECJALNE, **(ET)** ERIPROGRAMMID, **(LT)** SPECIALIOS PROGRAMOS, **(LV)** ĪPAŠĀS PROGRAMMAS, **(HR)** POSEBNI PROGRAMI, **(SR)** SPECIJALNI PROGRAMI, **(RO)** PROGRAME SPECIALE, **(HU)** SPECIÁLIS PROGRAMOK.



**(EN) NOTE:** The parameters for Special Programs cannot be edited. **(EL) ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι παράμετροι για τα Ειδικά προγράμματα δεν μπορούν να επεξεργαστούν. **(CS) POZNÁMKA:** Parametry pro speciální programy nelze upravovat. **(SK) POZNÁMKA:** Parametre špeciálnych programov nie je možné upravovať. **(PL) UWAGA:** Nie można edytować parametrów programów specjalnych. **(ET) MÄRKUS:** Eriprogrammide parameetrid ei saa muuta. **(LT) PASTABA:** Specialiųjų programų parametrų redaguoti negalima. **(LV) PIEZĪME:** Īpašo programmu parametrus nevar rediģēt. **(HR) NAPOMENA:** Parametri za posebne programe ne mogu se uređivati. **(SR) NAPOMENA:** Parametri za posebne programe se ne mogu uređivati. **(RO) NOTĂ:** Parametrii pentru programele speciale nu pot fi editați. **(HU) MEGJEGYZÉS:** A speciális programok paramétereit nem szerkeszthetők.

## 8.5. FAVORITES

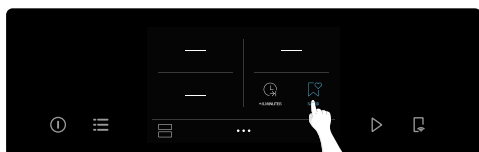
**(EL) ΛΑΓΗΜΕΝΑ, (CS) OBLÍBENÉ, (SK) OBLÚBENÉ, (PL) ULUBIONE, (ET) LEMMIKUD, (LT) MĖGSTAMIAUSI, (LV) IZLASE, (HR) OMILJENI, (SR) OMILJENI PROGRAMI, (RO) FAVORITE, (HU) KEDVENCEK.**

### 8.5.1. Save a recipe as Favorite

**(EL)** Αποθηκεύστε μια συνταγή ως αγαπημένη **(CS)** Uložit recept jako Oblíbený. **(SK)** Uložit recept ako obľúbený. **(PL)** Zapisz przepis jako Ulubiony. **(ET)** Salvesta retsept lemmikuna. **(LT)** Išsaugokite receptą kaip mėgstamiausią. **(LV)** Saglabāt recepti kā izlasi. **(HR)** Spremi recept kao omiljeni. **(SR)** Sačuvajte recept kao omiljeni. **(RO)** Salvați o rețetă ca favorită. **(HU)** Mentse el a receptet a Kedvencek közé.

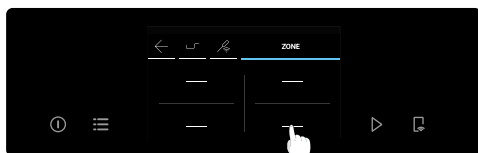
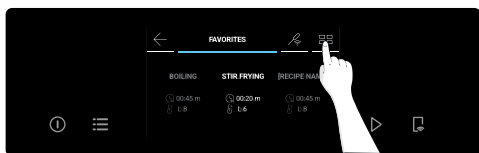
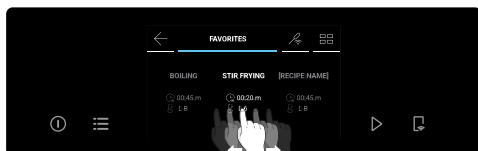
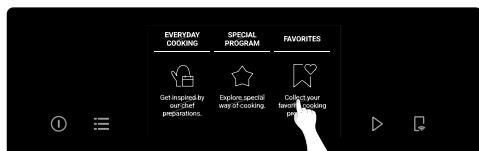


(EN) Tap on  to cancel. (EL) Πατήστε στο  για ακύρωση. (CS) Zrušte klepnutím na . (SK) Klepnutím na  vyberte zrušite. (PL) Kliknij  aby anulować. (ET) Tühistamiseks puudutage ekraanil ikooni . (LT) Norėdami atšaukti, bakstelėkite  ikonai. (HR) Dodirni  za otkazivanje. (SR) Dodirnite  da biste otkazali. (RO) Atingeți  pentru a anula. (HU) Érintse meg a  a visszavonáshoz.



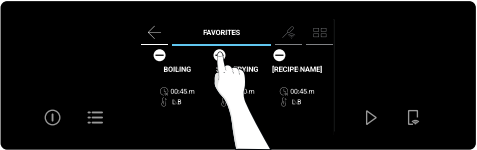
## 8.5.2 START A RECIPE FROM FAVORITES

(EL) Ξεκινήστε μια συνταγή από αγαπημένα, (CS) Spustit recept z Oblíbených, (SK) Spustite recept z položky Oblíbené, (PL) Rozpocznij przepis od Ulubionych, (ET) Alusta retsepti Lemmikuteist, (LT) Pradėti ruošti pagal receptą iš mėgstamiausių, (LV) Sāciet recepti no izlases, (HR) Pokreni recept iz Omiljenih, (SR) Započnite recept iz Omiljenih, (RO) Începeți o rețetă din Favorite, (HU) Recept indítsa a Kedvencek közül.



## 8.5.3.REMOVE RECIPES FROM FAVORITES

(EL) ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ, (CS) ODSTRANIT RECEPTY Z OBLÍBENÝCH, (SK) ODSTRÁNIŤ RECEPTY Z OBLÚBENÝCH, (PL) USUŃ PRZEPISY Z ULUBIONYCH, (ET) EEMALDA RETSEPTID LEMMIKUTEST, (LT) PAŠALINKITE RECEPTUS IŠ MĖGSTAMIAUSIŲ, (LV) NOŅEMT RECEPTES NO IZLASES, (HR) UKLONI RECEPTE IZ OMILJENIH, (SR) UKLONITE RECEPTE IZ OMILJENIH, (RO) ELIMINATI REȚETELE DIN FAVORITE, (HU) RECEPTEK ELTÁVOLÍTÁSA A KEDVENCEKBŐL



## 9. INSTALLATION

---

### Electrical installation

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

**(EL) Ηλεκτρική εγκατάσταση Καλώδιο τροφοδοσίας:** Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα καλώδιο τροφοδοσίας που πρέπει να συνδεθεί στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο. Προσδιορίστε τις διάφορες επιλογές σύνδεσης με βάση τον τύπο της οικιακής παροχής ρεύματος από το αντίστοιχο

διάγραμμα. Η πινακίδα δεδομένων υποδεικνύει επίσης την επιτρεπόμενη τάση σύνδεσης για αυτή τη συσκευή και την αντίστοιχη κατανάλωση ισχύος., **(CS) Elektrická instalace Napájecí kabel:**

Spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který se musí připojit k domácí elektrické síti. Z odpovídajícího schématu zjistíte různé možnosti připojení podle typu domácí elektrické sítě.

Typový štítek obsahuje také přípustné napětí pro připojení tohoto spotřebiče a odpovídající příkon., **(SK) Elektrická inštalácia Napájací kábel:** Zariadenie je vybavené napájacím káblom,

ktorý sa musí pripojiť k domácej elektrickej sieti. Na príslušnej schéme identifikujete rôzne možnosti pripojenia podľa typu domácej elektrickej siete. Typový štítok tiež uvádza prípustné napájacie napätie pre toto zariadenie a zodpovedajúcu spotrebu energie., **(PL) Instalacja elektryczna Kabel zasilający:**

Urządzenie wyposażone jest w kabel zasilający, który należy podłączyć do domowej sieci energetycznej. Zidentyfikuj różne opcje połączeń w zależności od rodzaju domowego źródła zasilania z odpowiedniego schematu. Na tabliczce znamionowej podane jest również dopuszczalne napięcie przyłączeniowe tego urządzenia i odpowiadający mu pobór mocy., **(ET) Elektripaigaldis Toitekaabel:** Seade on varustatud toitekaabliga, mis tuleb ühendada koduse elektrivõrguga. Erinevad ühendusvõimalused vastavalt koduse toiteallika tüübile. Ieiate vastavalt diagrammilt. Andmesildil on näidatud ka seadme lubatud ühenduspinge ja sellele vastav energiatarve., **(LT) Elektros instaliacija Maitinimo kabelis:**

Prietaisas yra su maitinimo laidu, kuris turi būti prijungtas prie buitinio elektros tinklo. Pagal atitinkamą schemą nustatykite įvairias prijungimo galimybes, priklausomai nuo buitinio maitinimo tipo. Vardinėje plokštelėje taip pat nurodyta šio įrenginio vardinė įtampa ir vartojamoji galia., **(LV) Elektroinstalācija Elektropadeves kabelis:**

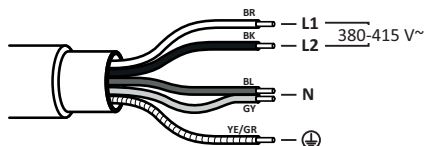
ierīce ir aprīkota ar elektropadeves kabeli, kas ir jāpievieno mājas elektrotīklam. Identificējiet dažādas savienojuma iespējas, pamatojoties uz mājāsaimniecības energoapgādi pēc atbilstīgās shēmas. Datu plāksnītē ir norādīts arī šai ierīcei pieļaujamais pieslēguma spriegums un tās atbilstīgais enerģijas patēriņš., **(HR) Električna instalacija Kabel napajanja:**

Uređaj je opremljen kabelom za napajanje koji se mora spojiti na kućnu električnu mrežu. Identificirajte različite mogućnosti povezivanja na temelju vrste kućnog električnog napajanja iz odgovarajuće sheme. Na ploči s podacima naveden je i dopušteni priključni napon za ovaj uređaj i odgovarajuća potrošnja energije., **(SR) Električne instalacije Kabl za napajanje:**

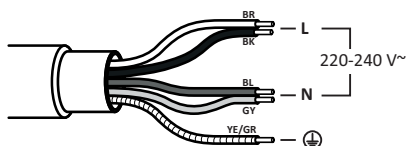
Uređaj je opremljen kablom za napajanje koji mora biti povezan sa kućnom elektroenergetskom mrežom. Identifikujte različite opcije povezivanja na osnovu vrste kućnog električnog napajanja iz odgovarajućeg dijagrama. Pločica sa podacima takođe pokazuje dozvoljeni napon priključenja za ovaj uređaj i njegovu odgovarajuću potrošnju energije.

**(RO) Instalație electrică Cablu de alimentare:** Dispozitivul este echipat cu un cablu de alimentare care trebuie conectat la rețeaua electrică națională. Identificarea diferitelor opțiuni de conectare în funcție de tipul de alimentare cu energie electrică națională din diagrama corespunzătoare. Plăcuța de date indică, de asemenea, tensiunea de conectare admisă pentru acest dispozitiv și consumul de energie corespunzător., **(HU) Elektromos bekötés Tápkábel:** A készülék tápkábelrel van felszerelve, amelyet a háztartási elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni. A megfelelő diagram alapján azonosítsa a különböző csatlakozási lehetőségeket a háztartási tápegység típusa alapján. Az adattábla az eszköz megengedett csatlakozási feszültségét és a megfelelő energiafogyasztást is jelzi.

**380-415V ~ 2N 50/60 Hz**



**220-240V ~ 50/60 Hz**



**(EN) NOTE:** If the appliance is installed above a drawer, it is recommended to use a separator panel to ensure better thermal insulation for the silverware. Make sure to place the separator at a minimum distance of 10mm from the bottom surface of the appliance and to leave an opening toward the back.

**(EL) ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη πάνω από συρτάρι, συνιστάται η χρήση διαχωριστικού πάνελ για να εξασφαλιστεί καλύτερη θερμομόνωση των αργυρών σκευών. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το διαχωριστικό σε ελάχιστη απόσταση 10 mm από την κάτω επιφάνεια της συσκευής και ότι αφήνετε ένα άνοιγμα προς τα πίσω.

**(CS) POZNÁMKA:** Pokud je spotřebič nainstalován nad zásuvkou, doporučuje se použít oddělovací panel, který zajistí lepší tepelnou izolaci pro stříbrné náčiní. Umístěte přepážku do minimální vzdálenosti 10 mm od spodního povrchu spotřebiče a nechte otvor obrácený dozadu.

**(SK) POZNÁMKA:** Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, odporúča sa použiť oddelovací panel, aby sa zabezpečila lepšia tepelná izolácia príboru. Dbajte na to, aby ste oddelovací panel umiestnili v minimálnej vzdialenosti 10 mm od spodného povrchu spotrebiča a ponechali otvor smerom dozadu.

**(PL) UWAGA:** Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, zaleca się zastosowanie panelu oddzielającego w celu zapewnienia lepszej izolacji termicznej dla sztućców. Upewnij się, że separator znajduje się w odległości co najmniej 10 mm od dolnej powierzchni urządzenia i że z tyłu pozostaje otwór.

**(ET) MÄRKUS:** Kui seade on paigaldatud sahtli kohale, on soovitatav kasutada eralduspaneeli, et tagada hõbenõude parem soojusisolatsioon. Asetage eraldaja kindlasti seadme alumisest pinnast vähemalt 10 mm kaugusele ja jätke ava tagakülje poole.

**(LT) PASTABA:** Jei prietaisas sumontuotas virš stalčiaus, rekomenduojama naudoti atskyrimo plokštę, kad būtų užtikrinta geresnė sidabro indų šilumos izoliacija. Įsitinkite, kad atskyrimo plokštė yra bent 10 mm atstumu nuo prietaiso apatinio paviršiaus ir palikite angą gale.

**(LV) PIEZĪME:** Ja ierīce ir uzstādīta virs atvilktnes, ieteicams izmantot atdalītāju paneli, lai nodrošinātu labāku termoizolāciju sudraba piederumiem. Novietojiet atdalītāju vismaz 10 mm atstatumā no ierīces apakšējās virsmas un atstājiēt atveri virzienā uz aizmuguri.

**(HR) NAPOMENA:** Ako se uređaj ugradi iznad ladice, preporučuje se uporaba pregradne ploče kako bi se osigurala bolja toplinska izolacija pribora za jelo. Obavezno postavite pregradnu ploču na minimalnu udaljenost od 10 mm od donje površine uređaja i ostavite otvor prema stražnjoj strani.



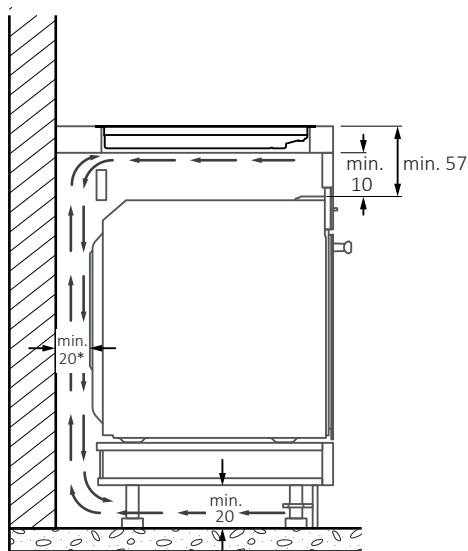
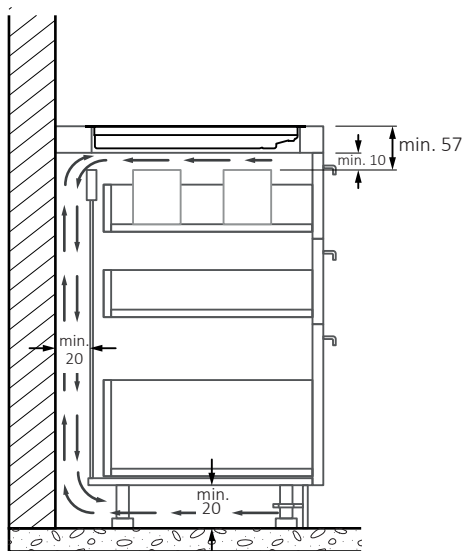
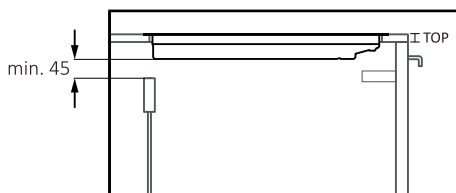
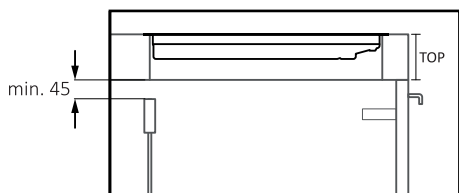
## Tools

**(EL)** Εργαλεία, **(CS)** Nástroje, **(SK)** Nástroje, **(PL)** Narzędzia, **(ET)** Tööriistad, **(LT)** Įrankiai, **(LV)** Instrumenti, **(HR)** Alati, **(SR)** Alat, **(RO)** Unelte, **(HU)** Eszközök.



## SECTIONS - WIDTH 60 and 65

**(EL)** ΤΜΗΜΑΤΑ - ΠΛΑΤΟΣ 60 και 65, **(CS)** ŘEZY - ŠÍŘKA 60 a 65, **(SK)** ČASTI - ŠÍRKA 60 a 65, **(PL)** SEKCJE - SZEROKOŚĆ 60 i 65, **(ET)** SEKTSIOONID - LAIUS 60 ja 65, **(LT)** PJŪVIAI - PLOTIS 60 ir 65, **(LV)** SADAĻAS - PLATUMS 60 un 65, **(HR)** ODJELJCI - ŠIRINA 60 i 65, **(SR)** DEONICE - ŠIRINA 60 i 65, **(RO)** SECȚIUNI - LĂȚIMEA 60 și 65, **(HU)** SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 60 és 65,



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

**(EL)** \*Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, εξασφαλίστε τη σωστή ροή αέρα κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.

**(CS)** \* Podle pokynů k instalaci zajistěte náležitý průtok vzduchu pod varnou deskou, aby mohl spotřebič správně fungovat.

**(SK)** \* Ak chcete zaistiť správnu činnosť spotrebiča, zaistite správne prúdenie vzduchu pod varnou doskou podľa pokynov na inštaláciu.

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

**(ET)** \* Seadme nõuetekohaseks kasutamiseks veenduge, et pliidiplaadi all on nõuetele vastav õhuvool vastavalt paigaldusjuhistele.

**(LT)** \* Kad prietaisas veiktų tinkamai, užtikrinkite pakankamą montavimo rekomendacijose nurodytą oro srautą po kaitlente.

**(LV)** \* Lai ierīce darbotos pareizi, nodrošiniet pienācīgu gaisa plūsmu zem plīts virsmas saskaņā ar uzstādīšanas vadlīnijām.

**(HR)** \* Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.

**(SR)** \* Za pravilan rad uređaja, obezbedite pravilan protok vazduha ispod ploče za kuvanje u skladu sa smernicama za ugradnju.

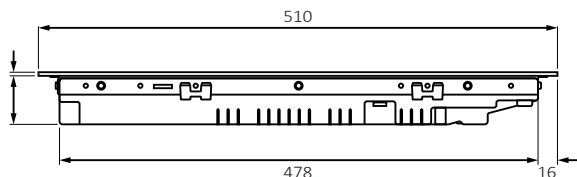
**(RO)** \* Pentru funcționarea corectă a aparatului, asigurați-vă că există un flux de aer adecvat sub plita de gătit, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

**(HU)** \* A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően.

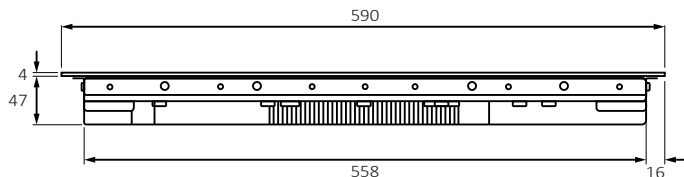
## **HOB 60 cm**

**(EL)** ΕΣΤΙΑ 60 cm, **(CS)** VARNÁ DESKA 60 cm, **(SK)** VARNÁ DOSKA 60 cm, **(PL)** PŁYTA 60 cm, **(ET)** PLIIT 60 cm, **(LT)** KAITLENTĖ, 60 cm, **(LV)** PLĪTS VIRSMA 60 cm, **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 60

cm, **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 60 cm, **(RO)** PLITĂ 60 cm, **(HU)** FŐZŐLAP 60 cm.



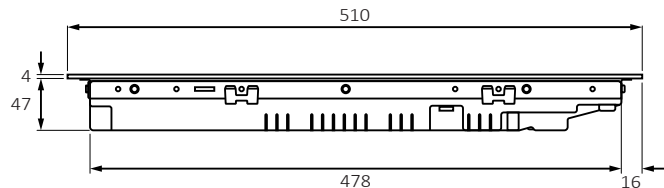
**(EN)** Side view **(EL)** Πλευρική όψη, **(CS)** Pohled ze strany, **(SK)** Pohľad z boku, **(PL)** Widok z boku, **(ET)** Külgvaade, **(LT)** Vaizdas iš šono, **(LV)** Skats no sāniem, **(HR)** Bočni pogled, **(SR)** Bočni pogled, **(RO)** Vedere laterală, **(HU)** Oldalnézet.



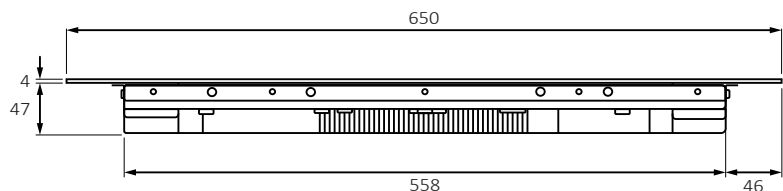
**(EN)** Frontal view **(EL)** Πρόσοψη, **(CS)** Pohled zepředu, **(SK)** Pohľad spredu, **(PL)** Widok z przodu, **(ET)** Eestvaade, **(LT)** Vaizdas iš priekio, **(LV)** Frontālais skats, **(HR)** Pogled srijeda, **(SR)** Prednji pogled, **(RO)** Vedere frontală, **(HU)** Elülső nézet.

## **HOB 65 cm**

**(EL)** ΕΣΤΙΑ 65 cm, **(CS)** VARNÁ DESKA 65 cm, **(SK)** VARNÁ DOSKA 65 cm, **(PL)** PŁYTA 65 cm, **(ET)** PLIIT 65 cm, **(LT)** KAITLENTĖ, 65 cm, **(LV)** PLĪTS VIRSMA 65 cm, **(HR)** PLOČA ZA KUHANJE 65 cm, **(SR)** PLOČA ZA KUVANJE 65 cm, **(RO)** PLITĂ 65 cm, **(HU)** FŐZŐLAP 65 cm.



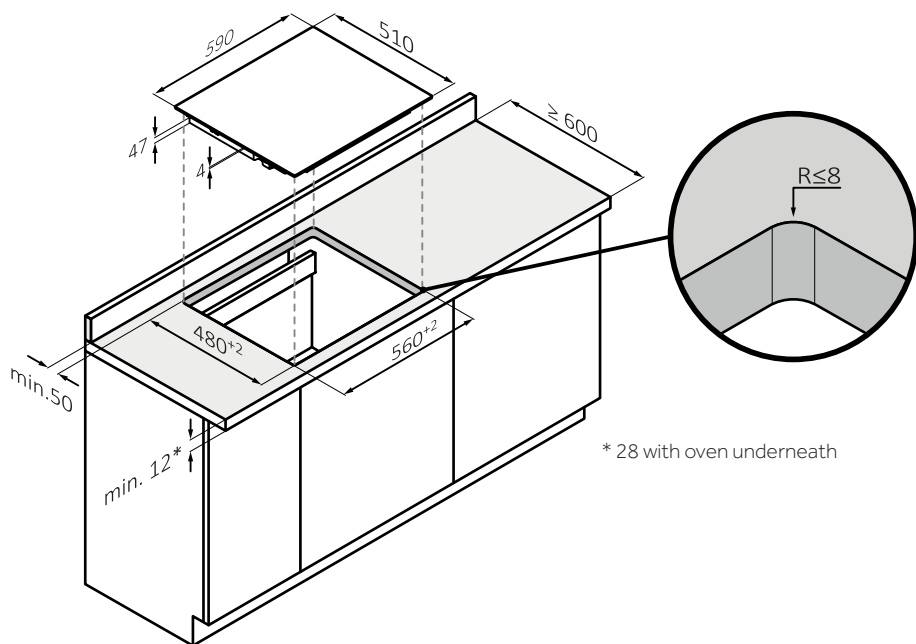
**(EN)** Side view **(EL)** Πλευρική όψη, **(CS)** Pohled ze strany, **(SK)** Pohľad z boku, **(PL)** Widok z boku, **(ET)** Külgvaade, **(LT)** Vaizdas iš šono, **(LV)** Skats no sāniem, **(HR)** Bočni pogled, **(SR)** Bočni pogled, **(RO)** Vedere laterală, **(HU)** Oldalnézet.



(EN) Frontal view (EL) Πρόσοψη, (CS) Pohled zepředu, (SK) Pohľad spredu, (PL) Widok z przodu, (ET) Eestvaade, (LT) Vaizdas iš priekio, (LV) Frontālais skats, (HR) Pogled srijeda, (SR) Prednji pogled, (RO) Vedere frontală, (HU) Elülső nézet.

## STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 60

(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 60, (CS) ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ, 60 CM, (SK) ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 60, (PL) STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 60, (ET) STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÖDUD 60, (LT) STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS, 60, (LV) STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60, (HR) MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60, (SR) MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60, (RO) MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 60, (HU) SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60.

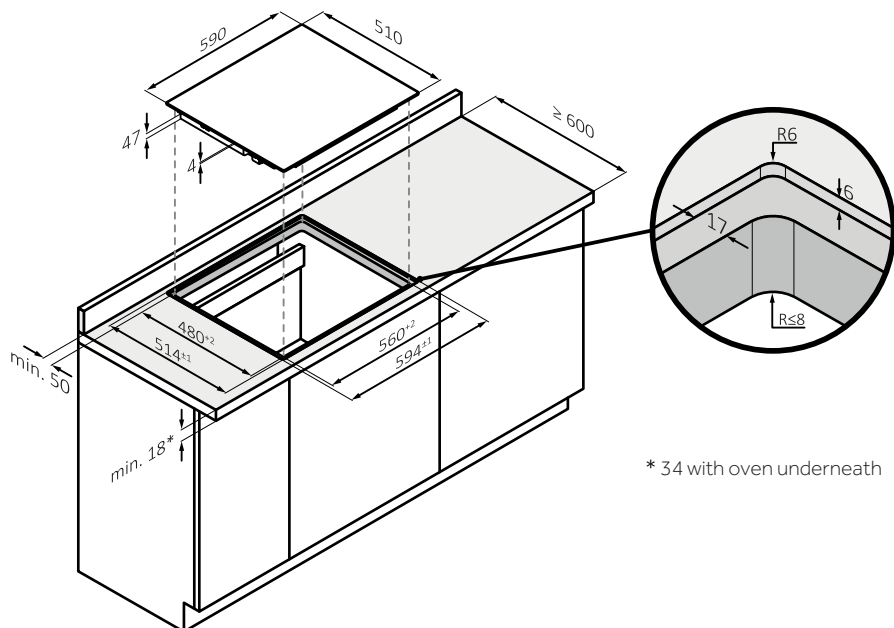


\* 28 with oven underneath

(EL) \* 28 με φούρνο από κάτω, (CS) \* 28 s troubou vespod, (SK) \* 28 s rúrou dole, (PL) \* 28 z piekarnikiem pod spodem, (ET) \* 28 all oleva ahjuga, (LT) \* 28 su orkaite apačioje, (LV) \* 28 ar cepeškrāšni apakšā, (HR) \* 28 s pećnicom ispod, (SR) \* 28 sa rećnom ispod, (RO) \* 28 cu cuptor dedesubt, (HU) \* 28, ha sütő található alatta.

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

(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 60 (Δεν ισχύει για μοντέλα με γυαλί μπιζουταρισμένο), (CS) ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 CM (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem), (SK) VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 60 (Neplati pre modely so skoseným sklom), (PL) POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 60 (Nie dotyczy modeli z fazonowanym szkłem), (ET) ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral), (LT) ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu), (LV) VIENLĪMĒŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu), (HR) MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom), (SR) MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 60 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom), (RO) MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 60 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit), (HU) SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre),

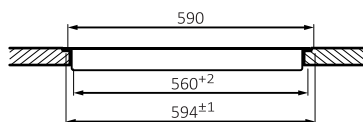
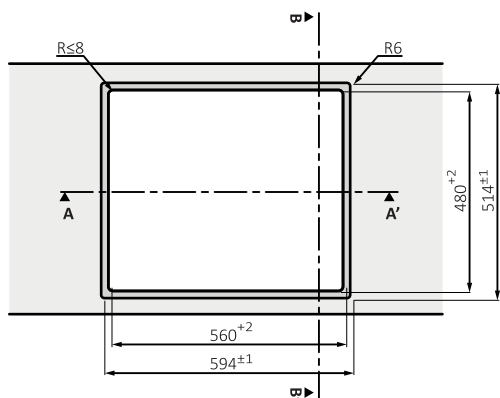


\* 34 with oven underneath

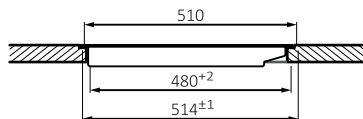
(EL) \*34 με φούρνο από κάτω, (CS) \*34 s troubou vespod, (SK) \*34 s rúrou dole, (PL) \*34 z piekarnikiem pod spodem, (ET) \*34 all oleva ahjuga, (LT) \*34 su orkaite apačioje, (LV) \*34 ar cepeškrāšni apakšā, (HR) \*34 sa pećnicom ispod, (SR) \*34 sa reonom ispod, (RO) \*34 cu cuptor dedesubt, (HU) \*34, ha sütő található alatta.

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

(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 60 (Δεν ισχύει για μοντέλα με γυαλί μπιζουταρισμένο), (CS) ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ VESTAVĚNÍ, 60 CM (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem), (SK) VSTAVANÉ ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 60 (Neplati pre modely so skoseným sklom), (PL) POMIARY DO ZABUDOWY W PŁASZCZYŹNIE 60 (Nie dotyczy modeli z fazonowanym szkłem), (ET) ÜHETASASED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 60 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral), (LT) ĮLEISTINIO MONTAVIMO MATMENYS 60 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu), (LV) VIENLĪMĒŅA IEBŪVES MĒRĪJUMI 60 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu), (HR) MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom), (SR) MERE ZA UGRADNJU U RAVNI SA PODLOGOM 60 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom), (RO) MĂSURĂTORI ÎNCORPORATE LA NIVEL DE 60 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit), (HU) SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre).



Section AA'

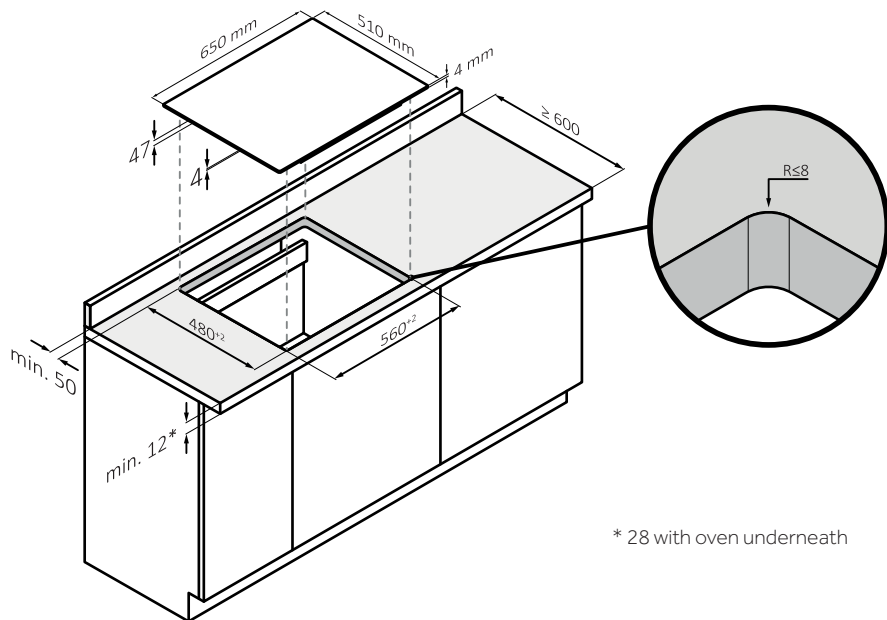


Section BB'

(EL) Τμήμα AA', Τμήμα BB', (CS) Řez AA', Řez BB', (SK) Sekcia AA', Sekcia BB', (PL) Sekcja AA', Sekcja BB', (ET) Jaotis AA', Jaotis BB', (LT) Pjūvis AA', Pjūvis BB', (LV) Sadāļa AA', Sadāļa BB', (HR) Odjeljak AA', Odjeljak BB', (SR) Odeljak AA', Odeljak BB', (RO) Secțiunea AA', Secțiunea BB', (HU) AA' szakasz, BB' szakasz.

## STANDARD BUILT-IN MEASUREMENTS 65 TOP

(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ 65, (CS) ROZMĚRY PRO STANDARDNÍ VESTAVĚNÍ 65 CM, (SK) ROZMERY PRI ŠTANDARDNOM ZABUDOVANÍ 65, (PL) STANDARDOWE WYMIARY DO ZABUDOWY 65, (ET) STANDARDSED SISSEEHITATUD MÕÕDUD 65, (LT) STANDARTINIO MONTAVIMO MATMENYS 65, (LV) STANDARTA IEBŪVES MĒRĪJUMI 65, (HR) MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 65, (SR) MERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 65, (RO) MĂSURĂTORI STANDARD ÎNCORPORATE 65, (HU) SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65.

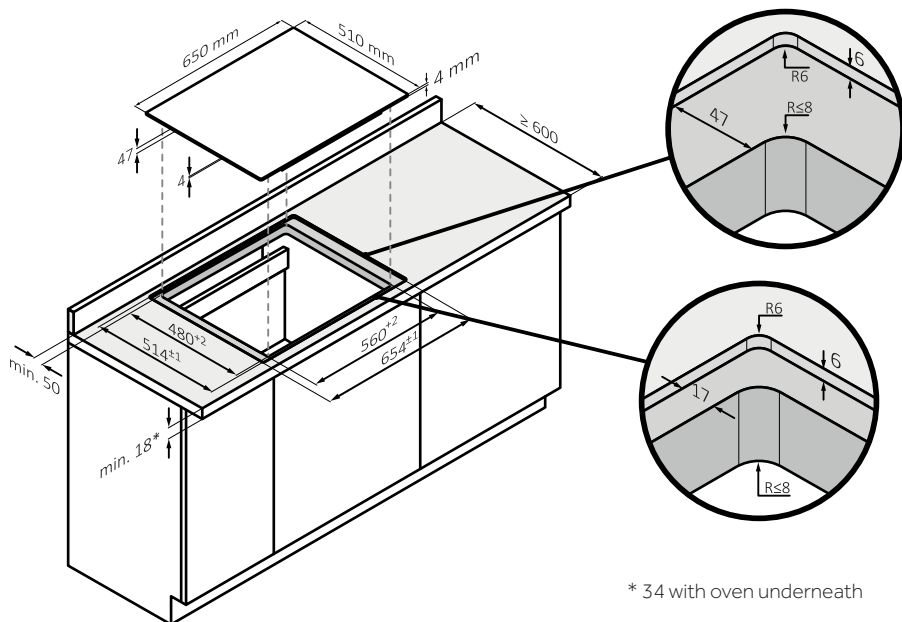


\* 28 with oven underneath

(EL) \* 28 με φούρνο από κάτω, (CS) \* 28 s troubou vespod, (SK) \* 28 s rúrou dole, (PL) \* 28 z piekarnikiem pod spodem, (ET) \* 28 all oleva ahjuga, (LT) \* 28 su orkaite apačioje, (LV) \* 28 ar cepeškrāšni apakšā, (HR) \* 28 s pećnicom ispod, (SR) \* 28 sa reonom ispod, (RO) \* 28 cu cuptor dedesubt, (HU) \* 28, ha sütő található alatta.

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

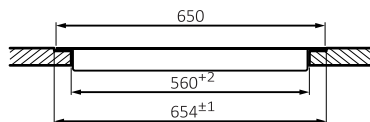
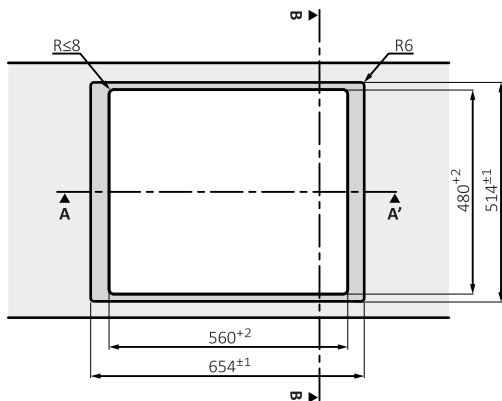
(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΣΟΧΗΣ ΤΗΣ 65 (Δεν ισχύει για μοντέλα με γυαλί μπιζουταρισμένο), (CS) ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ 65 cm (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem), (SK) ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 65 (Neplatí pre modely so skoseným sklom), (PL) WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem), (ET) SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral), (LT) ĮLEISTINĖS NIŠOS MATMENYS 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu), (LV) PADZIĻINĀTA LĪMEŅA MĒRĪJUMI AR 65 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu), (HR) MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom), (SR) MERE UGRADNJU SA UDUBLJENJEM 65 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom), (RO) MĂSURĂTORI DE ÎNCADRARE DE 65 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit), (HU) SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRTEK 65 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre).



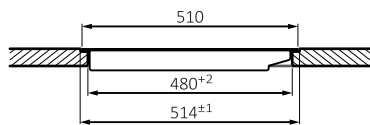
(EL) \*34 με φούρνο από κάτω, (CS) \*34 s troubou vespod, (SK) \*34 s rúrou dole, (PL) \*34 z piekarnikiem pod spodem, (ET) \*34 all oleva ahjuga, (LT) \*34 su orkaite apačioje, (LV) \*34 ar cepešķrāsni apakšā, (HR) \*34 s pećnicom ispod, (SR) \*34 sa rernom ispod, (RO) \*34 cu cuptor dedesubt, (HU) \*34, ha sütő található alatta..

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

(EL) ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΧΩΝΕΥΤΗΣ ΕΣΟΧΗΣ ΤΗΣ 65 (Δεν ισχύει για μοντέλα με γυαλί μπιζουταρισμένο), (CS) ROZMĚRY PRO ZAPUŠTĚNÉ ZAHLOUBENÍ 65 cm (Nevztahuje se na modely se zkoseným sklem), (SK) ROZMERY PRI ZAPUSTENÍ 65 (Neplatí pre modely so skoseným sklom), (PL) WYMIARY WPUSZCZENIA W PŁASZCZYZNIE 65 (Nie dotyczy modeli z fazowanym szkłem), (ET) SÜVENDUSSÜVENDI MÕÕTMED 65 (Ei kehti kaldklaasiga mudelite korral), (LT) ĮLEISTINĖS NIŠOS MATMENYS 65 (Netaikoma modeliams su facetuotu stiklu), (LV) PADZIĻINĀTA LĪMEŅA MĒRĪJUMI AR 65 (neattiecas uz modeļiem ar fasetētu stiklu), (HR) MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65 (Ne vrijedi za modele sa skošenim staklom), (SR) MERE UGRADNJU SA UDUBLJENJEM 65 (Nije primenljivo za modele sa zakošenim staklom), (RO) MĂSURĂTORI DE ÎNCĂSTRARE DE 65 (Nu se aplică pentru modelele cu geam teșit), (HU) SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRTEK 65 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre).



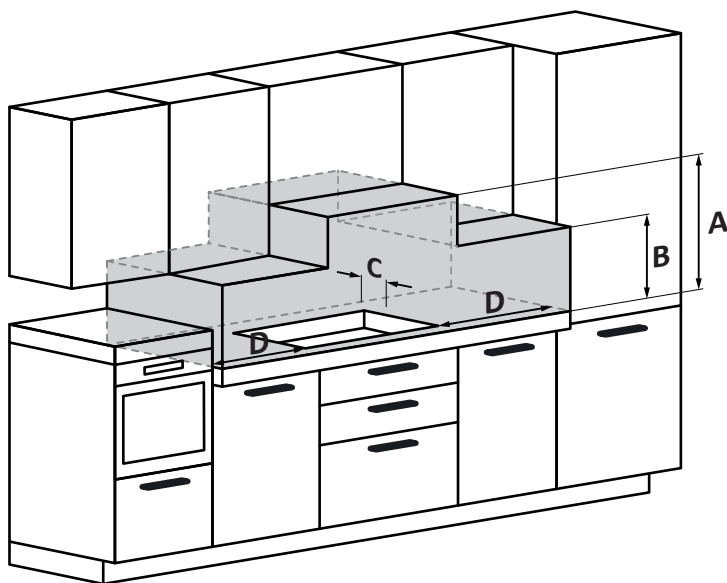
Section AA'



Section BB'

(EN)top view (EL) κάτοψη, (CS) Pohled shora, (SK) Pohľad zhora, (PL) Widok z góry, (ET) pealtvaade, (LT) vaizdas iš viršaus, (LV) skats no augšas, (HR) pogled odozgo, (SR) prikaz odozgo, (RO) vedere de sus, (HU) felső nézet

(EL) Τμήμα AA', Τμήμα BB', (CS) Řez AA', Řez BB', (SK) Sekcia AA', Sekcia BB', (PL) Sekcja AA', Sekcja BB', (ET) Jaotis AA', Jaotis BB', (LT) Pjūvis AA', Pjūvis BB', (LV) Sadāļa AA', Sadāļa BB', (HR) Odjeljak AA', Odjeljak BB', (SR) Odeljak AA', Odeljak BB', (RO) Secțiunea AA', Secțiunea BB', (HU) AA' szakasz, BB' szakasz.



**(EN)** A: We recommend a distance of at least 650mm, but it is preferable to consult the hood user manual;  
 B: Consider providing a functional space for handling kitchen tools and any steam and condensation produced during food preparation;  
 C: 35 mm from the recessed hole to the backrest/backrest panel;  
 D: 35 mm from adjacent furniture (for 60 cm hob);  
 D: 55 mm from adjacent furniture (for 65 cm hob).

**(EL)** A: Συνιστούμε μια απόσταση τουλάχιστον 650 mm, αλλά είναι προτιμότερο να συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο χρήσης του απορροφητήρα.  
 B: Εξετάστε το ενδεχόμενο παροχής ενός λειτουργικού χώρου για τον χειρισμό των εργαλείων κουζίνας και τυχόν ατμού και συμπύκνωσης που παράγονται κατά την προετοιμασία των φαγητών.  
 C: 35 mm από την οπή εσοχής μέχρι την πλάτη/το πάνελ της πλάτης.  
 D: 35 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 60 cm).  
 D: 55 mm από παρακείμενα έπιπλα (για εστία 65 cm).,

**(CS)** A: Doporučujeme vzdálenost nejméně 650 mm, ale pokud možno se řiďte uživatelskou příručkou k digestoři.  
 B: Vezměte v úvahu zajištění funkčního prostoru pro manipulaci s kuchyňským náčiním a odvod páry a kondenzace vznikajících během přípravy pokrmů.  
 C: 35 mm od zahlobbeného otvoru k zadní opěře/desce.  
 D: 35 mm od přilehlého nábytku (pro 60cm varnou desku).  
 D: 55 mm od přilehlého nábytku (pro 65cm varnou desku).

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

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

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

**(LT)** A. Rekomenduojame ne mažesnį kaip 650 mm atstumą, tačiau pageidautina perskaityti gartraukio naudotojo vadovą.  
B. Pagalvokite apie funkcinę erdvę, skirtą darbui su virtuvės įrankiais ir maisto gaminimo metu susidarantiems garams bei kondensatui tvarkyti.  
C. 35 mm nuo įleistinės nišos iki atramos / atraminės plokštės.  
D. 35 mm nuo gretimų baldų (60 cm kaitlentei).  
D. 55 mm nuo gretimų baldų (65 cm kaitlentei).

**(LV)** A: ieteicams ievērot vismaz 650 mm attālumu, bet vēlams iepazīties ar tvaika nosūcēja lietošanas instrukciju;  
B: apsveriet iespēju nodrošināt funkcionālu telpu darbam ar virtuves instrumentiem un jebkuru tvaiku un kondensātu, kas rodas ēdiena gatavošanas laikā;  
C: 35 mm no padziļinājuma atveres līdz aizmugures balstam / aizmugures balsta panelim;  
D: 35 mm no blakus esošajām mēbelēm (60 cm plīts virsmai);  
D: 55 mm no blakus esošajām mēbelēm (65 cm plīts virsmai).

**(HR)** A: Preporučujemo udaljenost od najmanje 650 mm, ali poželjno je da pogledate korisnički priručnik nape;  
B: razmislite o osiguravanju funkcionalnog prostora za rukovanje kuhinjskim alatima i uklanjanje pare i kondenzacije nastale tijekom pripreme hrane;  
C: 35 mm od udubljenog otvora do ploče naslona / naslona;  
D: 35 mm od susjednog namještaja (za ploču od 60 cm);  
D: 55 mm od susjednog namještaja (za ploču od 65 cm).

**(SR)** A: Preporučujemo rastojanje od najmanje 650 mm, ali poželjno je da pogledate uputstvo za upotrebu aspiratora;  
B: Razmislite o tome da obezbedite funkcionalni prostor za rukovanje kuhinjskim alatom i uklanjanje pare i kondenzacije nastale tokom pripreme hrane;  
C: 35 mm od udubljenog otvora do panela naslona/naslona;  
D: 35 mm od susednog nameštaja (za ploču od 60 cm);  
D: 55 mm od susednog nameštaja (za ploču od 65 cm).

**(RO)** A: Recomandăm o distanță de cel puțin 650 mm, dar este preferabil să consultați manualul de utilizare al hotei;  
B: Luați în considerare asigurarea unui spațiu funcțional pentru manipularea uneltelor de bucătărie și a aburului și condensului produs în timpul preparării alimentelor;  
C: 35 mm de la gaura încastrată până la spătar/panou de spătar;  
D: 35 mm de la mobilierul adiacent (pentru plita de 60 cm);  
D: 55 mm de mobilierul adiacent (pentru plita de 65 cm).

**(HU)** A: Javasoljuk, hogy a távolság legalább 650 mm legyen, de ajánlatos elolvasni a főzőlap használati útmutatóját;  
B: Fontolja meg funkcionális tér biztosítását a konyhai eszközök, valamint az ételkészítés során keletkező gőz és páralecsapódás kezelésére;  
C: 35 mm-re a süllyszettett furattól a hátlapig/hátlappanelig;  
D: 35 mm-re a szomszédos bútoroktól (60 cm-es főzőlap esetén);  
D: 55 mm-re a szomszédos bútoroktól (65 cm-es főzőlap esetén).

70058150

07.11.2024