

- 214** Informacije u vezi sigurnosti
  - 219** Uvodno o proizvodu
  - 220** Prije pokretanja
  - 223** Upotreba proizvoda
  - 231** Smjernice za pripremanje hrane
  - 232** Održavanje i čišćenje
  - 233** Prikaz kvara i provjera
  - 234** Zaštita okoliša i zbrinjavanje
  - 235** 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.

# INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

---

## 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 obvezan.
- 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 prikladno 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 opekлина.

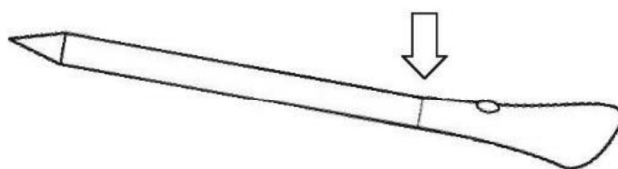
## 1.5. UPOZORENJA za bežičnu temperaturnu sondu

(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.

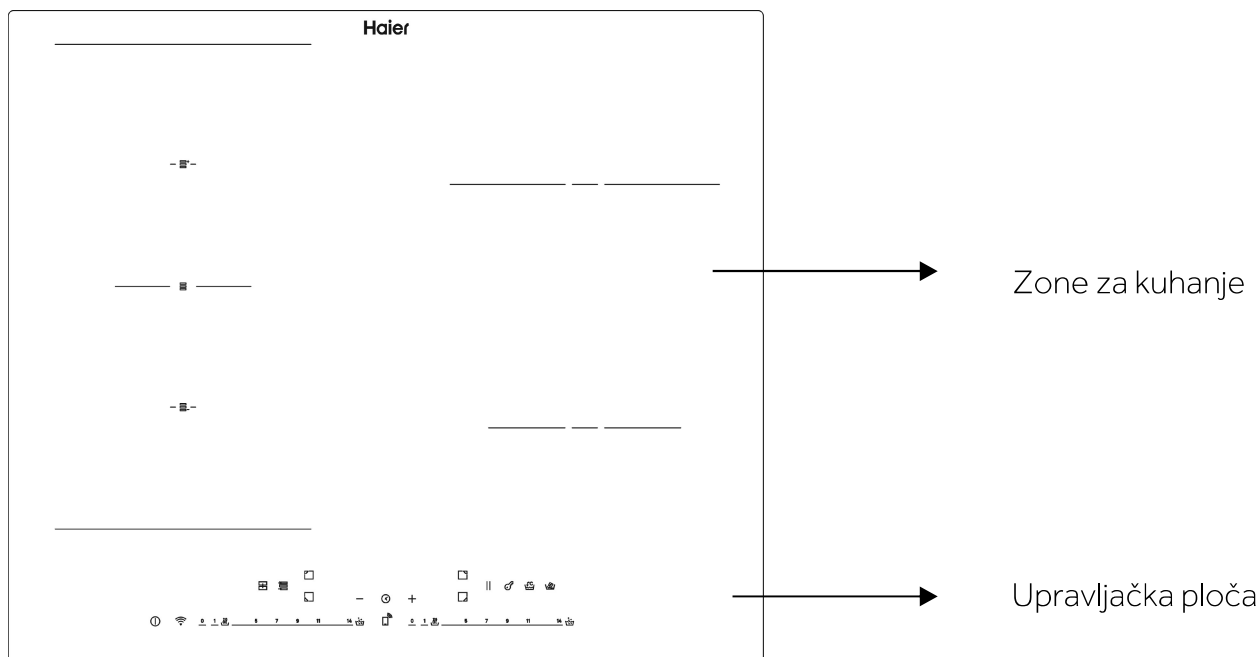
umetnite sondu Preci Probe  
u hranu do ovdje



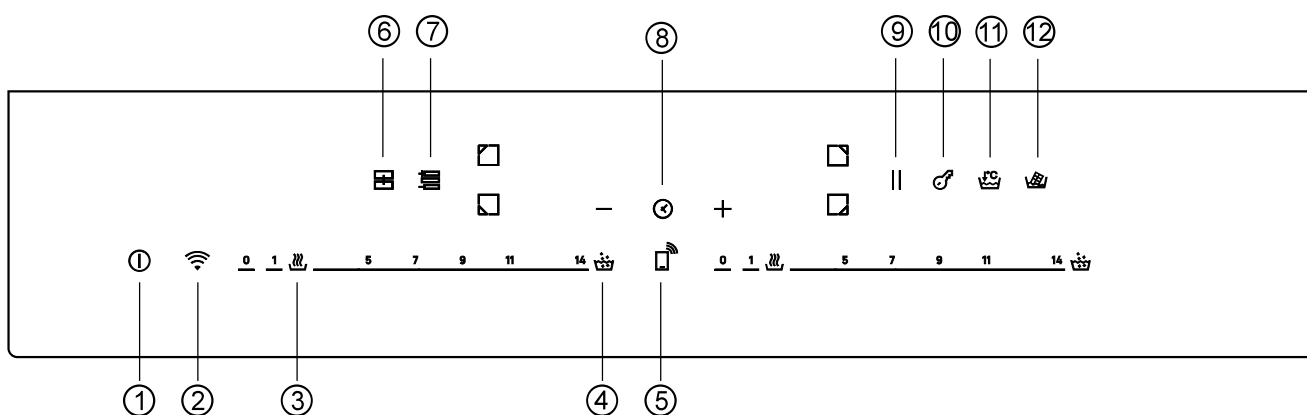
- Nemojte koristiti senzor Heat Feel u mikrovalnoj pećnici.
- Senzor Heat Feel može se očistiti i oprati, ali nemojte ga dugo ostaviti uronjenim u vodu.
- Ovaj proizvod nije namijenjen osobama od 12 ili manje godina
- Dobavljač nije odgovoran ni za kakvo oštećenje senzora Heat Feel uslijed zloupotrebe 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. UVODNO O PROIZVODU

### 2.1. GORNJA STRANA PROIZVODA



### 2.2. UPRAVLJAČKA PLOČA



1. UKLJUČIVANJE/  
ISKLUČIVANJE  
2. Wi-Fi  
3. Održavanje topline  
4. Kuhanje

5. Upravljanje  
na daljinu  
6. Cijela zona  
7. Varycook \*  
8. Vremenski  
programator / tajmer

9. Stanka  
10. Sigurnosna blokada  
za djecu  
11. Pirjanje  
12. Topljenje

\* Dostupnost ovisi o modelu

## 3. PRIJE POKRETANJA

### 3.1. OPĆE INFORMACIJE

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

Iz tog razloga:

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

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

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

### 3.2. REGULACIJA SNAGE

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

#### Kako postaviti regulaciju snage

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

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

#### Pristupanje funkciji regulaciji snage:

- Uključite ploču za kuhanje, zatim istodobno pritisnite  i .
- Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „P8”, što znači da je snaga na razini 8. Zadani način rada je 7,4 kW.

#### Prijelaz na drugu razinu

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

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

## Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

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

Za promjenu razine snage ponovite gore opisane postupke.

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

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

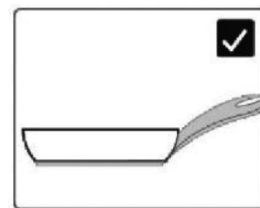
## 3.3. ODABIR ISPRAVNOG POSUĐA ZA KUHANJE

### 3.3.1. Značajke posuđa

Koristite samo posude s simbolom indukcije.

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

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



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

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

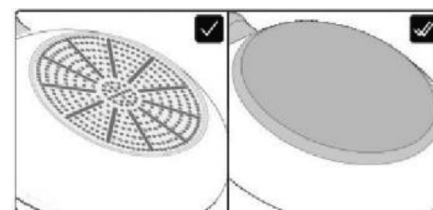
### Ispitivanje magneta

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

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

### 3.3.2. Kuhinjski proizvodi veće kvalitete

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



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

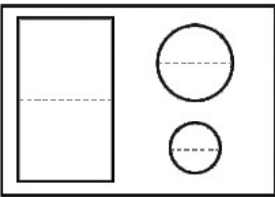
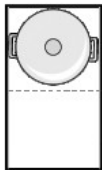
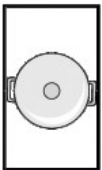
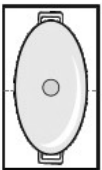
### 3.3.3. Mjere i položaj

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

Stavite posudu pazeći da bude dobro centrirana u području kuhanja.

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

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

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

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

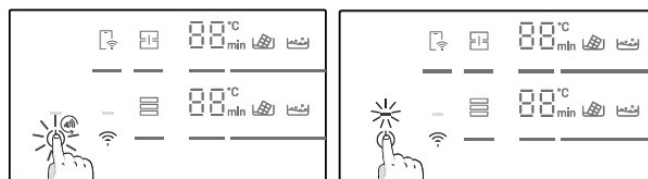
**PAŽNJA:** ne stavljajte posudu na/blizu upravljačke ploče tijekom kuhanja ili hlađenja.

## 4. UPOTREBA PROIZVODA

### 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

#### ① UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

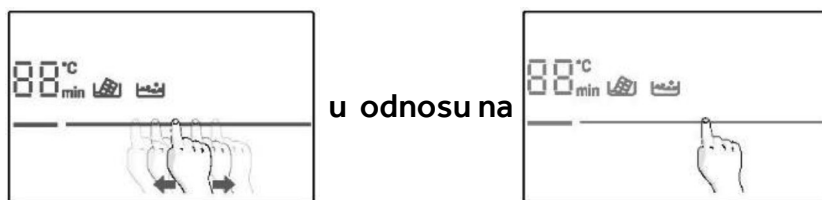
Pritisnite i zadržite neko vrijeme za uključivanje/isključivanje ploče za kuhanje. Odgovarajući zvuk ukazuje na status uređaja.



#### **88** ODABERITE ZONU ZA KUHANJE I POSTAVITE SNAGU

Ploča za kuhanje može automatski otkriti posudu nakon postavljanja na zonu za kuhanje. U ovoj fazi neće se aktivirati razina snage. Zona se može odabrati pritiskom na indikator zone.

Snagu možete prilagoditi:  
klizanjem prsta po klizaču;  
Pritiskom izravno na željenu razinu.



Korisnik može promijeniti razinu snage tijekom kuhanja ponavljanjem istog postupka. Brojeve vrijednosti prikazuju postavljenu razinu snage: svaka zona za kuhanje ima različit broj razina snage koje se kreću od 1 (min.) do 14 (maks). Svaka razina ima automatsko isključivanje koje može varirati od 1h do 8h.

| Razina snage | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Vrijeme (h)  | 8 | 8 | 5 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  |

**FUNKCIJA POVEĆANJA SNAGE:** moguće je odabrati i brzo zagrijavanje pritiskom klizača u skladu s 15.

- Funkcija se može koristiti u bilo kojoj zoni za kuhanje;
- Nakon 10 minuta funkcija povećanja snage automatski prelazi na razinu 14.

**PAŽNJA:** ako u roku od jedne minute nakon uključivanja ploče za kuhanje ili nakon završetka svih postupaka kuhanja postavite bilo koju razinu snage, ploča za kuhanje se isključuje.

Ako se na zaslonu prikaže , to znači sljedeće:

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

**H** : kada je ovaj simbol prikazan iznad brojevnih vrijednosti, to znači da je zona za kuhanje još uvijek vruća. Kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu, simboli nestaju.

## || STANKA

Sve ploče za kuhanje možete staviti na stanku pritiskom na odgovarajuću tipku umjesto isključivanja.

Za aktiviranje ove funkcije pritisnite ||. Prikazat će se svi indikatori zone || i kuhanje će se zaustaviti.

Za deaktiviranje pritisnite || i prethodne postavke snage će se vratiti.

**UPOZORENJE:** Pri ulasku u način rada za stanku, sve se tipke onemogućuju, osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem. Na taj se način indukcijska ploča za kuhanje uvijek može isključiti pomoću gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE u slučaju nužde.

### VREMENSKI PROGRAMATOR

Vremenski programator može se podesiti na dva različita načina:

- Odbrojanje minuta: kada je vrijeme postavljeno, zona za kuhanje neće se isključiti.
- Zaustavljanje načina kuhanja: nakon postavljanja vremena, odabrana zona za kuhanje će se isključiti.

Brojanje vremenskog programatora do 60 min.

Tajmer: odaberite izravno gumb vremenskog programatora (bez odabira zone). Pokreće se generički vremenski programator. Kad vrijeme istekne, ploča za kuhanje neprekidno se oglašava zvučnim signalom dok ne pritisnete neki drugi gumb.

Zaustavljanje načina kuhanja: za odabir vremenskog programatora za jednu zonu odaberite odgovarajuću zonu i pritisnite . Blizu prikaza znamenki odabrane zone pojavljuje se točka, dodiranjem na simbole +/- možete postaviti željeno vrijeme. Istodobno je moguće postaviti najviše četiri vremenska programatora za svaku zonu.

Prije uređivanja vrijednosti vremenskog programatora odaberite željenu zonu za kuhanje.

Po isteku vremena ploča za kuhanje oglasit će se jednim zvučnim signalom.

### ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Ploča za kuhanje može se zaključati pritiskom kako bi se spriječila upotreba bez nadzora.

Potom se na zaslonu prikazuje L.

Kada se uređaj zaključa, sve se kontrole onemogućuju osim gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE.

Za aktiviranje/deaktiviranje funkcije pritisnite i zadržite  neko vrijeme.

Prilikom UKLJUČIVANJA/ISKLUČIVANJA ploče za kuhanje, ova funkcija ostaje aktivna sve dok se ne deaktivira pritiskom na  na neko vrijeme.

### POSEBNE FUNKCIJE

Ploča za kuhanje ima 3 posebne funkcije smještene na klizaču koje odgovaraju 3 razine snage;

#### **Izravan pristup:**

Ove se funkcije mogu aktivirati nakon odabira zone:

 **PIRJANJE:** funkcija koja se koristi za kreme, umak ili generičku tekućinu na niskoj temperaturi.

#### **TOPLJENJE:**

Funkcija se uglavnom koristi za topljenje čokolade. Nakon nekoliko minuta, kada se čokolada počne topiti, prijedite na razinu 1 kako biste je održali tekućom bez prekoračenja idealne temperature.

#### **Dostupno pomoću klizača:**

 **ODRŽAVANJE TOPLINE:** funkcija koja se koristi za održavanje topline hrane nakon kuhanja.

 **KUHANJE:** funkcija koja se koristi za prokuhavanje vode i održavanje vrenja.

**NAPOMENA:** svako vrijeme kuhanja povezano sa svakom funkcijom može se postaviti odabirom različitih razina snage koje su blizu predložene



## **CIJELA ZONA**

Cijela zona je područje za kuhanje koje je kombinacija više zona za kuhanje na prednjem i stražnjem dijelu. Tako nastaje jedinstvena vertikalna zona. Puna zona, kada je aktivirana, kontrolira se samo jednom razinom snage.

Za aktiviranje funkcije pritisnite . Povratne informacije prikazat će se samo na gornjim brojevnim vrijednostima. Donje brojeвне vrijednosti su isključene.

Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone.

Lonci se moraju postaviti kako je prikazano u "3.3.3. Mjere i položaj".

## **ZONA VARYCOOK** (Dostupnost ovisi o modelu)

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).

- ako je posuda na prednjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.1;
- ako je posuda na sredini zone Varycook, razina snage postavljena je na l.10;
- Ako je posuda na stražnjoj strani zone Varycook, razina snage postavljena je na l.14.

Minimalni promjer lonca koji odgovara ovoj funkciji potražite u srednjem položaju u pravokutnom području prikazanom u tablici u "3.3.3. Mjere i položaj".

Ako želite aktivirati funkciju, dugo držite pritisnutim birač zone . Povratne informacije prikazat će se samo na gornjim brojevnim vrijednostima. Donje brojeвне vrijednosti su isključene. Ako želite deaktivirati, dugo držite pritisnutim birač zone.

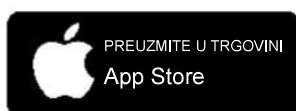
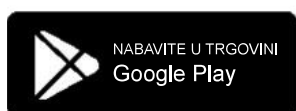
## **4.2. POVEZIVANJE S APLIKACIJOM hOn**

Uređaj se može povezati s kućnom bežičnom mrežom i njime se može daljinski upravljati putem aplikacije. Povežite svoj uređaj kako biste bili sigurni da je u skladu s najnovijim softverom i značajkama.

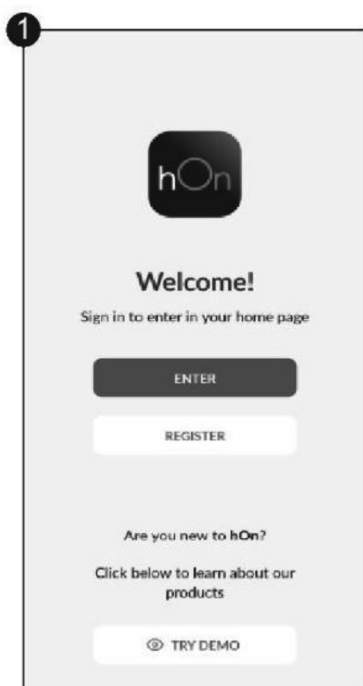
### **NAPOMENA**

- Nakon uključivanja ploče za kuhanje, ikona WiFi počet će treptati. U tom razdoblju može se registrirati proizvod.
- Provjerite je li vaša kućna Wi-Fi mreža uključena.
- Na uređaju i mobilnom uređaju prikazat će se postupne upute.
- Povezivanje ploče za kuhanje može potrajati do 10 minuta.
- Dodatne upute i savjete rješavanje problema potražite u aplikaciji.

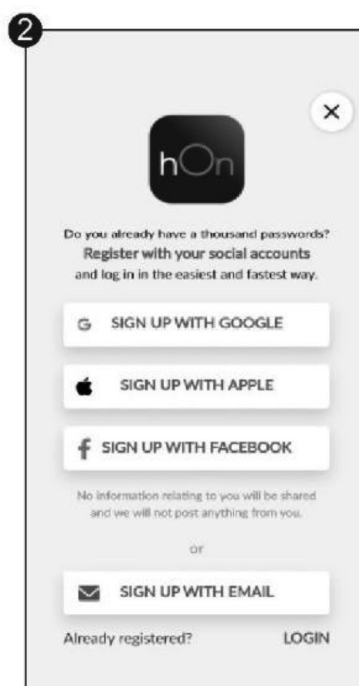
Preuzmite aplikaciju hOn na pametni telefon.



## Registracija novog korisnika

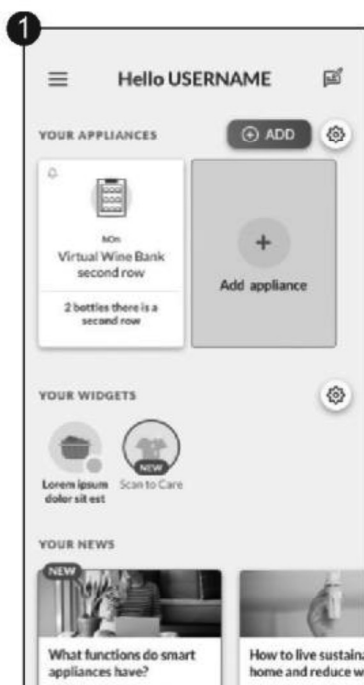


Kliknite na „Registrij se”

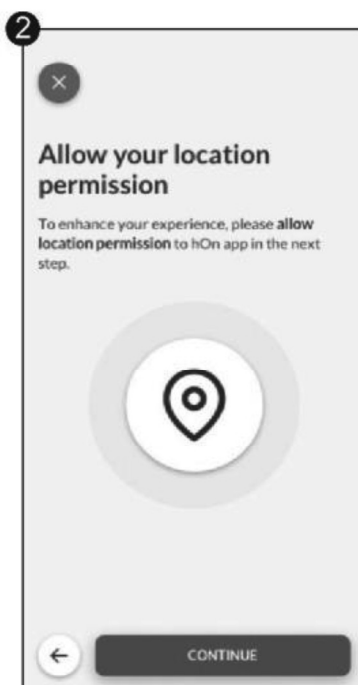


Možete se registrirati putem računa društvenih mreža ili se registrirati adresom osobne e-pošte

## Brza registracija za uparivanje



Odaberite „Dodaj uređaj”



Dopustite dozvolu za pristup lokaciji

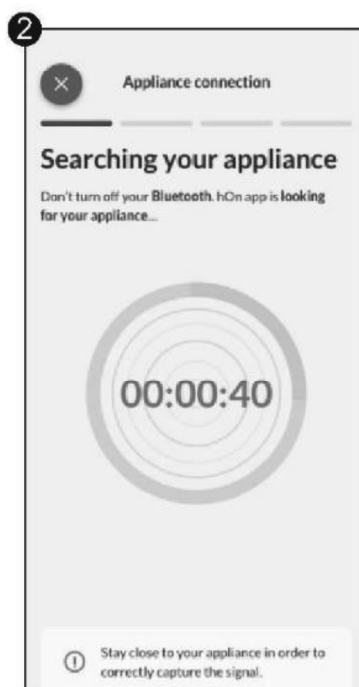


Odaberite ploču za kuhanje iz kategorije uređaja

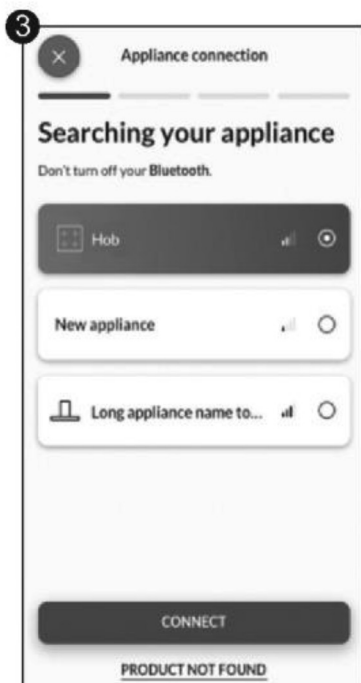
## Brza registracija za uparivanje



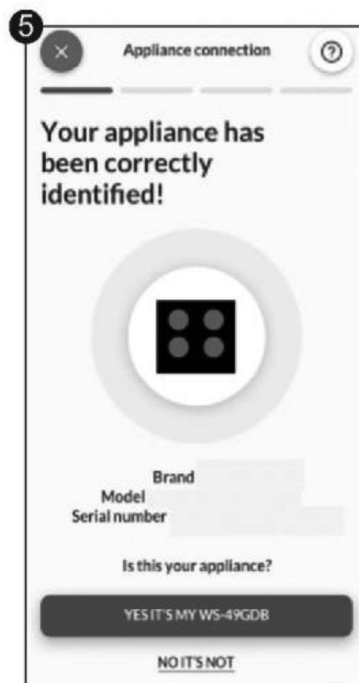
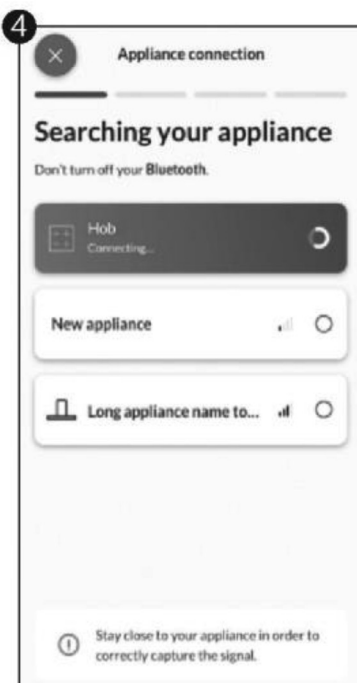
Uključite uređaj;  
ako je već uključen,  
isključite ga i ponovno  
uključite



Nakon uključivanja,  
aplikacija hOn počet  
će tražiti vaš  
kućanski uređaj



Odaberite kućanski uređaj,  
dodirnite „Poveži se”  
i pričekajte nekoliko sekundi



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

U aplikaciji hOn, odaberite izbornik recepata ili izbornik posebnih programa. Slijedite detaljne upute iz aplikacije i kad završite, pošaljite parametre na ploču za kuhanje koje će za vas kuhati. Kad ploča za kuhanje primi naredbu iz aplikacije, oglasit će se 2 zvučna signala i treptat će jednu sekundu kao znak da su upute primljene.

Za pokretanje recepta pritisnite gumb „My Chef”.

Ako želite izaći iz funkcije „My Chef”, pritisnite gumb i zadržite ga 3 sekunde.

\* Rezultati kuhanja mogu se razlikovati zbog korištenog posuđa.

### Postupak za drugo upisivanje:

1. Nakon prvog upisa, budući da je ploča već povezana s određenim podacima za prijavu na WiFi mrežu, potrebno je resetirati ih.
2. Da biste ih resetirali, uključite ploču.
3. Pritisnite WiFi gumb dok ne čujete zvučni signal i ne vidite WiFi LED kako treperi.
4. Nakon toga, snažno se preporučuje isključiti ploču, bez ikakvih radnji iz mobilne aplikacije.
5. Na kraju, započnite ponovo kao da je prvi upis, uključujući ploču i nastavljajući putem mobilne aplikacije s uobičajenim postupkom upisa.

## PARAMETRI BEŽIČNE VEZE

| 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                            |

Ovim društvo Candy Hoover Group Srl izjavljuje da je radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i odgovarajućim zakonskim zahtjevima (za tržište UKCA). Potpuni tekst izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## PARAMETRI BEŽIČNE VEZE ZA MODEL SONDE PRECI PROBE Et180:

| Tehnologija                  | Bluetooth          |
|------------------------------|--------------------|
| Standardno                   | Bluetooth v4.0 BLE |
| Frekvencijski pojasevi [MHz] | 2400÷2480          |
| Najveća snaga [mW]           | 2,5 - (4 dBm)      |

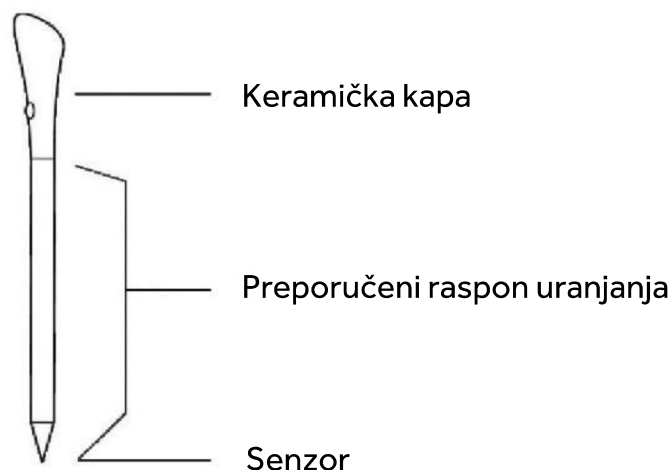
## 4.3. DODACI

### 4.3.1. SONDA PRECI PROBE i inteligentni bežični termometar za hranu

(dostupan ovisno o modelu)

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

**Uvod:** Sonda Preci Probe bežični je termometar za hranu koji kućnim kuharima u stvarnom vremenu daje uvid u status unutar hrane kako bi se izbjegle nekuhanje ili prekuhanje katastrofe i svaki put postigao savršen rezultat. Povezuje se izravno s proizvodom. Pojediniosti i status hrane u stvarnom vremenu mogu se pročitati s vašeg telefona, što vam daje najbolji rezultat na dohvat ruke. Dodatne informacije o uparivanju i uporabi potražite u uputama u nastavku.



### PRIJE UPOTREBE NAPUNITE SONDU PRECI PROBE NA SLJEDEĆI NAČIN:

- stavite sondu Preci Probe u punjač i zatvorite poklopac;
- Spojite punjač na USB izvor napajanja, kao što je USB adapter ili USB utičnica računala / prijenosnog računala USB kabelom. punjač možda ne radi ispravno na prijenosnoj bateriji zbog funkcije automatskog isključivanja;
- LED indikator punjača će se uključiti i treptat će tijekom punjenja. Isključit će se kad je Preci Probe sonda potpuno napunjena.

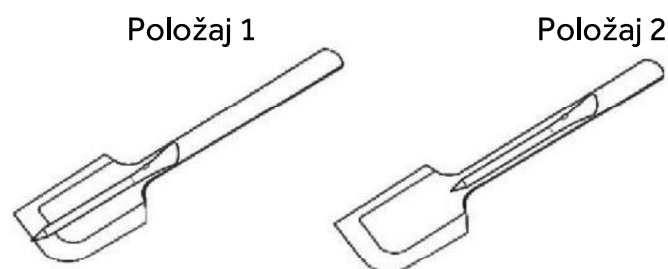
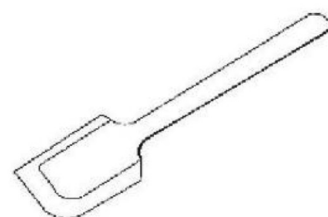
### UPARITE SONDU PRECI PROBE S INDUKCIJSKOM PLOČOM ZA KUHANJE:

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

### GRABILICA

Koristite zaimaču sa sondom za miješanje hrane tijekom kuhanja.

- Očistite posudu prije prve uporabe.
- Ne koristite zaimaču na otvorenom plamenu.
- Nemojte rezati zaimaču.
- Ne stavljajte zaimaču u izravan kontakt s vrućim dostupnim dijelovima ploče za kuhanje.
- Dopuštena temperatura: +220 °C



## 4.4. PRIPREME ZA KUHANJE POMOĆU APLIKACIJE

### Preci Probe sonda kao termometar

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

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

### Potpomognuto kuhanje: Funkcija „Cook with me”

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

### Sous Vide

Vrsta kuhanja u kojoj se hrana stavlja u vakuumsku vrećicu i kuha u vodenj 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.

## 5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

### 5.1. TABLICA SNAGE

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

\* Neprekidno prženje palačinki na razini 5 – 6.

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

### 5.2. TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

| KATEGORIJA HRANE                | RECEPT                       | Zagrijavanje                     |              | Kuhanje      |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|--------------|
|                                 |                              | Faza zagrijavanja                | Razina snage | Razina snage |
| <b>Tjestenina i riža</b>        | 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        |
| <b>Meso</b>                     | 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      |
| <b>Riba</b>                     | Riba na žaru                 | Zagrijavanje roštilja            | 10 - 13      | 8 - 10       |
|                                 | Riba u obliku fileta         | Prženje uz miješanje             | 10 - 13      | 8 - 10       |
|                                 | Škampi i kozice              | Prženje uz miješanje             | 10 - 13      | 10 - 13      |
| <b>Povrće i mahunarke</b>       | 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      |
| <b>Jaja i proizvodi od jaja</b> | 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        |
| <b>Umaci, kreme i deserti</b>   | 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        |

## 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

---

### 6.1. 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.

### 6.2. 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.



## 7. PRIKAZ KVARA I PROVJERA

### 7.1. 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 pritišćete 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 kod 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.                                                                                     |
| Na ekranu se pojavljuje upozorenje d0.                                                                                                                                                                                      | Pritiskanje dvaju tipki u isto vrijeme, kapljice vode ili prašina na staklu.                                                                                                                                                             | Pobrinite se da nijedno dugme nije pritisnuto u isto vrijeme i očistite ploču kako biste uklonili ostatke vode ili prašine.                                                                                            |

### 7.1.2. KODOVI POGREŠAKA

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

\*ASA = servisni centar

## 8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

### 8.1. 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.

### 8.2. 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.

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

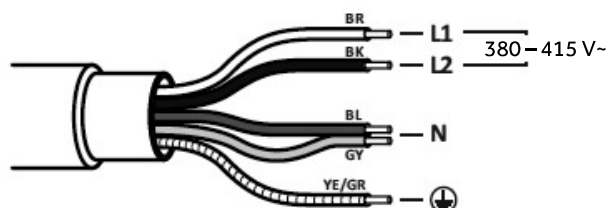
| Stanje              | Potrošnja snage | Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje |
|---------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
| Stanje pripravnosti | 0,5 kW          | 20 min                                                  |

## 9. UGRADNJA

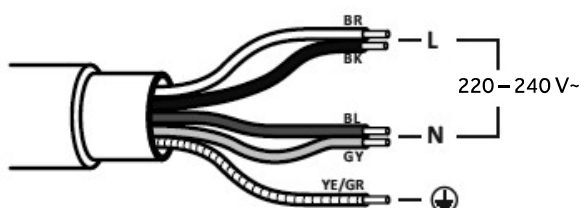
### Električna instalacija

Kabel napajanja: Uređaj je opremljen kabelom napajanja koji mora biti spojen na kućnu električnu mrežu. Utvrdite različite mogućnosti spajanja na temelju vrste kućnog napajanja iz odgovarajućeg grafikona. Na pločici s podacima naveden je i dopušteni priključni napon za ovaj uređaj i odgovarajuća potrošnja energije.

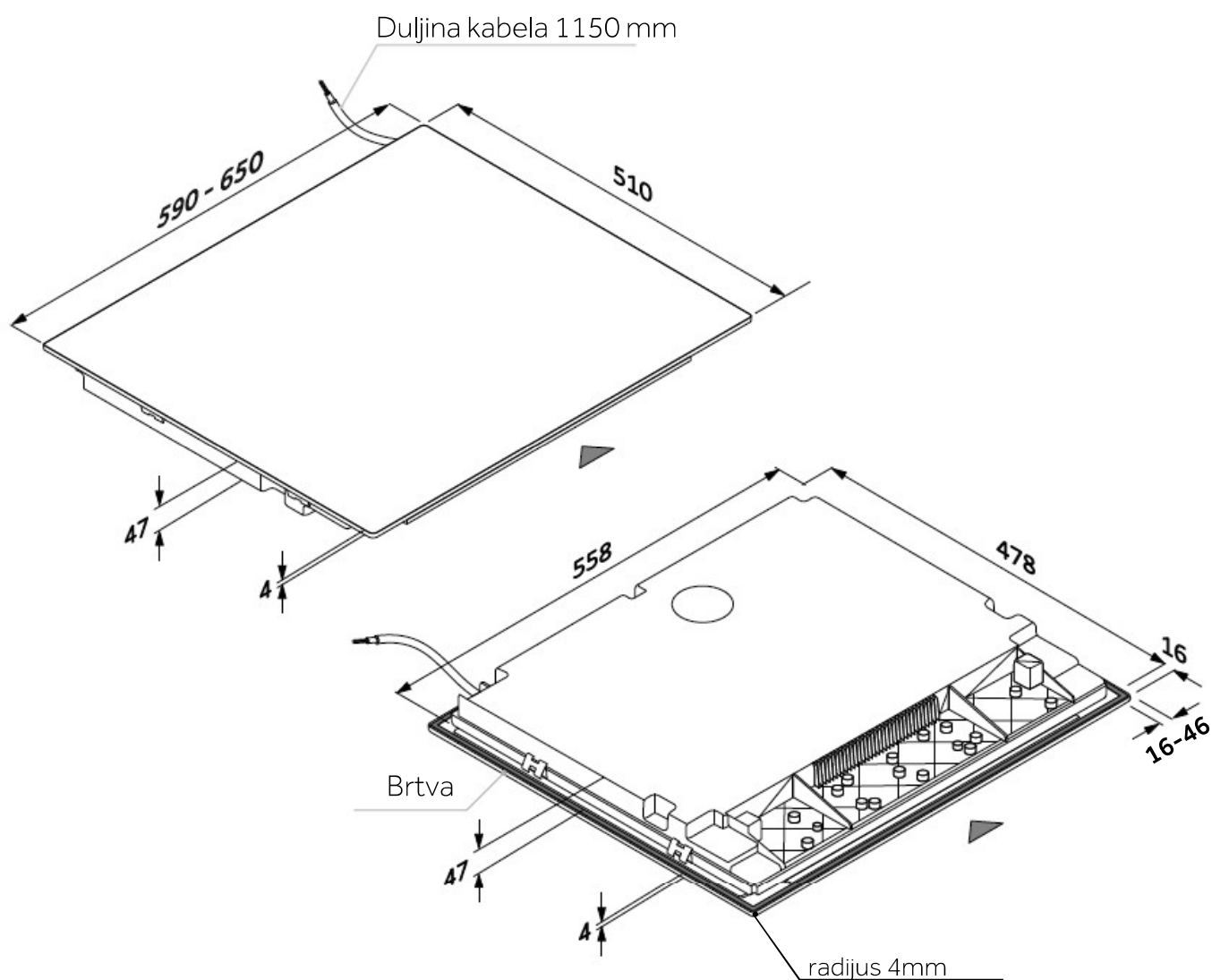
220 – 240 V / 380 – 415 V 2 N~

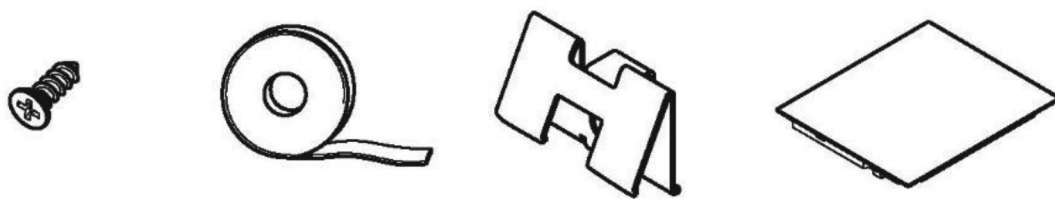


220 – 240 V

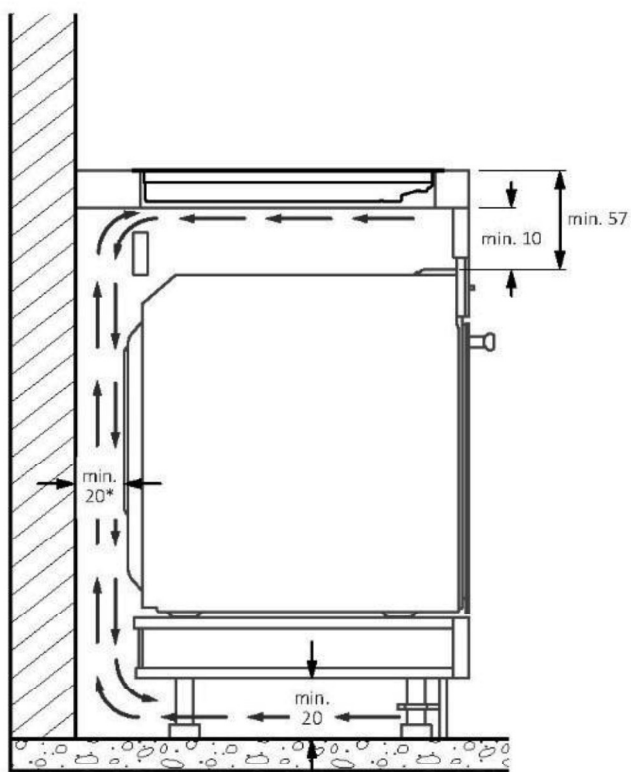
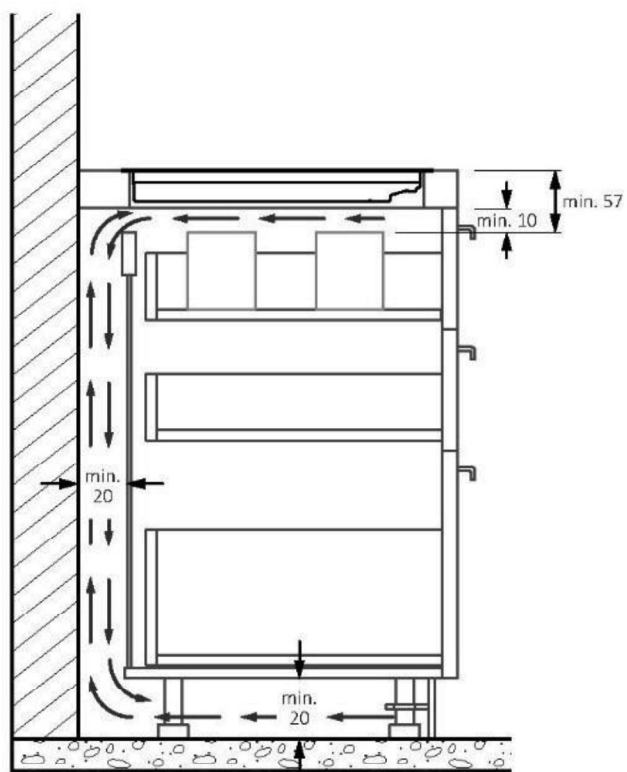
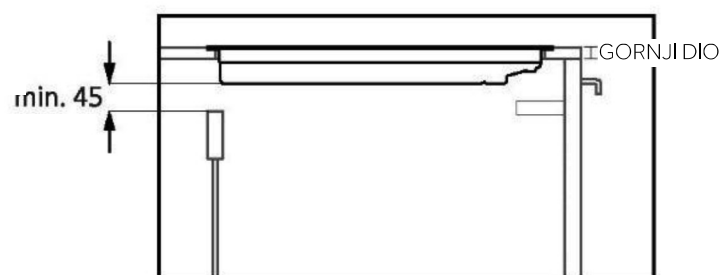
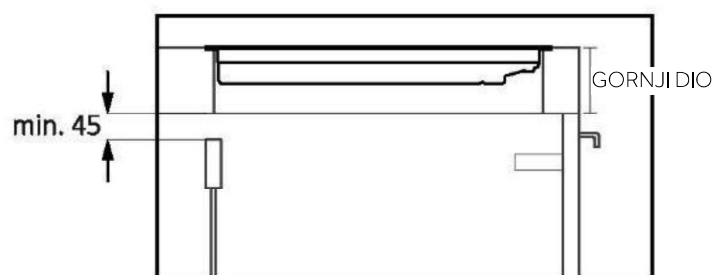


### PLOČA ZA KUHANJE 60 – 65 cm





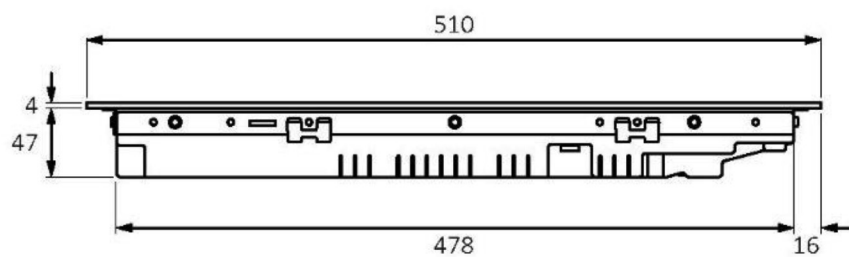
## ODJELJCI - ŠIRINA 60 i 65



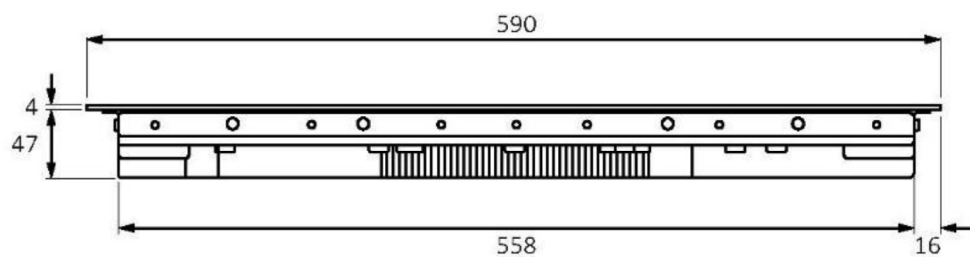
\* Kako bi uređaj ispravno radio, osigurajte pravilan protok zraka ispod ploče za kuhanje u skladu sa smjernicama za ugradnju.

## PLOČA ZA KUHANJE 60 cm

---



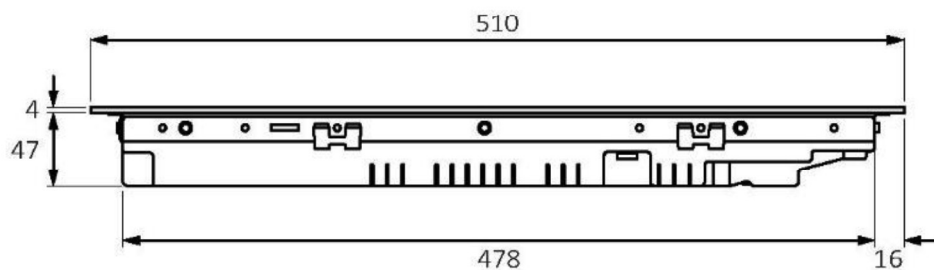
Bočni pogled



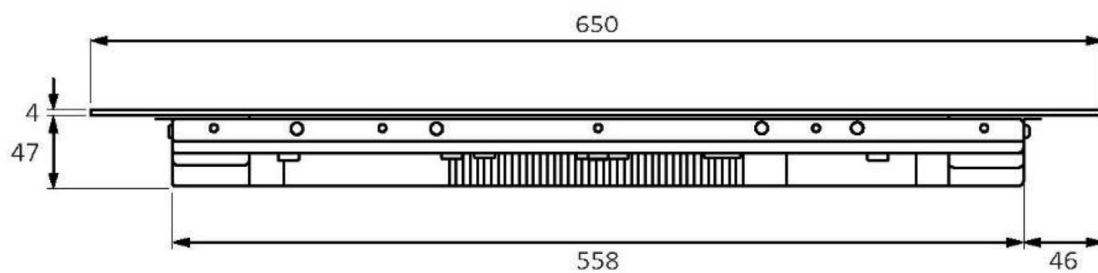
Pogled sprijeda

## PLOČA ZA KUHANJE 65 cm

---

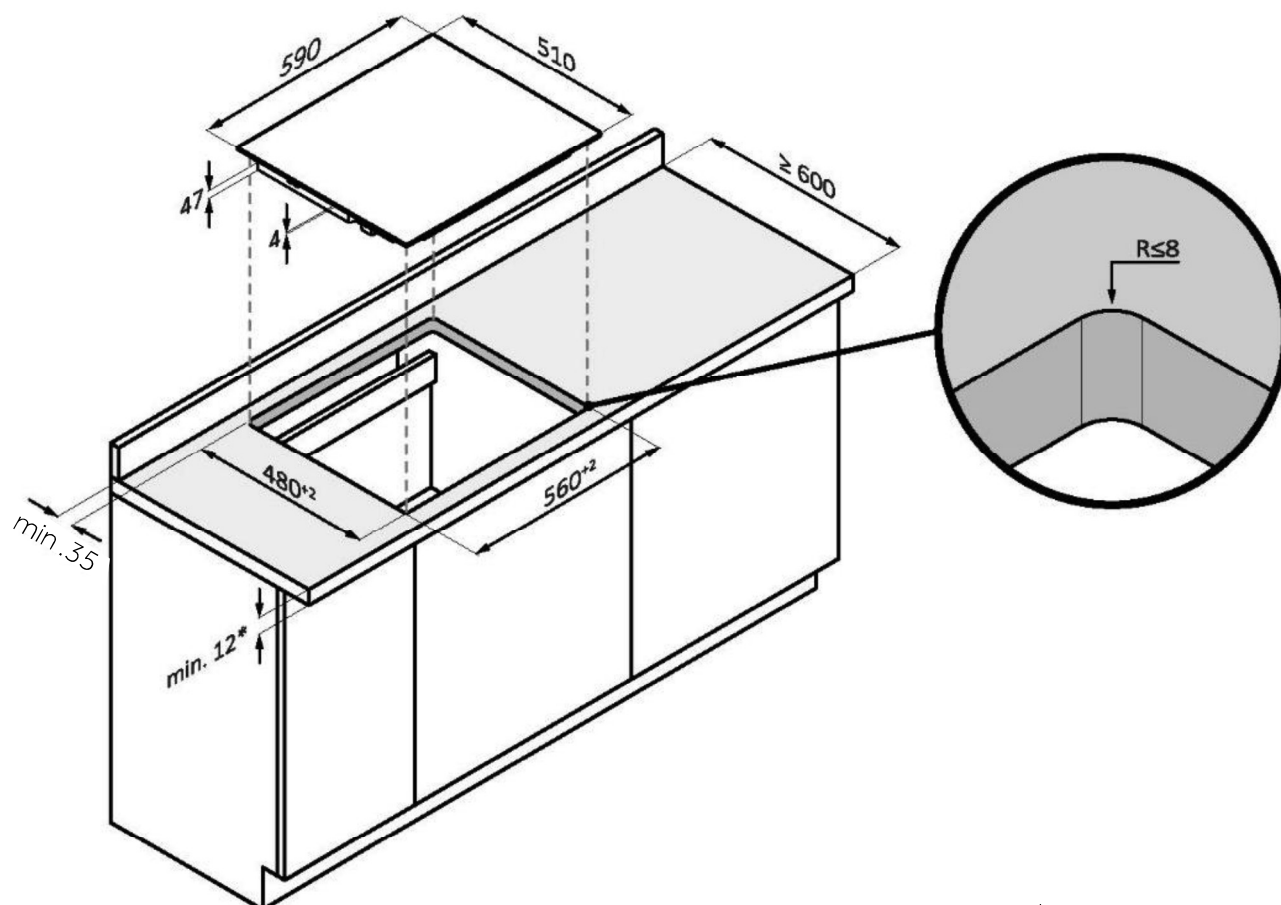


Bočni pogled



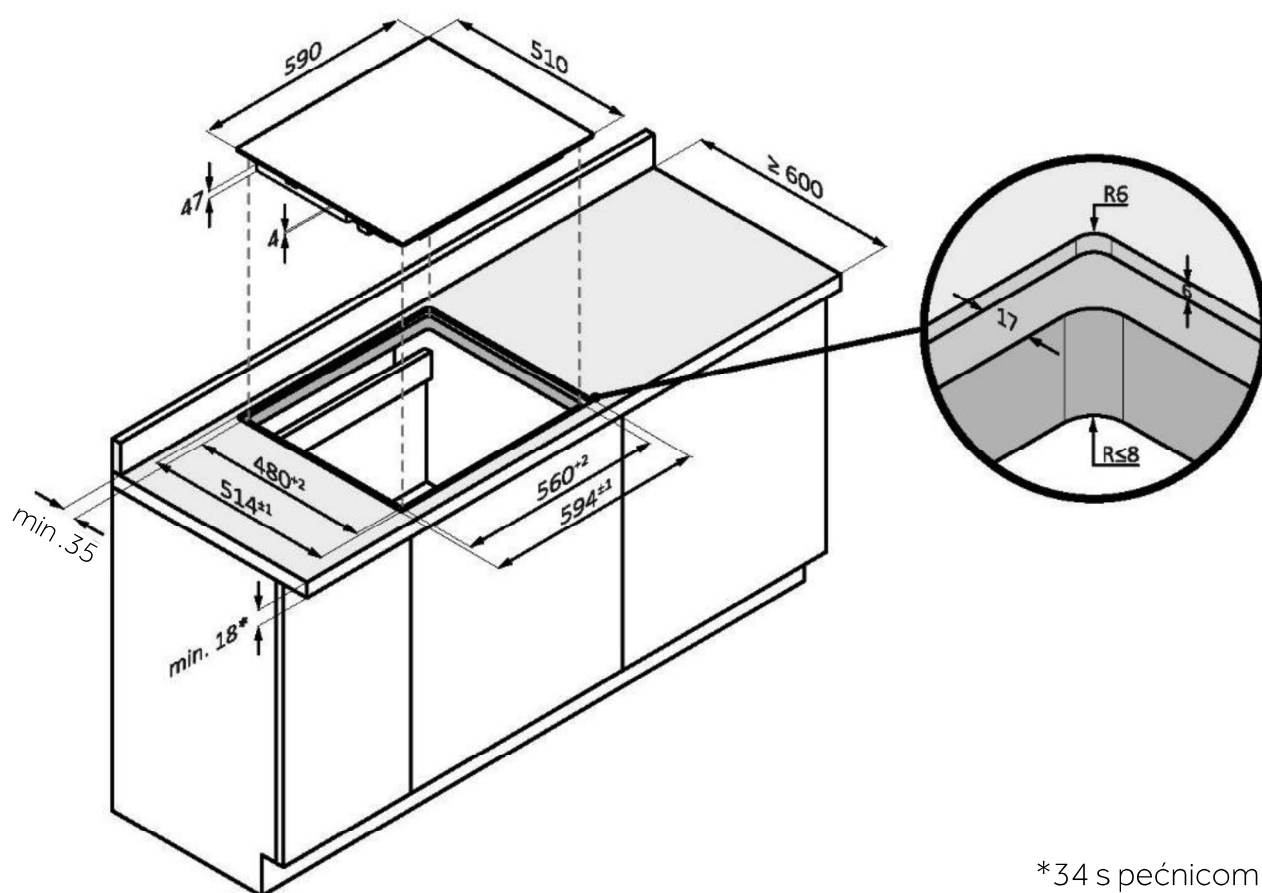
Pogled sprijeda

## MJERE ZA STANDARDNU UGRADNJU 60



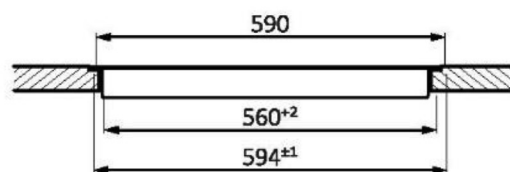
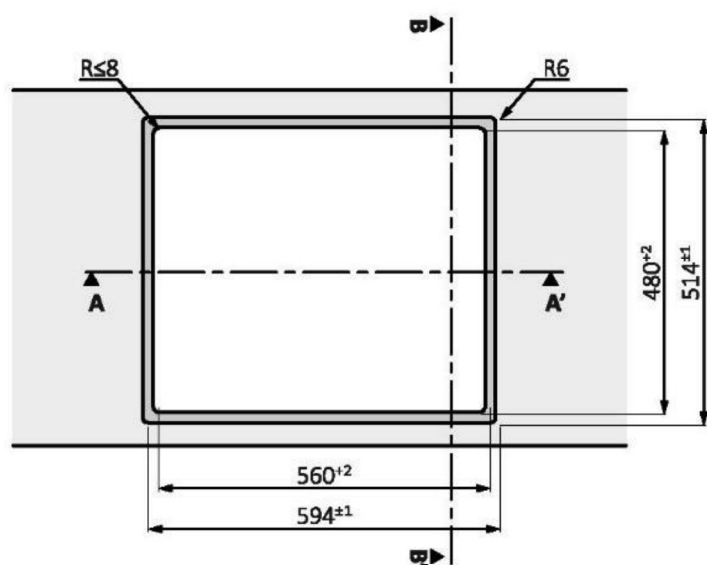
\*28 s pećnicom ispod

## MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

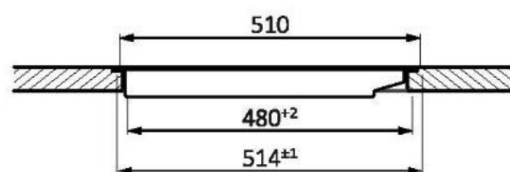


\*34 s pećnicom ispod

## MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU 60 (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

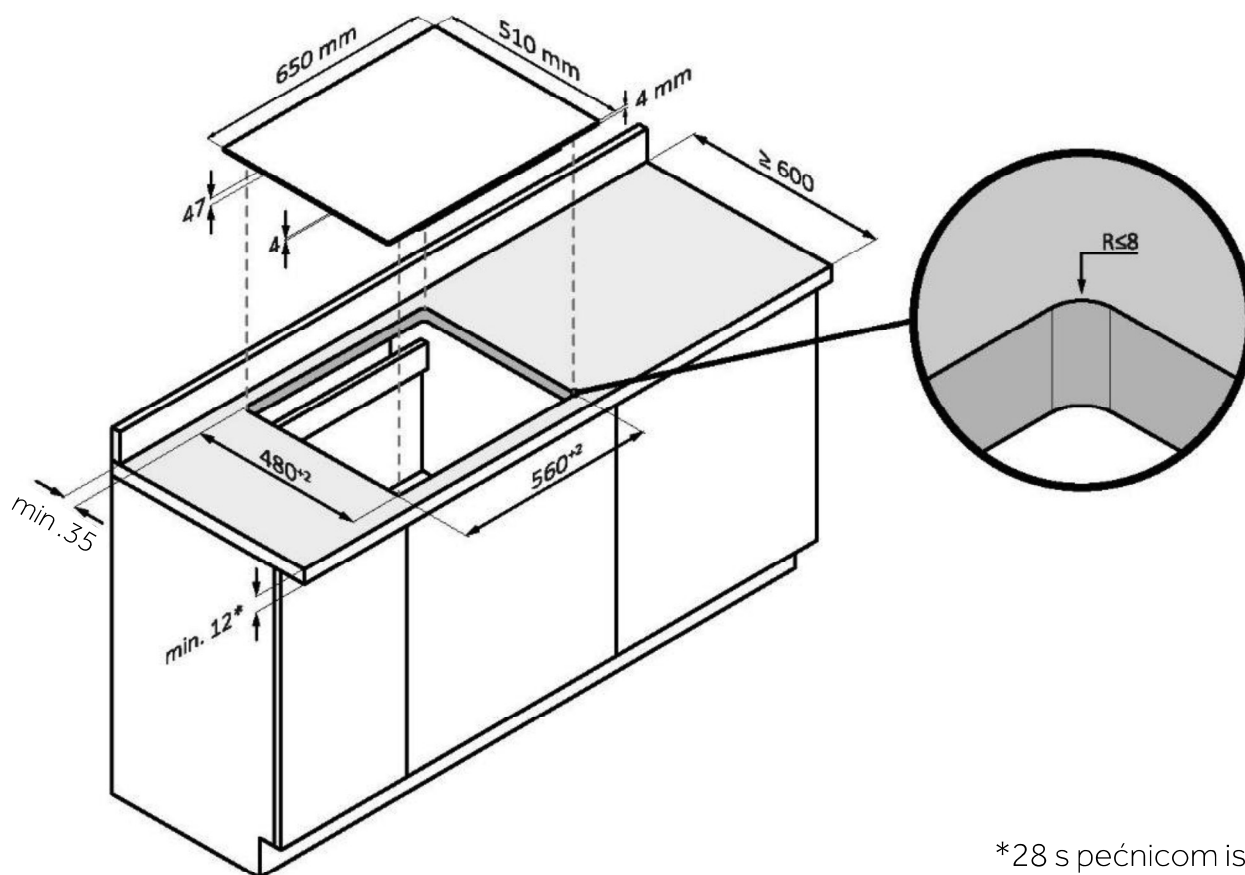


Odjeljak AA'



Odjeljak BB'

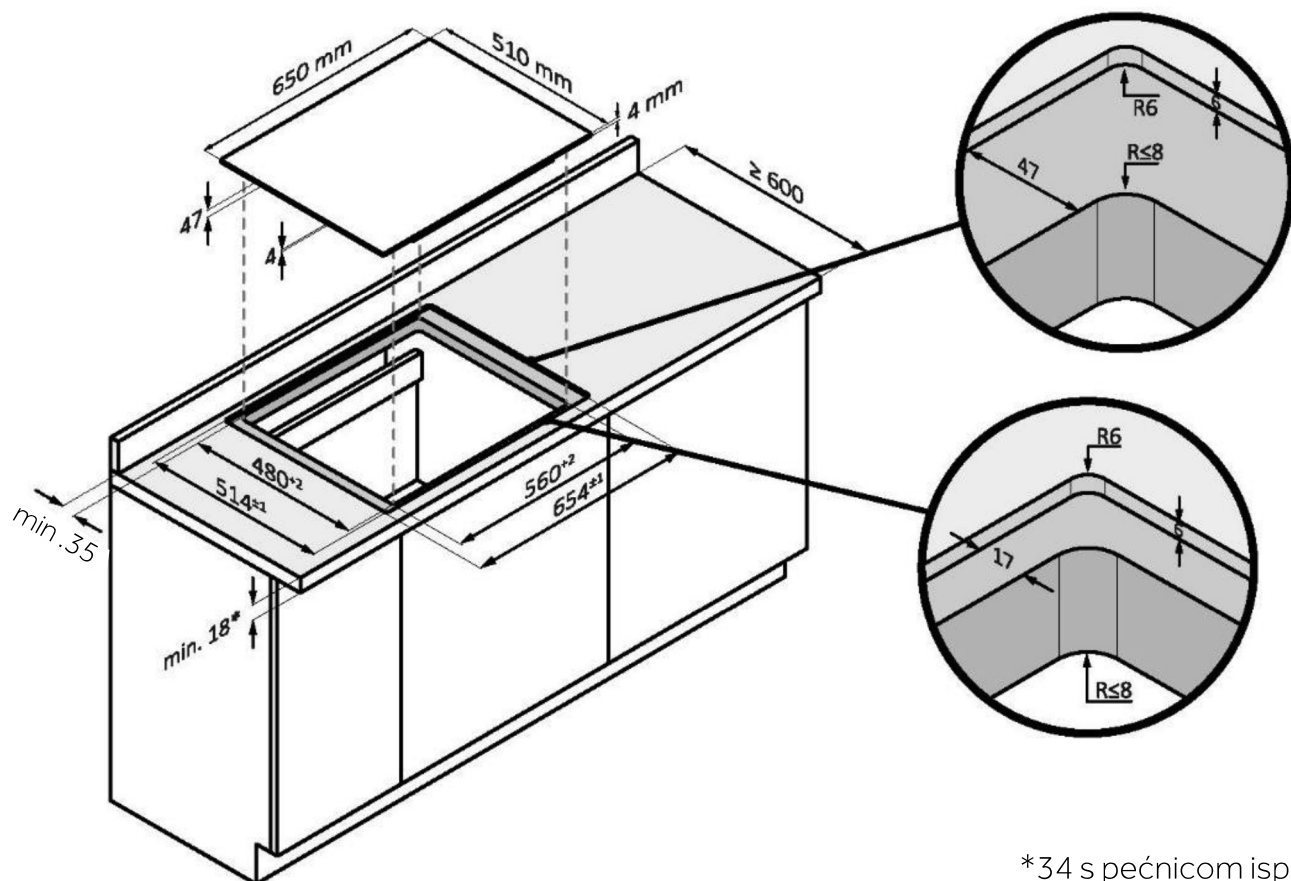
## STANDARDNE UGRAĐENE MJERE 65 GORE



\*28 s pećnicom ispod

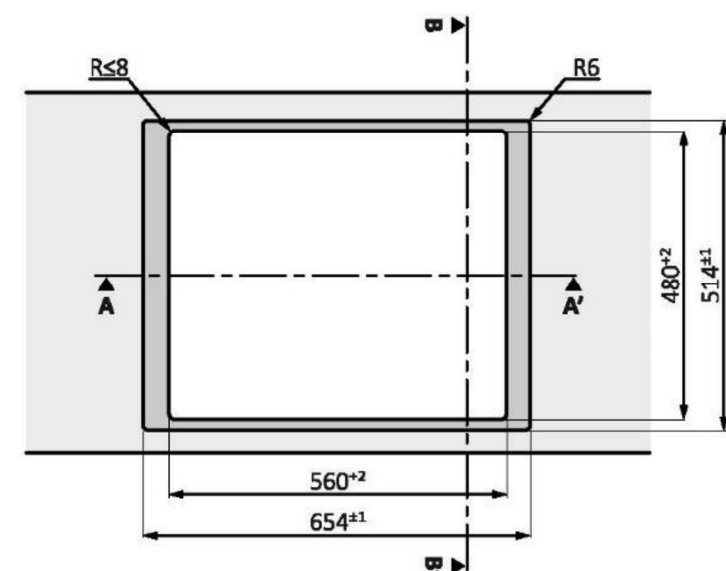


**MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65** (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)

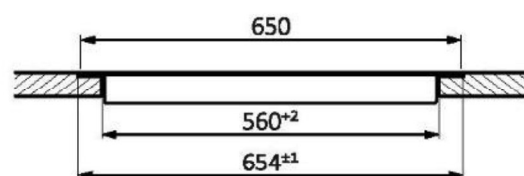


\*34 s pećnicom ispod

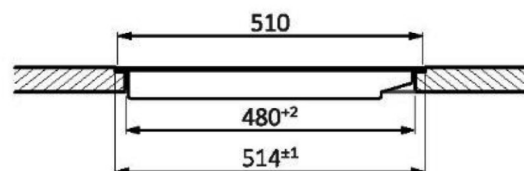
**MJERE ZA POVRŠINSKU UGRADNJU S UDUBLJENJEM 65** (Nije primjenjivo za modele s fasetiranim staklom)



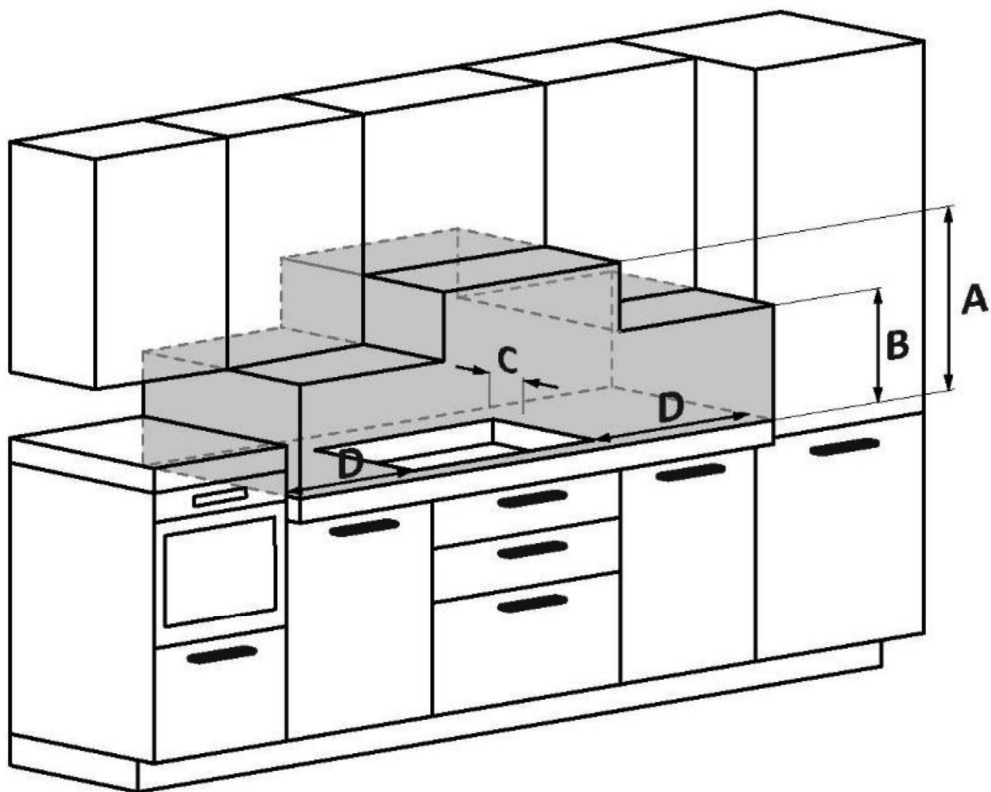
pogled odozgo



Odjeljak AA'



Odjeljak BB'



**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).

# Összegzés

---

- 364** Biztonsági információk
- 369** Termékre vonatkozó bevezető
- 370** Mielőtt elkezdené
- 373** A termék működése
- 381** Főzési irányelvek
- 382** Ápolás és tisztítás
- 383** Kijelzett hiba és vizsgálat
- 385** Környezetvédelem és ártalmatlanítás
- 386** Telepítés

---

## 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, mielőtt használatba venné a készüléket annak biztosítása érdekében, hogy az adott implantátumokat nem befolyásolja a készülék elektromágneses mezője. 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;
  - ügyfelek 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 szak-képzett szakember végezze.
- Bármilyen munkát 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 villanyszerelő 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 munkálat 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. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat. Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.
- 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.

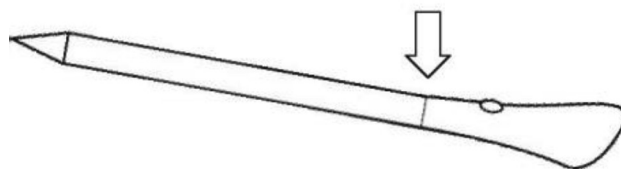
## 1.5 Vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőre vonatkozó

### FIGYELMEZTETÉSEK (elérhetőség a modelltől függően)

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

- NE ÉRINTSE MEG a Heat Feel érzékelőt szondát PUSZTA KÉZZEL KÖZ-VETLENÜL SÜTÉS UTÁN. Sütés után mindig húzzon sütőkesztyűt a Heat Feel érzékelőszonda eltávolításához az ételből.
- Sütés közben a Heat Feel érzékelőt szonda fémrúdját TELJESEN BE kell helyezni az ételbe, a FEKETE kerámia SZÉLÉIG.

A Heat Feel érzékelőt szondát az ételbe egészen eddig be kell nyomni

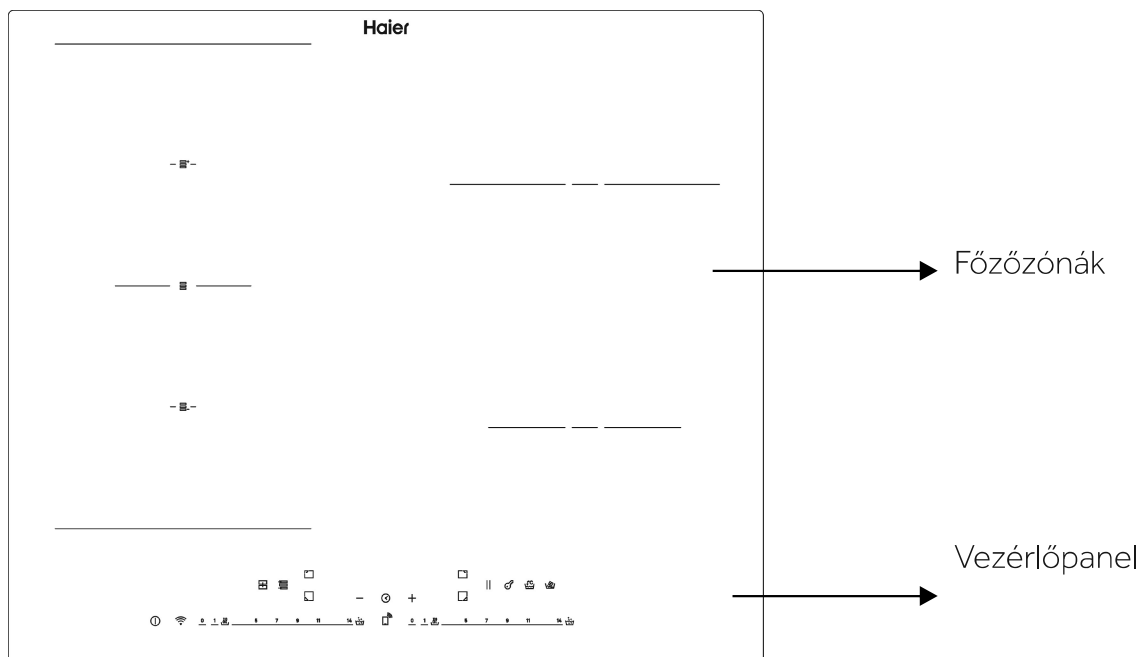


- Ne használja a Heat Feel érzékelőt mikrohullámú sütőben.
- A Heat Feel érzékelő tisztítható és mosható, de ne merítse hosszú ideig vízbe.
- Ezt a terméket 12 éven aluli gyermek nem használhatja.
- A szállító nem vállal felelősséget a Heat Feel érzékelő a készülék helytelen használata miatti semmilyen 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.

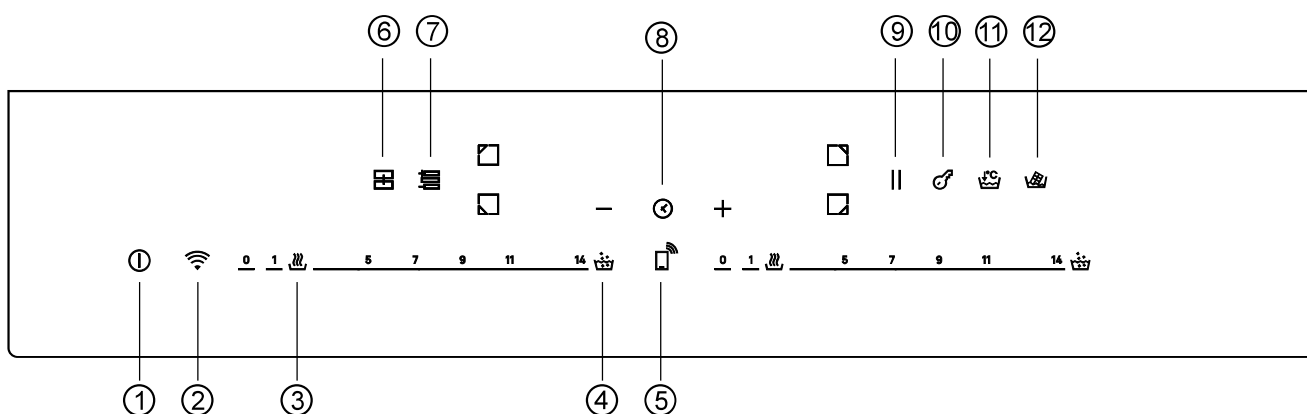


## 2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

### 2.1. A TERMÉK FELÜLNÉZETE



### 2.2. VEZÉRLŐPANEL



\* Elérhetőség a modelltől függően

## 3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

### 3.1. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

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

Emiatt:

- Egyes funkciók aktiválódnak, vagy automatikusan deaktiválódnak a főzőzónákon lévő fazekak hiányában, vagy ha nincsenek megfelelően elhelyezve.
- Más esetekben a funkciók néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsolnak, ha egynél több lépésre van szükség (pl. „A főzőlap bekapcsolása” „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.

### 3.2. ENERGIAGAZDÁLKODÁS

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

#### Az energiagazdálkodás beállítása

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

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

#### Teljesítménykezelési funkció elérése:

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

#### Másik szintre kapcsolás

- Nyomja meg a + vagy - gombot az energiagazdálkodási szint módosításához.
- 8 teljesítményszint van „P1” és „P8” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket:

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

## Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

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

A teljesítményszint módosításához ismételje meg a fent leírt műveleteket.

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

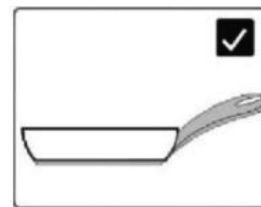
A részleges utolsó teljesítményszint kiválasztása elutasítható/beállítható az előző beállításból származó maradék teljesítmény rendelkezésre álló mennyiségének megfelelően.

## 3.3. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY VÁLASZTÁSA

### 3.3.1. 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.

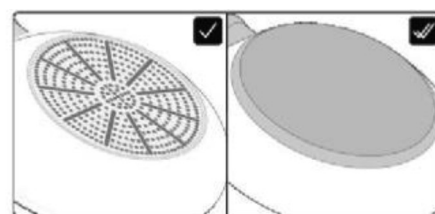
### Mágnesesség teszt

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.

### 3.3.2. Magasabb minőségű főzőedények

Minden indukciós szimbólummal ellátott főzőedény általánosan elfogadott. A fenék típusától függően azonban a viselkedés változhat.



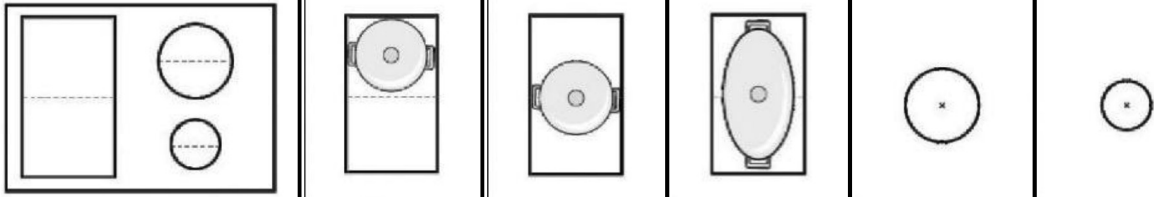
Amikor nagy méretű edényeket használ kisebb ferromágneses elemmel, csak a ferromágneses elem melegszik fel. Következésképpen előfordulhat, hogy a hő nem egyenletesen oszlik el.

### 3.3.3. 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.

|                                                                                    |       |        |        |              |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|--------|--------|
|  |       |        |        |              |        |        |
|   | мин.  | 120 мм | 220 мм | 160 мм       | 140 мм | 90 мм  |
|                                                                                    | макс. | 220 мм | 220 мм | 200 x 380 мм | 210 мм | 150 мм |

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

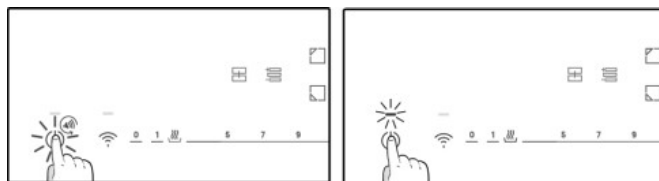
**FIGYELEM:** sütés vagy hűtés közben ne tegye az edényt a kezelőpanelre vagy annak közelébe.

## 4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

### 4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

#### ① A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap be- és kikapcsolásához tartsa lenyomva egy ideig a gombot. Egy dedikált hang jelzi a készülék állapotát.



#### 88 FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA ÉS TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A főzőlap automatikusan érzékeli az edényt, miután azt a főzőzónára helyezte, bekapcsolva a megfelelő zónát jelző fényt. Ebben a szakaszban nem aktiválódik a teljesítményszint.

A zóna kiválasztható a zóna visszajelző megnyomásával.

A teljesítmény beállítható:

Csúsztassa az ujját a csúszkán;

Nyomja meg közvetlenül a megfelelő szintet.



A felhasználó sütés közben megváltoztathatja a teljesítményszintet, megismételve ugyanazt a folyamatot.

A számjegyek a beállított teljesítményszintet mutatják: minden főzőzóna különböző teljesítményszintekkel rendelkezik, amelyek 1 (perc) és 14 (max) között mozognak. Minden szint automatikus kikapcsolással rendelkezik, amely 1 órától 8 óráig terjedhet.

| Teljesítményszint | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| Idő (óra)         | 8 | 8 | 5 | 4 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  |

**BOOST FUNKCIÓ:** a gyors felfűtés kiválasztásához nyomja meg a csúszka 15-ös részét.

- A funkció bármely főzőzónában használható;
- 10 perc elteltével a teljesítményfokozás funkció automatikusan visszakapcsol 14-es szintre.

**FIGYELEM:** a főzőlap bekapcsolása vagy az összes főzés befejezése után, ha egy percen belül bármilyen teljesítményszintet beállítanak, a főzőlap kikapcsol.

Ha a kijelzőn a  jelenik meg, ez azt jelenti, hogy:

- Az edény nincs a kiválasztott főzőzónában;
- Az edény nincs megfelelően elhelyezve/egyáltalán nincs elhelyezve a főzőlapon;
- Az edény nem alkalmas az indukcióra;
- Az edény méretei kisebbek, mint a kiválasztott zónában kért minimális edényátmérő (12. oldal).
- Ha a megfelelő edény nincs 1 percen belül elhelyezve, a főzőzóna kikapcsol.

**H:** ha ez a szimbólum megjelenik a számjegyeken, azt jelenti, hogy a főzőzóna még mindig forró. Amikor a felületet biztonságos hőmérsékletre hűtik, a szimbólumok eltűnnek.

## || SZÜNET

Az összes főzőlap szüneteltethető kikapcsolás helyett a megfelelő gomb megnyomásával.

A funkció aktiválásához nyomja meg a || gombot. Az összes zónajelzőn || lesz látható, és a sütés leáll. A kikapcsoláshoz nyomja meg a || gombot, és a korábbi teljesítménybeállítások visszaállnak.

**FIGYELMEZTETÉS:** Szünet módba lépést követően a készülék az összes vezérlőgombot letiltja, a BE/KI gombokon kívül. Így módon az indukciós főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI vezérlővel vészhelyzet esetén.

### IDŐZÍTŐ

Az időzítő kétféle módon állítható be:

- Percjelző: ha az idő be van állítva, a főzőzóna nem kapcsol ki.
- Főzési mód leállítása: az idő beállítása után a kiválasztott főzőzóna kikapcsol.

Az időzítő 60 percig számol.

Percjelző: válassza ki közvetlenül az Időzítő gombot (zóna kiválasztása nélkül). Elindul egy általános visszaszámláló. Amikor lejár az idő, a főzőlap folyamatosan sípol, amíg meg nem nyomja bármely másik gombot.

Főzési mód leállítása: egy zóna időzítőjének a kiválasztásához válassza ki a kapcsolódó zónát, és nyomja meg a  gombot. A kiválasztott zóna számkijelzője mellett egy pont jelenik meg, és a +/- szimbólumokra koppintva állítsa be a kívánt időzítést. Zónánként egyszerre legfeljebb négy időzítő állítható be.

Az időzítő értékének szerkesztése előtt mindig válassza ki a kívánt főzőzónát.

Amikor az idő letelik, a főzőlap egyszeri sípolással szolgál.

### BILLENTYŰZÁR

A főzőlapot a  gomb megnyomásával zárolhatja, hogy megakadályozza a felügyelet nélküli használatot, és ekkor a kijelzőn az L jelenik meg.

Amikor a készülék zárolva van, a BE/KI gomb kivételével az összes kezelőszerv le van tiltva.

A funkció be-/kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot egy ideig.

A főzőlap BE/KI állapotba kapcsolásakor ez a funkció mindaddig aktív marad, amíg ki nem kapcsolja a rövid megnyo  másával.

## KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

A főzőlap 3 speciális funkcióval rendelkezik a csúszkán, amelyek megfelelnek a 3 teljesítményszintnek;

### Közvetlen hozzáférés:

Ezek a funkciók a zónaválasztás után kapcsolhatók be:

 **PÁROLÁS:** krémekhez, szószkhoz vagy általános alacsony hőmérsékletű folyadékokhoz használt funkció.

### OLVASZTÁS:

Elsősorban csokoládé olvasztására használt funkció. Néhány perc múlva, amikor a csokoládé megolvad, kapcsoljon az 1. szintre, hogy a csokoládé folyékony maradjon anélkül, hogy meghaladná az ideális hőmérsékletet.

### A csúszkával érhető el:

 **MELEGEN TARTÁS:** az étel főzés utáni melegen tartására szolgál.

 **FORRALÁS:** a vízforraláshoz és a forralás karbantartásához használt funkció.

**MEGJEGYZÉS:** az egyes funkciókhoz kapcsolódó főzés bármikor beállítható a javasolt teljesítményszinthez közeli különböző teljesítményszintek kiválasztásával

## **TELJES ZÓNA**

A Teljes zóna egy olyan főzőzóna, amely több főzőzóna kombinációja az első és hátsó pozíciókban egy egyedi függőleges zóna létrehozásával. A Teljes zóna, ha aktiválva van, csak egy teljesítményszinttel vezérelhető.

A funkció aktiválásához nyomja meg a  gombot. Csak a felső számjegyek adnak visszajelzést. Az alsó számjegyek ki vannak kapcsolva.

A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót.

Az edényeket a „3.3.3. Méret és elhelyezés” című rész szerint kell elhelyezni.

## **VARYCOOK ZÓNA** (Elérhetőség a modelltől függően)

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).

- Ha az edény a Varycook zóna elején van, a teljesítményszint l.1-re van állítva;
- Ha az edény a Varycook zóna közepén van, a teljesítményszint l.10-re van állítva;
- Ha az edény a Varycook zóna hátulján van, a teljesítményszint l.14 értékre van állítva.

Az ezzel a funkcióval működő minimális edényátmérő ügyében lásd a „3.3.3. Méret és elhelyezés” táblázatban található téglalap alakú terület középső részét.

A funkció bekapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót . Csak a felső számjegyek adnak visszajelzést. Az alsó számjegyek ki vannak kapcsolva. A kikapcsoláshoz tartsa lenyomva hosszan a zónaválasztót.

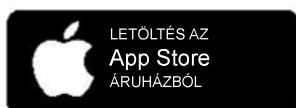
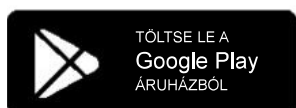
## **4.2. CSATLAKOZÁS A hOn ALKALMAZÁSHOZ**

A készülék csatlakoztatható az otthoni vezeték nélküli hálózathoz, és az alkalmazás segítségével távolról működtethető. Csatlakoztassa a készüléket, hogy naprakész maradjon a legújabb szoftverekkel és funkciókkal.

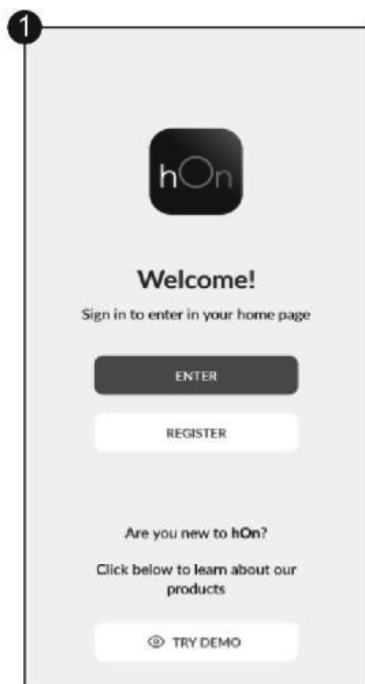
### **MEGJEGYZÉS**

- A főzőlap bekapcsolása után a WiFi ikon villogásba kezd. Ebben az időszakban lehetőség nyílik a termék regisztrálására.
- Győződjön meg róla, hogy az otthoni Wi-Fi-hálózat be van kapcsolva.
- Lépésről lépésre kiterjedő útmutatást kap mind a készülékről, mind a mobil eszközről.
- A főzőlap csatlakoztatása akár 10 percet is igénybe vehet.
- További útmutatásért és hibaelhárításért tekintse meg az alkalmazást.

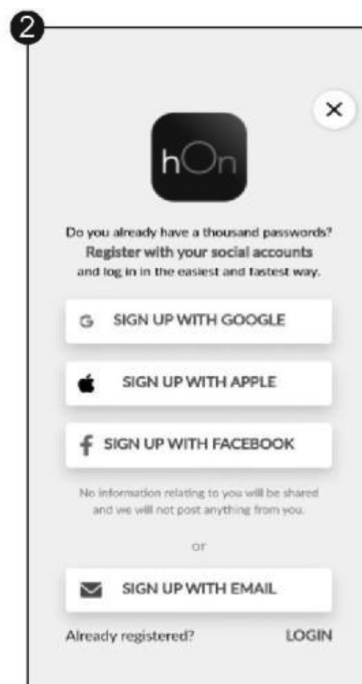
Töltse le a hOn alkalmazást okostelefonjára.



# Új felhasználó regisztrálása



Kattintson  
a „Regisztráció”  
gombra

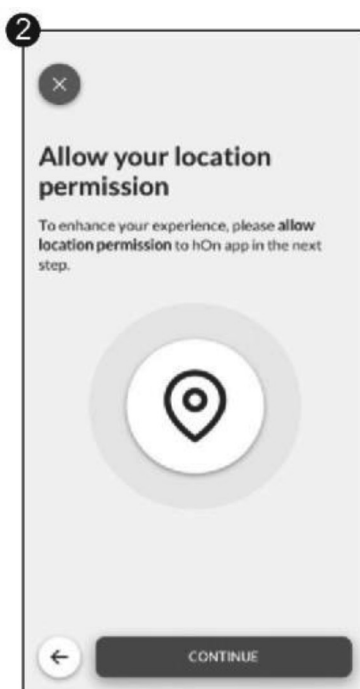


Regisztrálhat közösségi  
fiókokon keresztül, vagy  
regisztrálhat személyes  
e-mail-címével

## Gyors párosítás



Válassza a „Készülék  
hozzáadása” lehetőséget



Adjon helymeghatározási  
engedélyt



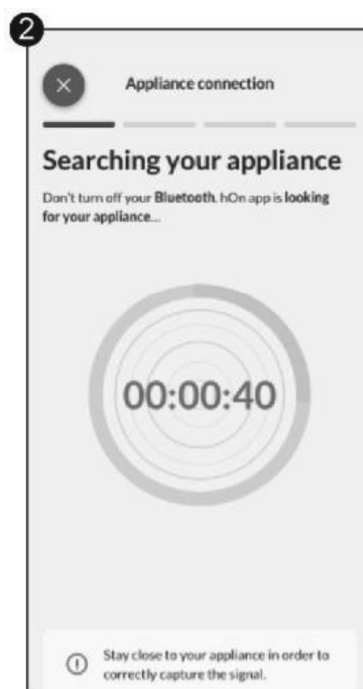
Válassza ki a főzőlapot  
a készülék kategóriájából



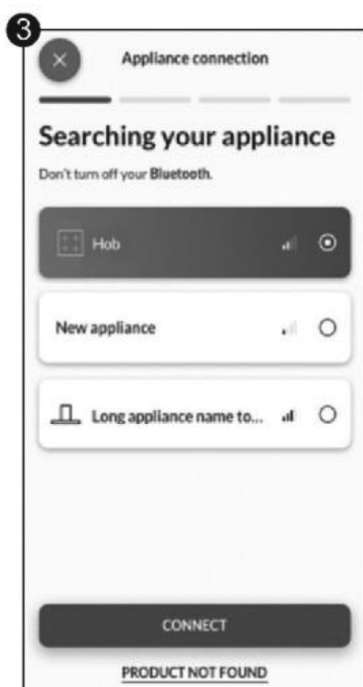
# Gyors párosítás



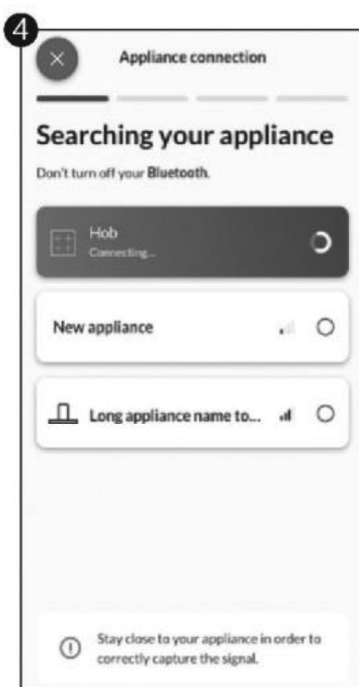
Kapcsolja be a készüléket; ha már be van kapcsolva, kapcsolja ki, majd újra be



Bekapcsolás után a hOn alkalmazás elkezd keresni otthoni készülékét



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



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

Válasszon a hOn App receptek vagy speciális programok menüjéből. Kövesse lépésről lépésre az alkalmazásban olvasható utasításokat, és amikor végezt, továbbítsa a paramétereket a főzőlaphoz, amely megkezdi a főzést.

Amikor a főzőlap parancsot kap az alkalmazástól, a főzőlap 2 sípszóval és egy másodperces villogással jelzi, hogy megkapta az utasításokat.

A recept elindításához nyomja meg a „My Chef” gombot.

Ha ki szeretne lépni a „My Chef” funkcióból, nyomja meg a 3 másodpercig.

\*A sütési eredmények a használt főzőedénytől függően eltérőek lehetnek.

## A második regisztrálás menete:

1. Az első regisztrálás után, mivel a főzőlap bizonyos hitelesítő adatokkal már csatlakozott a WiFi hálózathoz, ezek visszaállítást igényelnek
2. Ezek visszaállításához kapcsolja be a főzőlapot
3. Nyomja meg a WiFi gombot, amíg sípoló hangot nem hall, és a WiFi jelzőfénye villogni nem kezd
4. Ezt követően határozottan javasoljuk a főzőlapot kikapcsolását anélkül, hogy a mobilalkalmazásból bármiféle műveletet végezne
5. Végül kezdje újra, mintha ez lenne az első regisztrálás, kapcsolja be a főzőlapot, és folytassa a mobilalkalmazással a szokásos regisztrációs eljárással

## VEZETÉK NÉLKÜLI KAPCSOLAT PARAMÉTEREK

| Technológia                 | WiFi             | 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                          |

A Candy Hoover Group Srl kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó törvényi követelményeknek az UK piacon. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## ET180 HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ SZONDA MODELL VEZETÉK NÉLKÜLI PARAMÉTEREK:

| Technológia                 | Bluetooth          |
|-----------------------------|--------------------|
| Standard                    | Bluetooth v4.0 BLE |
| Frekvenciasáv(ok) [MHz]     | 2400÷2480          |
| Maximális teljesítmény [mW] | 2,5 - (4dBm)       |

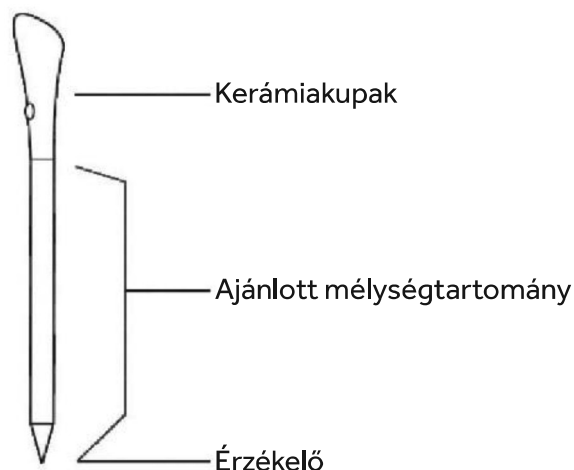
## 4.3. TARTOZÉKOK

### 4.3.1. HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ & LADLE intelligens vezeték nélküli élelmiszer hőmérő

(modelltől függően érhető el)

Köszönjük, hogy a Hoover Heat Feel érzékelőt szondát választotta. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a szonda csak a Hoover indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a felhasználói kézikönyvben található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

**Bevezetés:** A Heat Feel érzékelőt szonda egy vezeték nélküli ételhőmérő, amely valós idejű állapotinfor-mációval szolgál az otthoni szakácsoknak az ételről, hogy elkerülje az alul- vagy túlsütési kellemetlenségeket, és minden alkalommal biztosítsa a tökéletes eredményt. A szonda közvetlenül kapcsolódik a termékhez. Közvetlenül telefonjáról leolvashat részleteket és az étel valós idejű állapotáról tájékozódhat, így ujjai előtt heverhet a legjobb eredmény. A párosítás és a használati tippek tekintetében tájékozódjon az alábbi utasításokból.



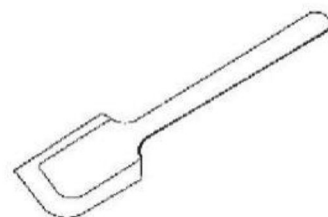
### HASZNÁLAT ELŐTT TÖLTSE FEL A HEAT FEEL ÉRZÉKELŐ SZONDÁT:

- Helyezze a Heat Feel érzékelőt szondát a töltőbe, és csukja be a fedelet;
- Csatlakoztassa a töltőt egy USB-tápforráshoz, például egy USB-adapterhez vagy egy PC/notebook USB-aljzatához az USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő az automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően a tápegységgel;
- A töltő LED-je kigyullad, és villog töltés közben. Ha a Senzor Heat Feel szonda teljesen fel van töltve, a töltő kikapcsol.

### LAPÁT

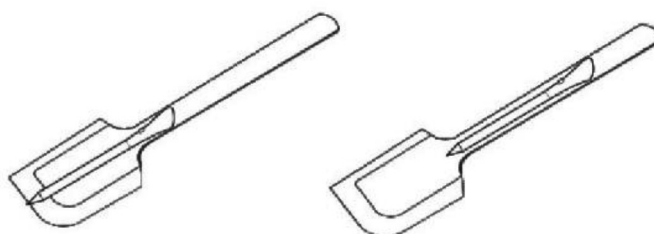
Használja a lapátot a szondával az étel megkeveréséhez főzés közben.

- 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.
- Tolerált hőmérséklet-tartomány: 220 °C



1-es pozíció

2-es pozíció



## 4.4. FŐZÉS ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ALKALMAZÁSSAL

### Heat Feel érzékelőt hőmérőként

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

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

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

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

### Sous-vide

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

Az így elkészített étel lédsabb és lágyabb lesz, és megőrzi a tápértékeit, egészségesebbé és ízletesebbé válik.

Nyissa meg a hOn App alkalmazást, válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési típust, helyezze be az ételkészítést tartalmazó tasakot a vízzel feltöltött edénybe, és az indukciós főzőlap az 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 grillet.

### Párolás

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

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

### Gőzölés

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

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizhez.

## 5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

### 5.1. TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

\*Folyamatos palacsintasütés az 5-6. szinten.

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

### 5.2. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

| ÉLELMISZER<br>KATEGÓRIA                     | RECEPT                        | Előmelegítés                 |                   | Sütés             |
|---------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------|
|                                             |                               | Fűtési fázis                 | Teljesítményszint | Teljesítményszint |
| <b>Tészta és rizs</b>                       | Tésztafélék                   | Víz melegítése               | 14 - 15           | 6 - 11            |
|                                             | Rizspuding                    | Tej melegítése               | 13 - 15           | 6 - 8             |
|                                             | Főtt rizs                     | Víz melegítése               | 14 - 15           | 6 - 8             |
|                                             | Rizottó                       | Keverve sütés és<br>pörkölés | 13 - 15           | 6 - 8             |
| <b>Hús</b>                                  | Sült hús                      | Keverve sütés és<br>pörkölés | 10 - 13           | 6 - 11            |
|                                             | Grillezett steak              | Előmelegítő grill            | 10 - 13           | 10 - 13           |
|                                             | Kolbászok és hamburger        | Előmelegítő grill            | 10 - 11           | 10 - 13           |
|                                             | Csirkedarabok                 | Serpenyő<br>előmelegítése    | 10 - 11           | 6 - 10            |
|                                             | Rántott steak                 | Serpenyő<br>előmelegítése    | 6 - 11            | 10 - 13           |
| <b>Hal</b>                                  | Grillezett hal                | Előmelegítő grill            | 10 - 13           | 8 - 10            |
|                                             | Filézett hal                  | Dobva-rázva pirítás          | 10 - 13           | 8 - 10            |
|                                             | Garnéla és fűreszes garnéla   | Dobva-rázva pirítás          | 10 - 13           | 10 - 13           |
| <b>Zöldségek és<br/>hüvelyesek</b>          | 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<br>előmelegítése    | 6 - 11            | 10 - 13           |
| <b>Tojás és<br/>tojástermékek</b>           | Keményre főtt tojás           | Víz melegítése               | 14 - 15           | 6 - 8             |
|                                             | Sült tojás                    | Dobva-rázva pirítás          | 10 - 13           | 8 - 10            |
|                                             | Palacsinta                    | Serpenyő<br>előmelegítése    | 6 - 11            | 5 - 7             |
| <b>Szósztok,<br/>krémek és<br/>desszert</b> | Paradicsomszósztok            | Szósztok 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             |

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

---

### 6.1. 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 karcolások nem befolyásolják a működést;
- Használjon a főzőlap felületének megfelelő speciális tisztítószeret;
- Használjon speciális kaparót az üveghez.

### 6.2. 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

Ezt az eljárást a hús sütése vagy grillezése során keletkező fröccsenések tisztítására javasoljuk.

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

#### b) CUKROS SZENNYEZŐDÉS

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

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

#### c) KEMÉNYÍTŐ TARTALMÚ SZENNYEZŐDÉS

Ez a tisztítási eljárás tésztához, rizshez és burgonyához ajánlott.

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

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

#### d) FÉNYES FÉMES ELSZÍNEZŐDÉS

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

## 7. KIJELZETT HIBA ÉS VIZSGÁLAT

### 7.1. HIBAEELHÁRÍTÁS

| 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 találhatók a kezelőszerveken, vagy lehet, hogy nem a megfelelő nyomást alkalmazza a gombokon.                                                                                       | Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használjon megfelelő nyomóerőt.                                                                                                              |
| Az üveg karcolódik.                                                                                                                                            | Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerekkel végezték.                                                                                                  | Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” és az „Ápolás és tisztítás” részeket.                                                                                                                  |
| 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.                                                                                          |

## 7.1.2. HIBAKÓDOK

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

\*ASA = Szervizközpont



# 8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

## 8.1. 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.

## 8.2. 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 tartalmaznak 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.

Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően.

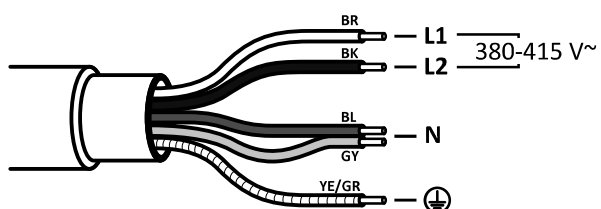
| Állapot            | Energiafogyasztás | Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan adott állapotba kerül |
|--------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Készenléti üzemmód | 0,5 kW            | 20 min                                                                    |

## 9. TELEPÍTÉS

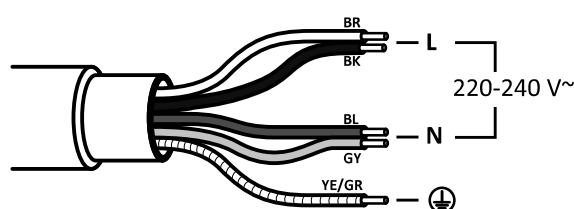
### Elektromos bekötés

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.

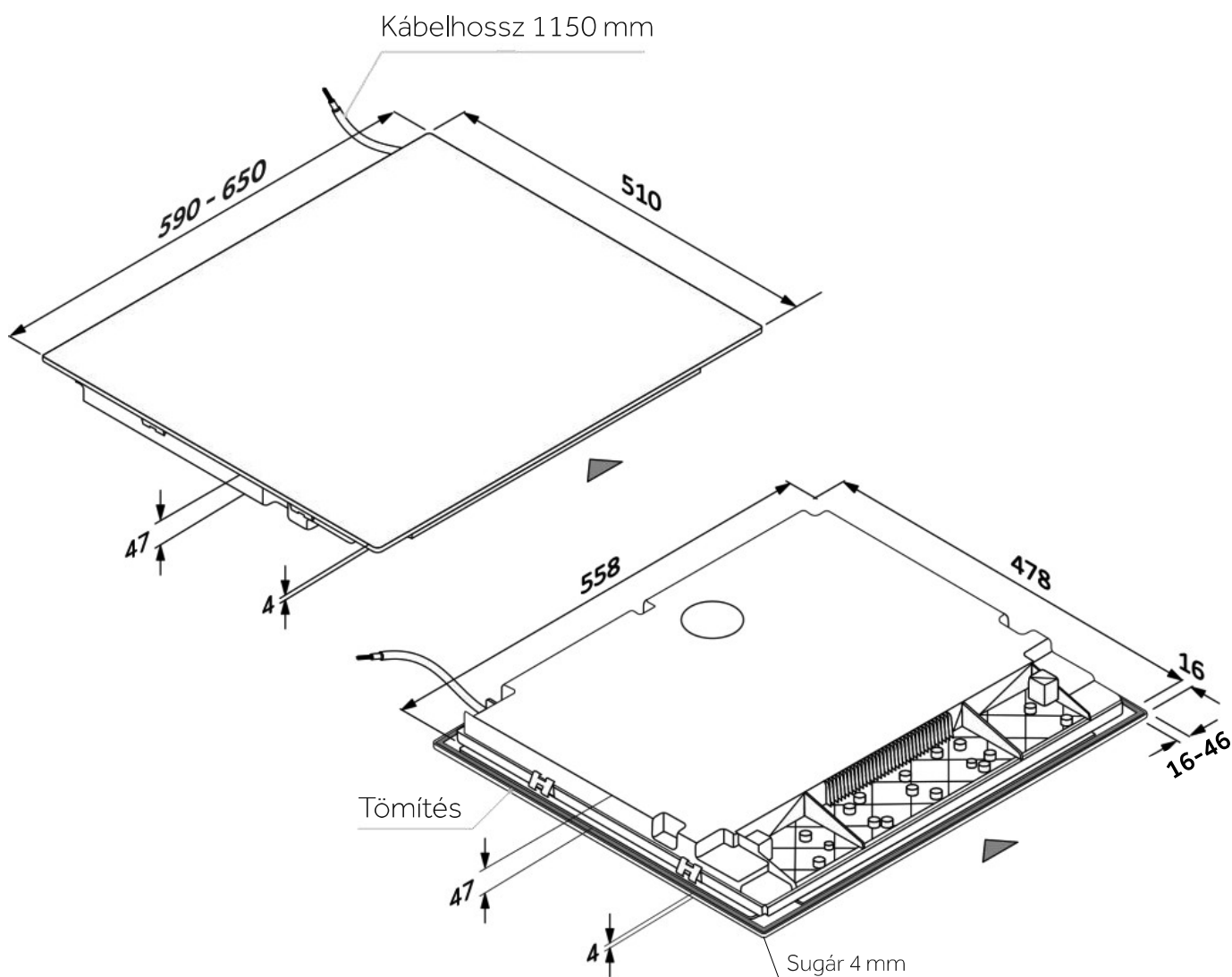
**380-415V ~ 2N 50/60 Hz**

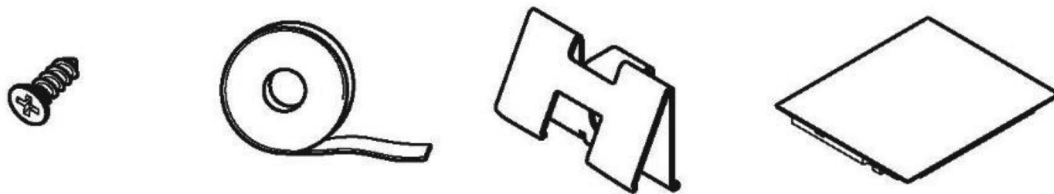


**220-240V ~ 50/60 Hz**

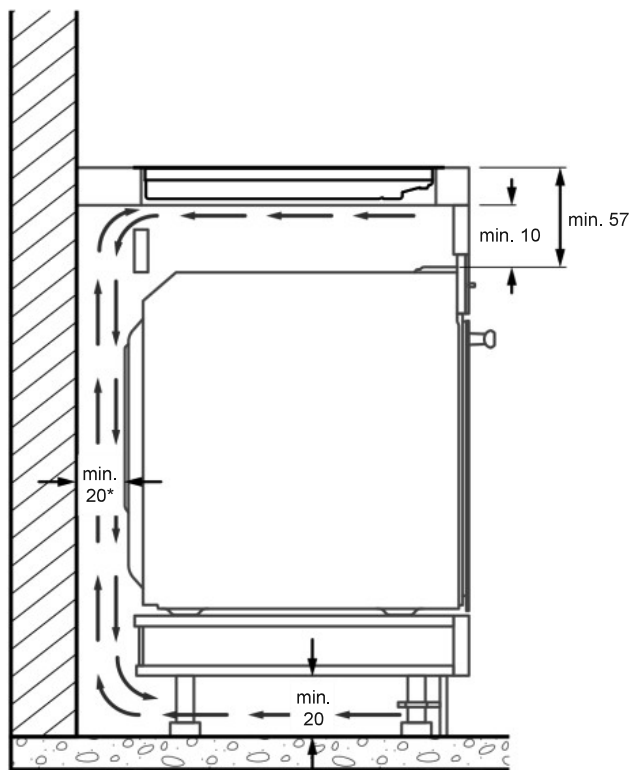
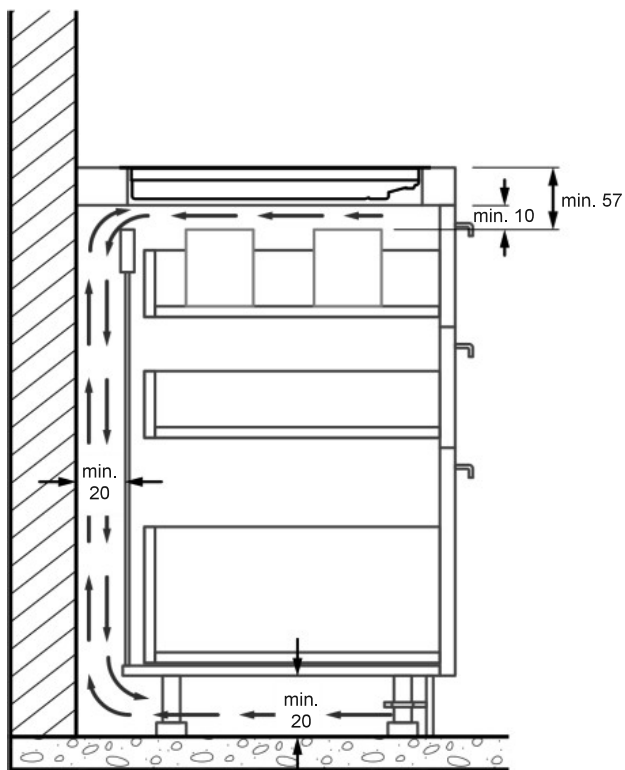
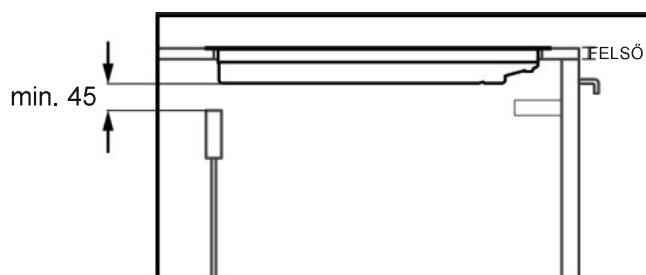
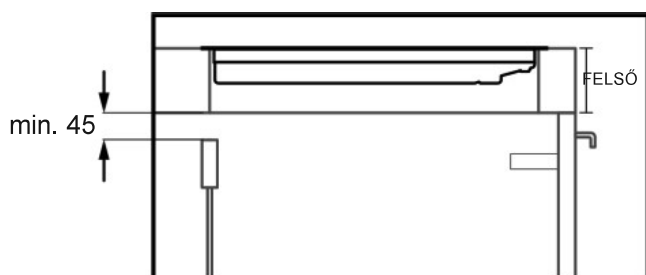


### FŐZŐLAP 60-65 cm



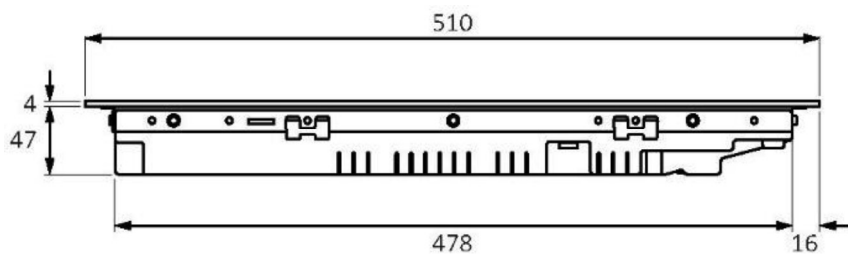


## SZAKASZOK - SZÉLESSÉG 60 és 65

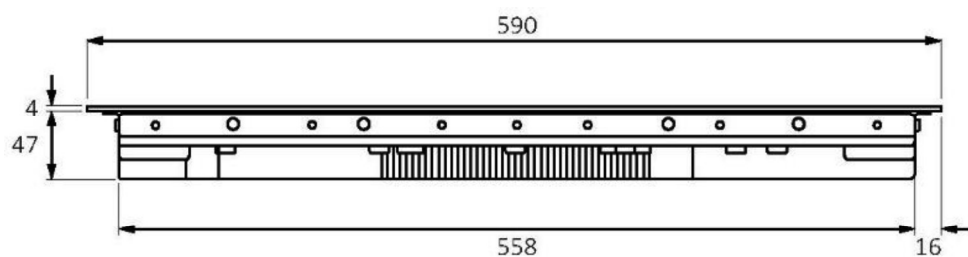


\*A készülék megfelelő működése érdekében biztosítsa a megfelelő légáramlást a főzőlap alatt a telepítési útmutatásoknak megfelelően.

## FŐZŐLAP 60 cm

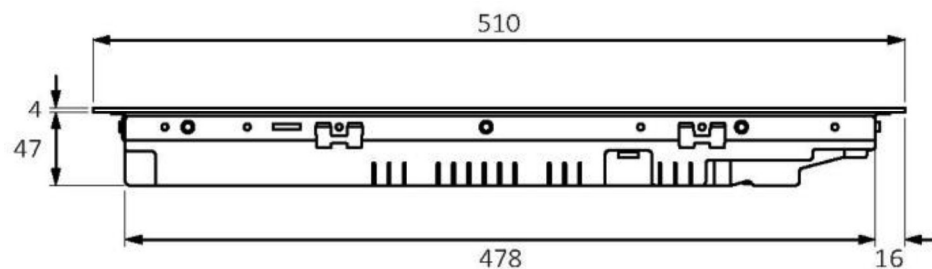


Oldalnézet

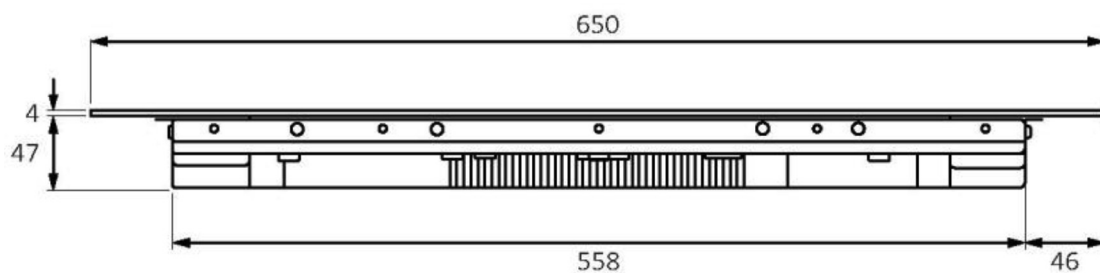


Elülső nézet

## FŐZŐLAP 65 cm

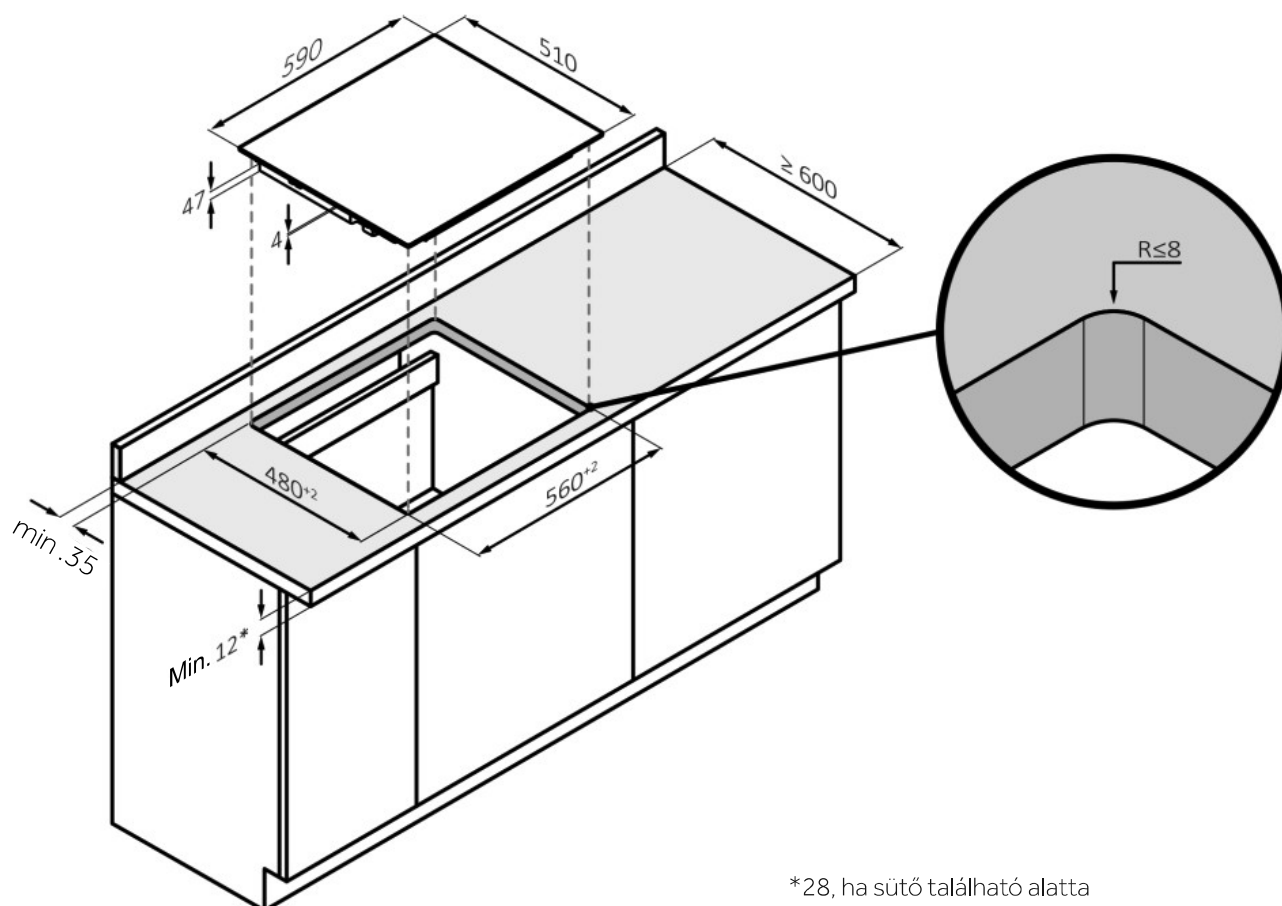


Oldalnézet



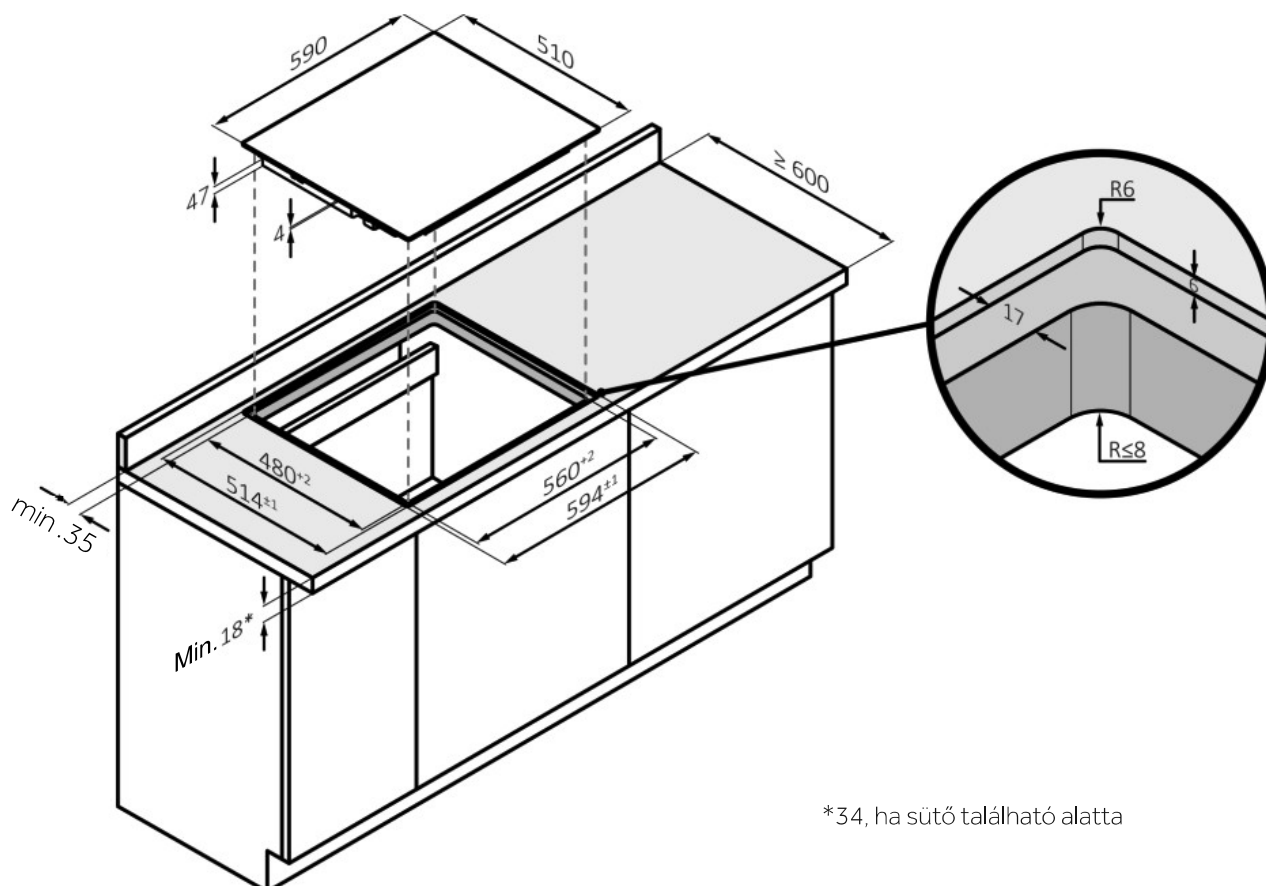
Elülső nézet

## SZABVÁNYOS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60



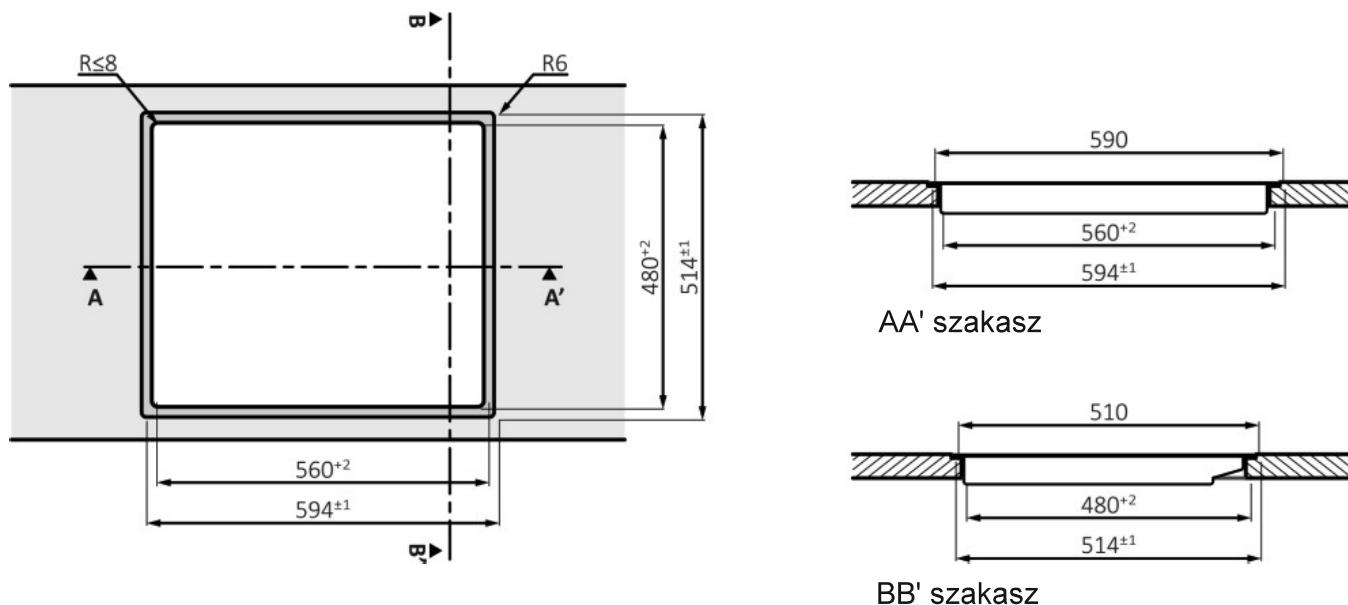
\*28, ha sütő található alatta

## SZABVÁNY BEÉPÍTHETŐ MÉRETEK 65 FELSŐ (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)

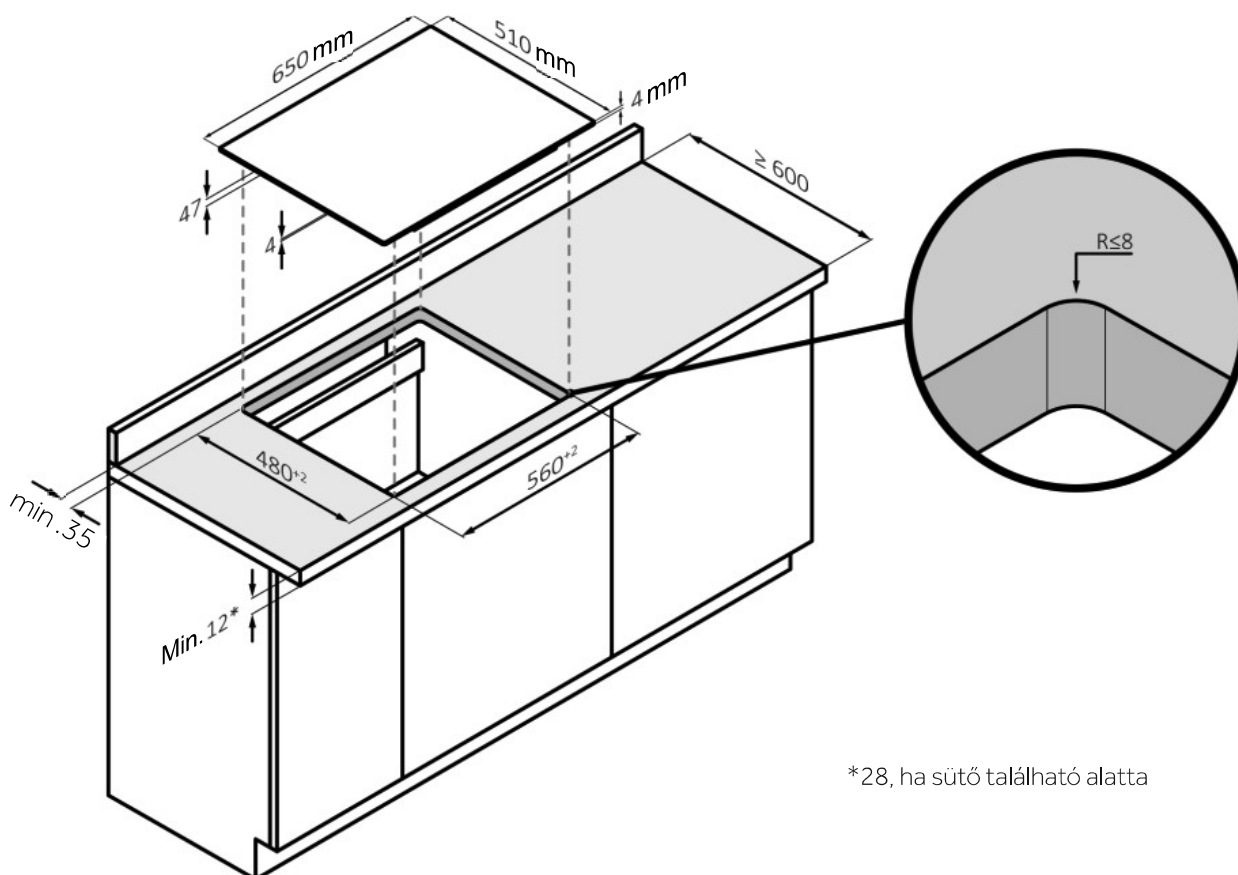


\*34, ha sütő található alatta

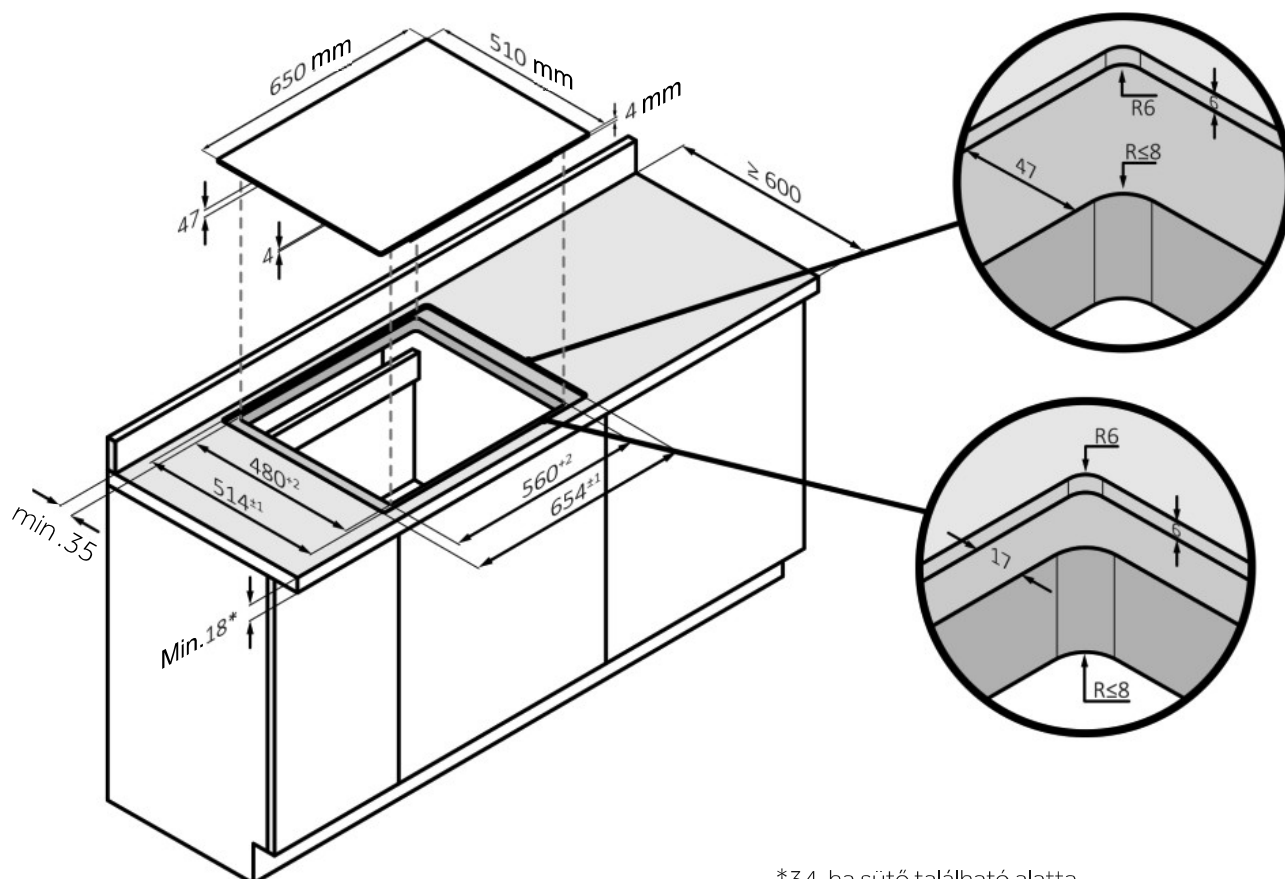
## SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 60 (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)



## SZABVÁNYOS ELRENDEZÉS BEÉPÍTÉSI MÉRETEK 65, FELÜL

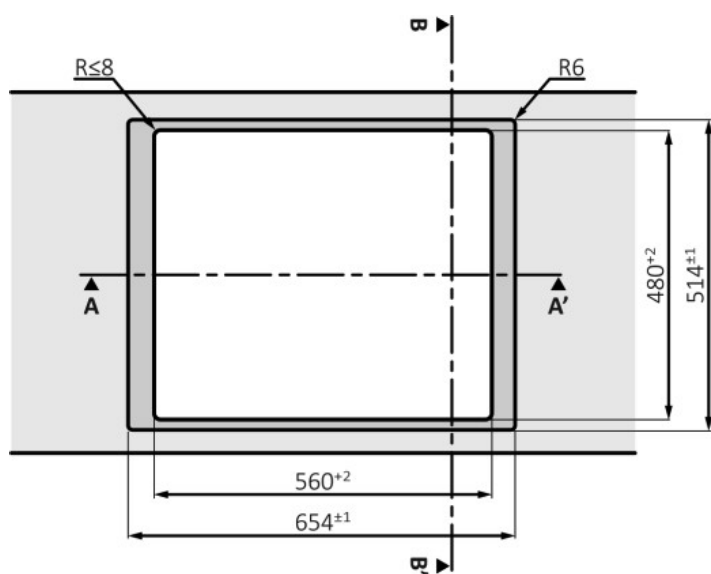


**SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65** (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)

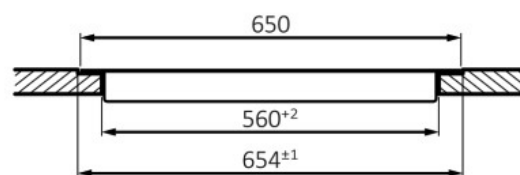


\*34, ha sütő található alatta

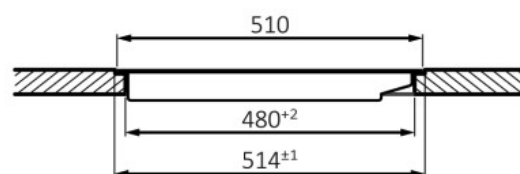
**SÜLLYESZTETT ELRENDEZÉS MÉLYEDÉSI MÉRETEK 65** (Nem vonatkozik ferde üveggel szerelt modellekre)



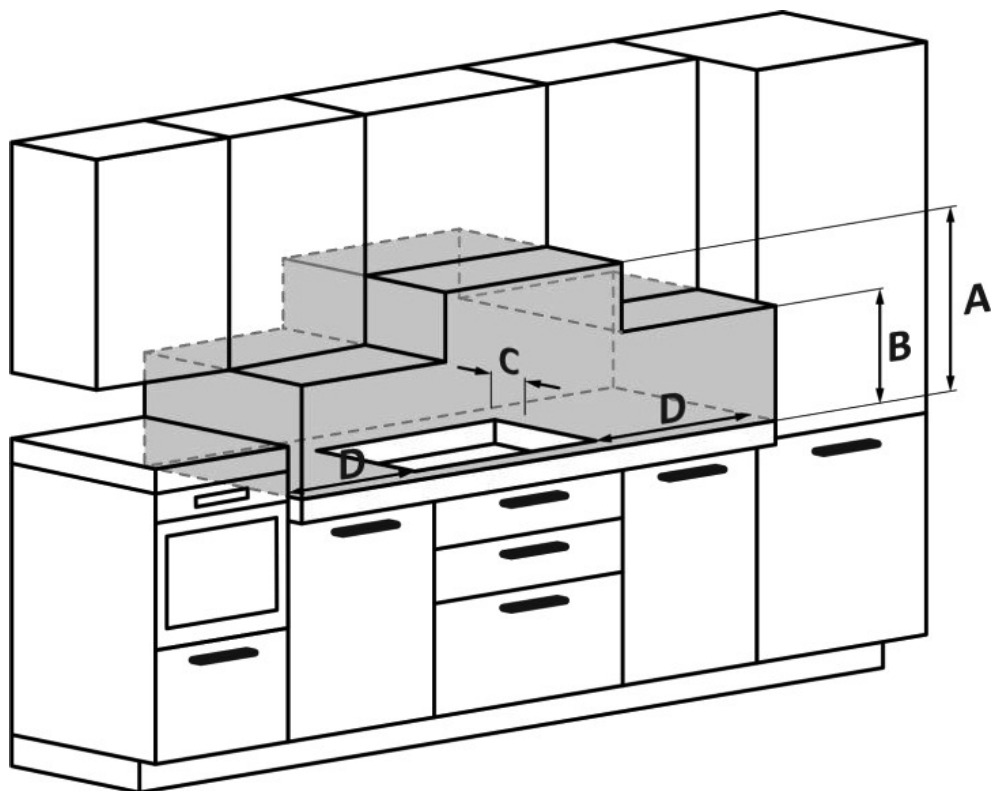
felső nézet



AA' szakasz



BB' szakasz



**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 süllyesztett 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).