

Uputstvo za upotrebu

PHILIPS indukcioni rešo HD5850/90

PHILIPS



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

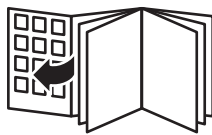
Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/philips-indukcioni-reso-hd585090-akcija-cena/>

PHILIPS

HD5850





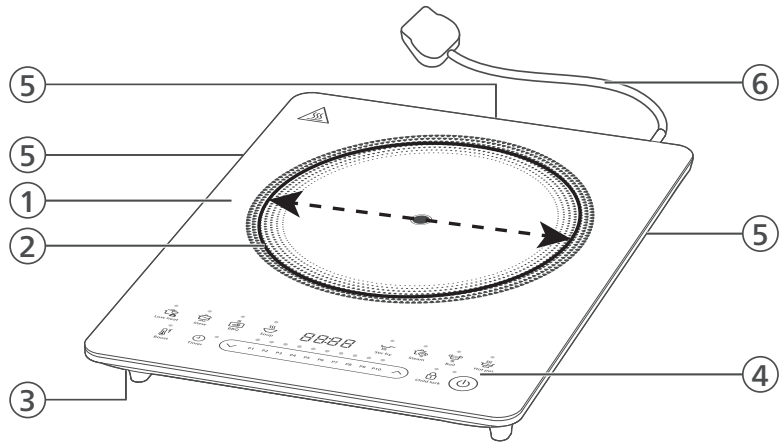
English 6
Čeština 14
Dansk 22
Deutsch 30
Eesti 38
Español 46
Français 54
Hrvatski 62
Italiano 70
Latviešu 78
Lietuviškai 86
Magyar 94
Nederlands 102
Norsk 110
Polski 118
Português 126
Română 134
Shqip 142
Slovenščina 150
Slovensky 158
Srpski 166
Suomi 174
Svenska 182
Türkçe 190
Ελληνικά 198
Български 206
Македонски 214
Русский 222
Українська 230
Қазақша 238
עברית 246

Introduction

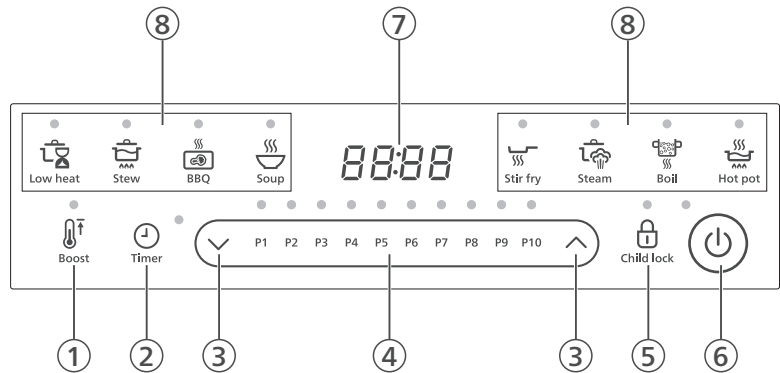
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description



- 1 Cooking plate
- 2 Cooking zone (heating zone)
 - Cooking Zone Diameter: Ø 218 mm
 - For optimal heating performance and safety, always use cookware that matches the size of the cooking zone.
- 3 Air inlet
- 4 Control Panel
- 5 Air outlets
- 6 Power cord



Control Panel

- 1 Boost button
- 2 Timer Button
- 3 Increase \wedge and decrease \vee button
- 4 Power level
- 5 Child lock button
- 6 ON/OFF button
- 7 Status display
- 8 Preset cooking mode buttons

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a dry, stable and level surface.
- 2 Make sure there is at least 10cm free space around the appliance to prevent overheating.
- 3 Always place the cookware on the cooking zone during cooking.
- 4 Make sure you use cookware of the correct types and sizes (see the tables below).

Choosing the proper cookware

Use cookware that meets below requirements:

| | |
|----------|---|
| Material | Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel |
|----------|---|

| | |
|-------|-----------------------------|
| Shape | Cookware with a flat bottom |
|-------|-----------------------------|

Do not use cookware described as below:

| | |
|----------|---|
| Material | Cookware with a bottom made of non-iron metal, heat resistant glass pots, ceramic, glass, aluminum or copper. |
|----------|---|

8 English

| | |
|-------|---|
| Shape | Cookware with a concave or convex bottom |
| Size | Cookware with a bottom diameter of less than 12 cm or more than 26 cm |

Using the appliance

Cooking power level

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 120W | 300W | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W | 2000W |

Cooking modes

| Cooking modes | Default Cooking Power | Default Cooking Time | Adjustable Cooking Power | Adjustable Cooking Time |
|---------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Low heat | P3 | 120 min | P1-P4 | 1-180 min |
| Stew | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| BBQ | P6 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Soup | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Stir Fry | P9 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Steam | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Boil | P10 | 15 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Hot Pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Manual mode | | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |

Cooking Mode Usage

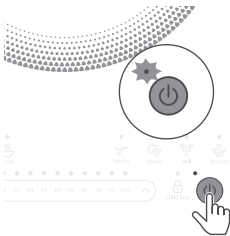
| | |
|----------|--|
| Low Heat | Used for gentle cooking or keeping food warm over extended periods. Ideal for delicate dishes and maintaining serving temperature. |
| Stew | Used for slow-cooked dishes like stews and braises. Follows several automatic power stages but allows manual power changes for recipe customization. |
| BBQ | Suitable for grilling meats and vegetables on the pan or cookware. Power is manually adjustable and remains consistent for even cooking. |
| Soup | Used for making soup with automatic power adjustments to maintain optimal simmering and flavor extraction. Follows several automatic power stages. |

| | |
|-------------|--|
| Stir Fry | Used for stir-frying with high heat and quick cooking. Power can be freely adjusted to suit different ingredients and techniques. |
| Steam | Used for steaming vegetables, seafood, and other items while preserving nutrients and texture. |
| Boil | Used for boiling water or food items. Starts at default power and allows manual adjustment of temperature and time for precise cooking. |
| Hot Pot | Used for hot pot meals with high initial power. Allows manual adjustment to maintain boiling and accommodate various ingredients. |
| Boost | Provides high heat quickly for searing or rapid cooking. Suitable for tasks requiring immediate high temperature. |
| Manual Mode | Allows manual setting of power level using increase or decrease buttons. Suitable for users who prefer full control over cooking settings. |

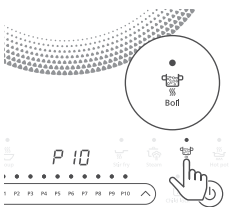
Using the preset cooking modes

There are eight preset cooking modes: Low Heat, Stew, BBQ, Soup, Stir fry, Steam, Boil and Hot pot.

- 1 Follow the steps in "Preparing for use".
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
 - The ON/OFF indicator lights up.

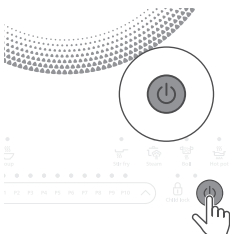


- 3 Press the button of the desired cooking mode.
 - The corresponding indicator lights up.
 - To increase or decrease cooking power, press \wedge or \vee .
 - The appliance starts working in the selected mode.



- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.
- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.

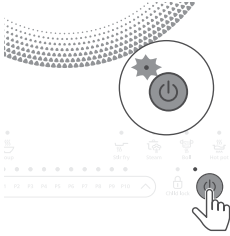
During cooking, you can change the power level by pressing the increase and decrease button.



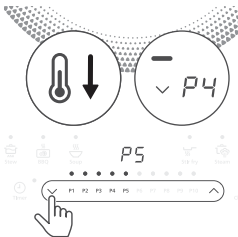
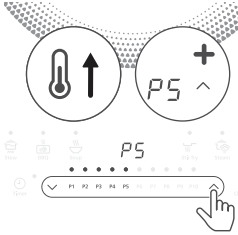
The time for induction cooking may be less than the time taken on a gas stove. Make sure that you keep all the ingredients you need ready before you start cooking.

Using the manual cooking mode

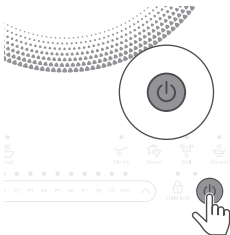
- 1 Follow the steps in "Preparing for use".
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
 - The ON/OFF indicator lights up.



- 3 Press ^ and v to increase or decrease the cooking power.
 - The appliance starts working at the selected cooking power.



- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.
- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.



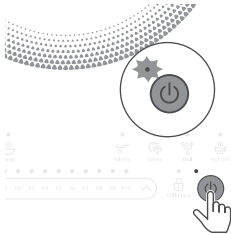
Using the Timer function

You can use the **Timer** button to decide how much time you want the appliance to work at different cooking modes.

1 Follow the steps in "Preparing for use".

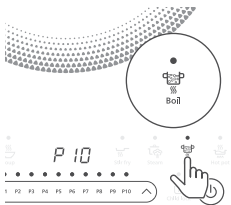
2 Press the ON/OFF button.

- The ON/OFF indicator lights up.



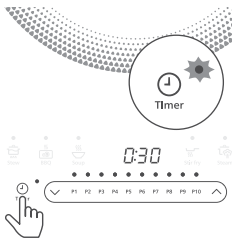
3 Press the button of the desired cooking mode.

- The corresponding indicator lights up.



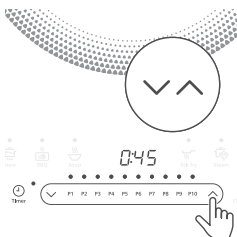
4 Press the **Timer** button.

- The timer indicator lights up.

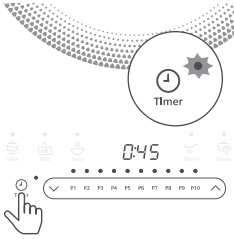


5 Press **^** and **∨** to adjust the cooking time.

- Short press: increase or decrease by 1 minute.
- Long press: increase or decrease in 5-minute increments.

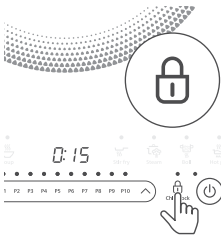


12 English



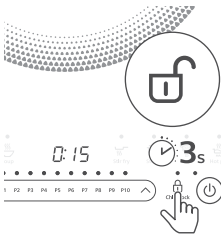
- 6 Press the **Timer** button again to confirm your selection.
 - The appliance starts working in the selected mode after the cooking time is set.

Using the Child lock function



You can use the **Child Lock** button to lock the control panel to prevent accidental operation.

- 1 Press the **Child Lock** button during any cooking mode or after cooking to activate the lock.
- 2 When the Child Lock is on, you can still use the ON/OFF button. All other buttons are disabled to prevent accidental use.



- 3 To deactivate this function, press and hold the **Child Lock** button for 3 seconds until the lock is released.

Cleaning

Unplug the appliance 3 minutes after the cooking is finished and let it cool down.

Clean the appliance with a damp cloth and, if necessary, with some mild cleaning agent.

Do not unplug the appliance before the fan stops working.

Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Do not put vinegar on the cooking plate.

Maintenance

Improper use can lead to scratches on the cooking plate. To avoid discoloring and scratches, use the appliance according to the instructions in this user manual and always clean the appliance and cookware properly after use.

Storage

Do not place heavy objects on the cooking plate as it is breakable.

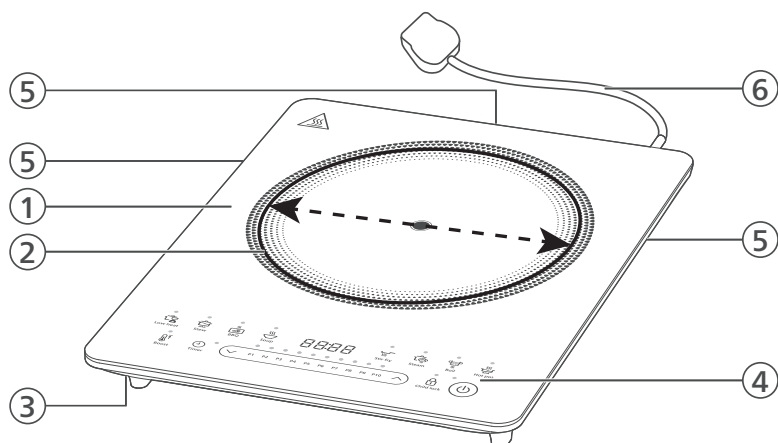
Do not store the appliance in a hot place, for example near a cooker.

If you are not going to use the appliance for a longer period of time, store the appliance in a cool and dry place.

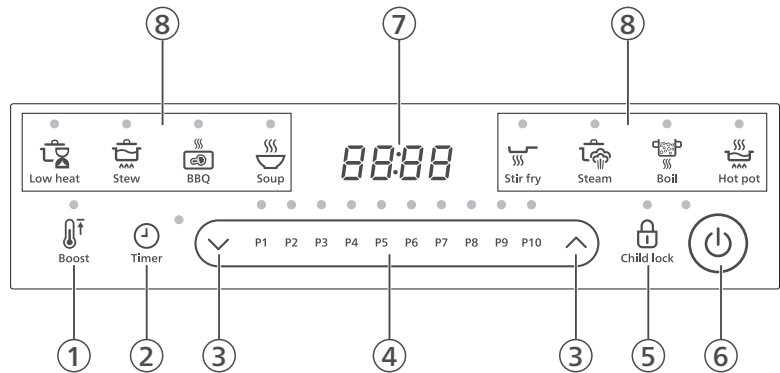
Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
 Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis



- 1 Varná deska
- 2 Varná zóna (topná zóna)
 - Průměr varné zóny: Ø 218 mm
 - Abyste zajistili účinný ohřev a bezpečnost, vždy používejte nádobí s průměrem dna 12–26 cm.
- 3 Vstup vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 Výstupy vzduchu
- 6 Napájecí kabel



Ovládací panel

- 1 Tlačítko posílení výkonu
- 2 Tlačítko časovače
- 3 Tlačítko pro zvýšení \wedge a snížení \vee výkonu
- 4 Úroveň výkonu
- 5 Tlačítko dětské pojistky
- 6 Tlačítko vypínače
- 7 Zobrazení stavu
- 8 Tlačítka přednastavených režimů vaření

Příprava k použití

- 1 Přístroj umístěte na suchý, stabilní a vodorovný povrch.
- 2 Aby nedošlo k přehřátí, zajistěte kolem přístroje alespoň 10 cm volného prostoru.
- 3 Během vaření vždy pokládejte nádobí na varnou zónu.
- 4 Používejte nádobí správného typu a velikosti (viz tabulky níže).

Výběr vhodného nádobí

Používejte nádobí, které splňuje níže uvedené požadavky:

| | |
|----------|---|
| Materiál | Nádobí se dnem ze železa nebo magnetické nerezové oceli |
| Tvar | Nádobí s rovným dnem |
| Velikost | Nádobí s průměrem dna 12–26 cm |

Nepoužívejte nádobí popsané níže:

| | |
|----------|---|
| Materiál | Nádobí se dnem z neželezného kovu, žáruvzdorné skleněné hrnce, keramika, sklo, hliník nebo měď. |
|----------|---|

Tvar Nádobí s konkávním nebo konvexním dnem

Velikost Nádobí s průměrem dna menším než 12 cm nebo větším než 26 cm

Použití přístroje

Úroveň výkonu vaření

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Režimy vaření

| Režimy vaření | Výchozí výkon vaření | Výchozí doba vaření | Nastavitelný výkon vaření | Nastavitelná doba vaření |
|---------------|----------------------|---------------------|---------------------------|--------------------------|
| Nízký ohřev | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Dušení | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Barbecue | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Polévka | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Restování | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Vaření v páře | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Vaření | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Horký hrnec | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Posílení | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Ruční režim | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

| Režim vaření | Použití |
|--------------|---|
| Nízký ohřev | Používá se k šetrnému vaření nebo dlouhodobé udržování jídla v teple. Ideální na delikátní pokrmy a udržování teploty podávání. |
| Dušení | Používá se na pokrmy s pomalou přípravou, jako jsou dušená a pečená jídla. Využívá několik automatických stupňů výkonu, ale umožňuje ruční změnu výkonu kvůli přizpůsobení receptu. |
| Barbecue | Vhodné na grilování masa a zeleniny na pánvi nebo v nádobí. Výkon je ručně nastavitelný a zůstává konstantní, aby byla příprava rovnoměrná. |
| Polévka | Používá se k přípravě polévky s automatickým nastavením výkonu, aby vaření a extrakce chuti zůstaly optimální. Využívá několik automatických stupňů výkonu. |

| | |
|---------------|---|
| Restování | Používá se na restování při vysoké teplotě a rychlé vaření. Výkon lze libovolně nastavit podle různých ingrediencí a technik. |
| Vaření v páře | Používá se k vaření zeleniny, mořských plodů a dalších potravin v páře při zachování živin a textury. |
| Vaření | Používá se k vaření vody nebo potravin. Spouští se na výchozí výkon a umožňuje ruční nastavení teploty a času, aby byla příprava přesná. |
| Horký hrnec | Používá se na jídla z horkého hrnce s vysokým počátečním výkonem. Umožňuje ruční nastavení, aby se udržel var a příprava se dala přizpůsobit různým ingrediencím. |
| Posílení | Rychle poskytuje vysoký výkon při opékání nebo rychlém vaření. Vhodné na úkoly vyžadující okamžitou vysokou teplotu. |
| Ruční režim | Umožňuje ruční nastavení úrovně výkonu pomocí tlačítek pro zvýšení nebo snížení. Vhodné pro uživatele, kteří chtějí mít nastavení vaření plně pod kontrolou. |

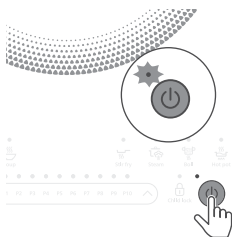
Použití přednastavených režimů vaření

K dispozici je osm přednastavených režimů vaření: Nízký ohřev, Dušení, Grilování, Polévka, Restování, Vaření v páře, Vaření a Horký hrnec.

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před použitím“.

2 Stisknutím vypínače přístroj zapněte.

- Rozsvítí se kontrolka zapnutí.

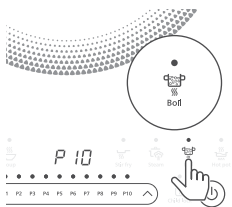


3 Stiskněte tlačítko požadovaného režimu vaření.

- Rozsvítí se příslušná kontrolka.

- Pokud chcete zvýšit nebo výkon vaření, stiskněte \wedge nebo \vee .

- Přístroj začne pracovat ve zvoleném režimu.

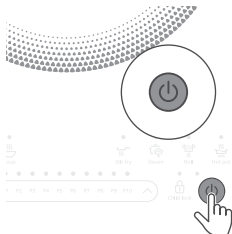


4 Po ukončení přípravy přístroj vypněte stisknutím vypínače.

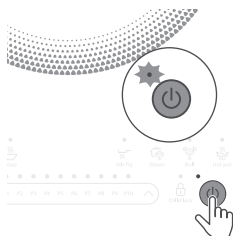
5 Až se ventilátor zastaví, odpojte přístroj od napájení.

Během přípravy můžete změnit úroveň výkonu stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení.

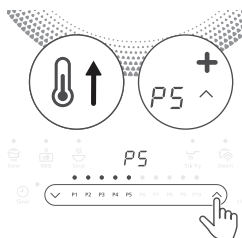
Doba indukčního vaření může být kratší než doba přípravy na plynovém sporáku. Než začnete vařit, připravte si všechny potřebné ingredience.



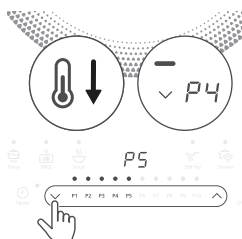
Použití ručního režimu vaření



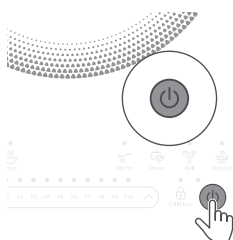
- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před použitím“.
- 2 Stisknutím vypínače přístroj zapněte.
 - Rozsvítí se kontrolka zapnutí.



- 3 Stisknutím tlačítek ^ a v zvýšíte nebo snížíte výkon vaření.
 - Přístroj začne pracovat s vybraným výkonem vaření.



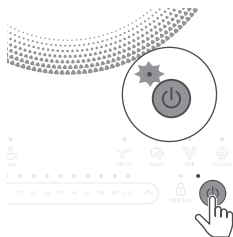
- 4 Po ukončení přípravy přístroj vypněte stisknutím vypínače.
- 5 Až se ventilátor zastaví, odpojte přístroj od napájení.



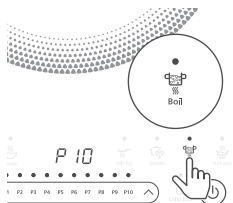
Používání funkce časovače

Pomocí tlačítka **časovače** můžete nastavit, jak dlouho má přístroj pracovat v různých režimech vaření.

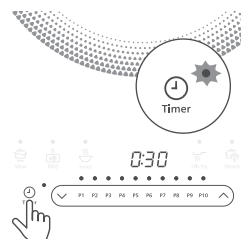
- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před použitím“.



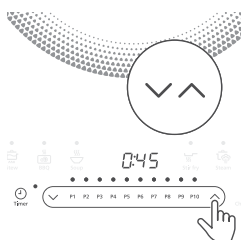
- 2 Stiskněte tlačítko vypínače.
- Rozsvítí se kontrolka zapnutí.



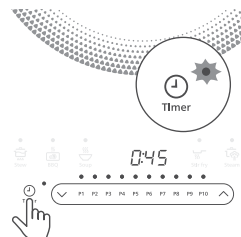
- 3 Stiskněte tlačítko požadovaného režimu vaření.
- Rozsvítí se příslušná kontrolka.



- 4 Stiskněte tlačítko časovače.
- Rozsvítí se kontrolka časovače.



- 5 Stisknutím tlačítka **^** nebo **∨** upravte dobu přípravy.
- Krátké stisknutí: zvýšení nebo snížení o 1 minutu.
- Dlouhé stisknutí: zvýšení nebo snížení o 5 minut.



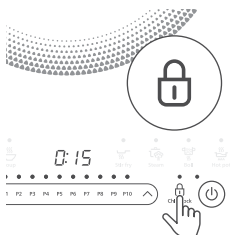
- 6 Opětovným stisknutím tlačítka **časovače** svůj výběr potvrďte.
- Po nastavení doby přípravy začne přístroj pracovat ve zvoleném režimu.

Použití funkce dětské pojistky

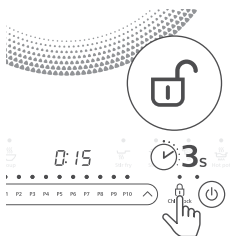
Pomocí tlačítka **dětské pojistky** můžete uzamknout ovládací panel, aby se zabránilo náhodnému spuštění.

1 Stiskněte tlačítko **dětské pojistky** v jakémkoli režimu vaření nebo po ní, aby se pojistka aktivovala.

2 Když je zapnutá dětská pojistka, můžete stále používat tlačítko vypínače. Všechna ostatní tlačítka jsou deaktivována, aby se zabránilo náhodnému použití.



3 Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte a podržte tlačítko **dětské pojistky** po dobu 3 sekund, dokud se pojistka neuvolní.



Čištění

3 minuty po dokončení přípravy odpojte přístroj z napájení a nechte jej vychladnout.

Přístroj čistěte vlhkým hadříkem, popřípadě s neagresivním čisticím prostředkem.

Neodpojujte přístroj od napájení, dokud ventilátor nepřestane pracovat.

Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte drátěnku, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí tekutiny, jako je například benzín nebo aceton.

Na varnou desku nenanášejte ocet.

Údržba

Nesprávné použití může vést k poškrábání varné desky. Aby nedošlo k zabarvení a poškrábání, používejte přístroj podle pokynů v této uživatelské příručce a po použití jej vždy řádně vyčistěte, stejně jako nádoby.

Skladování

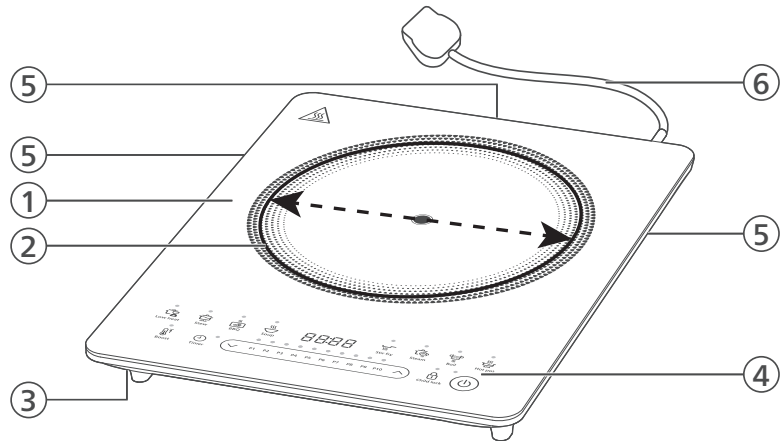
Na varnou desku nepokládejte těžké předměty, protože je křehká.
Neskladujte přístroj na horkém místě, například v blízkosti sporáku.
Pokud přístroj nebudete delší dobu používat, uložte jej na chladném a suchém místě.

Indledning

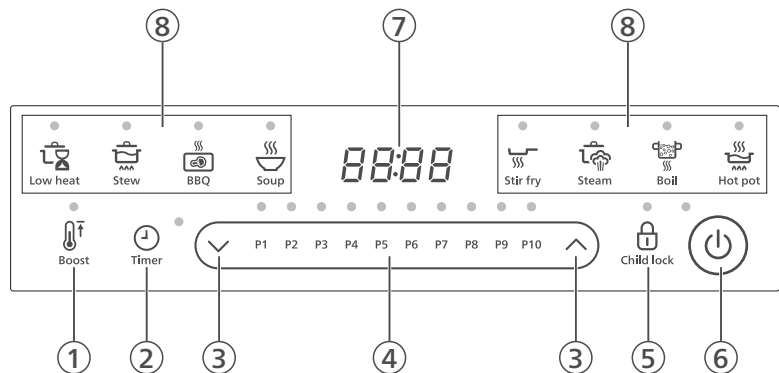
Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse



- 1 Varmeplade
- 2 Madlavningszone (varmezone)
 - Diameter på madlavningszone: Ø 218 mm
 - For at sikre effektiv opvarmning og sikkerhed skal du altid bruge køkkenudstyr med en bunddiameter på 12-26 cm.
- 3 Luftindtag
- 4 Kontrolpanel
- 5 Luftudtag
- 6 Netledning



Kontrolpanel

- 1 Boost-knap
- 2 Timerknap
- 3 Øg-knap \wedge og reducer-knap \vee
- 4 Effektniveau
- 5 Børnesikringsknap
- 6 ON/OFF-knap
- 7 Statusdisplay
- 8 Knapper til forudindstillet tilberedningstilstand

Klargøring

- 1 Anbring apparatet på et tørt, stabilt og jævnt underlag.
- 2 Sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring apparatet for at undgå overophedning.
- 3 Sæt altid køkkenudstyret i madlavningsområdet under tilberedningen.
- 4 Sørg for at bruge køkkenudstyr af den korrekte type og størrelse (se nedenstående tabeller).

Valg af korrekt køkkenudstyr

Brug køkkenudstyr, der opfylder nedenstående krav:

| | |
|-----------|--|
| Materiale | Køkkenudstyr med en bund fremstillet af jern eller magnetisk rustfrit stål |
| Facon | Køkkenudstyr med flad bund |
| Størrelse | Køkkenudstyr med en bunddiameter på 12-26 cm |

Brug ikke køkkenudstyr som beskrevet nedenfor:

| | |
|-----------|--|
| Materiale | Køkkenudstyr med en bund fremstillet af metal uden jern, varmebestandige glaskrukker, keramik, glas, aluminium eller kobber. |
|-----------|--|

Facon Køkkenudstyr med konkav eller konveks bund

Størrelse Køkkenudstyr med en bunddiameter på mindre end 12 cm eller mere end 26 cm

Sådan bruges apparatet

Effektniveau ved tilberedning

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Tilberedningstilstande

| Tilberedningstilstande | Standardeffekt ved tilberedning | Standardtilberedningstid | Justerbar effekt ved tilberedning | Justerbar tilberedningstid |
|------------------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Lav varme | P3 | 120 min. | P1-P4 | 1-180 min. |
| Gryderet | P5-P3-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Grill | P6 | 60 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Suppe | P8-P5-P6-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Lynstegning | P9 | 60 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Dampning | P10-P6-P5 | 60 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Kogning | P10 | 15 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Hotpot | P10 | 120 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Boost | b | 60 min. | P1-P10 | 1-180 min. |
| Manuel tilstand | | 60 min. | P1-P10 | 1-180 min. |

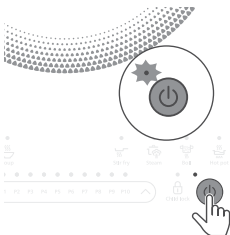
| Tilberedningstilstand | Anvendelse |
|-----------------------|---|
| Lav varme | Bruges til skånsom tilberedning eller til at holde maden varm over længere perioder. Ideel til sarte retter og til oprethold serveringstemperatur. |
| Gryderet | Bruges til simreretter som gryderetter og braisering. Følger flere automatiske effektrin, men giver mulighed for manuel ændring af effekten for at tilpasse opskriften. |
| Grill | Velegnet til grilning af kød og grøntsager på panden eller køkkenudstyr. Effekten kan justeres manuelt og forbliver ensartet, så du får en jævn tilberedning. |

| | |
|-----------------|--|
| Suppe | Bruges til at lave suppe med automatiske effektjusteringer for at opretholde optimal simring og smag. Følger flere automatiske effekttrin. |
| Lynstegning | Bruges til lynstegning med høj varme og hurtig tilberedning. Effekten kan justeres frit, så den passer til forskellige ingredienser og teknikker. |
| Dampning | Bruges til dampning af grøntsager, fisk og skaldyr samt andre ingredienser, samtidig med at næringsstoffer og tekstur bevares. |
| Kogning | Bruges til kogning af vand eller madvarer. Starter ved standardeffekt og giver mulighed for manuel justering af temperatur og tid til optimal tilberedning. |
| Hotpot | Bruges til hotpot-måltider med høj indledende effekt. Giver mulighed for manuel justering for at holde i kog og tage højde for forskellige ingredienser. |
| Boost | Giver hurtigt høj varme til bruning eller hurtig tilberedning. Velegnet til tilberedning, der kræver øjeblikkelig høj temperatur. |
| Manuel tilstand | Giver mulighed for manuel indstilling af effektniveauet ved hjælp af knapperne til forøgelse eller reduktion. Velegnet til brugere, der foretrækker fuld kontrol over indstillingerne. |

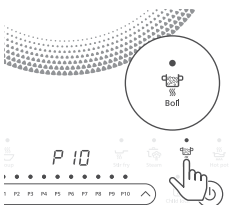
Brug forudindstillede tilberedningstilstande

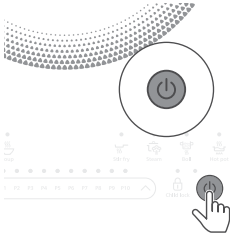
Der er otte forudindstillede tilberedningstilstande: Lav varme, gryderet, grill, suppe, lynstegning, dampning, kogning og hotpot.

- 1 Følg trinene i "Klargøring".
- 2 Tænd apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen.
 - Det tilsvarende ON/OFF-indikatorlys tændes.



- 3 Tryk på knappen for den ønskede tilberedningstilstand.
 - Det tilsvarende indikatorlys tændes.
 - Tryk på ^ eller v for at øge eller reducere tilberedningseffekten.
 - Apparatet starter i den valgte tilstand.



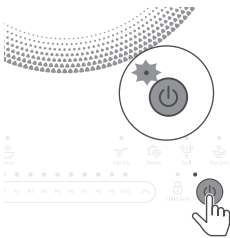


- 4 Når tilberedningen er afsluttet, skal du trykke på ON/OFF-knappen for at slukke apparatet.
- 5 Tag stikket ud af stikkontakten, når blæseren stopper.

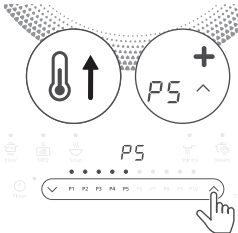
Under tilberedningen kan du ændre effektniveauet ved at trykke på knappen til forøgelse og reduktion.

Tilberedning med induktion kan tage kortere tid end på et gaskomfur. Sørg for at have alle de ingredienser, du skal bruge, klar, før du begynder tilberedningen.

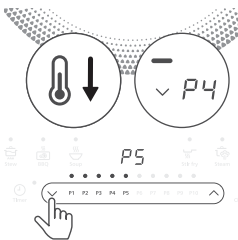
Brug af manuel tilberedningstilstand

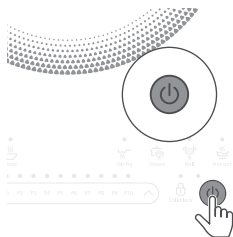


- 1 Følg trinnene i "Klargøring".
- 2 Tænd apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen.
 - Det tilsvarende ON/OFF-indikatorlys tændes.



- 3 Tryk på ^ og v for at øge eller reducere tilberedningseffekten.
 - Apparatet begynder at arbejde ved den valgte tilberedningseffekt.



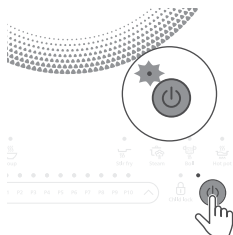


- 4 Når tilberedningen er afsluttet, skal du trykke på ON/OFF-knappen for at slukke apparatet.
- 5 Tag stikket ud af stikkontakten, når blæseren stopper.

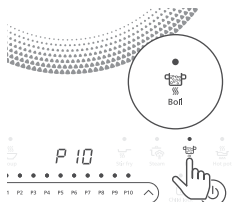
Brug af timer-funktionen

Du kan bruge **Timer**-knappen til at bestemme, hvor meget tid apparatet skal arbejde i forskellige tilberedningstilstande.

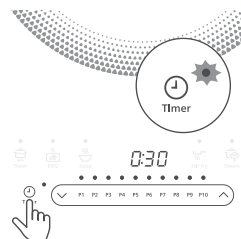
- 1 Følg trinnene i "Klargøring".
- 2 Tryk på ON/OFF-knappen.
 - Det tilsvarende ON/OFF-indikatorlys tændes.

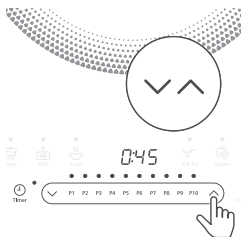


- 3 Tryk på knappen for den ønskede tilberedningstilstand.
 - Det tilsvarende indikatorlys tændes.

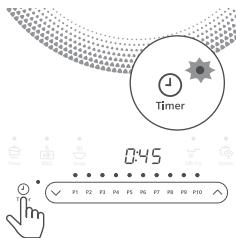


- 4 Tryk på **Timer**-knappen.
 - Timer-indikatorlyset tændes.





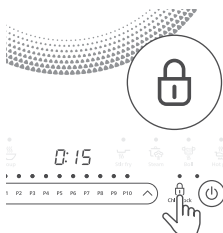
- 5 Tryk på \wedge og \vee for at indstille tilberedningstiden.
- Kort tryk: Øg eller reducer med 1 minut.
 - Langt tryk: Øg eller reducer i trin på 5 minutter.



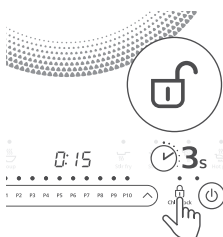
- 6 Tryk på **Timer**-knappen igen for at bekræfte dit valg.
- Apparatet begynder at arbejde i den valgte tilstand, når tilberedningstiden er indstillet.

Brug af børnesikringen

Du kan bruge **børnesikringsknappen** til at låse kontrolpanelet for at forhindre utilsigtet betjening.



- 1 Tryk på **børnesikringsknappen** i en hvilken som helst tilberedningstilstand eller efter tilberedning for at aktivere låsen.
- 2 Når børnesikringen er slået til, kan du stadig bruge ON/OFF-knappen. Alle andre knapper er deaktiverede for at forhindre utilsigtet brug.



- 3 For at deaktivere denne funktion skal du trykke på **børnesikringsknappen** i 3 sekunder, indtil låsen frigives.

Rengøring

Tag stikket ud af stikkontakten 3 minutter efter tilberedningen er færdig, og lad apparatet køle af.

Rengør apparatet med en fugtig klud, og om nødvendigt med et mildt opvaskemiddel.

Tag ikke stikket ud af stikkontakten, før blæseren holder op med at køre.

Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Brug aldrig skuresvampe eller skræppe rengøringsmidler som f.eks. benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

Kom ikke eddike på kogepladen.

Vedligeholdelse

Forkert brug kan føre til ridser på kogepladen. For at undgå misfarvning og ridser skal du bruge apparatet i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning og altid rengøre apparatet og køkkenudstyret grundigt efter brug.

Opbevaring

Placer ikke tunge genstande på kogepladen, da den kan gå i stykker.

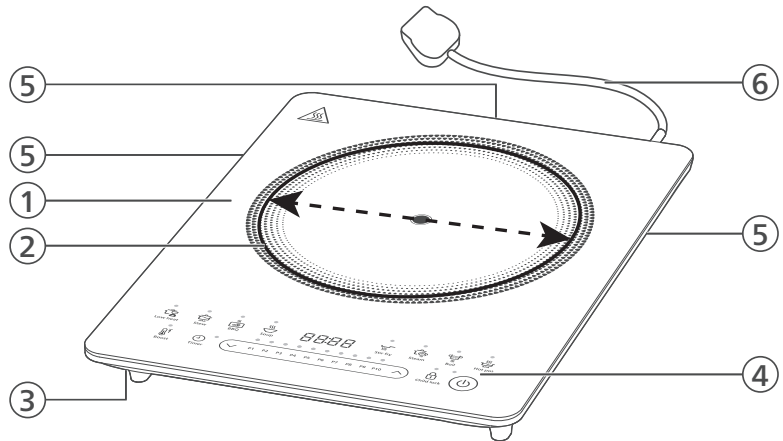
Opbevar ikke apparatet et varmt sted, f.eks. i nærheden af et komfur.

Hvis du ikke skal bruge apparatet i en længere periode, anbefales bør apparatet opbevares et køligt og tørt sted.

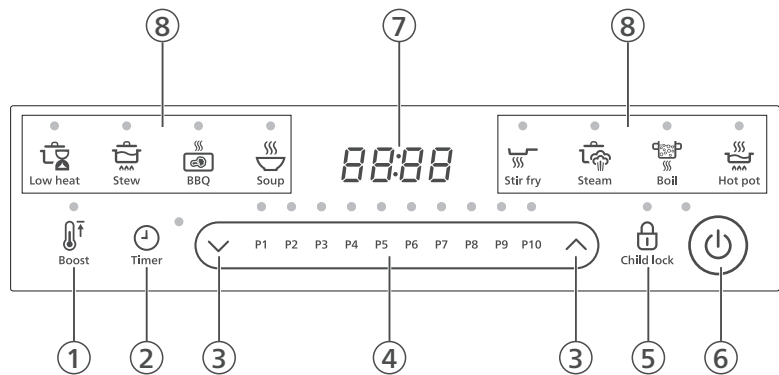
Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung



- 1 Kochplatte
- 2 Kochfeld (Heizzone)
 - Kochfeld Durchmesser: Ø 218 mm
 - Um ein effizientes Heizen und Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie stets Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12-26 cm.
- 3 Lufteinlass
- 4 Bedienfeld
- 5 Luftauslässe
- 6 Netzkabel



Bedienfeld

- 1 Boost-Taste
- 2 Timer-Taste
- 3 Taste zum Erhöhen \wedge und Verringern \vee
- 4 Leistungsstufe
- 5 Kindersicherungstaste
- 6 EIN-/AUS-Taste
- 7 Statusanzeige
- 8 Tasten für voreingestellte Garmodi

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Oberfläche.
- 2 Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 3 Stellen Sie die Kochtöpfe während des Kochens immer auf die Kochzone.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass Sie Kochgeschirr des richtigen Typs und der richtigen Größe verwenden (siehe Tabelle unten).

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie Kochgeschirr, das die folgenden Anforderungen erfüllt:

| | |
|----------|---|
| Material | Kochtöpfe mit einem Boden aus Eisen oder magnetischem Edelstahl |
| Form | Kochtöpfe mit einem flachen Boden |
| Größe | Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 12-26 cm |

Verwenden Sie kein Kochgeschirr wie unten beschrieben:

| | |
|----------|--|
| Material | Kochgeschirr mit einem Boden aus Nichtmetallen, hitzebeständigem Glas, Keramik, Glas, Aluminium oder Kupfer. |
|----------|--|

| | |
|-------|--|
| Form | Kochgeschirr mit konkaver oder konvexer Unterseite |
| Größe | Kochgeschirr mit einem unteren Durchmesser von weniger als 12 cm oder mehr als 26 cm |

Das Gerät benutzen

Garleistungsstufe

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Garmodi

| Garmodi | Standard-Garleistung | Standard-Garzeit | Anpassbare Garleistung | Anpassbare Garzeit |
|-----------------|----------------------|------------------|------------------------|--------------------|
| Geringe Hitze | P3 | 120 Min. | P1-P4 | 1–180 Min. |
| Eintopf | P5-P3-P2 | 120 Min. | P1-P10 | 1–180 Min. |
| BBQ | P6 | 60min | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Suppe | P8-P5-P6-P2 | 120 Min. | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Braten | P9 | 60min | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Dampfgaren | P10-P6-P5 | 60min | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Kochen | P10 | 15 Min. | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Hot Pot | P10 | 120 Min. | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Boost | b | 60min | P1-P10 | 1–180 Min. |
| Manueller Modus | | 60min | P1-P10 | 1–180 Min. |

Garmodus Verwendung

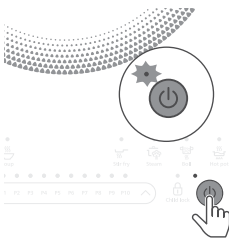
| | |
|---------------|---|
| Geringe Hitze | Zum sanften Garen oder zum Warmhalten von Speisen über längere Zeiträume. Ideal für empfindliche Gerichte und zum Warmhalten der Serviertemperatur. |
| Eintopf | Wird für langsam gegarte Gerichte wie Eintöpfe und zum Schmoren verwendet. Folgt mehreren automatischen Leistungsstufen, ermöglicht jedoch manuelle Leistungsänderungen für individuelle Rezepte. |
| BBQ | Geeignet zum Grillen von Fleisch und Gemüse auf der Pfanne oder dem Kochgeschirr. Die Leistung ist manuell anpassbar und bleibt konstant für gleichmäßiges Garen. |

| | |
|-----------------|---|
| Suppe | Wird für die Zubereitung von Suppen mit automatischer Leistungsanpassung verwendet, um ein optimales Schmoren und eine optimale Geschmacksextraktion beizubehalten. Folgt mehreren automatischen Leistungsstufen. |
| Braten | Zum Braten bei hoher Hitze und schneller Zubereitung. Die Leistung kann flexibel an verschiedene Zutaten und Techniken angepasst werden. |
| Dampfgaren | Zum Dampfgaren von Gemüse, Meeresfrüchten und anderen Zutaten bei gleichzeitiger Erhaltung von Nährstoffen und Textur. |
| Kochen | Zum Aufkochen von Wasser oder Lebensmitteln. Startet mit Standardleistung und ermöglicht die manuelle Anpassung von Temperatur und Zeit für präzises Kochen. |
| Hot Pot | Wird für heiße Hot-Pot-Gerichte mit hoher Anfangsleistung verwendet. Ermöglicht die manuelle Anpassung, um das Aufkochen aufrechtzuerhalten und sich verschiedenen Zutaten anzupassen. |
| Boost | Sorgt schnell für hohe Hitze zum scharfen Anbraten und schnelles Garen. Geeignet für Aufgaben, die sofort hohe Temperaturen erfordern. |
| Manueller Modus | Ermöglicht die manuelle Einstellung der Leistungsstufe mit den Tasten zum Erhöhen oder Verringern. Geeignet für Benutzer, die die volle Kontrolle über die Gareinstellungen bevorzugen. |

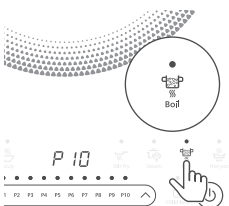
Voreingestellte Garmodi verwenden

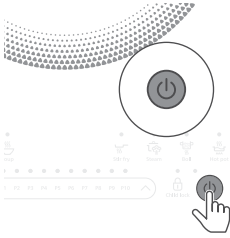
Es stehen acht voreingestellte Garmodi zur Verfügung: Geringe Hitze, Eintopf, BBQ, Suppe, Braten, Dampf-, Kochen und Hot Pot.

- 1 Folgen Sie den Schritten im Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten".
- 2 Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.
 - Die EIN-/AUS-Anzeige leuchtet auf.



- 3 Drücken Sie die Taste für den gewünschten Garmodus.
 - Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
 - Um die Garleistung zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie \wedge oder \vee .
 - Das Gerät beginnt seinen Betrieb im ausgewählten Modus.



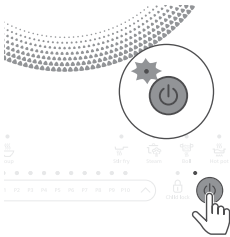


- 4 Wenn Sie das Kochen beendet haben, drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- 5 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, sobald der Lüfter nicht mehr in Betrieb ist.

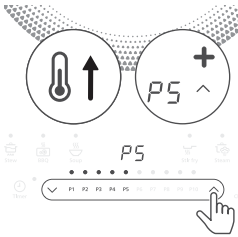
Sie können die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern, indem Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern drücken.

Die Garzeit für Induktion kann kürzer sein als bei einem Gasherd. Stellen Sie sicher, dass Sie alle benötigten Zutaten griffbereit haben, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

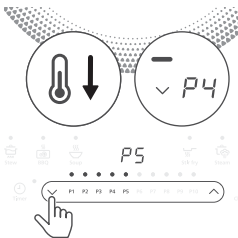
Manuellen Garmodus verwenden

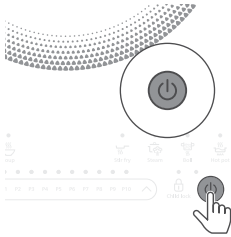


- 1 Folgen Sie den Schritten im Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten".
- 2 Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.
 - Die EIN-/AUS-Anzeige leuchtet auf.



- 3 Drücken Sie \wedge und \vee , um die Garleistung zu erhöhen oder zu verringern.
 - Das Gerät beginnt seinen Betrieb mit der ausgewählten Garleistung.



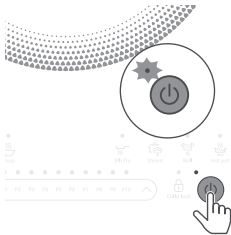


- 4 Wenn Sie das Kochen beendet haben, drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- 5 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, sobald der Lüfter nicht mehr in Betrieb ist.

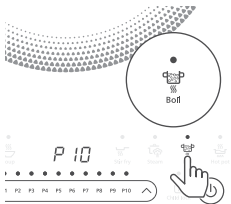
Verwenden der Timer-Funktion

Sie können die **Timer**-Taste verwenden, um einzustellen, wie lange Sie das Gerät in den verschiedenen Garmodi verwenden möchten.

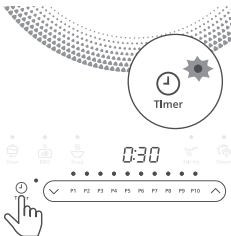
- 1 Folgen Sie den Schritten im Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten".
- 2 Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste.
 - Die EIN-/AUS-Anzeige leuchtet auf.

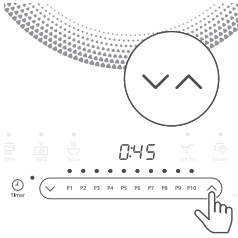


- 3 Drücken Sie die Taste für den gewünschten Garmodus.
 - Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

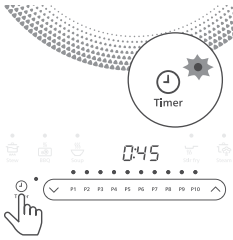


- 4 Drücken Sie die **Timer**-Taste.
 - Die Timer-Anzeige leuchtet auf.





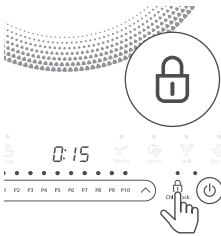
- 5 Drücken Sie \wedge und \vee , um die Garzeit anzupassen.
- Kurzes Drücken: Um 1 Minute erhöhen oder verringern.
 - Langes Drücken: Um 5 Minuten erhöhen oder verringern



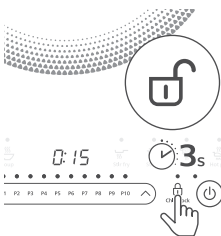
- 6 Drücken Sie die **Timer**-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.
- Das Gerät beginnt im ausgewählten Modus zu arbeiten, nachdem die Garzeit eingestellt wurde.

Verwenden der Kindersicherungsfunktion

Sie können die **Kindersicherungstaste** verwenden, um das Bedienfeld zu sperren und versehentliche Betätigung zu verhindern.



- 1 Drücken Sie die **Kindersicherungstaste** während eines Garmodus oder nach dem Garen, um die Sperre zu aktivieren.
- 2 Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Sie die EIN-/AUS-Taste weiterhin verwenden. Alle anderen Tasten sind deaktiviert, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern.



- 3 Um diese Funktion zu deaktivieren, halten Sie die **Kindersicherungstaste** 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Sperre aufgehoben wird.

Reinigen

Ziehen Sie den Stecker des Geräts nach 3 Minuten aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Garen fertig sind und lassen Sie es abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und bei Bedarf etwas mildem Reinigungsmittel.

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, solange der Lüfter in Betrieb ist.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Geben Sie keinen Essig auf die Kochplatte.

Wartung und Pflege

Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Kratzern auf der Kochplatte führen. Um Verfärbungen und Kratzer zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, und reinigen Sie das Gerät und das Kochgeschirr nach der Verwendung stets ordnungsgemäß.

Aufbewahrung

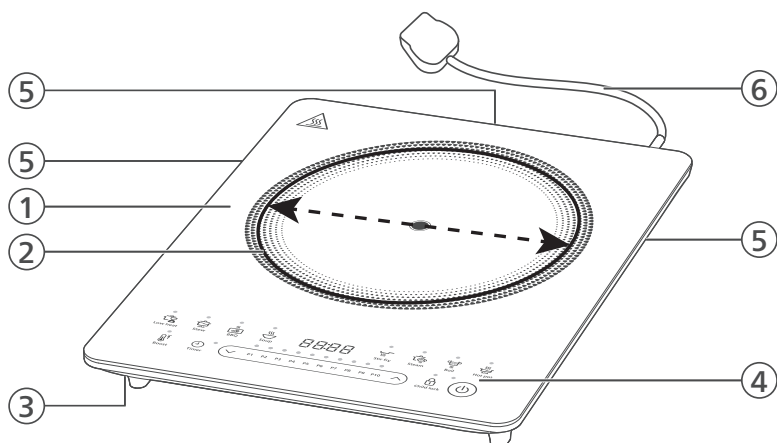
Stellen Sie keine schweren Objekte auf die Kochplatte, da sie zerbrechlich ist. Lagern Sie das Gerät nicht an einem heißen Ort, z. B. in der Nähe eines Herdes. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, bewahren Sie es an einem kühlen und trockenen Ort auf.

Tutvustus

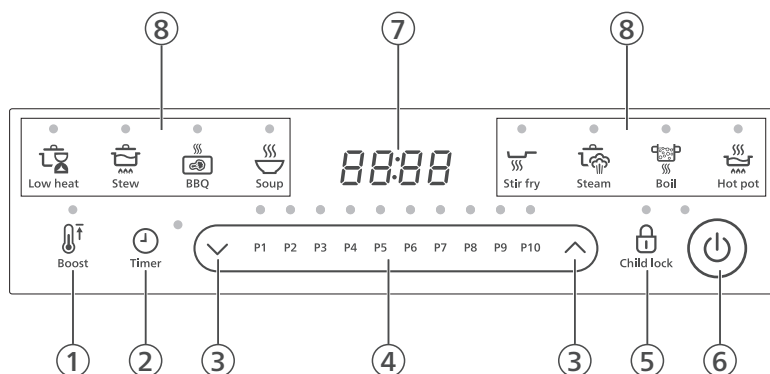
Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus



- 1 Küpsetusplaat
- 2 Küpsetusala (kuumutusala)
 - Küpsetusala läbimõõt: Ø 218 mm
 - Tõhusa kuumutamise ja ohutuse tagamiseks kasutage alati 12–26 cm põhja läbimõöduga keedunõusid.
- 3 Õhu sissevooluava
- 4 Juhtpaneel
- 5 Õhu väljalaskeavad
- 6 Toitekaabel



Juhtpaneel

- 1 Võimenduse nupp
- 2 Taimeri nupp
- 3 Suurendamise ^ ja vähendamise v nupp
- 4 Võimsuse tase
- 5 Lapseluku nupp
- 6 ON/OFF-nupp
- 7 Olekukuva
- 8 Elseadistatud toiduvalmistamise režiiminupud

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Asetage seade kuivale, kindlale ja tasasele pinnale.
- 2 Veenduge, et seadme ümber oleks vähemalt 10 cm vaba ruumi, et vältida ülekuumenemist.
- 3 Asetage toiduvalmistamise ajal keedunõud alati küpsetusalale.
- 4 Veenduge, et kasutate õiget tüüpi ja õige suurusega kööginõusid (vt allpool toodud tabelleid).

Sobivate keedunõude valimine

Kasutage keedunõusid, mis vastavad allpool toodud tingimustele:

| | |
|----------|--|
| Materjal | Rauast või magnetilisest roostevabast terasest põhjaga keedunõud |
| Kuju | Lameda põhjaga keedunõud |
| Suurus | 12–26 cm põhja läbimõõduga keedunõud |

Ärge kasutage allpool kirjeldatud keedunõusid:

| | |
|----------|---|
| Materjal | Keedunõud, mille põhi on valmistatud mittesulavast metallist, kuumuskindlast klaasist, keraamilisest materjalist, klaasist, alumiiniumist või vasest. |
|----------|---|

Kuju Nõgusa või kumera põhjaga keedunõud

Suurus Alla 12 cm või suurema kui 26 cm põhjaga keedunõud

Seadme kasutamine

Küpsetamise võimsustase

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiimid | Vaikimisi küpsetusvõimsus | Vaikimisi küpsetusaeg | Reguleeritav küpsetusvõimsus | Reguleeritav küpsetusaeg |
|-------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------------|
| Madal kuumus | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Hautis | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Grill | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Supi- | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Vokkpannil valmistamine | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Aur | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Keetmine | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Hot Pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Võimendus | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Käsitsirežiim | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Küpsetusrežiim Kasutamine

| | |
|--------------|---|
| Madal kuumus | Kasutatakse õrnaks küpsetamiseks või toidu pikaajaliseks sooja hoidmiseks. Ideaalne maitsvate roogade jaoks ja serveerimistemperatuuri säilitamiseks. |
| Hautis | Kasutatakse aeglaselt küpsetatud roogade, nagu hautiste ja mooritud roogade valmistamiseks. Järgib mitut automaatset võimsustaset, kuid võimaldab käsitsi võimsuse muutmist retsepti kohandamiseks. |
| Grill | Sobib liha ja köögiviljade grillimiseks pannil või keedunõus. Võimsust saab käsitsi reguleerida ja see jääb ühtlaseks, mis tagab ühtlase küpsemise. |
| Supi- | Kasutatakse supi valmistamiseks võimsuse automaatse reguleerimisega, et säilitada optimaalne keetmine ja maitse eraldumine. Järgib mitut automaatset võimsustaset. |

| | |
|-------------------------|---|
| Vokkpannil valmistamine | Kasutatakse kõrgeel kuumusel vokkpannil praadimiseks ja kiiresti küpsetamiseks. Võimsust saab vabalt reguleerida, et see sobiks erinevate koostisosade ja tehnikatega. |
| Aur | Kasutatakse köögiviljade, mereandide ja muude toodete aurutamiseks, millega säilitatakse toidained ja tekstuur. |
| Keetmine | Kasutatakse vee või toiduainete keetmiseks. Alustab vaikimisi võimsusega ning võimaldab temperatuuri ja aega käsitsi reguleerida, et saavutada täpne küpsetustulemus. |
| Hot Pot | Kasutatakse Hot Poti roogade valmistamiseks, mille puhul esialgne võimsus on suur. Võimaldab käsitsi reguleerimist, et jätkata keetmist, ja mahutab erinevaid koostisosi. |
| Võimendus | Annab kiiresti suure kuumuse praadimiseks või kiireks küpsetamiseks. Sobib toiduvalmistamiseks, mille puhul nõutakse kohe kõrget temperatuuri. |
| Käsitsirežiim | Võimaldab võimsuse taset käsitsi seadistada suurendamise või vähendamise nuppude abil. Sobib kasutajatele, kes eelistavad täielikku kontrolli küpsetamise seadete üle. |

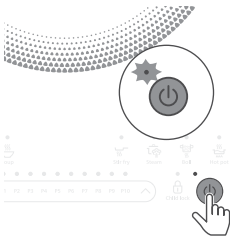
Eelseadistatud küpsetusrežiimide kasutamine

Seadmel on kaheksa eelseadistatud küpsetusrežiimi: madal kuumus, hautamine, grillimine, supp, vokkpannil valmistamine, aurutamine, keetmine ja Hot Pot.

1 Järgige jaotises „Kasutamiseks ettevalmistamine“ toodud tegevusi.

2 Seadme sisselülitamiseks vajutage ON/OFF-nuppu.

- Süttib SISSE/VÄLJA märgutuli.

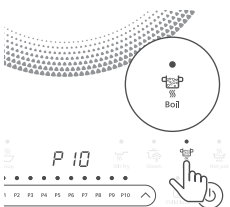


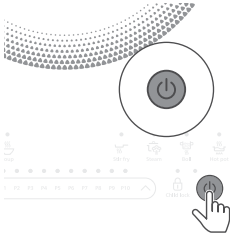
3 Vajutage soovitud küpsetusrežiimi nuppu.

- Süttib vastav märgutuli.

- Küpsetusvõimsuse suurendamiseks või vähendamiseks vajutage \wedge või \vee .

- Seade hakkab valitud režiimis tööle.



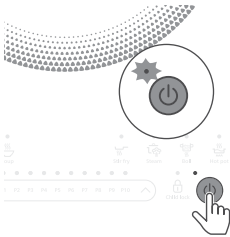


- 4 Kui küpsetamine on lõppenud, vajutage ON/OFF-nupule, et seade välja lülitada.
- 5 Eemaldage seadme pistik pistikupesast pärast seda, kui ventilaator lakkab töötamast.

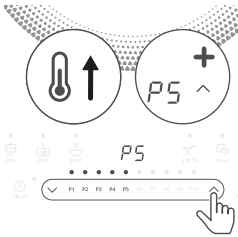
Küpsetamise ajal saate võimsust muuta, kui vajutate suurendamise ja vähendamise nuppu.

Induktsioonpliidil toiduvalmistamise aeg võib olla lühem kui gaasipliidi puhul. Veenduge, et kõik vajalikud koostisosad on valmis enne, kui hakkate toitu valmistama.

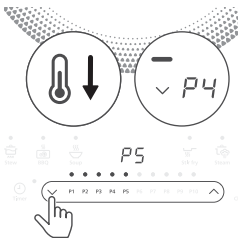
Käsitsi küpsetamise režiimi kasutamine

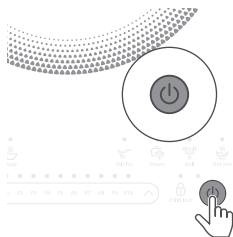


- 1 Järgige jaotises „Kasutamiseks ettevalmistamine“ toodud tegevusi.
- 2 Seadme sisselülitamiseks vajutage ON/OFF-nuppu.
 - Süttib SISSE/VÄLJA märgutuli.



- 3 Vajutage ^ ja v, et suurendada või vähendada küpsetusvõimsust.
 - Seade hakkab töötama valitud küpsetusvõimsusel.



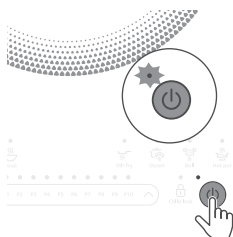


- 4 Kui küpsetamine on lõppenud, vajutage ON/OFF-nupule, et seade välja lülitada.
- 5 Eemaldage seadme pistik pistikupesast pärast seda, kui ventilaator lakkab töötamast.

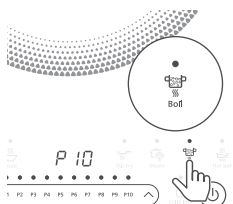
Taimeri funktsiooni kasutamine

Saate kasutada **taimeri** nuppu, millega saate valida, kui kaua soovite, et seade erinevates küpsetusrežiimides töötaks.

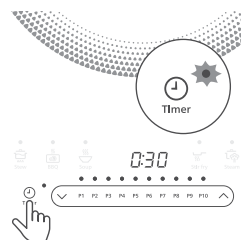
- 1 Järgige jaotises „Kasutamiseks ettevalmistamine“ toodud tegevusi.
- 2 Vajutage ON/OFF-nuppu.
 - Süttib SISSE/VÄLJA märgutuli.

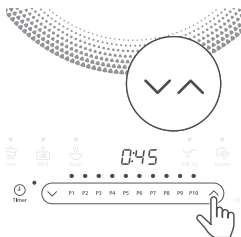


- 3 Vajutage soovitud küpsetusrežiimi nuppu.
 - Süttib vastav märgutuli.

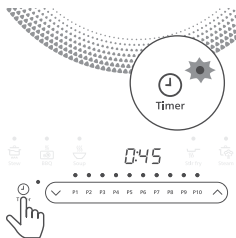


- 4 Vajutage **taimeri** nupule.
 - Taimeri märgutuli süttib.





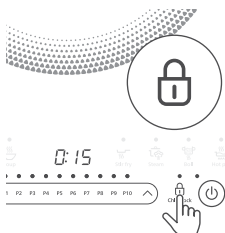
- 5 Vajutage \wedge ja ∇ , et reguleerida küpsetusaega.
- Lühike vajutus: suurendamine või vähendamine 1 minuti võrra.
 - Pikk vajutus: suurendamine või vähendamine 5-minutilise sammuga.



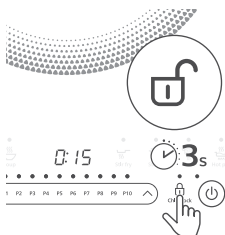
- 6 Valiku kinnitamiseks vajutage uuesti **taimeri** nuppu.
- Seade hakkab valitud režiimis töötama pärast küpsetusaja seadistamist.

Lapseluku funktsiooni kasutamine

Saate kasutada **lapseluku** nuppu, et lukustada juhtpaneel juhusliku sisselülitamise vältimiseks.



- 1 Vajutage **lapseluku** nuppu mis tahes küpsetusrežiimi kasutamise ajal või pärast küpsetamist, et lukk aktiveerida.
- 2 Kui lapselukk on sisse lülitatud, saate ikkagi kasutada ON/OFF-nuppu. Kõik muud nupud on blokeeritud, et vältida juhuslikku kasutamist.



- 3 Selle funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage **lapseluku** nuppu ja hoidke seda all 3 sekundit, kuni lukk avaneb.

Puhastamine

Eemaldage seadme pistik pistikupesast 3 minutit pärast küpsetamise lõppu ja laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet niiske lapiga ja, vajaduse korral õrnatoimelise puhastusvahendiga.

Ärge ühendage seadet vooluvõrgust lahti enne, kui ventilaator seiskub.

Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.

Ärge pange küpsetusplaadile äädikat.

Hooldus

Valesti kasutamine võib tekitada küpsetusplaadile kriimustusi. Pleekimise ja kriimustuste vältimiseks kasutage seadet käesoleva kasutusjuhendi juhiste kohaselt ning puhastage seade ja kööginõud pärast kasutamist alati nõuetekohaselt.

Hoiustamine

Ärge asetage küpsetusplaadile raskeid esemeid, kuna see võib puruneda.

Ärge hoidke seadet kuumas kohas, näiteks pliidi lähedal.

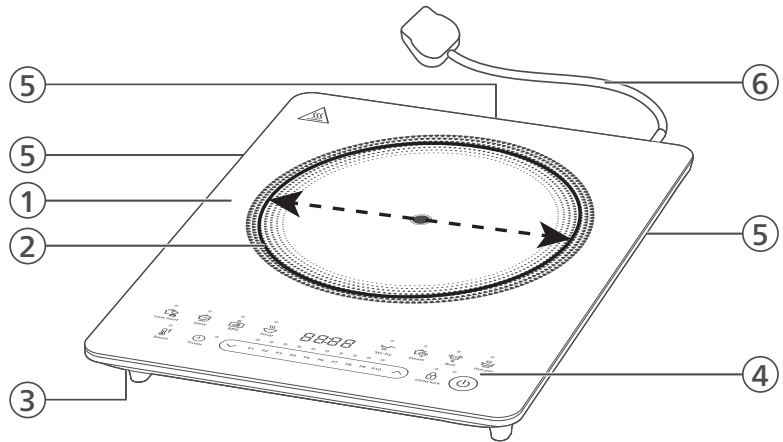
Kui te ei kavatse seadet pikemat aega kasutada, hoidke seadet jahedas ja kuivas kohas.

Introducción

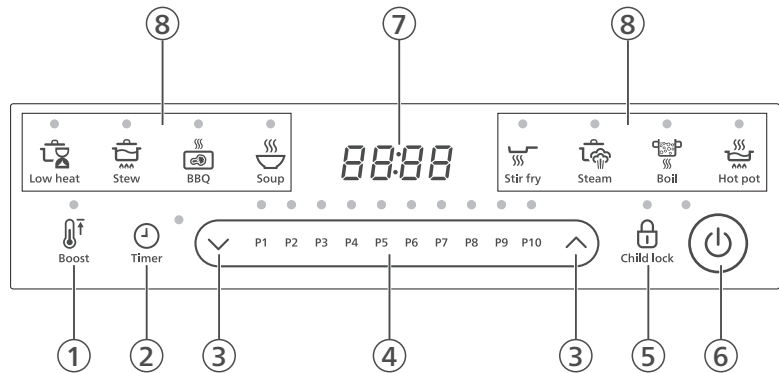
Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.Philips.com/welcome.

Descripción general



- 1 Placa
- 2 Zona de cocción (zona de calentamiento)
 - Diámetro de la zona de cocción: Ø 218 mm
 - Para garantizar una cocción eficiente y la seguridad, utilice siempre recipientes con un diámetro de base de 12 a 26 cm.
- 3 Entrada de aire
- 4 Panel de control
- 5 Salidas de aire
- 6 Cable de alimentación



Panel de control

- 1 Botón Boost
- 2 Botón del temporizador
- 3 Botón de aumento \wedge y reducción \vee
- 4 Nivel de potencia
- 5 Botón de bloqueo infantil
- 6 Botón de encendido
- 7 Pantalla de estado
- 8 Botones de modos de cocción predefinidos

Preparación para su uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y plana.
- 2 Asegúrese de que hay al menos 10 cm de espacio libre alrededor del aparato para evitar un sobrecalentamiento.
- 3 Coloque siempre el recipiente sobre la zona de cocinado para cocinar.
- 4 Asegúrese de usar un recipiente del tipo y tamaño correctos (consulte las tablas siguientes).

Elección del recipiente adecuado

Use utensilios de cocina que cumplan los siguientes requisitos:

| | |
|----------|---|
| Material | Recipiente con una base de hierro o de acero inoxidable magnético |
| Forma | Recipiente con una base plana |
| Tamaño | Utensilios de cocina con un diámetro de la base de 12 a 26 cm |

No use los utensilios que se describen a continuación:

| | |
|----------|--|
| Material | Utensilios de cocina con base de metal no férrico, ollas de vidrio resistentes al calor, cerámica, vidrio, aluminio o cobre. |
|----------|--|

| | |
|--------|--|
| Forma | Utensilios de cocina con fondo cóncavo o convexo |
| Tamaño | Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 12 cm o superior a 26 cm |

Uso del aparato

Nivel de potencia de cocción

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Modos de cocción

| Modos de cocción | Potencia de cocción por defecto | Tiempo de cocción por defecto | Potencia de cocción ajustable | Tiempo de cocción ajustable |
|------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Baja temperatura | P3 | 120 min | P1-P4 | 1-180 min |
| Estofado | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Barbacoa | P6 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Sopa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Saltear | P9 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Vapor | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Hervir | P10 | 15 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Hot Pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Potencia | b | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Modo manual | | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |

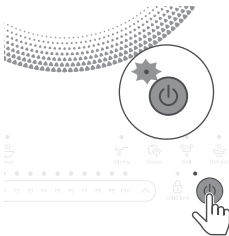
| Modo de cocción | Uso |
|------------------|---|
| Baja temperatura | Se usa para cocinar con suavidad o mantener los alimentos calientes durante periodos prolongados. Ideal para platos delicados y para mantener la temperatura. |
| Estofado | Se usa para platos de cocción lenta, como estofados y guisos. Sigue varias etapas automáticas de potencia, pero permite hacer cambios manuales de potencia para personalizar las recetas. |
| Barbacoa | Adecuado para asar carnes y verduras en la sartén o en la parrilla. La potencia se puede ajustar manualmente y permanece constante para garantizar una cocción uniforme. |

| | |
|-------------|--|
| Sopa | Se usa para hacer sopa con ajustes de potencia automáticos para mantener la cocción óptima y la extraer todo el sabor. Sigue varias etapas de potencia automática. |
| Saltear | Se usa para saltear a altas temperaturas y cocinar rápidamente. La potencia se puede ajustar libremente en función de los ingredientes y las técnicas usados. |
| Vapor | Se usa para cocer verduras, mariscos y otros artículos al vapor conservando los nutrientes y la textura. |
| Hervir | Se usa para hervir agua o alimentos. Comienza con la potencia predeterminada y permite ajustar manualmente la temperatura y el tiempo para una cocción precisa. |
| Hot Pot | Se usa para cacerolas con alta potencia inicial. Permite el ajuste manual para mantener la ebullición y acomodar ingredientes variados. |
| Potencia | Calor alto al instante para asar o cocinar rápidamente. Adecuado para cocciones que requieren altas temperaturas inmediatas. |
| Modo manual | Permite el ajuste manual del nivel de potencia mediante los botones de aumento o reducción. Adecuado para usuarios que prefieren un control total de los ajustes de cocción. |

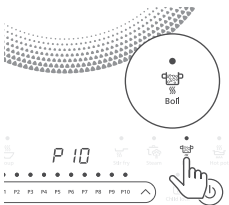
Uso de los modos de cocción predefinidos

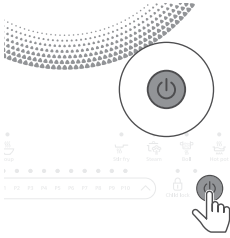
Hay ocho modos de cocción predefinidos: Baja temperatura, Estofado, Barbacoa, Sopa, Saltear, Vapor, Hervir y Hot Pot.

- 1 Siga los pasos de la sección "Preparación para su uso".
- 2 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
 - El indicador de encendido se ilumina.



- 3 Pulse el botón del modo de cocción deseado.
 - El indicador correspondiente se ilumina.
 - Para aumentar o reducir la potencia de cocción, pulse \wedge o \vee .
 - El aparato empezará a funcionar en el modo seleccionado.



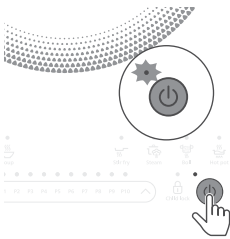


- 4 Cuando termine de cocinar, pulse el icono de encendido para apagar el aparato.
- 5 Desenchufe el aparato después de que el ventilador deje de funcionar.

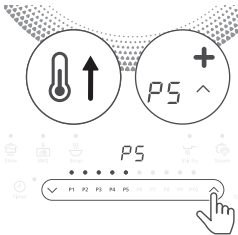
Durante la cocción, puede cambiar el nivel de potencia pulsando los botones de aumento y reducción.

El tiempo de cocción por inducción puede ser menor que con una hornilla de gas. Asegúrese de tener todos los ingredientes que necesita listos antes de empezar a cocinar.

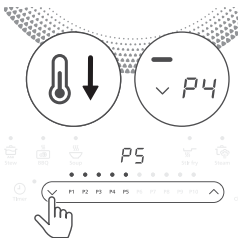
Uso del modo de cocción manual

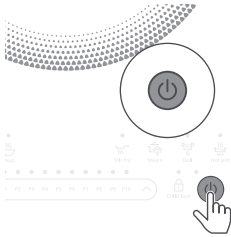


- 1 Siga los pasos de la sección "Preparación para su uso".
- 2 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
 - El indicador de encendido se ilumina.



- 3 Pulse ^ y v para aumentar o reducir la potencia de cocción.
 - El aparato empezará a funcionar a la potencia de cocción seleccionada.



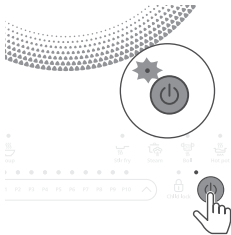


- 4 Cuando termine de cocinar, pulse el icono de encendido para apagar el aparato.
- 5 Desenchufe el aparato después de que el ventilador deje de funcionar.

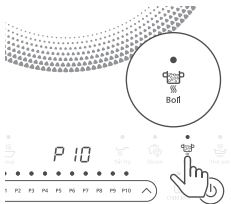
Uso de la función de temporizador

Puede pulsar el botón de **temporizador** para decidir el tiempo que desea que funcione el aparato en diferentes modos de cocción.

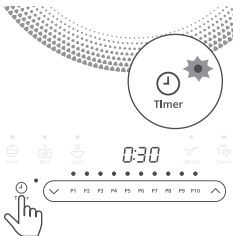
- 1 Siga los pasos de la sección "Preparación para su uso".
- 2 Pulse el botón de encendido.
 - El indicador de encendido se ilumina.

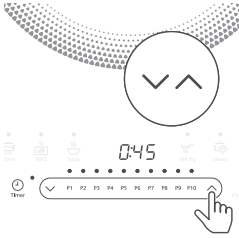


- 3 Pulse el botón del modo de cocción deseado.
 - El indicador correspondiente se ilumina.

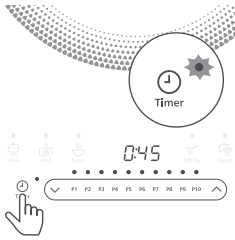


- 4 Pulse el botón de **temporizador**.
 - El indicador de temporizador se ilumina.





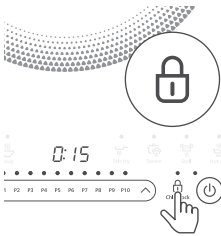
- 5 Pulse \wedge y \vee para ajustar el tiempo de cocción.
- Pulsación breve: añade o resta 1 minuto.
 - Pulsación larga: añade o resta en incrementos de 5 minutos.



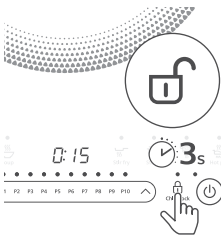
- 6 Vuela a pulsar el botón de **temporizador** para confirmar su selección.
- El aparato comienza a funcionar en el modo seleccionado una vez ajustado el tiempo de cocción.

Uso de la función de bloqueo infantil

Puede usar el botón de **bloqueo infantil** para bloquear el panel de control y evitar la activación accidental.



- 1 Pulse el botón de **bloqueo infantil** durante cualquier modo de cocción o tras cocinar para activar el bloqueo.
- 2 Cuando el bloqueo infantil está activado, puede seguir usando el botón de encendido. Los demás botones se desactivan para evitar el uso accidental.



- 3 Para desactivar esta función, mantenga pulsado el botón de **bloqueo infantil** durante 3 s hasta desactivar el bloqueo.

Limpieza

Desenchufe el aparato 3 minutos después de que el finalice la cocción y deje que se enfríe.

Limpie el aparato con un paño húmedo y, si es necesario, con un producto de limpieza suave.

No desenchufe el aparato antes de que el ventilador deje de funcionar.

No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

No ponga vinagre en la placa de cocción.

Mantenimiento

Un uso inadecuado puede provocar arañazos en la placa de cocción. Para evitar manchas y arañazos, use el aparato según las instrucciones de este manual de usuario y limpie siempre el aparato y los utensilios de cocina correctamente después de cada uso.

Almacenamiento

No coloque objetos pesados sobre la placa, ya que se puede romper.

No guarde el aparato en un lugar caliente, como cerca de una hornilla.

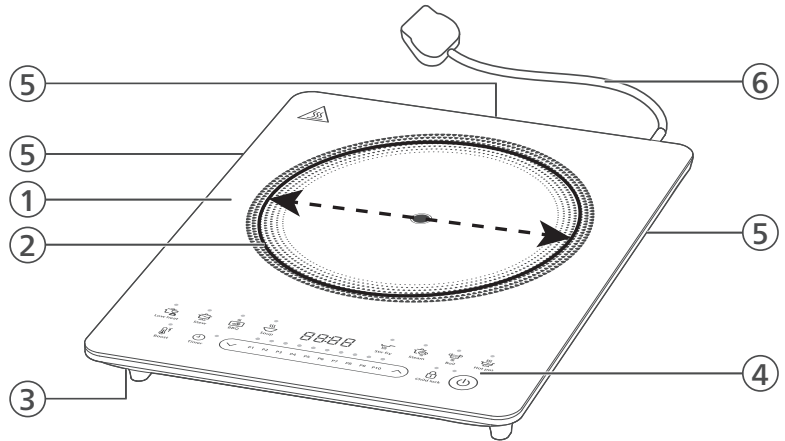
Si no va a usar el aparato durante mucho tiempo, guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

Introduction

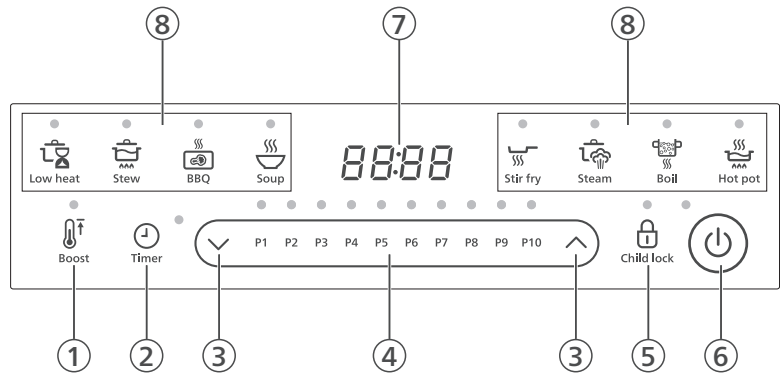
Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale



- 1 Plaque de cuisson
- 2 Zone de cuisson (zone de chauffe)
 - Diamètre de la zone de cuisson : Ø : 218 mm
 - Pour une chauffe efficace et en toute sécurité, utilisez toujours des ustensiles de cuisine dont le fond a un diamètre compris entre 12 et 26 cm.
- 3 Entrée d'air
- 4 Panneau de commande
- 5 Sorties d'air
- 6 Cordon d'alimentation



Panneau de commande

- 1 Bouton Boost
- 2 Bouton du minuteur
- 3 Bouton d'augmentation \wedge et de diminution \vee
- 4 Niveau de puissance
- 5 Bouton de verrouillage enfant
- 6 Bouton MARCHE/ARRÊT
- 7 Fenêtre d'état
- 8 Boutons de modes de cuisson prééglés

Avant utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- 2 Veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour de l'appareil pour éviter les surchauffes.
- 3 Placez toujours l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à induction.
- 4 Veillez à utiliser des ustensiles de cuisine de taille et de type corrects (voir les tableaux ci-dessous).

Choisir l'ustensile de cuisine adapté

Utilisez des ustensiles conformes aux exigences ci-dessous :

| | |
|----------|---|
| Matériau | Ustensiles de cuisine avec un fond en fer ou en acier inoxydable magnétique |
| Forme | Ustensiles de cuisine avec un fond plat |
| Taille | Ustensiles de cuisine dont le fond a un diamètre compris entre 12 et 26 cm |

N'utilisez pas les ustensiles de cuisine décrits ci-dessous :

| | |
|----------|--|
| Matériau | Ustensiles de cuisine avec fond en métal non ferreux, récipients en verre résistant à la chaleur, céramique, verre, aluminium ou cuivre. |
|----------|--|

| | |
|--------|---|
| Forme | Ustensile de cuisine à fond concave ou convexe |
| Taille | Ustensiles de cuisine dont le fond a un diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 26 cm |

Utilisation de l'appareil

Puissances de cuisson

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Modes de cuisson

| Modes de cuisson | Puissance de cuisson par défaut | Temps de cuisson par défaut | Puissance de cuisson réglable | Temps de cuisson réglable |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Feu doux | P3 | 120 min | P1-P4 | 1-180 min |
| Ragoût | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Barbecue | P6 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Soupe | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Wok | P9 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Cuisson vapeur | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Ébullition | P10 | 15 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Fondue chinoise | P10 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Mode manuel | | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |

| Mode de cuisson | Utilisation |
|-----------------|--|
| Feu doux | Utilisé pour une cuisson douce ou pour maintenir les aliments au chaud pendant longtemps. Idéal pour les plats délicats et pour maintenir la température de service. |
| Ragoût | Utilisé pour les préparations qui cuisent lentement comme les ragoûts et les aliments braisés. Comprend plusieurs niveaux de puissance automatiques mais permet des changements de puissance manuels pour adapter la cuisson à la recette. |
| Barbecue | Convient pour griller des viandes et des légumes à la poêle ou avec un ustensile de cuisson. La puissance est réglable manuellement et reste constante pour une cuisson uniforme. |

| | |
|-----------------|--|
| Soupe | Utilisé pour préparer de la soupe avec des réglages automatiques de puissance afin de laisser mijoter la préparation et révéler les saveurs de manière optimale. Suit plusieurs niveaux de puissance automatiques. |
| Wok | Utilisé pour faire sauter les aliments à feu vif et pour une cuisson rapide. La puissance peut être librement réglée pour convenir à différents ingrédients et techniques. |
| Cuisson vapeur | Utilisé pour cuire à la vapeur des légumes, des fruits de mer et d'autres produits tout en préservant les nutriments et la texture. |
| Ébullition | Utilisé pour faire bouillir de l'eau ou cuire des aliments à l'eau. Démarre à la puissance par défaut et permet un réglage manuel de la température et de la durée pour une cuisson précise. |
| Fondue chinoise | Utilisé pour les plats de type fondue chinoise avec une puissance initiale élevée. Permet un réglage manuel pour maintenir l'ébullition et s'adapter à divers ingrédients. |
| Boost | Produit une température élevée rapidement pour saisir et cuire dans un court délai. Adapté aux tâches nécessitant une température élevée immédiate. |
| Mode manuel | Permet de régler manuellement le niveau de puissance à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution. Convient aux utilisateurs qui préfèrent contrôler totalement les réglages de cuisson. |

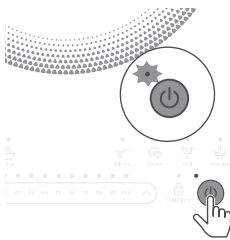
Utilisation des modes de cuisson pré-réglés

Il existe huit modes de cuisson pré-réglés : feu doux, ragoût, barbecue, soupe, wok, cuisson vapeur, ébullition et fondue chinoise.

1 Suivez les étapes de la rubrique « Avant utilisation ».

2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

- Le voyant MARCHE/ARRÊT s'allume.

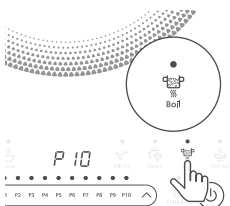


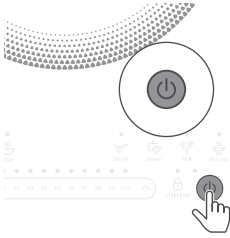
3 Appuyez sur le bouton du mode de cuisson souhaité.

- Le voyant correspondant s'allume.

- Pour augmenter ou diminuer la puissance de cuisson, appuyez sur \wedge ou \vee .

- L'appareil commence à fonctionner conformément au mode sélectionné.



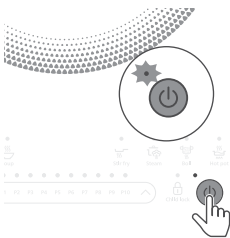


- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.
- 5 Débranchez l'appareil dès que le ventilateur a cessé de fonctionner.

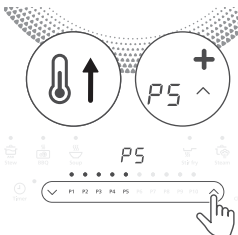
Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le niveau de puissance en appuyant sur les boutons d'augmentation et de diminution.

Le temps de cuisson par induction peut être inférieur à celui d'une cuisinière à gaz. Assurez-vous d'avoir tous les ingrédients nécessaires prêts avant de lancer la cuisson.

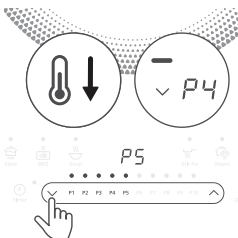
Utilisation du mode de cuisson manuel

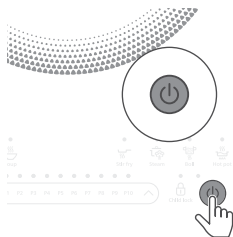


- 1 Suivez les étapes de la rubrique « Avant utilisation ».
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
 - Le voyant MARCHE/ARRÊT s'allume.



- 3 Appuyez respectivement sur ^ et v pour augmenter ou diminuer la puissance de cuisson.
 - L'appareil commence à fonctionner à la puissance de cuisson sélectionnée.



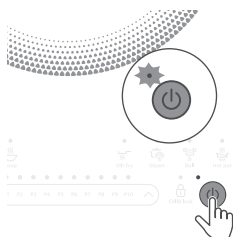


- 4 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre l'appareil.
- 5 Débranchez l'appareil dès que le ventilateur a cessé de fonctionner.

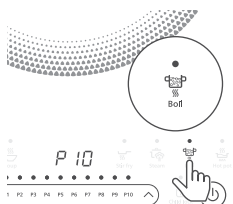
Utilisation de la fonction de minuterie

Vous pouvez utiliser le bouton du **minuteur** pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil dans les différents modes de cuisson.

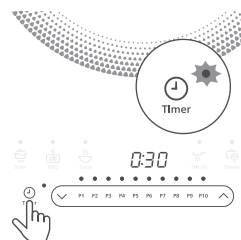
- 1 Suivez les étapes de la rubrique « Avant utilisation ».
- 2 Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
 - Le voyant MARCHE/ARRÊT s'allume.

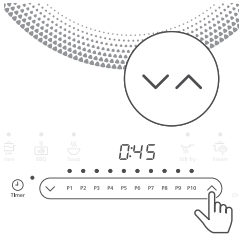


- 3 Appuyez sur le bouton du mode de cuisson souhaité.
 - Le voyant correspondant s'allume.

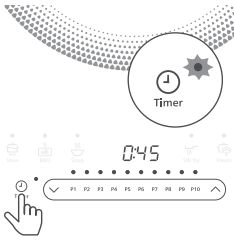


- 4 Appuyez sur le bouton du **minuteur**.
 - Le voyant du minuteur s'allume.





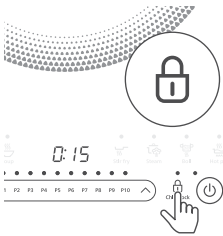
- 5 Appuyez sur \wedge et \vee pour régler le temps de cuisson.
- Pression brève : augmenter ou diminuer d'une minute.
 - Pression longue : augmenter ou diminuer par incréments de cinq minutes.



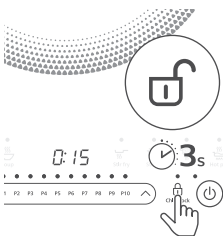
- 6 Appuyez de nouveau sur le bouton du **minuteur** pour confirmer votre sélection.
- L'appareil commence à fonctionner dans le mode sélectionné une fois le temps de cuisson réglé.

Utilisation du verrouillage enfant

Vous pouvez utiliser le bouton de **verrouillage enfant** pour verrouiller le panneau de commande afin d'éviter tout fonctionnement accidentel.



- 1 Appuyez sur le bouton de **verrouillage enfant** pendant n'importe quel mode de cuisson ou après la cuisson pour activer le verrouillage.
- 2 Lorsque le verrouillage enfant est activé, vous pouvez toujours utiliser le bouton MARCHE/ARRÊT. Tous les autres boutons sont désactivés pour prévenir leur utilisation accidentelle.



- 3 Pour désactiver cette fonction, maintenez le bouton de **verrouillage enfant** enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le verrouillage soit désactivé.

Nettoyage

Débranchez l'appareil 3 minutes après la fin de la cuisson et laissez-le refroidir.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et, si nécessaire, un peu de détergent doux.

Ne débranchez pas l'appareil tant que le ventilateur fonctionne.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Ne versez pas de vinaigre sur la plaque de cuisson.

Entretien

Une mauvaise utilisation peut entraîner des rayures sur la plaque de cuisson. Pour éviter toute décoloration et rayure, utilisez l'appareil conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation et nettoyez toujours correctement l'appareil et les ustensiles de cuisine après utilisation.

Rangement

Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson car elle pourrait casser.

Ne rangez pas l'appareil dans un endroit chaud, par exemple près d'un appareil de cuisson.

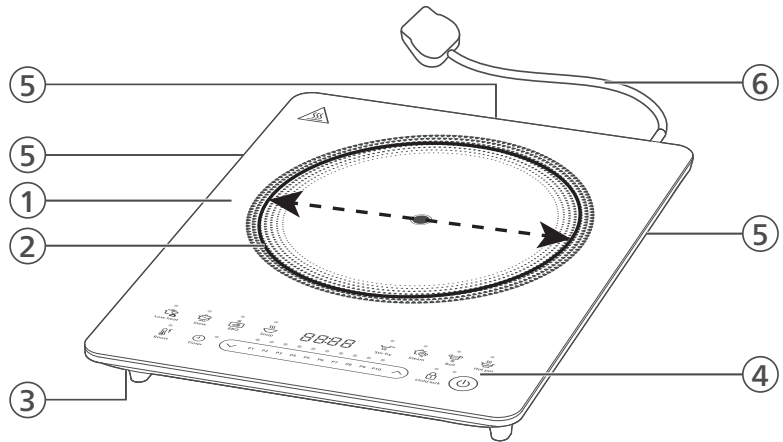
Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de le ranger dans un endroit frais et sec.

Uvod

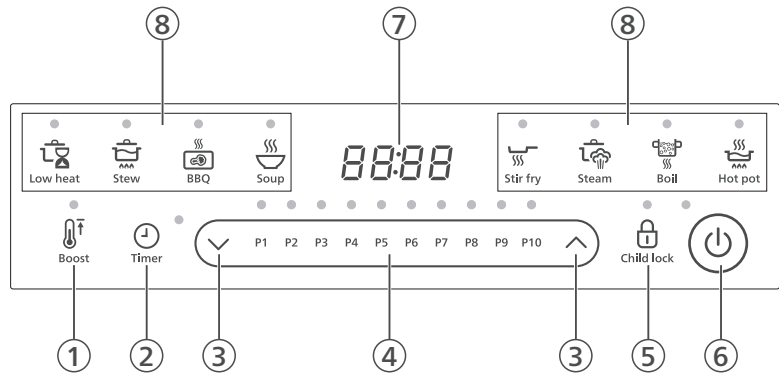
Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opći opis



- 1 Grijaća ploča
- 2 Područje za kuhanje (područje zagrijavanja)
 - Promjer područja za kuhanje: Ø 218 mm
 - Kako biste osigurali učinkovito zagrijavanje i sigurnost, uvijek upotrebljavajte posude s promjerom dna od 12 do 26 cm.
- 3 Ulaz zraka
- 4 Upravljačka ploča
- 5 Izlazi zraka
- 6 Kabel za napajanje



Upravljačka ploča

- 1 Gumb za pojačanje
- 2 Gumb mjerača vremena
- 3 Gumb za povećanje \wedge i smanjenje \vee
- 4 Razina snage
- 5 Gumb za blokadu za zaštitu djece
- 6 Gumb za uključivanje/isključivanje
- 7 Prikaz statusa
- 8 Gumbi prethodno postavljenog načina rada kuhanja

Priprema za uporabu

- 1 Aparat stavite na suhu, stabilnu i ravnu površinu.
- 2 Oko aparata mora biti najmanje 10 cm slobodnog prostora kako bi se spriječilo pregrijavanje.
- 3 Tijekom kuhanja posude uvijek postavljajte na područje za kuhanje.
- 4 Upotrebljavajte posude odgovarajuće vrste i veličine (pogledajte tablice u nastavku).

Odabir odgovarajućeg posuda

Upotrebljavajte posude koje ispunjava sljedeće zahtjeve:

| | |
|-----------|---|
| Materijal | Posude s dnom od željeza ili magnetnog nehrđajućeg čelika |
| Oblik | Posude s ravnim dnom |
| Veličina | Posude s promjerom dna od 12 do 26 cm |

Nemojte upotrebljavati posude opisano u nastavku:

| | |
|-----------|--|
| Materijal | Posude s dnom od neželjeznog metala, staklene posude otporne na toplinu, keramika, staklo, aluminij ili bakar. |
|-----------|--|

Oblik Posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.

Veličina Posude s promjerom dna manjim od 12 cm ili većim od 26 cm.

Uporaba aparata

Razina snage za kuhanje

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Načini rada kuhanja

| Načini rada kuhanja | Zadana snaga za kuhanje | Zadano vrijeme kuhanja | Prilagodljiva snaga za kuhanje | Prilagodljivo vrijeme kuhanja |
|---------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Niska toplina | P3 | 120 min | P1-P4 | 1 – 180 min |
| Pirjanje | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Roštilj | P6 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Juha | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Brzo prženje uz miješanje | P9 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Kuhanje na pari | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Prokuhavanje | P10 | 15 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Vrući lonac | P10 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Pojačanje | b | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Ručni način rada | | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |

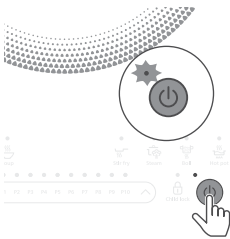
| Način rada kuhanja | Uporaba |
|--------------------|--|
| Niska toplina | Upotrebljava se za lagano kuhanje ili održavanje hrane toplom duže vrijeme. Idealno za osjetljiva jela i održavanje temperature za posluživanje. |
| Pirjanje | Upotrebljava se za sporo kuhanje jela kao što su variva i pirjana jela. Sastoji se od nekoliko automatskih faza snage, ali omogućuje ručne promjene snage radi prilagodbe recepta. |
| Roštilj | Prikladno za roštiljanje mesa i povrća u tavi ili drugom posudu. Snaga se prilagodava ručno i ostaje konstantna za ravnomjerno kuhanje. |

| | |
|---------------------------|--|
| Juha | Upotrebljava se za pripremu juhe uz automatske prilagodbe snage kako bi se održalo optimalno ključanje i ekstrakcija okusa. Sastoji se od nekoliko automatskih faza snage. |
| Brzo prženje uz miješanje | Upotrebljava se za brzo prženje uz miješanje uz visoku toplinu i brzo kuhanje. Snaga se može slobodno prilagoditi ovisno o sastojcima i tehnikama. |
| Kuhanje na pari | Upotrebljava se za kuhanje povrća, plodova mora i drugog na pari uz očuvanje hranjivih tvari i teksture. |
| Prokuhavanje | Upotrebljava se za prokuhavanje vode ili hrane. Započinje sa zadanom snagom te omogućuje ručnu prilagodbu temperature i vremena za precizno kuhanje. |
| Vrući lonac | Upotrebljava se za jela iz vrućeg lonca uz visoku početnu snagu. Omogućuje ručne prilagodbe za održavanje prokuhavanja i dodavanje raznih sastojaka. |
| Pojačanje | Brzo omogućuje visoku toplinu za brzo prženje ili kuhanje. Prikladno za jela koja zahtijevaju brzu visoku temperaturu. |
| Ručni način rada | Omogućuje ručno postavljanje razine snage s pomoću gumba za povećanje ili smanjenje. Prikladno za korisnike koji žele potpunu kontrolu nad postavkama kuhanja. |

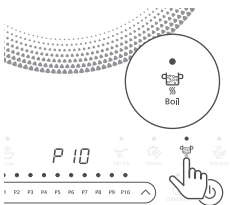
Uporaba prethodno postavljenog načina rada kuhanja

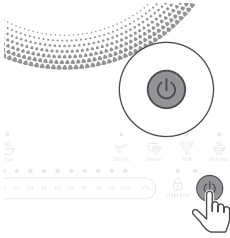
Osam je prethodno postavljenih načina rada kuhanja: niska toplina, varivo, roštilj, juha, brzo prženje uz miješanje, kuhanje na pari, prokuhavanje i vrući lonac.

- 1 Pratite korake u odjeljku „Priprema za uporabu“.
- 2 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
 - Uključuje se indikator uključivanja/isključivanja.



- 3 Pritisnite gumb željenog načina rada kuhanja.
 - Uključuje se odgovarajući indikator.
 - Za povećanje ili smanjenje snage kuhanja pritisnite \wedge ili \vee .
 - Aparat počinje raditi u odabranom načinu rada.



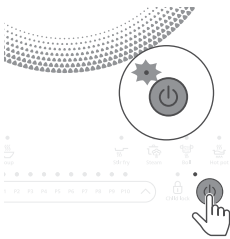


- 4 Kad kuhanje završi, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat.
- 5 Iskopčajte aparat nakon što se ventilator zaustavi.

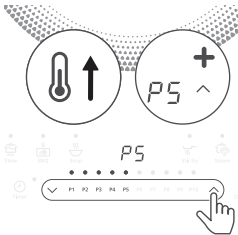
Tijekom kuhanja možete promijeniti razinu snage pritiskom gumba za povećanje i smanjenje.

Vrijeme za induksijsko kuhanje može biti kraće od vremena potrebnog na plinskom štednjaku. Obavezno pripremite sve potrebne sastojke prije početka kuhanja.

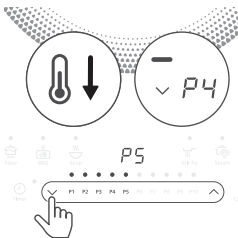
Uporaba ručnog načina rada kuhanja

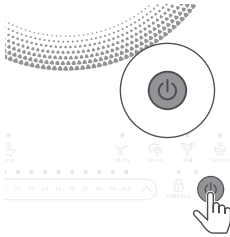


- 1 Pratite korake u odjeljku „Priprema za uporabu“.
- 2 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.
 - Uključuje se indikator uključivanja/isključivanja.



- 3 Pritisnite ^ i v kako biste povećali ili smanjili snagu kuhanja.
 - Aparat počinje raditi odabranom snagom kuhanja.



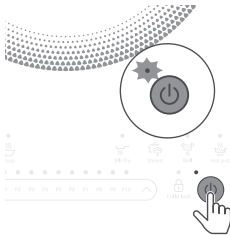


- 4 Kad kuhanje završi, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat.
- 5 Iskopčajte aparat nakon što se ventilator zaustavi.

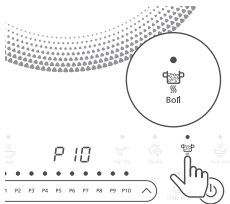
Uporaba funkcije mjerača vremena

Možete upotrijebiti gumb **mjerača vremena** kako biste postavili koliko će dugo aparat raditi u pojedinim načinima kuhanja.

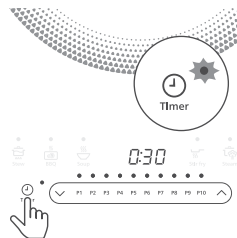
- 1 Pratite korake u odjeljku „Priprema za uporabu“.
- 2 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.
 - Uključuje se indikator uključivanja/isključivanja.

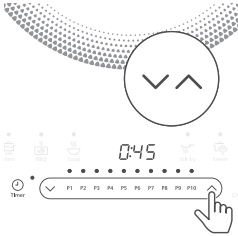


- 3 Pritisnite gumb željenog načina rada kuhanja.
 - Uključuje se odgovarajući indikator.

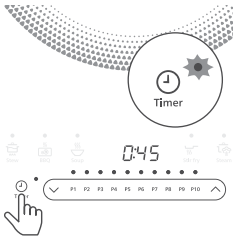


- 4 Pritisnite gumb **mjerača vremena**.
 - Uključuje se indikator mjerača vremena.





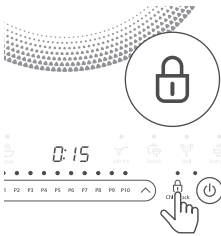
- 5 Pritisnite \wedge i \vee kako biste podesili vrijeme kuhanja.
- Kratki pritisak: povećanje ili smanjenje za 1 minutu.
 - Dugi pritisak: povećanje ili smanjenje u koracima od 5 minuta.



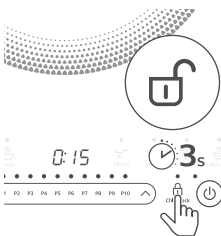
- 6 Za potvrdu odabira ponovno pritisnite gumb **mjerača vremena**.
- Aparat počinje raditi u odabranom načinu rada nakon što postavite vrijeme kuhanja.

Uporaba funkcije blokade za zaštitu djece

Gumb za **blokadu za zaštitu djece** možete upotrebljavati za zaključavanje upravljačke ploče kako biste spriječili nehотиčan rad.



- 1 Pritisnite gumb za **blokadu za zaštitu djece** u bilo kojem načinu rada ili nakon kuhanja kako biste aktivirali blokadu.
- 2 Kad je uključena blokada za zaštitu djece, i dalje možete upotrebljavati gumb za uključivanje/isključivanje. Svi ostali gumbi onemogućeni su kako bi se spriječila nehотиčna uporaba.



- 3 Kako biste deaktivirali tu funkciju, pritisnite i 3 sekunde držite gumb za **blokadu za zaštitu djece** tako da se blokada deaktivira.

Čišćenje

Iskopčajte aparat 3 minute nakon završetka kuhanja i ostavite ga da se ohladi. Aparat čistite vlažnom krpom i, ako je potrebno, stavite malo blagog sredstva za čišćenje.

Nemojte iskopčati aparat prije nego što se ventilator zaustavi.

Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.

Za čišćenje aparata nikada nemojte upotrebljavati spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

Nemojte stavljati ocat na grijaću ploču.

Održavanje

Neppravilna uporaba može dovesti do ogrebotina na grijaćoj ploči. Kako biste izbjegli promjene boje i ogrebotine, aparat upotrebljavajte u skladu s uputama iz korisničkog priručnika i uvijek pravilno očistite aparat i posude nakon uporabe.

Pohrana

Nemojte postavljati teške predmete na grijaću ploču jer se može slomiti.

Aparat nemojte spremati na vrućem mjestu, npr. blizu štednjaka.

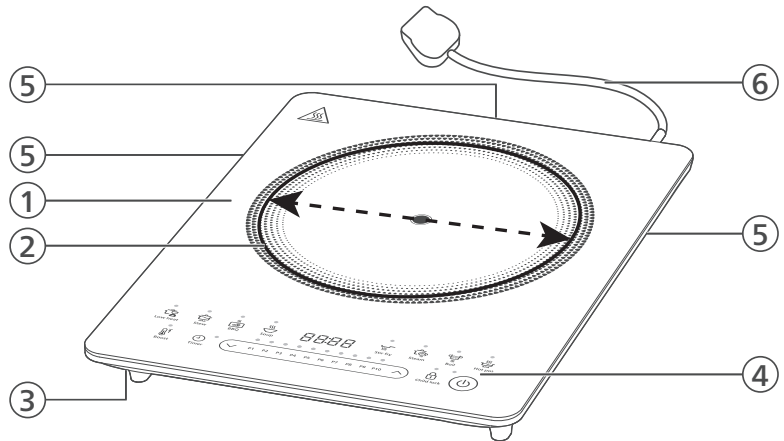
Ako aparat nećete upotrebljavati duže vrijeme, spremite ga na hladnom i suhom mjestu.

Introduzione

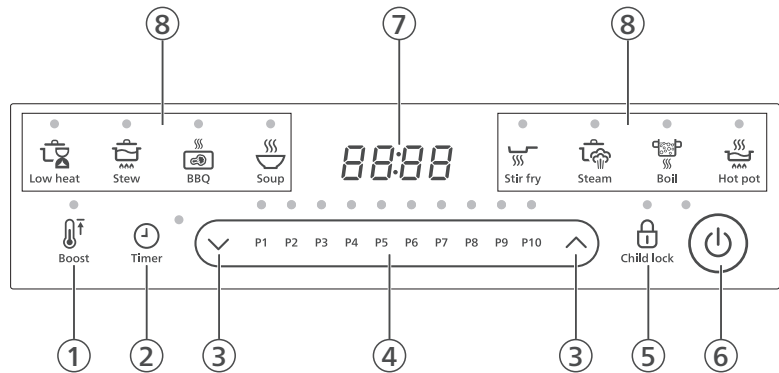
Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

Descrizione generale



- 1 Piastra per la cottura
- 2 Zona di cottura (zona di riscaldamento)
 - Diametro della zona di cottura: Ø 218 mm
 - Per garantire un riscaldamento efficiente e la massima sicurezza, utilizzare sempre pentole con un diametro del fondo di 12-26 cm.
- 3 Presa di ingresso dell'aria
- 4 Pannello di controllo
- 5 Prese di aerazione
- 6 Cavo di alimentazione



Pannello di controllo

- 1 Pulsante Boost
- 2 Pulsante del timer
- 3 Pulsante di aumento \wedge e diminuzione \vee .
- 4 Livello di potenza
- 5 Pulsante del blocco bambini
- 6 Pulsante ON/OFF
- 7 Display dello stato
- 8 Pulsanti delle modalità di cottura preimpostate

Preparazione per l'uso

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
- 2 Controllare che l'apparecchio sia posizionato a una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- 3 Posizionare sempre le pentole sopra la superficie adibita alla cottura.
- 4 Accertarsi di utilizzare pentole di tipo e dimensioni corretti (vedere le tabella riportate di seguito).

Scegliere le pentole appropriate

Utilizzare pentole che soddisfano i seguenti requisiti:

| | |
|------------|--|
| Materiale | Pentole con base in ferro o acciaio inox magnetico |
| Forma | Pentole con base piatta |
| Dimensioni | Pentole con diametro del fondo di 12-26 cm |

Non utilizzare pentole con le caratteristiche indicate di seguito:

| | |
|-----------|--|
| Materiale | Pentole con fondo in metallo non ferroso, vetro termoresistente, ceramica, vetro, alluminio o rame |
|-----------|--|

Forma Pentole con fondo concavo o convesso

Dimensioni Pentole con diametro del fondo inferiore a 12 cm o superiore a 26 cm

Utilizzo dell'apparecchio

Livello di potenza di cottura

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Modalità di cottura

| Modalità di cottura | Potenza di cottura predefinita | Tempo di cottura predefinito | Potenza di cottura regolabile | Tempo di cottura regolabile |
|---------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Cottura lenta | P3 | 120 min | P1-P4 | 1-180 min |
| Stufato | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Barbecue | P6 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Zuppa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Stir-fry | P9 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Cottura a vapore | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Bollitura | P10 | 15 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Hot Pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Modalità manuale | | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |

Modalità di cottura

Utilizzo

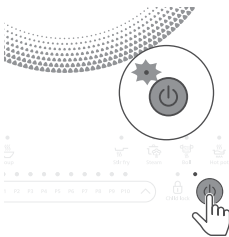
| | |
|---------------|--|
| Cottura lenta | Per una cottura delicata o per mantenere in caldo gli alimenti per periodi prolungati. Ideale per piatti delicati e per mantenere la temperatura di servizio. |
| Stufato | Per piatti a cottura lenta come stufati e brasati. Segue diverse fasi di potenza automatiche, ma consente modifiche manuali per una personalizzazione delle ricette. |
| Barbecue | Per grigliare carni e verdure in padella o in pentola. La potenza è regolabile manualmente e rimane costante per una cottura uniforme. |

| | |
|------------------|---|
| Zuppa | Per preparare zuppe con regolazioni automatiche della potenza per mantenere una cottura e un'estrazione dei sapori ottimali. Segue diverse fasi di potenza automatiche. |
| Stir-fry | Per friggere in modo rapido e a temperatura elevata. La potenza può essere regolata liberamente per adattarsi a diversi ingredienti e tecniche. |
| Cottura a vapore | Per la cottura a vapore di verdure, frutti di mare e altri ingredienti, preservandone al contempo le sostanze nutritive e la consistenza. |
| Bollitura | Per bollire acqua o alimenti. All'avvio l'apparecchio è alla potenza predefinita e consente la regolazione manuale della temperatura e del tempo per una cottura precisa. |
| Hot Pot | Per hot pot ad alta potenza iniziale. Consente la regolazione manuale per mantenere una bollitura costante e adattarsi a vari ingredienti. |
| Boost | Fornisce istantaneamente un calore elevato per rosolare o cuocere rapidamente. Per ricette che richiedono una temperatura elevata immediata. |
| Modalità manuale | Consente l'impostazione manuale del livello di potenza tramite i pulsanti di aumento o diminuzione. Per gli utenti che preferiscono avere il pieno controllo delle impostazioni di cottura. |

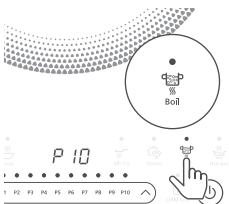
Utilizzo della modalità di cottura preimpostata

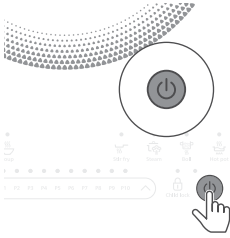
Sono disponibili otto modalità di cottura preimpostate: Cottura lenta, Stufato, Barbecue, Zuppa, Stir-Fry, Cottura a vapore, Bollitura e Hot Pot.

- 1** Seguire i passaggi in "Preparazione per l'uso".
- 2** Premere il pulsante ON/OFF per accendere l'apparecchio.
 - La spia ON/OFF si illumina.



- 3** Premere il pulsante della modalità di cottura desiderata.
 - La spia corrispondente si illumina.
 - Per aumentare o diminuire la potenza di cottura, premere i pulsanti \wedge o \vee .
 - L'apparecchio avvia la cottura nella modalità selezionata.



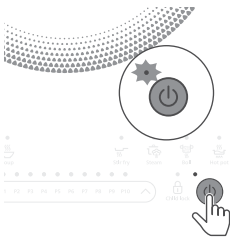


- 4 Una volta terminata la cottura, premere il pulsante ON/OFF per spegnere l'apparecchio.
- 5 Scollegare l'apparecchio dopo che le ventole smettono di funzionare.

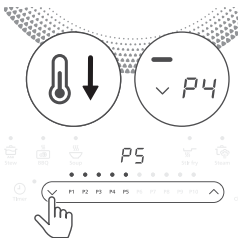
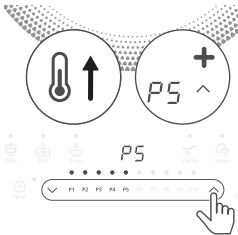
Durante la cottura, è possibile modificare il livello di potenza premendo il pulsante di aumento e diminuzione.

Il tempo di cottura a induzione potrebbe essere inferiore al tempo impiegato su un fornello a gas. Assicurarsi avere tutti gli ingredienti necessari a portata di mano prima di iniziare la cottura.

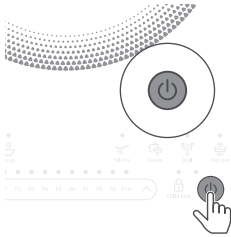
Utilizzo della modalità di cottura manuale



- 1 Seguire i passaggi in "Preparazione per l'uso".
- 2 Premere il pulsante ON/OFF per accendere l'apparecchio.
 - La spia ON/OFF si illumina.



- 3 Premere i pulsante ^ e v per aumentare o diminuire la potenza di cottura.
 - L'apparecchio avvia la cottura alla potenza selezionata.

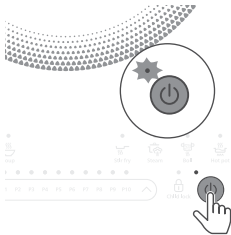


- 4 Una volta terminata la cottura, premere il pulsante ON/OFF per spegnere l'apparecchio.
- 5 Scollegare l'apparecchio dopo che le ventole smettono di funzionare.

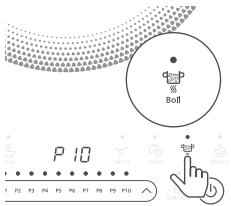
Utilizzo della funzione timer

È possibile utilizzare il pulsante del **timer** per impostare il tempo di cottura per diverse modalità di cottura.

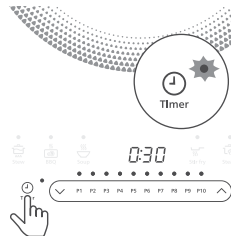
- 1 Seguire i passaggi in "Preparazione per l'uso".
- 2 Premere il pulsante ON/OFF.
 - La spia ON/OFF si illumina.

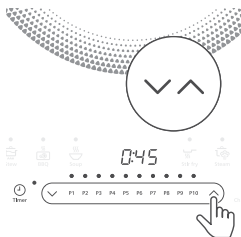


- 3 Premere il pulsante della modalità di cottura desiderata.
 - La spia corrispondente si illumina.

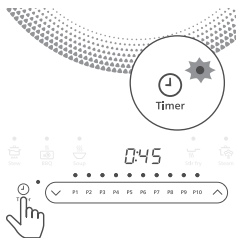


- 4 Premere il pulsante del **timer**.
 - La spia del timer si illumina.





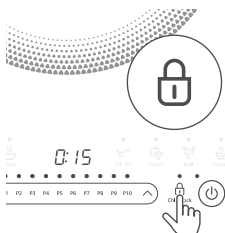
- 5** Premere i pulsanti \wedge e \vee per regolare il tempo di cottura.
- Premere brevemente per aumentare o diminuire di 1 minuto.
 - Tenere premuto per aumentare o diminuire con incrementi di 5 minuti.



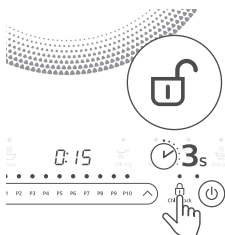
- 6** Premere nuovamente il pulsante del **timer** per confermare la selezione.
- L'apparecchio avvia la cottura nella modalità selezionata dopo aver impostato il tempo di cottura.

Utilizzo della funzione di blocco bambini

È possibile utilizzare il pulsante del **blocco bambini** per bloccare il pannello di controllo ed evitarne l'azionamento accidentale.



- 1** Per attivare il **blocco bambini**, premere il pulsante durante qualsiasi modalità di cottura o dopo la cottura.
- 2** Quando il blocco bambini è attivo, è comunque possibile utilizzare il pulsante ON/OFF. Tutti gli altri pulsanti sono disabilitati per evitarne l'azionamento accidentale.



- 3** Per disattivare questa funzione, tenere premuto il pulsante del **blocco bambini** per 3 secondi.

Pulizia

Scollegare l'apparecchio 3 minuti dopo che le ventole smettono di funzionare e lasciarlo raffreddare.

Pulire l'apparecchio con un panno umido e, se necessario, utilizzare un detergente neutro.

Non scollegare l'apparecchio prima che la ventola smetta di funzionare.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Non usare prodotti o sostanze abrasive o detersivi aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Non versare aceto sulla piastra di cottura.

Manutenzione

Un utilizzo improprio dell'apparecchio può causare la formazione di graffi sulla piastra di cottura. Per evitare graffi e scolorimento, utilizzare l'apparecchio attenendosi alle istruzioni contenute nel presente manuale dell'utente e pulire sempre correttamente sia l'apparecchio e che la pentola dopo l'uso.

Conservazione

Non posizionare oggetti pesanti sulla piastra di cottura, poiché potrebbe rompersi.

Non riporre l'apparecchio in un luogo caldo, ad esempio vicino a una pentola.

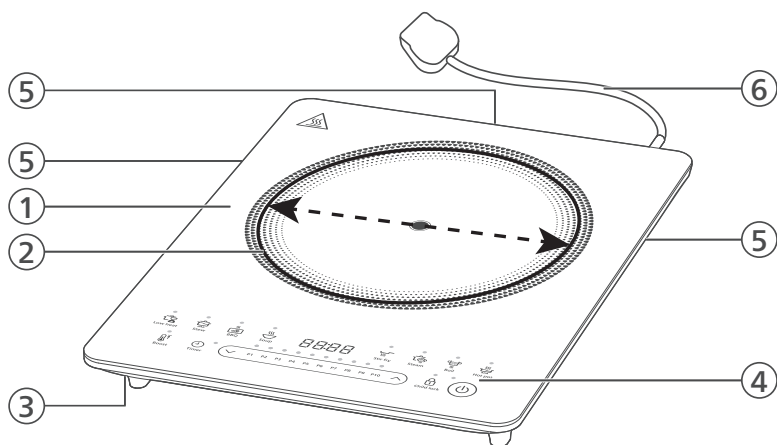
Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, riporlo in un luogo fresco e asciutto.

Ievads

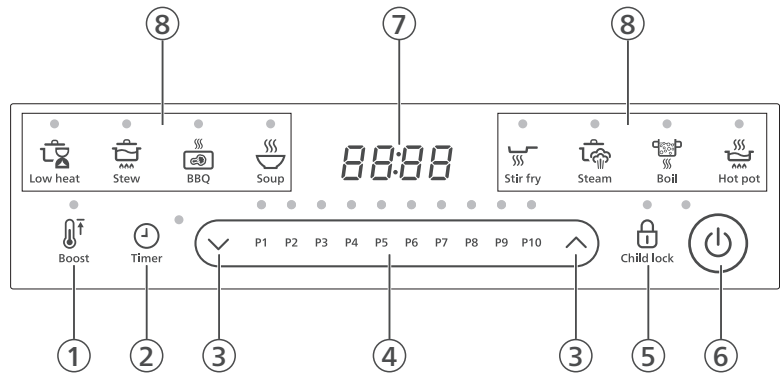
Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts



- 1 Gatavošanas plātne
- 2 Gatavošanas zona (sildīšanas zona)
 - Gatavošanas zonas diametrs: Ø 218 mm
 - Efektīvai sildīšanai un drošībai vienmēr izmantojiet gatavošanas traukus ar pamatnes diametru 12–26 cm.
- 3 Gaisa ieplūde
- 4 Vadības panelis
- 5 Gaisa izplūdes atveres
- 6 Strāvas padeves vads



Vadības panelis

- 1 Pastiprināšanas poga
- 2 Taimera poga
- 3 ^ palielināšanas un v samazināšanas poga
- 4 Jaudas līmenis
- 5 Bērnu slēdzenes poga
- 6 ON/OFF (ieslēgšanas/izslēgšanas) poga
- 7 Statusa rādītājs
- 8 Priekšiestatītu gatavošanas režīmu pogas

Sagatavošana lietošanai

- 1 Novietojiet ierīci uz sausas, stabilas horizontālas virsmas.
- 2 Pārliecinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas vietas, lai novērstu pārkaršanu.
- 3 Gatavošanas laikā nodrošiniet, ka gatavošanas trauks atrodas gatavošanas zonā.
- 4 Izmantojiet pareizo veidu un lielumu gatavošanas traukus (skatiet tabulas tālāk).

Piemērotu gatavošanas trauku izvēle

Izmantojiet gatavošanas traukus, kas atbilst tālāk norādītajām prasībām.

| | |
|-----------|---|
| Materiāls | Gatavošanas trauki, kuru pamatne izgatavota no dzelzs vai magnētiska nerūsējošā tērauda |
| Forma | Gatavošanas trauki ar plakānu pamatni |
| Lielums | Gatavošanas trauki ar pamatnes diametru 12–26 cm |

Neizmantojiet tālāk norādītos gatavošanas traukus.

| | |
|-----------|--|
| Materiāls | Gatavošanas trauki, kuru pamatne ir izgatavota no metāla, kas nav dzelzs, karstumizturīga stikla trauki, keramika, stikls, alumīnijs vai varš. |
| Forma | Gatavošanas trauki ar izliektu vai ieliektu pamatni |
| Lielums | Gatavošanas trauki, kuru pamatnes diametrs ir mazāks par 12 cm vai lielāks par 26 cm |

Ierīces lietošana

Gatavošanas jaudas līmenis

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Gatavošanas režīmi

| Gatavošanas režīmi | Noklusējuma gatavošanas jauda | Noklusējuma gatavošanas laiks | Pielāgojama gatavošanas jauda | Pielāgojams gatavošanas laiks |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Zema temperatūra | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Sautējums | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Barbekjū | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Zupa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Apcepšana pannā | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Tvaicēšana | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Vārīšana | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Verdošs buljons | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Pastiprināšana | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Manuālais režīms | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Gatavošanas režīms Lietošana

Zema temperatūra Izmanto lēnai gatavošanai, kā arī lai ilgāku laiku uzturētu ēdienu siltu. Ideāls maigiem ēdieniem un pasniegšanas temperatūras uzturēšanai.

| | |
|------------------|--|
| Sautējums | Izmanto lēni gatavojamiem ēdieniem, piemēram, sautējumiem. Tas ietver vairākas secīgas automātiskas jaudas fāzes, bet ir iespējams tās mainīt manuāli, lai pielāgotu receptes. |
| Barbekjū | Piemērots gaļas un dārzeņu grilēšanai pannā vai gatavošanas traukā. Jaudu var pielāgot manuāli, un tā paliek nemainīga, lai gatavošana notiktu vienmērīgi. |
| Zupa | Izmanto zupas gatavošanai, automātiski pielāgojot jaudu, lai uzturētu optimālu vārīšanos un garšu. Tas ietver vairākas automātiskas jaudas fāzes. |
| Apcepšana pannā | Izmanto, lai maisot apceptu produktus augstā temperatūrā ātrai pagatavošanai. Jaudu var brīvi pielāgot atkarībā no dažādām sastāvdaļām un tehnikām. |
| Tvaicēšana | Izmanto dārzeņu, jūras velšu un citu produktu tvaicēšanai, saglabājot uzturvielas un tekstūru. |
| Vārīšana | Izmanto, lai uzvārītu ūdeni vai pārtikas produktus. Sākumā tas darbojas ar noklusējuma jaudu, un temperatūru un laiku var manuāli pielāgot precīzai gatavošanai. |
| Verdošs buljons | To izmanto verdošā buljona maltītēm ar augstu sākotnējo temperatūru. Ir iespējams veikt manuālus pielāgojumus, lai uzturētu vārīšanos un piemērotos dažādām sastāvdaļām. |
| Pastiprināšana | Ātri nodrošina augstu temperatūru apcepšanai vai straujai gatavošanai. Pielāgots uzdevumiem, kam nepieciešama tūlītēja augsta temperatūra. |
| Manuālais režīms | Ļauj manuāli iestatīt jaudas līmeni, izmantojot palielināšanas un samazināšanas pogas. Piemērots lietotājiem, kas vēlas pilnībā kontrolēt gatavošanas iestatījumus. |

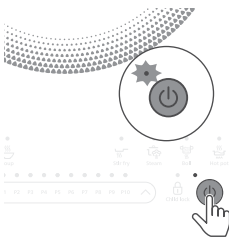
Priekšiestatīto gatavošanas režīmu izmantošana

Ir astoņi priekšiestatīti gatavošanas režīmi: Zema temperatūra, Sautējums, Barbekjū, Zupa, Apcepšana pannā, Tvaicēšana, Vārīšana un Verdošs buljons.

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Sagatavošana lietošanai".

2 Nospiediet pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana), lai ieslēgtu ierīci.

- ON/OFF indikators iedegas.

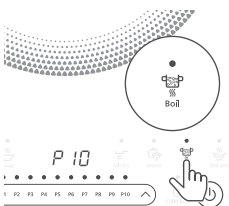


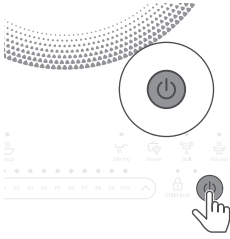
3 Nospiediet vēlāmā gatavošanas režīma pogu.

- Iedegas atbilstošais indikators.

- Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas jaudu, nospiediet ^ vai v.

- Ierīce sāk darboties atlasītajā režīmā.



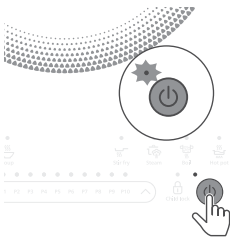


- 4 Kad gatavošana ir pabeigta, nospiediet pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana), lai ierīci izslēgtu.
- 5 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc tam, kas beidz darboties ventilators.

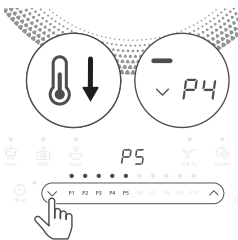
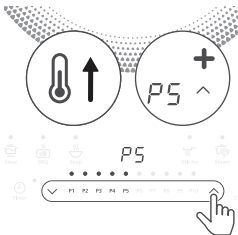
Gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot palielināšanas un samazināšanas pogu.

Gatavošanai ar indukciju var būt nepieciešams mazāk laika nekā gatavojot uz gāzes plīts. Sagatavojiet visas nepieciešamās sastāvdaļas, pirms sākt gatavošanu.

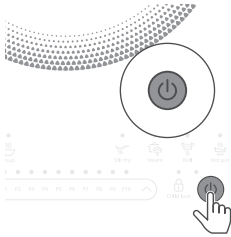
Manuālā gatavošanas režīma izmantošana



- 1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Sagatavošana lietošanai".
- 2 Nospiediet pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana), lai ieslēgtu ierīci.
 - ON/OFF indikators iedegas.



- 3 Nospiediet ^ vai v, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas jaudu.
 - Ierīce sāk darboties ar izvēlēto gatavošanas jaudu.

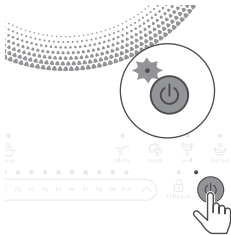


- 4 Kad gatavošana ir pabeigta, nospiediet pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana), lai ierīci izslēgtu.
- 5 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pēc tam, kas beidz darboties ventilators.

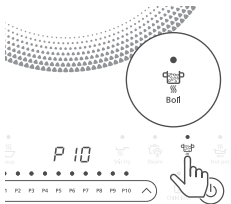
Taimera funkcijas izmantošana

Lai norādītu, cik ilgi ierīcei darboties dažādos gatavošanas režīmos, varat izmantot **taimera** pogu.

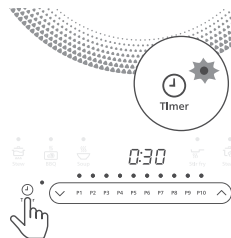
- 1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Sagatavošana lietošanai".
- 2 Nospiediet pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana).
 - ON/OFF indikators iedegas.

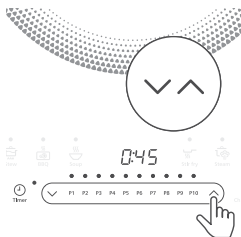


- 3 Nospiediet vēlāmā gatavošanas režīma pogu.
 - Iedegas atbilstošais indikators.

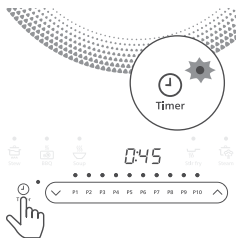


- 4 Nospiediet **taimera** pogu.
 - Iedegas taimera indikators.





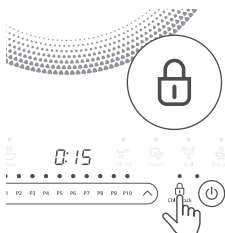
- 5 Nospiediet **^** un **v**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
- Īsa nospiešana: palielināt vai samazināt par 1 minūti.
 - Ilga nospiešana: palielināt vai samazināt pa 5 minūšu soļiem.



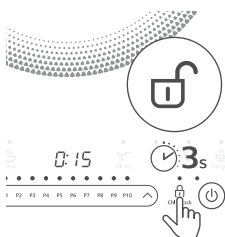
- 6 Vēlreiz nospiediet **taimera** pogu, lai apstiprinātu atlasīti.
- Ierīce sāk darboties atlasītajā režīmā pēc tam, kad ir iestatīts gatavošanas laiks.

Bērnu slēdzenes funkcijas izmantošana

Lai bloķētu vadības paneli un novērstu nejaušas darbības, varat izmantot **Bērnu slēdzenes** pogu.



- 1 Nospiediet **Bērnu slēdzenes** pogu jebkurā gatavošanas režīmā vai pēc gatavošanas, lai aktivizētu bloķēšanu.
- 2 Kad ir ieslēgta Bērnu slēdzene, joprojām var izmantot pogu ON/OFF (ieslēgšana/izslēgšana). Visas citas pogas ir atspējotas, lai novērstu nejaušu izmantošanu.



- 3 Lai deaktivizētu šo funkciju, nospiediet **Bērnu slēdzenes** pogu un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz bloķēšana tiek atsaukta.

Tīrīšana

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas un ļaujiet tai atdzist.

Notīriet ierīci ar mitru drānu, un, ja nepieciešams, ar vieglu tīrīšanas līdzekli.

Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms beidz darboties ventilators.

Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.

Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrums, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Neizmantojiet etiķi uz gatavošanas plātnes.

Apkope

Nepareiza lietošana var radīt skrāpējumus uz gatavošanas plātnes. Lai novērstu krāsas maiņu un skrāpējumus, izmantojiet ierīci atbilstoši šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un pēc lietošanas vienmēr rūpīgi notīriet ierīci un gatavošanas traukus.

Glabāšana

Nenovietojiet uz gatavošanas plātnes smagus priekšmetus, jo tā var salūzt.

Neturiet ierīci karstā vietā, piemēram, plīts tuvumā.

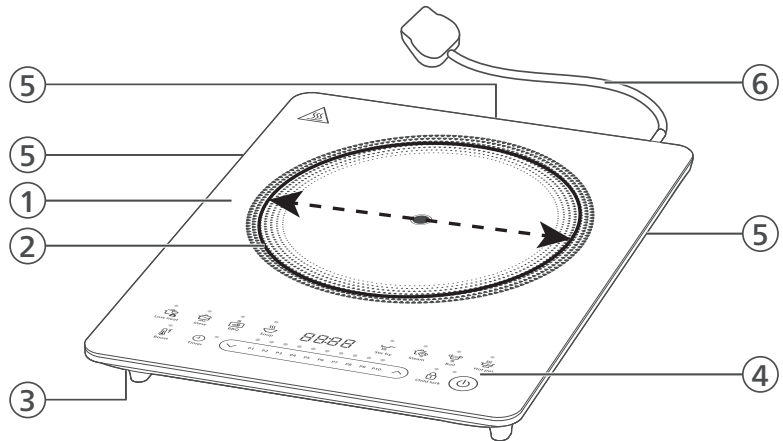
Ja ilgāku laiku ierīci nelietosiet, glabājiet to vēsā un sausā vietā.

Įvadas

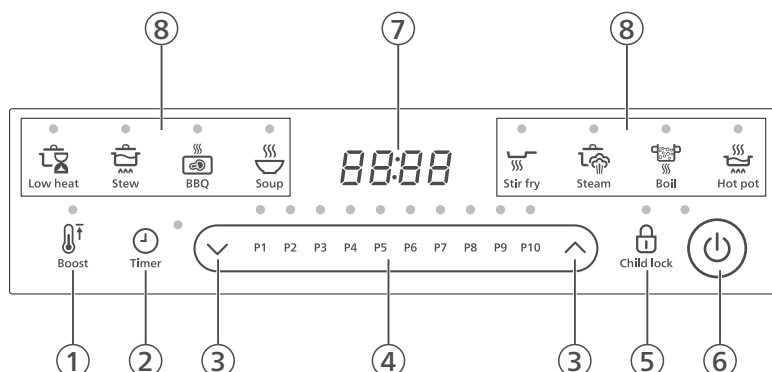
Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas



- 1 Kepimo plokštė
- 2 Kepimo zona (kaitinimo zona)
 - Kepimo zonos skersmuo: Ø 218 mm
 - Siekiant užtikrinti efektyvų kaitinimą ir saugumą, visada naudokite indus, kurių dugno skersmuo yra 12–26 cm.
- 3 Oro įleidimo anga
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Oro išleidimo angos
- 6 Maitinimo laidas



Valdymo skydelis

- 1 Plūpsnio mygtukas
- 2 Laikmačio mygtukas
- 3 Padidrinimo \wedge ir mažinimo \vee mygtukas
- 4 Galios lygis
- 5 Užrakto nuo vaikų mygtukas
- 6 Mygtukas ON/OFF (paleisti / stabdyti)
- 7 Būsenos ekranas
- 8 Iš anksto nustatyto maisto ruošimo režimo mygtukai

Paruošimas naudoti

- 1 Padėkite prietaisą ant sauso, stabilaus ir lygaus paviršiaus.
- 2 Kad prietaisas neperkaistų, aplink jį turi būti ne mažiau kaip 10 cm laisvos erdvės.
- 3 Ruošdami maistą, indus visada statykite ant kepimo zonos.
- 4 Naudokite tinkamo tipo ir dydžio indus (žr. toliau pateiktas lenteles).

Tinkamų indų pasirinkimas

Naudokite indus, kurie atitinka toliau pateiktus reikalavimus.

| | |
|----------|--|
| Medžiaga | Indai su geležiniu arba magnetiniu nerūdijančio plieno dugnu |
|----------|--|

| | |
|-------|-------------------------|
| Forma | Indai su plokščiu dugnu |
|-------|-------------------------|

| | |
|-------|--|
| Dydis | Indai, kurių dugno skersmuo yra 12–26 cm |
|-------|--|

Nenaudokite toliau aprašytų indų.

| | |
|----------|--|
| Medžiaga | Indai su dugnu, pagamintu iš negeležinio metalo, karščiui atsparaus stiklo, keramikos, stiklo, aliuminio arba vario. |
|----------|--|

| | |
|-------|--|
| Forma | Indai su įgaubtu arba išgaubtu dugnu |
| Dydis | Indai, kurių dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm arba didesnis nei 26 cm |

Prietaiso naudojimas

Kepimo galia

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Maisto ruošimo režimai

| Maisto ruošimo režimai | Numatytoji kepimo galia | Numatytasis kepimo laikas | Reguliuojama kepimo galia | Reguliuojamas kepimo laikas |
|------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Mažas karštis | P3 | 120 min. | P1-P4 | 1–180 min. |
| Troškinti | P5-P3-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Barbekiu | P6 | 60 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Sriuba | P8-P5-P6-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Kepimas maišant | P9 | 60 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Garinimas | P10-P6-P5 | 60 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Virti gaminiai | P10 | 15 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Azijietiška sriuba | P10 | 120 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Plūpsnis | b | 60 min. | P1-P10 | 1–180 min. |
| Rankinis režimas | | 60 min. | P1-P10 | 1–180 min. |

Maisto ruošimo režimas Naudojimas

| | |
|---------------|---|
| Mažas karštis | Naudojama maisto ruošimui maža temperatūra arba maisto šildymui ilgesnį laiką. Idealiai tinka subtiliems patiekalams ir patiekalų temperatūros palaikymui. |
| Troškinti | Naudojama lėtai ruošiamiems patiekalams, pvz., troškiniams ir apkeptiems, o tada troškinamiems patiekalams. Naudojami keli automatiniai galingumo lygiai, tačiau galingumą galima keisti rankiniu būdu, kad būtų galima pritaikyti receptą. |
| Barbekiu | Tinka mėsos ir daržovių kepimui keptuvėje arba induose. Galia reguliuojama rankiniu būdu ir išlieka pastovi, kad maistas būtų ruošiamas tolygiai. |

| | |
|--------------------|---|
| Sriuba | Naudojama sriubos virimui su automatiniu galios reguliavimu, kad būtų išlaikytas optimalus virimas ir skonio išgavimas. Naudojami keli automatiniai galios etapai. |
| Kepimas maišant | Naudojama greitam kepimui maišant dideliu karščiu. Galią galima laisvai reguliuoti, kad ji tiktų skirtingiems ingredientams ir technikoms. |
| Ruošimas garuose | Naudojama garuose ruošti daržoves, jūros gėrybes ir kitus produktus, išsaugant maistines medžiagas ir tekstūrą. |
| Virimas | Naudojama vandens ar maisto produktų virimui. Pradedama veikti numatytąja galia ir galima rankiniu būdu reguliuoti temperatūrą ir laiką, kad maistas būtų paruošiamas tiksliai. |
| Azijietiška sriuba | Naudojama azijietiškos sriuboms, kurioms reikia didelės pradinės galios, ruošti. Galima rankiniu būdu reguliuoti, kad būtų išlaikytas virimas ir pritaikytas įvairiems ingredientams. |
| Pliūpsnis | Greitai suteikia didelį karštį, reikalingą kepimui ar greitam maisto ruošimui. Tinka užduotims, kurioms reikia greitai pasiekti aukštą temperatūrą. |
| Rankinis režimas | Galima rankiniu būdu nustatyti galios lygį naudojant didinimo arba mažinimo mygtukus. Tinka naudotojams, kurie nori visiškai kontroliuoti maisto ruošimo nustatymus. |

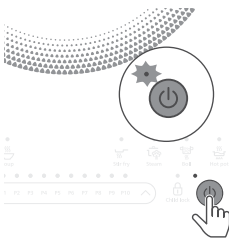
Iš anksto nustatytų maisto ruošimo režimų naudojimas

Yra aštuoni iš anksto nustatyti maisto ruošimo režimai: mažo karščio, troškinimo, barbekiu, sriubos, kepimo maišant, ruošimo garuose, virimo ir azijietiškos sriubos.

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas naudojimui“.

2 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

- Pradedama šviesti įjungimo / išjungimo indikatorius.

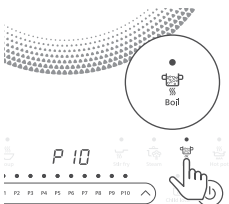


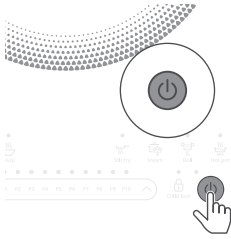
3 Paspauskite norimo maisto ruošimo režimo mygtuką.

- Pradedama šviesti atitinkamas indikatorius.

- Norėdami padidinti arba sumažinti kepimo galią, paspauskite ^ arba v.

- Prietaisas pradeda veikti pasirinktu režimu.



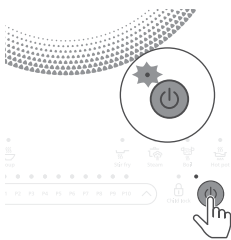


- 4 Baigę paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.
- 5 Atjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ventiliatorius nustoja veikti.

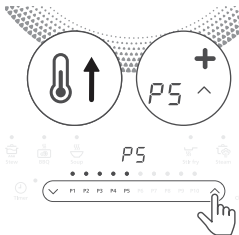
Maisto ruošimo metu galite keisti galios lygį, paspausdami padidinimo ir sumažinimo mygtukus.

Maisto ruošimo laikas ant indukcinės viryklės gali būti trumpesnis nei ant dujinės viryklės. Prieš pradėdami ruošti maistą, pasirūpinkite, kad turėtumėte visus reikiamus ingredientus.

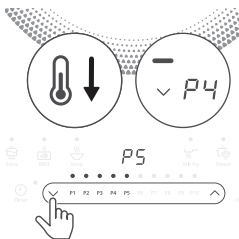
Rankinio maisto ruošimo režimo naudojimas

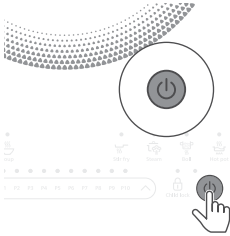


- 1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas naudojimui“.
- 2 Prietaisui įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
 - Pradedą šviesti įjungimo / išjungimo indikatorius.



- 3 Norėdami padidinti arba sumažinti kepimo galią, paspauskite ^ ar v.
 - Prietaisas pradeda veikti pasirinkta kepimo galia.



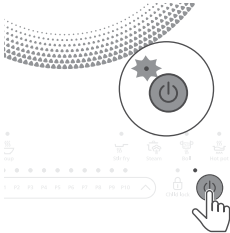


- 4 Baigę paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.
- 5 Atjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai ventiliatorius nustoja veikti.

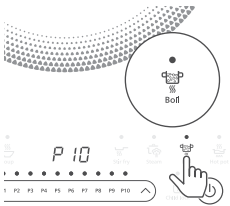
Laikmačio funkcijos naudojimas

Naudodami **laikmačio** mygtuką galite nuspręsti, kiek laiko prietaisas turi veikti skirtingais maisto ruošimo režimais.

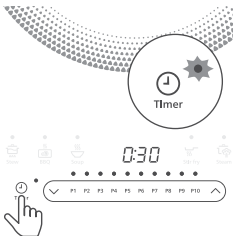
- 1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas naudojimui“.
- 2 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
 - Pradedą šviesti įjungimo / išjungimo indikatorius.



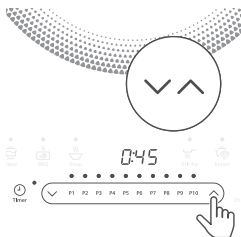
- 3 Paspauskite norimo maisto ruošimo režimo mygtuką.
 - Pradedą šviesti atitinkamas indikatorius.



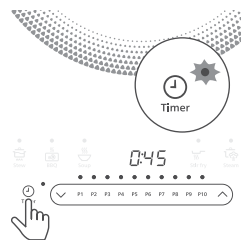
- 4 Paspauskite **laikmačio** mygtuką.
 - Pradedą šviesti laikmačio indikatorius.



92 Lietuviškai

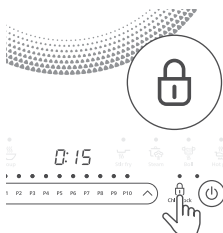


- 5 Norėdami reguliuoti maisto ruošimo laiką, paspauskite \wedge ar \vee .
- Trumpas paspaudimas: padidinti arba sumažinti 1 minute.
 - Ilgas paspaudimas: padidinti arba sumažinti 5 minučių intervalais.



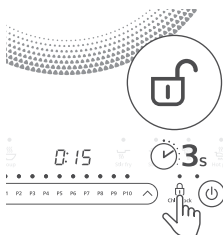
- 6 Paspauskite **laikmačio** mygtuką dar kartą, kad patvirtintumėte pasirinkimą.
- Prietaisas pradeda veikti pasirinktu režimu, kai nustatomas maisto ruošimo laikas.

Užrakto nuo vaikų funkcijos naudojimas



Užrakto nuo vaikų mygtuku galite užrakinti valdymo skydelį, kad išvengtumėte netyčinio įjungimo.

- 1 **Užrakto nuo vaikų** mygtuką paspauskite bet kuriuo maisto ruošimo režimu arba po jo, kad įjungtumėte užraktą.
- 2 Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, vis tiek galite naudoti įjungimo / išjungimo mygtuką. Visi kiti mygtukai yra išjungti, kad būtų išvengta netyčinio naudojimo.



- 3 Norėdami išjungti šią funkciją, 3 sekundes laikykite nuspaudę **užrakto nuo vaikų** mygtuką, kol užraktas bus išjungtas.

Valymas

Praėjus 3 minutėms nuo maisto ruošimo, atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo ir leiskite jam atvėsti.

Prietaisą valykite drėgna šluoste ir, jei būtina, švelnia valymo priemone.

Neatjunkite prietaiso, kol ventilatorius nenustojo veikti.

Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalkaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.

Niekada įrenginiui valyti nenaudokite šveitimo kempinėlių, abrazyvinių valymo medžiagų arba stiprių skysčių, tokių kaip benzinas ar acetonas.

Nenaudokite acto ant kaitinimo plokštės.

Priežiūra

Dėl netinkamo naudojimo kaitinimo plokštė gali būti subraižyta. Kad išvengtumėte spalvos pakitimų ir įbrėžimų, naudokite prietaisą pagal šio naudotojo vadovo nurodymus ir po naudojimo visada tinkamai valykite prietaisą ir virtuvės reikmenis.

Laikymas

Nedėkite sunkių daiktų ant kaitinimo plokštės, nes ji yra trapi.

Nelaikykite prietaiso karštoje vietoje, pavyzdžiui, šalia viryklės.

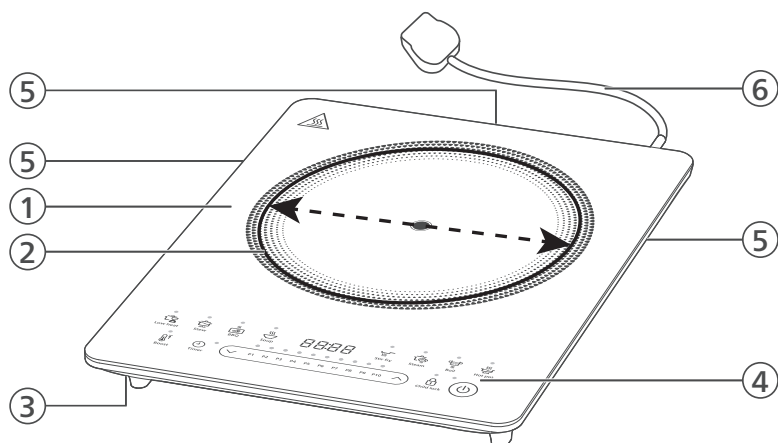
Jei prietaisą ketinate ilgą laiką nenaudoti, laikykite jį vėsioje ir sausoje vietoje.

Bevezetés

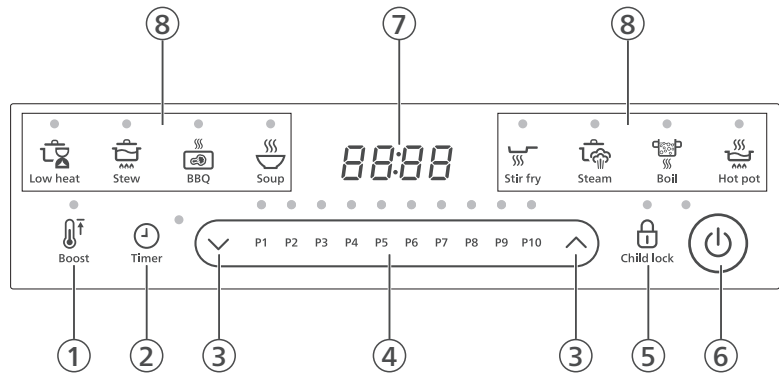
A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás



- 1 Főzőlap
- 2 Főzőzóna (fűtési zóna)
 - Főzőzóna átmérője: Ø 218 mm
 - A hatékony melegítés és a biztonság érdekében mindig 12-26 cm-es alsó átmérőjű edényt használjon.
- 3 Levegőbemeneti nyílás
- 4 Kezelőpanel
- 5 Levegőkimeneti nyílások
- 6 Hálózati kábel



Kezelőpanel

- 1 Boost gomb
- 2 Időzítő gomb
- 3 Növelés \wedge és csökkentés \vee gomb
- 4 Teljesítményszint
- 5 Gyermekszár gomb
- 6 Be-/kikapcsológomb
- 7 Állapotjelző
- 8 Előre beállított főzési mód gombok

Előkészítés a használatra

- 1 Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és sík felületre.
- 2 A túlmelegedés elkerülése érdekében hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül.
- 3 Főzőeszkor mindig a főzőzónára helyezze a főzőedényt.
- 4 Ügyeljen arra, hogy a megfelelő típusú és méretű edényeket használja (lásd az alábbi táblázatokat).

A megfelelő főzőedény kiválasztása

Olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek az alábbi követelményeknek:

| | |
|-------|--|
| Anyag | Edények, melyek alja vasból vagy mágneses rozsdamentes acélból készült |
| Forma | Lapos aljú edények |
| Méret | 12-26 cm alsó átmérőjű edények |

Ne használja az alább leírt tulajdonságokkal rendelkező edényeket:

| | |
|-------|---|
| Anyag | Főzőedények, melyek alja nemvasfémből készült, hőálló üvegedények, kerámia, üveg, alumínium vagy réz. |
|-------|---|

| | |
|-------|---|
| Forma | Konkáv vagy konvex aljú edények |
| Méret | 12 cm-nél kisebb vagy 26 cm-nél nagyobb alsó átmérőjű edények |

A készülék használata

Főzési teljesítményszint

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Ételkészítési módok

| Ételkészítési módok | Alapértelmezett főzési teljesítmény | Alapértelmezett főzési idő | Állítható főzési teljesítmény | Állítható főzési idő |
|---------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------|
| Alacsony hőfok | P3 | 120 perc | P1-P4 | 1–180 perc |
| Párolás | P5-P3-P2 | 120 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Barbecue | P6 | 60 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Leves | P8-P5-P6-P2 | 120 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Keverve pirítás | P9 | 60 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Párolás | P10-P6-P5 | 60 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Forralás | P10 | 15 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Hot Pot | P10 | 120 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Boost | b | 60 perc | P1-P10 | 1–180 perc |
| Kézi üzemmód | | 60 perc | P1-P10 | 1–180 perc |

| Főzési mód | Használat |
|----------------|--|
| Alacsony hőfok | Kíméletes főzéshez vagy az étel hosszabb ideig tartó melegen tartásához. Ideális finom ételekhez és a tálalási hőmérséklet fenntartásához. |
| Párolás | Lassú főzéssel készített ételekhez, például ragukhoz és párolt ételekhez használható. Számos automatikus teljesítményfokozatot követ, de lehetővé teszi a manuális teljesítménymódosítást a recept testreszabásához. |
| Barbecue | Alkalmos húсок és zöldségek grillezésére a serpenyőben vagy a főzőedényben. A teljesítmény manuálisan állítható, és egyenletes főzést tesz lehetővé. |
| Leves | Leves készítéséhez automatikus teljesítménybeállítással az optimális főzés, és az ízek előcsalogatása érdekében. Számos automatikus teljesítményfokozatot követ. |

| | |
|-----------------|---|
| Keverve pirítás | Nagy hőfokon történő keveréses pirításhoz és gyors főzéshez. A teljesítmény szabadon beállítható a különböző hozzávalókhöz és technikákhoz. |
| Párolás | Zöldségek, tenger gyümölcsei és egyebek párolására, valamint a tápanyagok és a textúra megőrzésére szolgál. |
| Forralás | Víz vagy élelmiszerek forralására használható. Az alapértelmezett teljesítményen indul, és lehetővé teszi a hőmérséklet és az idő manuális beállítását a pontos főzés érdekében. |
| Hot Pot | Nagy kezdeti teljesítményű hot pot ételekhez használható. Manuális beállítást tesz lehetővé a forralás fenntartásához és a különböző hozzávalók kezeléséhez. |
| Boost | Gyorsan elérhető, magas hőmérsékletet biztosít a pirításhoz vagy a gyors főzéshez. Azonnali magas hőmérsékletet igénylő feladatokhoz alkalmas. |
| Kézi üzemmód | Lehetővé teszi a teljesítményszint manuális beállítását a növelés vagy a csökkentés gombokkal. Olyan felhasználók számára ideális, akik a főzési beállítások feletti teljes körű kontroll fenntartását részesítik előnyben. |

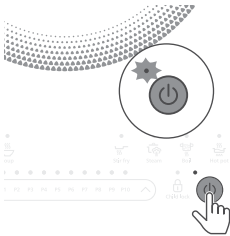
Előre beállított ételkészítési üzemmódok használata

Nyolc előre beállított főzési mód áll rendelkezésre: Alacsony hőfok, Főzés, Barbecue, Leves, Keverve pirítás, Párolás, Forralás és Hot pot.

1 Kövesse az „Használat előtti előkészületek” című fejezetben foglaltakat.

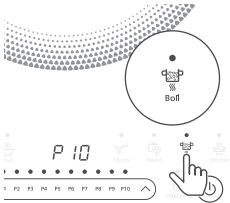
2 A be-/kikapcsológombbal kapcsolja be a készüléket.

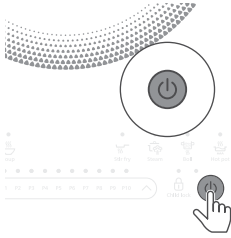
- A be-/kikapcsolást jelző fény világítani kezd.



3 Nyomja meg a kívánt főzési mód gombját.

- A kapcsolódó jelzőfény világítani kezd.
- A főzési teljesítmény növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a ^ vagy a v gombot.
- A készülék elkezd működni a kiválasztott módban.



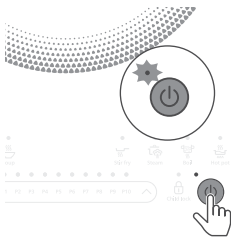


- 4 Ha végezett a főzéssel, nyomja meg a be-/kikapcsológombot a készülék kikapcsolásához.
- 5 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, miután a ventilátor leállt.

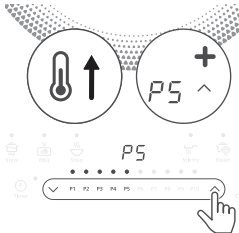
Főzés közben a teljesítményszint a növelés és csökkentés gombbal módosítható.

Az indukciós főzés ideje kevesebb lehet, mint a gáztűzhelyen töltött idő. Mielőtt elkezdené a főzést, győződjön meg arról, hogy minden szükséges hozzávaló készen áll.

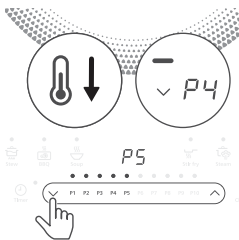
Manuális főzési üzemmód használata

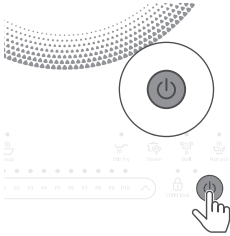


- 1 Kövesse az „Használat előtti előkészületek” című fejezetben foglaltakat.
- 2 A be-/kikapcsológombbal kapcsolja be a készüléket.
 - A be-/kikapcsolást jelző fény világítani kezd.



- 3 Nyomja meg a ^ az és a v gombot a főzési teljesítmény növeléséhez vagy csökkentéséhez.
 - A készülék a kiválasztott főzési teljesítményen kezd működni.



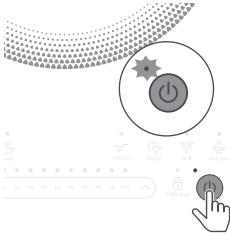


- 4 Ha végzett a főzéssel, nyomja meg a be-/kikapcsológombot a készülék kikapcsolásához.
- 5 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, miután a ventilátor leállt.

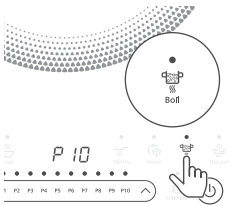
Az időzítő funkció használata

Az **Időzítő** gomb segítségével beállíthatja, hogy a készülék mennyi ideig működjön a különböző főzési üzemmódokban.

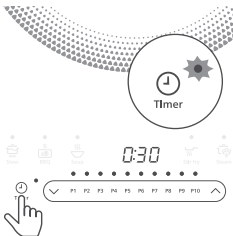
- 1 Kövesse az „Használat előtti előkészületek” című fejezetben foglaltakat.
- 2 Nyomja meg a be-/kikapcsológombot.
 - A be-/kikapcsolást jelző fény világítani kezd.



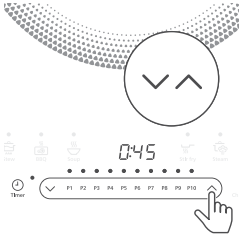
- 3 Nyomja meg a kívánt főzési mód gombját.
 - A kapcsolódó jelzőfény világítani kezd.



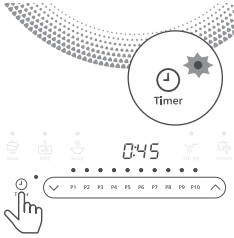
- 4 Nyomja meg az **Időzítő** gombot.
 - Az időzítő jelzőfénye világítani kezd.



100 Magyar



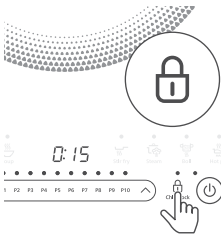
- 5 A \wedge vagy a \vee gomb megnyomásával állítsa be a főzés idejét.
- Rövid megnyomás: növelés vagy csökkentés 1 perccel.
 - Hosszú megnyomás: növelés vagy csökkentés 5 perces lépésekben.



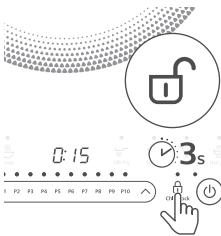
- 6 A választás megerősítéséhez nyomja meg újra az **Időzítő** gombot.
- A készülék a főzési idő beállítása után a kiválasztott üzemmódban kezd működni.

A Gyermezkár funkció használata

A **Gyermezkár** gombbal zárhatja a kezelőpanelt, megakadályozva ezzel a véletlen működtetést.



- 1 Nyomja meg a **Gyermezkár** gombot főzés közben (bármely főzési mód esetén) vagy főzés után a zár aktiválásához.
- 2 Ha a gyermezkár be van kapcsolva, továbbra is használhatja a be-/kikapcsológombot. A véletlen használat elkerülése érdekében az összes többi gomb le van tiltva.



- 3 A funkció kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a **Gyermezkár** gombot 3 másodpercig, amíg a zár fel nem oldódik.

Tisztítás

A főzés befejezése után 3 perccel húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, és hagyja lehűlni.

A készüléket nedves ruhával, szükség esetén kímélő hatású tisztítószerrel tisztítsa.

Ne húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, mielőtt a ventilátor le nem áll.

Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

Ne tegyen ecetet a főzőlapra.

Karbantartás

A nem megfelelő használat karcolásokat okozhat a főzőlapon. Az elszíneződések és karcolások elkerülése érdekében a készüléket a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően használja, és használat után mindig alaposan tisztítsa meg a készüléket és az edényeket.

Tárolás

Ne helyezzen nehéz tárgyakat a főzőlapra, mert az törékeny.

Ne tárolja a készüléket forró helyen, például tűzhely közelében.

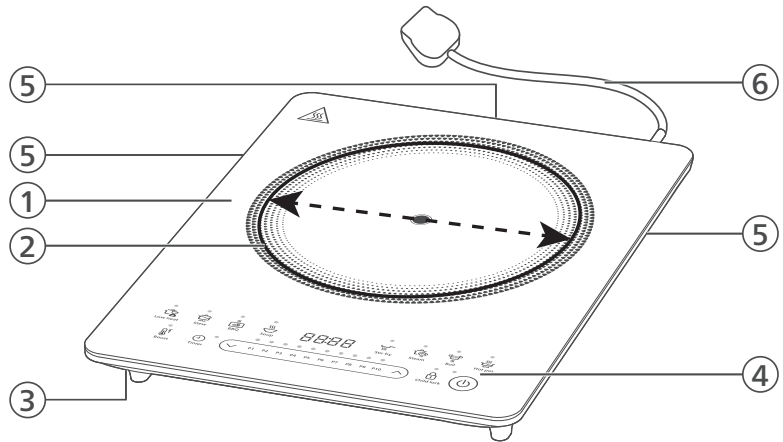
Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, tárolja hűvös és száraz helyen.

Introductie

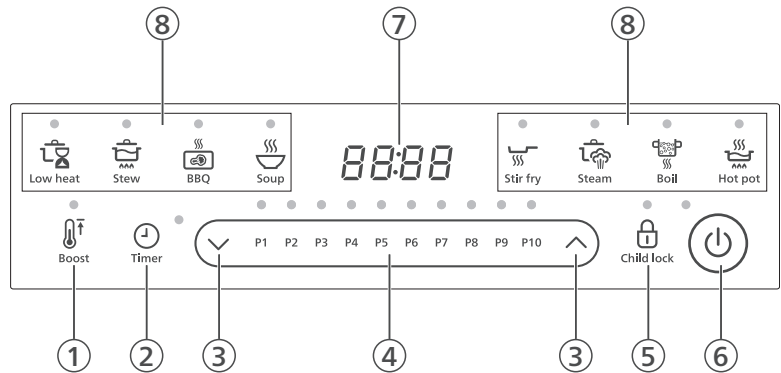
Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving



- 1 Kookplaat
- 2 Kookzone (verwarmingszone)
 - Diameter kookzone: Ø 218 mm
 - Gebruik voor een efficiënte verwarming en veiligheid altijd kookgerei met een bodemdiameter van 12-26 cm.
- 3 Luchtinlaat
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Luchtuitlaatopeningen
- 6 Voedingskabel



Bedieningspaneel

- 1 Boostknop
- 2 Timerknop
- 3 Knop voor ^ verhogen en v verlagen
- 4 Vermogensniveau
- 5 Kinderslotknop
- 6 AAN/UIT-knop
- 7 Statusweergave
- 8 Knoppen voor vooraf ingestelde kookmodi

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
- 2 Zorg ervoor dat er ten minste 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- 3 Zet pannen altijd op de kookzone tijdens het koken.
- 4 Gebruik kookgerei van de juiste typen en afmetingen (zie de onderstaande tabellen).

Geschikte pannen kiezen

Gebruik kookgerei dat voldoet aan de onderstaande vereisten:

| | |
|-----------|--|
| Materiaal | Pannen met een bodem van ijzer of magnetisch roestvrij staal |
| Vorm | Pannen met een vlakke bodem |
| Grootte | Pannen met een bodemdiameter van 12-26 cm |

Gebruik geen pannen zoals hieronder beschreven:

| | |
|-----------|---|
| Materiaal | Pannen met een bodem van ander metaal dan ijzer, hittebestendige glazen potten, keramiek, glas, aluminium of koper. |
|-----------|---|

| | |
|---------|--|
| Vorm | Pannen met een holle of bolle bodem |
| Grootte | Pannen met een bodemdiameter van minder dan 12 cm of meer dan 26 cm. |

Het apparaat gebruiken

Kookvermogen

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 120W | 300W | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W | 2000W |

Kookmodi

| Kookmodi | Standaard kookvermogen | Standaard bereidingstijd | Instelbaar kookvermogen | Instelbare bereidingstijd |
|------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Lage temperatuur | P3 | 120 min | P1-P4 | 1 - 180 min |
| Stoofschotel | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Barbecue | P6 | 60 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Soep | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Roerbakken | P9 | 60 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Stomen | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Koken | P10 | 15 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Hotpot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1 - 180 min |
| Handmatige modus | | 60 min | P1-P10 | 1 - 180 min |

Kookmodus Gebruik

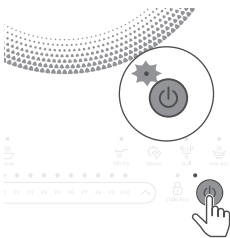
| | |
|------------------|---|
| Lage temperatuur | Wordt gebruikt voor zacht koken of het langdurig warm houden van voedsel. Ideaal voor delicate gerechten en het behoud van de serveertemperatuur. |
| Stoofschotel | Wordt gebruikt voor langzaam gekookte gerechten zoals stoofschotels en braises. Volgt verschillende automatische vermogensfasen, maar maakt handmatige vermogenswijzigingen mogelijk voor het aanpassen van recepten. |
| Barbecue | Geschikt voor het grillen van vlees en groenten op de pan of het kookgerei. Het vermogen is handmatig instelbaar en blijft consistent voor gelijkmatige bereiding. |

| | |
|------------------|---|
| Soep | Wordt gebruikt voor het maken van soep met automatische aanpassing van het vermogen voor optimale gaartijd en smaakextractie. Volgt verschillende automatische vermogensfasen. |
| Roerbakken | Wordt gebruikt voor roerbakken op hoge temperatuur en snel koken. Het vermogen kan vrij worden aangepast aan verschillende ingrediënten en technieken. |
| Stomen | Wordt gebruikt voor het stomen van groenten, zeevruchten en andere producten, terwijl voedingsstoffen en textuur behouden blijven. |
| Koken | Wordt gebruikt voor het koken van water of voedsel. Start op het standaardvermogen en maakt handmatige aanpassing van temperatuur en tijd mogelijk voor nauwkeurig koken. |
| Hotpot | Wordt gebruikt voor hotpotmaaltijden met een hoog startvermogen. Maakt handmatige aanpassing mogelijk om het koken te behouden en verschillende ingrediënten te verwerken. |
| Boost | Zorgt snel voor een hoge temperatuur om te schroeien of snel te koken. Geschikt voor taken die een onmiddellijke hoge temperatuur vereisen. |
| Handmatige modus | Maakt handmatige instelling van het vermogensniveau mogelijk met behulp van de knoppen voor verhogen of verlagen. Geschikt voor gebruikers die de volledige controle over de kookinstellingen willen. |

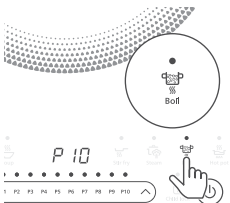
Vooraf ingestelde kookmodi gebruiken

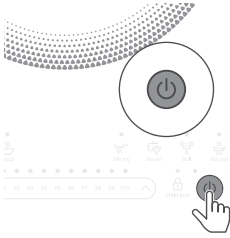
Er zijn acht vooraf ingestelde kookmodi: Weinig warmte, stoven, barbecueën, soep, roerbakken, stomen, koken en hotpot.

- 1 Volg de stappen in 'Klaarmaken voor gebruik'.
- 2 Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen.
 - Het AAN/UIT-lampje gaat branden.



- 3 Druk op de knop van de gewenste kookmodus.
 - Het bijbehorende indicatielampje gaat branden.
 - Druk op ^ of v om het kookvermogen te verhogen of verlagen.
 - Het apparaat start met de geselecteerde modus.



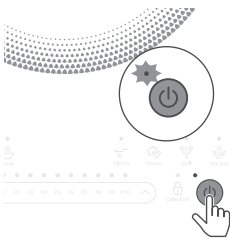


- 4 Wanneer de bereiding is voltooid, drukt u op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te schakelen.
- 5 Haal de stekker uit het stopcontact als de ventilator niet meer werkt.

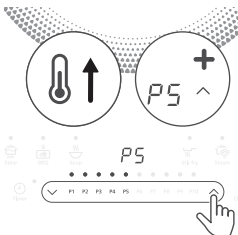
Tijdens het koken kunt u het vermogensniveau wijzigen door op de knop voor verhogen en verlagen te drukken.

De bereidingstijd voor inductiekoken kan korter zijn dan de tijd die nodig is op een gasfornuis. Zorg ervoor dat u alle benodigde ingrediënten bij de hand hebt voordat u begint met koken.

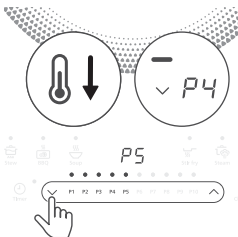
Handmatige kookmodus gebruiken

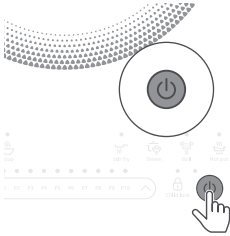


- 1 Volg de stappen in 'Klaarmaken voor gebruik'.
- 2 Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen.
 - Het AAN/UIT-lampje gaat branden.



- 3 Druk op ^ en v om het kookvermogen te verhogen of te verlagen.
 - Het apparaat begint te werken op het gekozen kookvermogen.



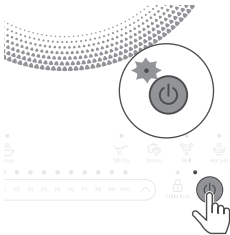


- 4 Wanneer de bereiding is voltooid, drukt u op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te schakelen.
- 5 Haal de stekker uit het stopcontact als de ventilator niet meer werkt.

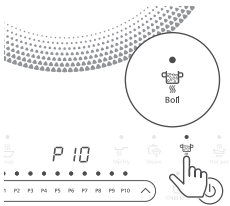
De timerfunctie gebruiken

U kunt de **timerknop** gebruiken om te bepalen hoe lang u het apparaat in verschillende kookmodi wilt laten werken.

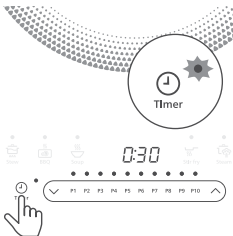
- 1 Volg de stappen in 'Klaarmaken voor gebruik'.
- 2 Druk op de AAN/UIT-knop.
 - Het AAN/UIT-lampje gaat branden.



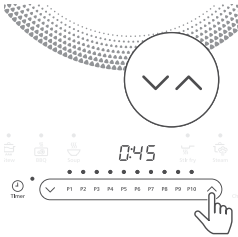
- 3 Druk op de knop van de gewenste kookmodus.
 - Het bijbehorende indicatielampje gaat branden.



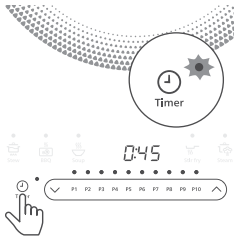
- 4 Druk op de **timerknop**.
 - Het indicatielampje gaat branden.



108 Nederlands



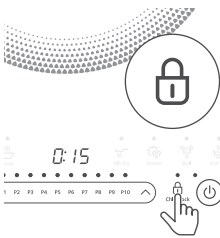
- 5 Druk op \wedge en \vee om de bereidingstijd aan te passen.
- Kort indrukken: verhogen of verlagen met 1 minuut.
 - Lang indrukken: verhogen of verlagen in stappen van 5 minuten.



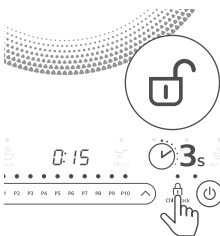
- 6 Druk nogmaals op de **timerknop** om uw selectie te bevestigen.
- Het apparaat begint te werken in de geselecteerde modus nadat de bereidingstijd is ingesteld.

De kinderslotfunctie gebruiken

U kunt de **kinderslotknop** gebruiken om het bedieningspaneel te vergrendelen om onbedoelde bediening te voorkomen.



- 1 Druk tijdens een kookmodus of na het koken op de **kinderslotknop** om de vergrendeling te activeren.
- 2 Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, kunt u nog steeds de AAN/UIT-knop gebruiken. Alle andere knoppen zijn uitgeschakeld om onbedoeld gebruik te voorkomen.



- 3 Om deze functie uit te schakelen, houdt u de **kinderslotknop** 3 seconden ingedrukt tot het slot wordt ontgrendeld.

Schoonmaken

Haal de stekker van het apparaat 3 minuten na het koken uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en, indien nodig, met een mild schoonmaakmiddel.

Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact voordat de ventilator stopt met werken.

Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.

Gebruik nooit schuurspunten, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine, aceton of aceton om het apparaat schoon te maken.

Doe geen azijn op de kookplaat.

Onderhoud

Onjuist gebruik kan leiden tot krassen op de kookplaat. Gebruik het apparaat volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing om verkleuringen en krassen te voorkomen en maak het apparaat en het kookgerei na gebruik altijd goed schoon.

Opbergen

Plaats geen zware voorwerpen op de kookplaat, aangezien deze breekbaar is. Berg het apparaat niet op een hete plaats op, bijvoorbeeld in de buurt van een fornuis.

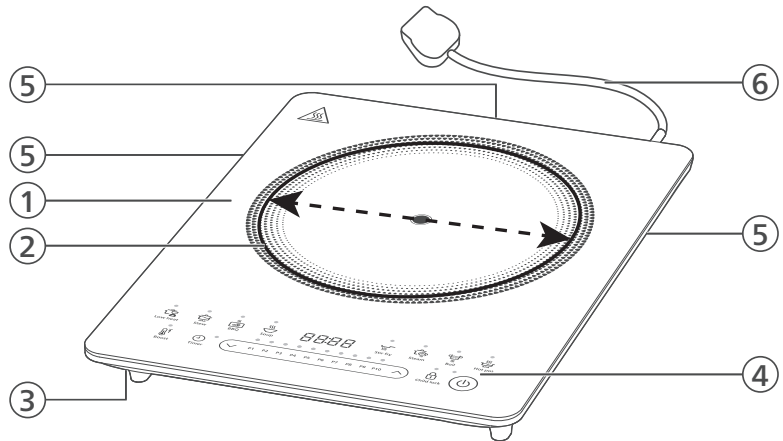
Als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken, bewaar het dan op een koele en droge plaats.

Innledning

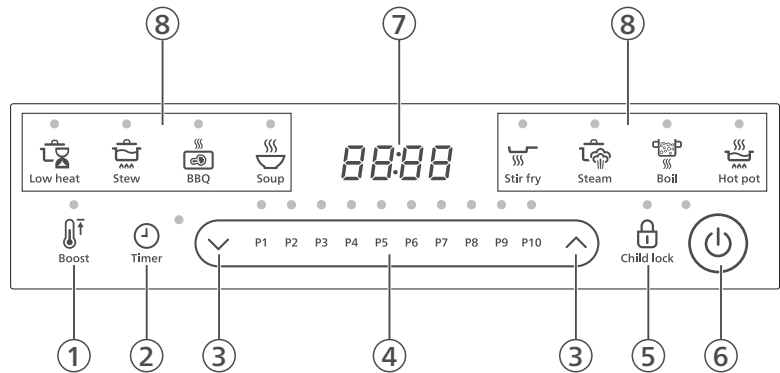
Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse



- 1 Kokeplate
- 2 Kokesone (varmesone)
 - Diameter på kokesonen: Ø 218 mm
 - Bruk alltid gryter og panner med en bunndiameter på 12–26 cm for å sikre effektiv oppvarming og sikkerhet.
- 3 Åpning for innluft
- 4 Kontrollpanel
- 5 Luftuttak
- 6 Nettledning



Kontrollpanel

- 1 Boost-knapp
- 2 Timerknapp
- 3 Opp- \wedge og ned- \vee knapp
- 4 Strømnivå
- 5 Knapp for barnelås
- 6 AV/PÅ-knapp
- 7 Statusvisning
- 8 Knapp for forhåndsinnstilt matlagingsmodus

Klargjøring for bruk

- 1 Plasser apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
- 2 Sørg for at det er minst 10 cm ledig plass rundt apparatet for å unngå overoppheting.
- 3 Plasser alltid gryten/pannen på kokesonen under matlagning.
- 4 Sørg for at du bruker gryter/panner i riktig typer og størrelser (se tabellene nedenfor).

Velge riktig gryte/panne

Bruk gryter/panner som møter kravene nedenfor:

| | |
|-----------|--|
| Materiale | Gryter/panner med en bunn av jern eller magnetisk rustfritt stål |
| Form | Gryter/panner med en flat bunn |
| Størrelse | Gryter/panner med en bunndiameter på 12–26 cm |

Ikke bruk gryter/panner som beskrevet nedenfor:

| | |
|-----------|--|
| Materiale | Gryter/panner med en bunn av ikke-jernmetall, varmebestandig glass, keramikk, glass, aluminium eller kobber. |
|-----------|--|

Form Gryter/panner med en konkav eller konveks bunn

Størrelse Gryter/panner med en bunndiameter på mindre enn 12 cm eller mer enn 26 cm

Bruke apparatet

Matlagingseffektnivå

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Matlagingsmodi

| Matlagingsmodi | Standard matlagingseffekt | Standard matlagingsstid | Justerbar matlagingseffekt | Justerbar matlagingsstid |
|----------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Lav varme | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Gryterett | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| BBQ | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Suppe | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Steking | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Damp | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Koking | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Varm gryte | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Manuell modus | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Matlagingsmodus

Bruk

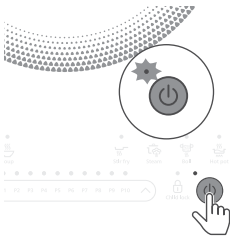
| | |
|-----------|---|
| Lav varme | Brukes til skånsom matlagning eller til å holde maten varm over lengre perioder. Ideell for delikate retter, og for å vedlikeholde serveringstemperaturen. |
| Gryterett | Brukes til saktekokte retter som gryteretter og braiser. Følger flere automatiske effekttrinns, men tillater manuelle effektendringer for oppskriftstilpasning. |
| BBQ | Passer for grilling av kjøtt og grønnsaker på pannen eller i gryter/kjeler. Effekten er manuelt justerbar, og holder seg konsekvent for jevn steking. |
| Suppe | Brukes til å lage suppe med automatisk effektjustering for å opprettholde optimal fresing og smaksekstraksjon. Følger flere automatiske effekttrinns. |

| | |
|---------------|---|
| Steking | Brukes for steking ved høy varme og rask matlaging. Effekten kan fritt justeres for å passe forskjellige ingredienser og teknikker. |
| Damp | Brukes ved damping av grønnsaker, sjømat og andre ingredienser samt bevare næringsstoffer og tekstur. |
| Koking | Brukes ved koking av vann eller ingredienser. Starter på standardeffekt og tillater manuell justering av temperatur og tid for presis tilberedning. |
| Varm gryte | Brukes ved måltider i varme gryter, ved en høy starteffekt. Tillater manuell justering for å opprettholde koking og romme ulike ingredienser. |
| Boost | Gir raskt høy varme for fresing, eller rask matlaging. Passer for alt som krever umiddelbar høy temperatur. |
| Manuell modus | Tillater manuell innstilling av strømnivå ved opp eller ned-knappene. Passer for brukere som foretrekker full kontroll over matlagingsinnstillingene. |

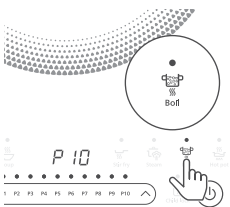
Bruke forhåndsinnstilte tilberedningsmodi

Det er åtte forhåndsinnstilte matlagingsmodi: Lav varme, stuing, BBQ, suppe, steking, damping, koking og varm gryte.

- 1 Følg trinnene i «Forberedelser for bruk».
- 2 Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå på apparatet.
 - AV/PÅ-indikatoren lyser.



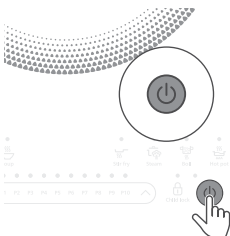
- 3 Trykk på knappen med ønsket matlagingsmodus.
 - Tilsvarende indikator lyser.
 - Hvis du vil heve eller senke matlagingseffekten, trykker du på ^ eller v.
 - Apparatet starter i den valgte modusen.



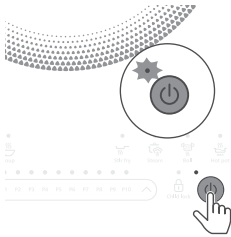
- 4 Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå av apparatet når matlagingen er ferdig.
- 5 Koble fra apparatet etter at viften slutter å fungere.

Under matlagingen kan du endre effektnivået ved å trykke på opp- og ned-knappene.

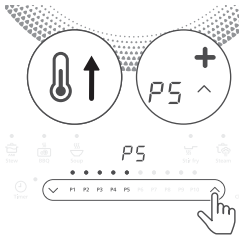
Tilberedningstiden for induksjon kan være kortere enn tiden det tar på en gasskomfyr. Sørg for at du har alle ingrediensene du trenger klare før du begynner matlagingen.



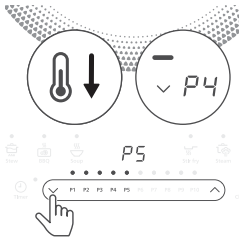
Bruke manuell tilberedningsmodus



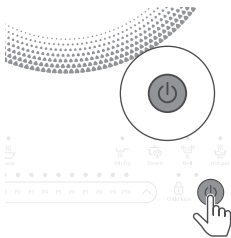
- 1 Følg trinnene i «Forberedelser for bruk».
- 2 Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå på apparatet.
 - AV/PÅ-indikatoren lyser.



- 3 Trykk på ^ og v for å øke eller senke matlagingseffekten.
 - Apparatet starter med valgt matlagingseffekt.



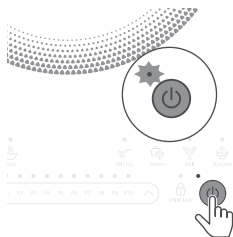
- 4 Trykk på AV/PÅ-knappen for å slå av apparatet når matlagingen er ferdig.
- 5 Koble fra apparatet etter at viften slutter å fungere.



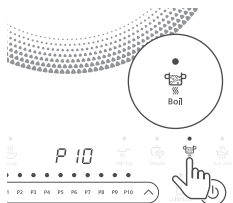
Bruke tidsfunksjonen

Du kan bruke **Timer**-knappen for å bestemme hvor mye tid du ønsker at apparatet bruker på de forskjellige matlagingssmodiene.

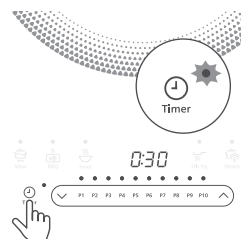
- 1 Følg trinnene i «Forberedelser for bruk».



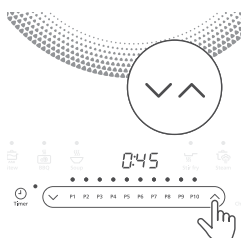
- 2 Trykk på AV/PÅ-knappen.
- AV/PÅ-indikatoren lyser.



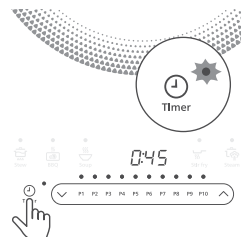
- 3 Trykk på knappen med ønsket matlagingsmodus.
- Tilsvarende indikator lyser.



- 4 Trykk på **timer**-knappen.
- Timer-indikatoren lyser.

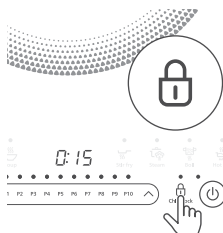


- 5 Trykk på \wedge og \vee for å justere tilberedningstiden.
- Kort trykk: øk eller senk med 1 minutt.
- Langt trykk: øk eller senk med 5 minutters intervaller.



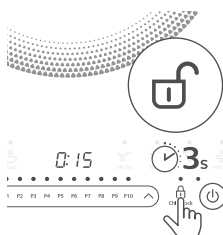
- 6 Trykk inn **timer**-knappen igjen for å bekrefte valget.
- Apparatet starter i den valgte modusen etter at tilberedningstiden er angitt.

Bruke barnelåsfunksjonen



Du kan bruke **barnelås**-knappen for å låse kontrollpanelet, for å forhindre utilsiktet bruk.

- 1 Trykk på **barnelås**-knappen under en matlagingsmodus eller etter matlaging for å aktivere låsen.
- 2 Du kan fortsatt bruke AV/PÅ-knappen når barnelåsen er på. Alle andre knapper deaktiveres for å forhindre utilsiktet bruk.



- 3 Trykk og hold inne **barnelås**-knappen i 3 sekunder for å deaktivere denne funksjonen.

Rengjøring

Trekk ut støpselet 3 minutter etter at tilberedningen er ferdig og la den avkjøles. Rengjør apparatet med en fuktig klut og med et mildt rengjøringsmiddel om nødvendig.

Ikke koble fra apparatet før viften slutter å fungere.

Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller acetone til å rengjøre apparatet.

Ikke vask kokeplaten med eddik.

Vedlikehold

Feil bruk kan føre til riper på kokeplaten. For å unngå misfarging og riper, bruk apparatet i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken og rengjør alltid apparatet og stekepannene/grytene ordentlig etter bruk.

Oppbevaring

Ikke plasser tunge gjenstander på kokeplaten, da den kan knuses.

Ikke oppbevar apparatet på et varmt sted, for eksempel i nærheten av en komfyr.

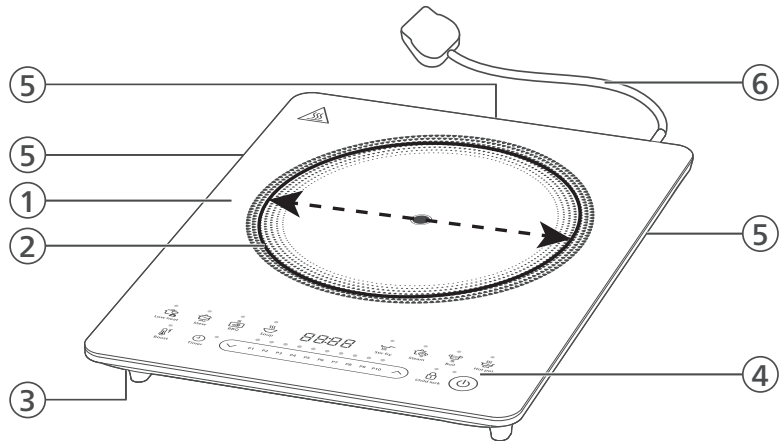
Oppbevar apparatet på et kjølig og tørt sted hvis du ikke skal bruke apparatet over lengre tid.

Wstęp

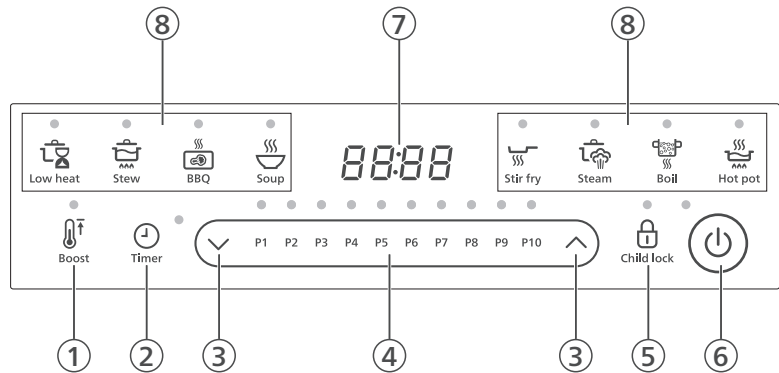
Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny



- 1 Płyta grzewcza
- 2 Pole grzejne (strefa grzejna)
 - Średnica pola grzejnego: Ø 218 mm
 - Aby zadbać o odpowiednie nagrzewanie i bezpieczeństwo, zawsze używaj naczyń o średnicy dna 12–26 cm.
- 3 Wlot powietrza
- 4 Panel sterowania
- 5 Wyloty powietrza
- 6 Przewód zasilający



Panel sterowania

- 1 Przycisk wzmocnienia
- 2 Przycisk zegara programowanego
- 3 Przyciski zwiększania \wedge i zmniejszania \vee
- 4 Poziom mocy
- 5 Przycisk blokady rodzicielskiej
- 6 Wyłącznik
- 7 Wyświetlacz stanu
- 8 Przyciski zaprogramowanych trybów gotowania

Przygotowanie do użycia

- 1 Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
- 2 Sprawdź, czy wokół urządzenia jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.
- 3 Podczas gotowania naczynia powinny zawsze znajdować się na polu grzejnym.
- 4 Pamiętaj, aby używać naczyń o odpowiednim typie i rozmiarze (patrz poniższe tabele).

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

Używaj naczyń spełniających poniższe wymagania:

| | |
|----------|---|
| Materiał | Naczynia z dnem wykonanym z żelaza lub magnetycznej stali szlachetnej |
| Kształt | Naczynia z płaskim dnem |
| Rozmiar | Naczynia o średnicy dna 12–26 cm |

Nie używaj naczyń opisanych poniżej:

| | |
|----------|--|
| Materiał | Naczynia z dnem wykonanym z metalu innego niż żelazo, garnki ze szkła żaroodpornego, naczynia ceramiczne, szklane, aluminiowe lub miedziane. |
|----------|--|

Kształt Naczynia z dnem wklęsłym lub wypukłym

Rozmiar Naczynia o średnicy dna mniejszej niż 12 cm lub większej niż 26 cm

Zasady używania urządzenia

Poziom mocy gotowania

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Tryby gotowania

| Tryby gotowania | Domyślna moc gotowania | Domyślny czas gotowania | Regulowana moc gotowania | Regulowany czas gotowania |
|--------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Niska temperatura | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Duszenie | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Grillowanie | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Zupa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Smażenie | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Gotowanie na parze | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Zagotowanie | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Kociołek | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Wzmocnienie | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Tryb ręczny | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Tryb gotowania Korzystanie

| | |
|-------------------|---|
| Niska temperatura | Służy do delikatnego gotowania lub utrzymywania ciepła potraw przez dłuższy czas. Idealny do delikatnych potraw i utrzymywania temperatury podawania. |
| Duszenie | Służy do potraw gotowanych na wolnym ogniu, takich jak gulasz i duszone mięso. Wykorzystuje kilka automatycznych stopni mocy, ale umożliwia ręczną zmianę mocy w celu dostosowania do przepisu. |
| Grillowanie | Odpowiedni do grillowania mięs i warzyw na patelni lub w naczyniu. Moc można regulować ręcznie i pozostaje ona stała, co zapewnia równomierne pieczenie. |

| | |
|--------------------|---|
| Zupa | Służy do przygotowywania zup z automatycznym dostosowaniem mocy w celu utrzymania optymalnego gotowania na wolnym ogniu i wydobycia smaku. Wykorzystuje kilka automatycznych stopni mocy. |
| Smażenie | Służy do smażenia w wysokiej temperaturze i szybkiego gotowania. Moc można swobodnie regulować, aby dopasować ją do różnych składników i technik. |
| Gotowanie na parze | Służy do gotowania na parze warzyw, owoców morza i innych produktów przy zachowaniu wartości odżywczych i konsystencji. |
| Zagotowanie | Służy do gotowania wody lub produktów spożywczych. Rozpoczyna pracę z domyślną mocą i umożliwia ręczną regulację temperatury oraz czasu, umożliwiając precyzyjne gotowanie. |
| Kociołek | Służy do gotowania potraw typu „kociołek” z wysoką mocą początkową. Umożliwia ręczną regulację w celu utrzymania wrzenia i dostosowania do różnych składników. |
| Wzmocnienie | Szybko zapewnia wysoką temperaturę do obsmażania lub błyskawicznego gotowania. Nadaje się do zadań wymagających natychmiastowej wysokiej temperatury. |
| Tryb ręczny | Umożliwia ręczne ustawienie poziomu mocy za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania. Odpowiedni dla użytkowników, którzy preferują pełną kontrolę nad ustawieniami gotowania. |

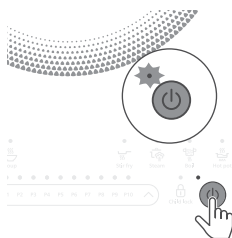
Korzystanie z zaprogramowanych trybów gotowania

Dostępnych jest osiem zaprogramowanych trybów gotowania: Niska temperatura, Duszenie, Grillowanie, Zupa, Smażenie, Gotowanie na parze, Zagotowanie i Kociołek.

1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.

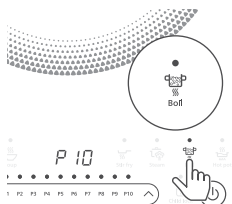
2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

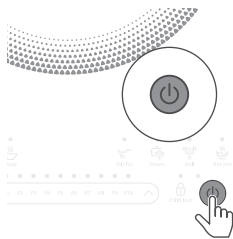
- Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.



3 Naciśnij przycisk wybranego trybu gotowania.

- Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.
- Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc gotowania, naciśnij \wedge lub \vee .
- Urządzenie rozpocznie pracę w wybranym trybie.



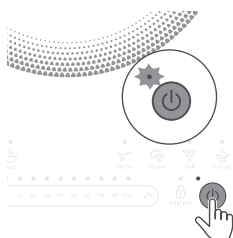


- 4 Po zakończeniu gotowania naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.
- 5 Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

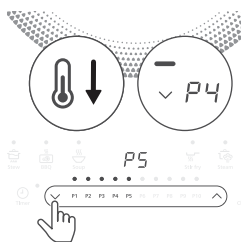
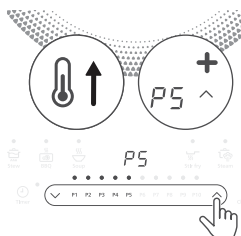
Podczas gotowania możesz zmienić poziom mocy, naciskając przycisk zwiększania lub zmniejszania.

Czas gotowania indukcyjnego może być krótszy niż czas gotowania na kuchence gazowej. Przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy masz przygotowane wszystkie potrzebne składniki.

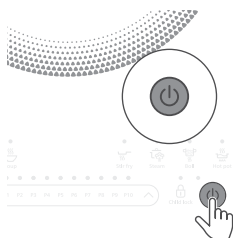
Korzystanie z ręcznego trybu gotowania



- 1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.
- 2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.
 - Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.



- 3 Naciśnij \wedge i \vee , aby zwiększyć lub zmniejszyć moc gotowania.
 - Urządzenie rozpocznie pracę z wybraną mocą gotowania.

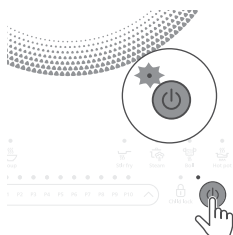


- 4 Po zakończeniu gotowania naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.
- 5 Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

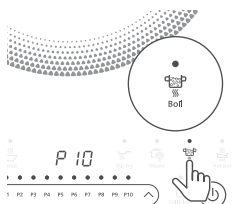
Korzystanie z zegara programowanego

Za pomocą przycisku **zegara programowanego** możesz ustawić, jak długo urządzenie ma pracować w różnych trybach gotowania.

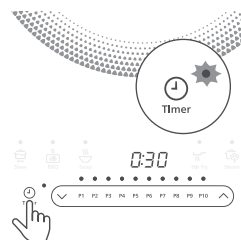
- 1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.
- 2 Naciśnij wyłącznik.
 - Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.

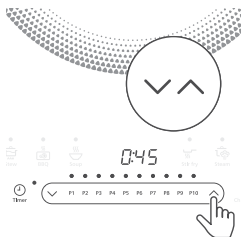


- 3 Naciśnij przycisk wybranego trybu gotowania.
 - Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.

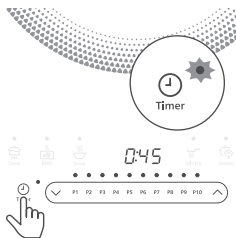


- 4 Naciśnij przycisk **zegara programowanego**.
 - Wskaźnik zegara programowanego zaświeci się.





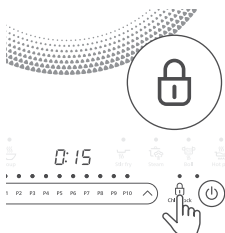
- 5 Naciśnij \wedge i \vee , aby ustawić czas gotowania.
- Krótkie naciśnięcie: zwiększenie lub zmniejszenie o 1 minutę.
 - Długie naciśnięcie: zwiększenie lub zmniejszenie w krokach co 5 minut.



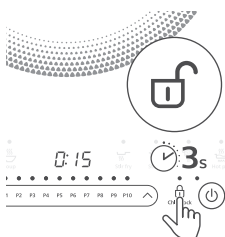
- 6 Naciśnij ponownie przycisk **zegara programowanego**, aby potwierdzić wybór.
- Urządzenie rozpocznie pracę w wybranym trybie po ustawieniu czasu gotowania.

Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

Za pomocą przycisku **blokady rodzicielskiej** możesz zablokować panel sterowania i zapobiec przypadkowemu uruchomieniu.



- 1 Naciśnij przycisk **blokady rodzicielskiej** podczas dowolnego trybu gotowania lub po gotowaniu, aby aktywować blokadę.
- 2 Gdy blokada rodzicielska jest włączona, nadal możesz używać wyłącznika. Wszystkie inne przyciski są wyłączone, aby zapobiec przypadkowemu użyciu.



- 3 Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy, aż blokada zostanie zwolniona.

Czyszczenie

Odłącz urządzenie od zasilania 3 minuty po zakończeniu gotowania i pozwól mu ostygnąć.

Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką, a w razie potrzeby łagodnym środkiem czyszczącym.

Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

Nie polewaj płyty grzejnej octem.

Konserwacja

Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do zarysowań płyty grzejnej. Aby uniknąć odbarwień i zarysowań, korzystaj z urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi i zawsze po skończonym gotowaniu wyczyść odpowiednio urządzenie oraz umyj naczynia.

Przechowywanie

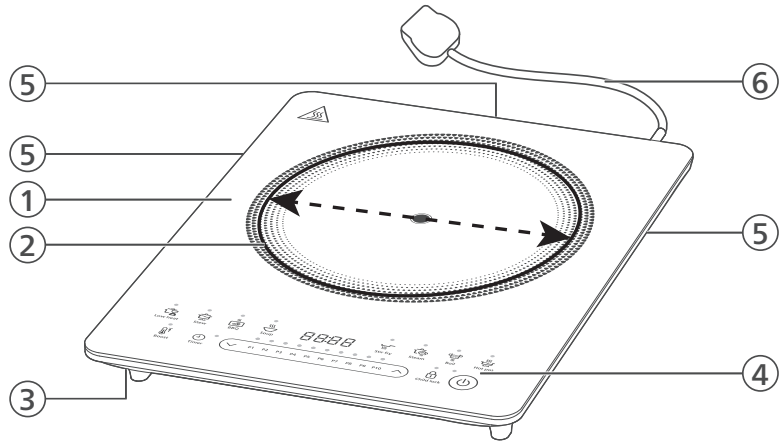
Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na płycie grzejnej, ponieważ jest ona łamliwa. Nie przechowuj urządzenia w gorącym miejscu, na przykład w pobliżu kuchni. Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.

Introdução

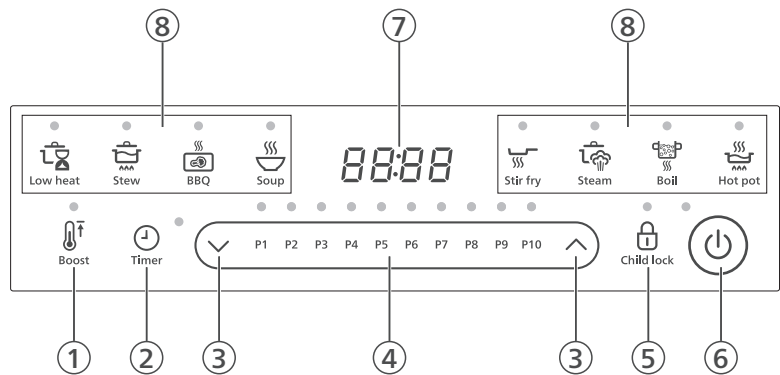
Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em: www.philips.com/welcome.

Descrição geral



- 1 Placa
- 2 Zona de confeção (zona de aquecimento)
 - Diâmetro da zona de confeção: Ø 218 mm
 - Para garantir um aquecimento e segurança eficientes, utilize sempre recipientes com um diâmetro inferior de 12 a 26 cm.
- 3 Entrada de ar
- 4 Painel de controlo
- 5 Saídas de ar
- 6 Cabo de alimentação



Painel de controlo

- 1 Botão de aumento de potência
- 2 Botão do temporizador
- 3 Botão de aumentar \wedge e diminuir \vee
- 4 Nível de potência
- 5 Botão de bloqueio infantil
- 6 Botão ligar/desligar
- 7 Ecrã de estado
- 8 Botões do modo de cozedura predefinido

Preparar para a utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície seca, estável e nivelada.
- 2 Certifique-se de que existe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- 3 Coloque sempre os recipientes na zona de cozedura durante a mesma.
- 4 Certifique-se de que utiliza recipientes dos tipos e tamanhos corretos (consulte as tabelas abaixo).

Escolher os recipientes adequados

Utilize recipientes que cumpram os requisitos abaixo:

| | |
|----------|---|
| Material | Recipientes com uma parte inferior em ferro ou aço inoxidável magnético |
| Forma | Recipientes com uma parte inferior plana |
| Tamanho | Recipientes com um diâmetro inferior de 12 a 26 cm |

Não utilize os recipientes descritos abaixo:

| | |
|----------|--|
| Material | Recipientes com uma parte inferior em metal que não seja ferro, recipientes de vidro resistentes ao calor, cerâmica, vidro, alumínio ou cobre. |
|----------|--|

| | |
|---------|--|
| Forma | Recipientes com uma parte inferior côncava ou convexa |
| Tamanho | Recipientes com um diâmetro inferior que seja inferior a 12 cm ou superior a 26 cm |

Utilizar o aparelho

Nível da potência de confeitão

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Modos de confeitão

| Modos de confeitão | Potência de confeitão predefinida | Tempo de confeitão predefinido | Potência de confeitão ajustável | Tempo de confeitão ajustável |
|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Lume brando | P3 | 120 min | P1-P4 | 1-180 min |
| Guisar | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Churrasco | P6 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Sopa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Saltear | P9 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Cozer a vapor | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Ferver | P10 | 15 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Hotpot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Aumento de potência | b | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |
| Modo manual | | 60 min | P1-P10 | 1-180 min |

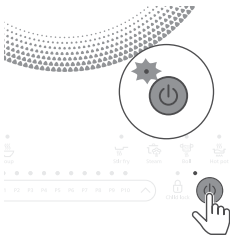
| Modo de confeitão | Utilização |
|-------------------|---|
| Lume brando | Utilizado para cozinhar em lume brando ou para manter os alimentos quentes durante longos períodos de tempo. Ideal para pratos delicados e para manter a temperatura de servir. |
| Guisar | Utilizado para pratos de confeitão lenta, como guisados e estufados. Segue várias etapas de potência automáticas, mas permite mudanças manuais de potência para personalização de receitas. |
| Churrasco | Adequado para grelhar carnes e legumes no recipiente. A potência é ajustável manualmente e permanece consistente para uma confeitão uniforme. |

| | |
|---------------------|---|
| Sopa | Utilizado para preparar sopa com ajustes automáticos de potência para manter a fervera ideal e extrair o máximo de sabor. Segue várias etapas de potência automáticas. |
| Saltear | Utilizado para saltear com calor elevado e confeitação rápida. É possível ajustar livremente a potência para se adaptar a diferentes ingredientes e técnicas. |
| Cozer a vapor | Utilizado para cozer legumes, marisco e outros alimentos a vapor, preservando os nutrientes e a textura. |
| Ferver | Utilizado para ferver água ou alimentos. Começa com a potência predefinida e permite o ajuste manual da temperatura e do tempo para uma confeitação precisa. |
| Hotpot | Utilizado para refeições hotpot com elevada potência inicial. Permite o ajuste manual para manter a fervera e ajustar-se a vários ingredientes. |
| Aumento de potência | Proporciona rapidamente um calor elevado para selar ou cozinhar rapidamente. Adequado para tarefas que exijam temperaturas elevadas imediatas. |
| Modo manual | Permite a definição manual do nível de potência utilizando os botões de aumentar ou diminuir. Adequado para utilizadores que preferem o controlo total das definições de confeitação. |

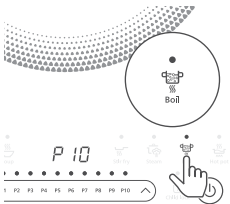
Utilizar os modos de confeitação predefinidos

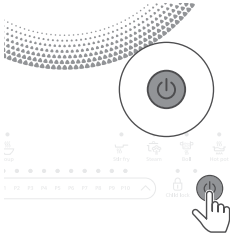
Existem oito modos de confeitação predefinidos: Lume brando, guisar, churrasco, sopa, saltear, cozer a vapor, ferver e hotpot.

- 1** Siga os passos indicados em "Preparar para a utilização".
- 2** Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.
 - O indicador ligar/desligar acende-se.



- 3** Prima o botão do modo de confeitação pretendido.
 - O indicador correspondente acende-se.
 - Para aumentar ou diminuir a potência de confeitação, prima \wedge ou \vee .
 - O aparelho começa a funcionar no modo selecionado.



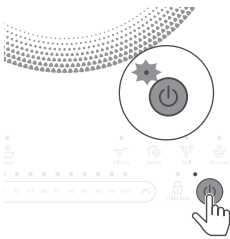


- 4 Quando a confeção terminar, prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.
- 5 Desligue o aparelho da corrente depois de a ventoinha parar de funcionar.

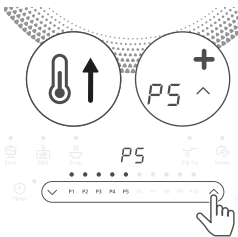
Durante a confeção, pode alterar o nível de potência ao premir o botão para aumentar e diminuir.

O tempo de confeção em fogão de indução pode ser menor do que o tempo necessário num fogão a gás. Certifique-se de que tem todos os ingredientes necessários à mão antes de começar a cozinhar.

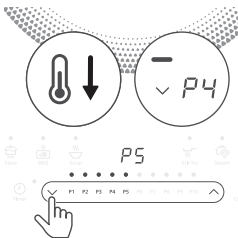
Utilizar o modo de confeção manual

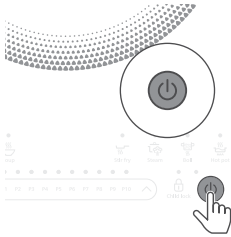


- 1 Siga os passos indicados em "Preparar para a utilização".
- 2 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.
 - O indicador ligar/desligar acende-se.



- 3 Prima ^ e v para aumentar ou diminuir a potência de confeção.
 - O aparelho começa a funcionar com a potência de confeção seleccionada.



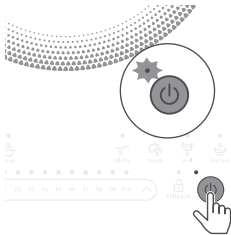


- 4 Quando a confeção terminar, prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.
- 5 Desligue o aparelho da corrente depois de a ventoinha parar de funcionar.

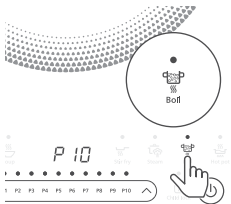
Utilizar a função do temporizador

Pode utilizar o botão do **temporizador** para decidir quanto tempo pretende que o aparelho funcione em diferentes modos de confeção.

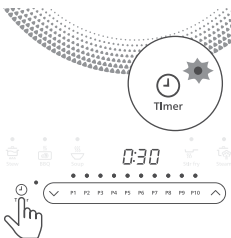
- 1 Siga os passos indicados em "Preparar para a utilização".
- 2 Prima o botão ligar/desligar.
 - O indicador ligar/desligar acende-se.



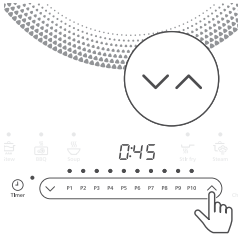
- 3 Prima o botão do modo de confeção pretendido.
 - O indicador correspondente acende-se.



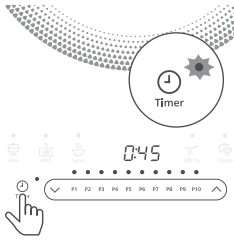
- 4 Prima o botão do **temporizador**.
 - O indicador do temporizador acende-se.



132 Português



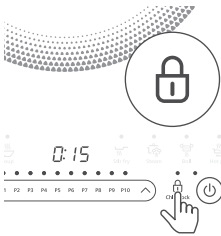
- 5 Prima \wedge e \vee para ajustar o tempo de confeção.
- Premir brevemente: aumenta ou diminui um minuto.
 - Premir continuamente: aumenta ou diminui em incrementos de cinco minutos.



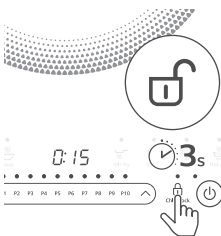
- 6 Prima novamente o botão do **temporizador** para confirmar a seleção.
- O aparelho começa a funcionar no modo selecionado depois de o tempo de confeção ser definido.

Utilizar a função de bloqueio infantil

Pode utilizar o botão de **bloqueio infantil** para bloquear o painel de controlo para evitar a utilização acidental.



- 1 Prima o botão de **bloqueio infantil** durante qualquer modo de confeção ou depois de cozinhar para ativar o bloqueio.
- 2 Quando o bloqueio infantil está ligado, ainda é possível utilizar o botão ligar/desligar. Todos os outros botões estão desativados para evitar a utilização acidental.



- 3 Para desativar esta função, mantenha premido o botão de **bloqueio infantil** durante três segundos até o bloqueio ser libertado.

Limpeza

Desligue o aparelho três minutos depois de terminar a confeção e deixe-o arrefecer.

Limpe o aparelho com um pano húmido e, se necessário, com um detergente suave.

Não desligue o aparelho da corrente antes de a ventoinha parar de funcionar.

Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Não coloque vinagre na placa.

Manutenção

A utilização inadequada pode provocar riscos na placa. Para evitar descolorações e riscos, utilize o aparelho de acordo com as instruções neste manual do utilizador e limpe sempre o aparelho e os recipientes adequadamente após cada utilização.

Armazenamento

Não coloque objetos pesados sobre a placa, pois pode partir-se.

Não guarde o aparelho num local quente, por exemplo, próximo de um fogão.

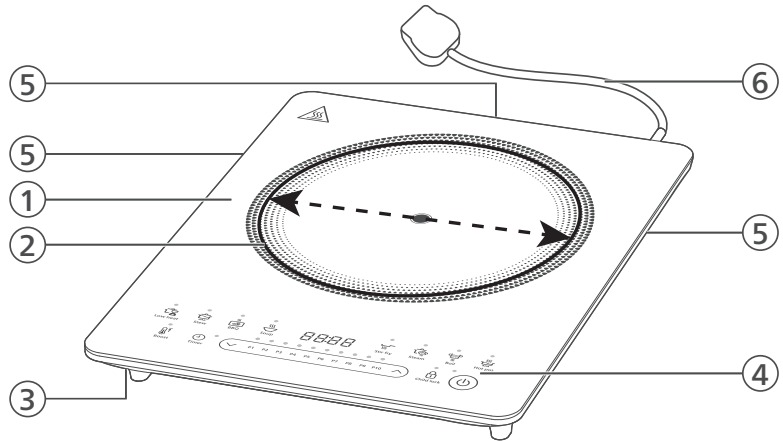
Se não pretender utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, guarde-o num local fresco e seco.

Introducere

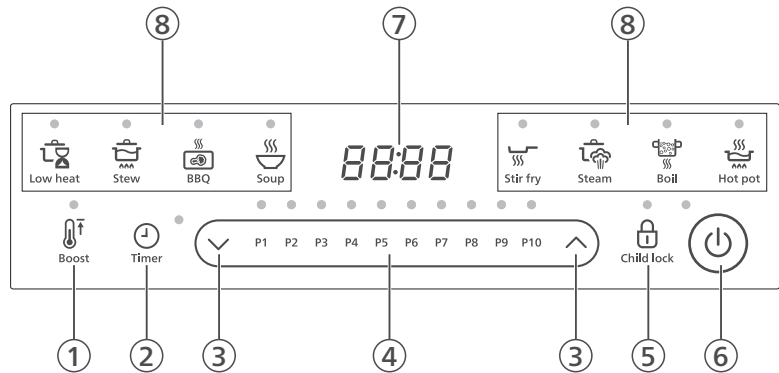
Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală



- 1 Plita de gătit
- 2 Zonă de gătit (zonă de încălzire)
 - Diametrul zonei de gătit: Ø 218 mm
 - Pentru a asigura încălzire eficientă și siguranță, utilizează întotdeauna vase de gătit cu un diametru inferior de 12-26 cm.
- 3 Fanta de admisie a aerului
- 4 Panou de control
- 5 Orificii de ieșire a aerului
- 6 Cablu de alimentare



Panou de control

- 1 Butonul de amplificare
- 2 Butonul cronometrului
- 3 Buton de creștere ^ și reducere v
- 4 Nivel de putere
- 5 Buton de blocare pentru copii
- 6 Buton de pornire/oprire
- 7 Afișare stare
- 8 Butoane pentru moduri de gătire presetate

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Pune aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plată.
- 2 Asigură-te că există cel puțin 10 cm de spațiu liber în jurul aparatului pentru a preveni supraîncălzirea.
- 3 Pune întotdeauna vasele de gătit pe zona de gătit în timpul gătirii.
- 4 Asigură-te că utilizezi vase de gătit de tipurile și dimensiunile corecte (consultă tabelele de mai jos).

Alegerea vaselor de gătit potrivite

Utilizează vase de gătit care îndeplinesc cerințele de mai jos:

| | |
|------------|--|
| Material | Vase de gătit cu un fund din fier sau oțel inoxidabil magnetic |
| Formă | Vase de gătit cu fund plat |
| Dimensiune | Vase de gătit cu diametru inferior de 12-26 cm |

Nu utiliza vasele de gătit descrise mai jos:

| | |
|----------|---|
| Material | Vase de gătit cu un fund din metal neferos, vase de sticlă rezistente la căldură, ceramică, sticlă, aluminiu sau cupru. |
|----------|---|

Formă Vase de gătit cu un fund concav sau convex

Dimensiune Vase de gătit cu un diametru inferior mai mic de 12 cm sau mai mare de 26 cm

Utilizarea aparatului

Nivel de putere pentru gătit

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Modurile de gătire

| Modurile de gătire | Putere de gătire implicită | Timpe de gătire implicit | Putere de gătire reglabilă | Timpe de gătire reglabil |
|--------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Căldură scăzută | P3 | 120 min. | P1-P4 | 1 – 180 min. |
| Tocăniță | P5-P3-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Grătar | P6 | 60 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Supă | P8-P5-P6-P2 | 120 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Prăjire rapidă | P9 | 60 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Prepararea cu abur | P10-P6-P5 | 60 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Fierbere | P10 | 15 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Hot pot | P10 | 120 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Amplificare | b | 60 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |
| Mod manual | | 60 min. | P1-P10 | 1 – 180 min. |

Mod de gătire Utilizare

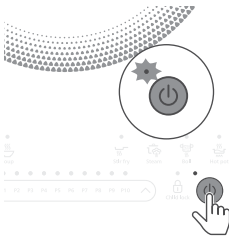
| | |
|-----------------|--|
| Căldură scăzută | Utilizat pentru gătitul delicat sau pentru menținerea alimentelor calde pe perioade lungi de timp. Ideal pentru mâncăruri delicatese și menținerea temperaturii de servire. |
| Tocăniță | Folosit pentru mâncăruri fierte lent, cum ar fi tocănițe și fripturi înăbușite. Urmează mai multe etape automate de putere, dar permite schimbări manuale de putere pentru personalizarea rețetei. |
| Grătar | Potrivit pentru frigerea cărnii și a legumelor la tige sau vase de gătit. Puterea este reglabilă manual și rămâne constantă pentru gătire uniformă. |

| | |
|--------------------|--|
| Supă | Folosit pentru a face supă cu reglaje automate de putere pentru a menține fierberea optimă și extracția aromei. Urmează mai multe etape de putere automată. |
| Prăjire rapidă | Folosit pentru prăjire la foc mare și gătire rapidă. Puterea poate fi reglată liber pentru a se potrivi diferitelor ingrediente și tehnici. |
| Prepararea cu abur | Folosit pentru prepararea la abur a legumelor, fructelor de mare și a altor articole, păstrând în același timp nutrienții și textura. |
| Fierbere | Utilizat pentru fierberea apei sau a alimentelor. Pornește de la puterea implicită și permite reglarea manuală a temperaturii și a timpului pentru gătire precisă. |
| Hot pot | Folosit pentru mese de tip hot pot cu putere inițială mare. Permite reglarea manuală pentru a menține fierberea și pentru a include diverse ingrediente. |
| Amplificare | Oferă rapid temperatură ridicată pentru rumenire sau gătire rapidă. Potrivit pentru sarcini care necesită temperatură ridicată imediată. |
| Modul manual | Permite setarea manuală a nivelului de putere cu ajutorul butoanelor de creștere sau reducere. Potrivit pentru utilizatorii care preferă controlul complet asupra setărilor de gătire. |

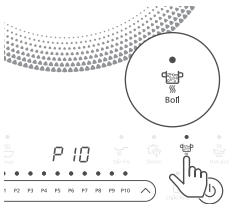
Utilizarea modurilor de gătire presetate

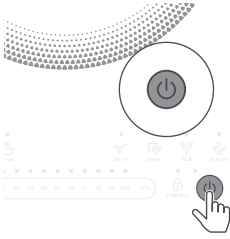
Există opt moduri de gătire presetate: Low Heat (căldură scăzută), Stew (tocană), BBQ (grătar), Soup (supă), Stir fry (prăjire rapidă), Steam (abur), Boil (fierbere) și Hot pot (preparat de tip hot pot).

- Urmează pașii din „Pregătirea pentru utilizare”.
 - Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
 - Ledul de pornire/oprire se aprinde.



- Apasă butonul modului de gătire dorit.
 - Ledul corespunzător se aprinde.
 - Pentru a mări sau a micșora puterea de gătire, apasă \wedge sau \vee .
 - Aparatul începe să funcționeze în modul selectat.



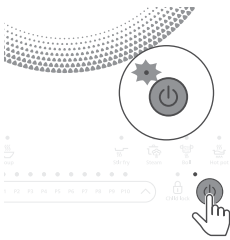


- 4 Atunci când ai terminat, apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.
- 5 Scoate aparatul din priză după ce ventilatorul nu mai funcționează.

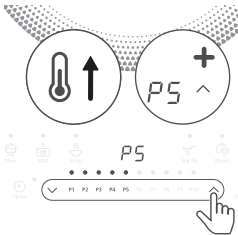
În timpul gătirii, poți modifica nivelul de putere apăsând butonul creștere și scădere.

Timpul pentru gătirea prin inducție poate fi mai mic decât timpul necesar la un aragaz. Asigură-te că păstrezi la îndemână toate ingredientele de care ai nevoie a începe să gătești.

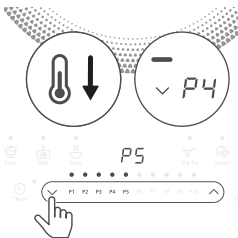
Utilizarea modului de gătit manual

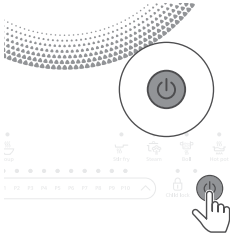


- 1 Urmează pașii din „Pregătirea pentru utilizare”.
- 2 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
 - Ledul de pornire/oprire se aprinde.



- 3 Apasă ^ și v pentru a mări sau reduce puterea de gătire
 - Aparatul începe să funcționeze la puterea de gătire selectată.



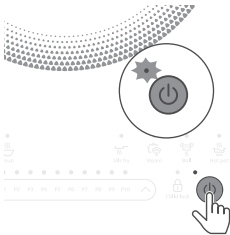


- 4 Atunci când ai terminat, apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.
- 5 Scoate aparatul din priză după ce ventilatorul nu mai funcționează.

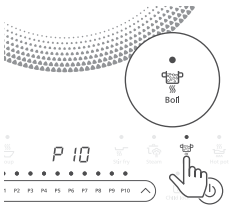
Utilizarea funcției cronometrului

Poți utiliza butonul **Cronometru** pentru a decide cât timp dorești ca aparatul să funcționeze în diferite moduri de preparare.

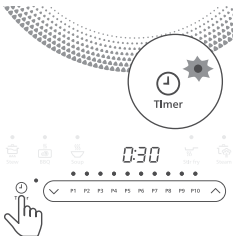
- 1 Urmează pașii din „Pregătirea pentru utilizare”.
- 2 Apasă butonul de pornire/oprire.
 - Ledul de pornire/oprire se aprinde.

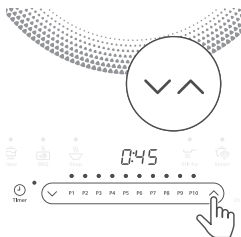


- 3 Apasă butonul modului de gătire dorit.
 - Ledul corespunzător se aprinde.

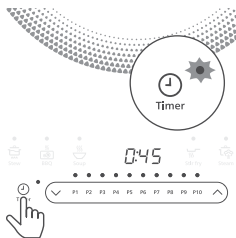


- 4 Apasă butonul pentru **Cronometru**.
 - Ledul corespunzător se aprinde.





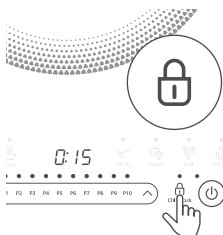
- 5 Apasă pe **^** și **∨** pentru a seta timpul de gătire.
- Apăsare scurtă: mărește sau reduce timpul cu 1 minut.
 - Apăsare lungă: mărește sau reduce timpul cu în trepte de 5 minute.



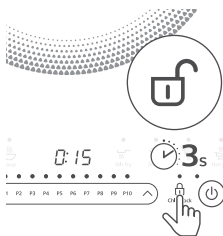
- 6 Apasă butonul de **Cronometru** din nou pentru a confirma selecția.
- Aparatul începe să funcționeze în modul selectat după setarea timpului de gătire.

Utilizarea funcției de Blocare pentru copii

Poți utiliza butonul de **Blocare pentru copii** pentru a bloca panoul de control pentru a preveni funcționarea accidentală.



- 1 Apasă butonul **Blocare pentru copii** în timpul oricărui mod de gătire sau după gătire pentru a activa blocarea.
- 2 Când funcția de Blocare pentru copii este activată, poți utiliza în continuare butonul de pornire/oprire. Toate celelalte butoane sunt dezactivate pentru a preveni utilizarea accidentală.



- 3 Pentru a dezactiva această funcție, apasă și menține apăsat butonul de **Blocare pentru copii** timp de 3 secunde până când blocarea este eliberată.

Curățarea

Scoate aparatul din priză la 3 minute după ce ai terminat gătitul și lasă-l să se răcească.

Curăță aparatul cu o cârpă umedă și, dacă este necesar, cu un agent de curățare delicat.

Nu scoate aparatul din priză înainte ca ventilatorul să nu mai funcționeze.

Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăți la robinet.

Nu folosi niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

Nu pune oțet pe plita de gătit.

Întreținerea

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la zgârieturi pe plita de gătit. Pentru a evita decolorarea și zgârieturile, utilizează aparatul conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare și curăță întotdeauna aparatul și vasele în mod corespunzător după utilizare.

Depozitarea

Nu așeza obiecte grele pe plita de gătit, deoarece aceasta se poate rupe.

Nu depozita aparatul într-un loc fierbinte, de exemplu lângă un aragaz.

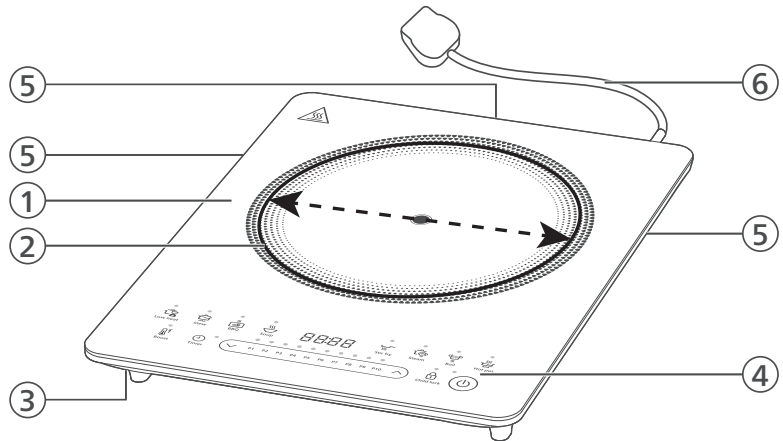
Dacă nu intenționezi să utilizezi aparatul pentru o perioadă mai lungă de timp, depozitează-l într-un loc răcoros și uscat.

Hyrje

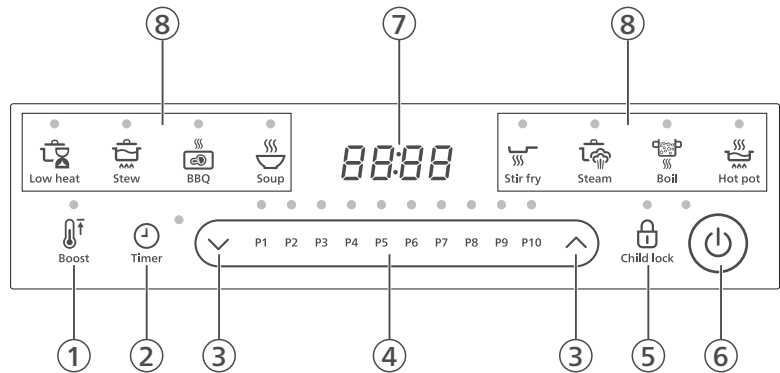
Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Përshkrim i përgjithshëm



- 1 Pllaka e gatimit
- 2 Zona e gatimit (zona e ngrohjes)
 - Diametri i zonës së gatimit: Ø 218 mm
 - Për të siguruar ngrohje efikase dhe siguri, përdorni gjithmonë enë gatimi me diametër fundor prej 12–26 cm.
- 3 Hyrja e ajrit
- 4 Panel kontrolli
- 5 Vrimat e daljes së ajrit
- 6 Kordoni elektrik



Panel kontrolli

- 1 Butoni i përforcimit
- 2 Butoni "Timer"
- 3 Butoni i rritjes \wedge dhe i uljes \vee
- 4 Niveli i fuqisë
- 5 Butoni i siguresës së fëmijëve
- 6 Butoni i NDEZJES/FIKJES
- 7 Shfaqja e statusit
- 8 Butonat e modalitetit të gatimit me presete

Përgatitja për përdorim

- 1 Vëreni pajisjen në një sipërfaqe të thatë, të qëndrueshme dhe të niveluar.
- 2 Sigurohuni që të ketë të paktën 10 cm hapësirë të lirë rreth pajisjes për të parandaluar mbinxehjen.
- 3 Vendosini gjithmonë enët e gatimit në zonën e gatimit gjatë gatimit.
- 4 Sigurohuni të përdorni enë gatimi të llojeve dhe madhësi të sakta (shihni tabelat më poshtë).

Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit

Përdorni enë gatimi që plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

| | |
|-----------|---|
| Materiali | Enë gatimi me fund hekuri ose inoksi magnetik |
| Forma | Enë gatimi me fund të sheshtë |
| Madhësia | Enë gatimi me diametër fundor prej 12–26 cm |

Mos përdorni enë gatimi të përshkruara si më poshtë:

| | |
|-----------|--|
| Materiali | Enët e gatimit me fund metalik johekur, tenxhere qelqi rezistente ndaj nxehtësisë, keramike, qelqi, alumini ose bakri. |
|-----------|--|

| | |
|----------|---|
| Forma | Enët e gatimit me fund konkav ose konveks |
| Madhësia | Enët e gatimit me një diametër të fundit më të vogël se 12 cm e lart se 26 cm |

Përdorimi i pajisjes

Kapaciteti i gatimit

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 120W | 300W | 500W | 800W | 1000W | 1200W | 1400W | 1600W | 1800W | 2000W |

Mënyrat e gatimit

| Mënyrat e gatimit | Fuqia e gatimit të parazgjedhur | Koha e gatimit e parazgjedhur | Fuqi gatimi e rregullueshme | Kohë e rregullueshme gatimi |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Nxehtësi e ulët | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Zierje | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Skarë | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Supë | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Kaurdisje | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Avull | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Vlim | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Tenxhere e nxehtë | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Përforsim | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Modaliteti manual | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Modaliteti i gatimit

Përdorimi

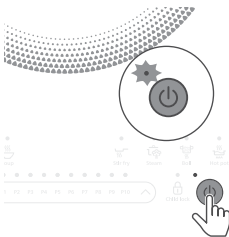
| | |
|-----------------|--|
| Nxehtësi e ulët | Përdoret për gatim të lehtë ose për mbajtjen e ushqimit të ngrohtë për periudha të gjata. Ideale për gatime delikate dhe për ruajtjen e temperaturës së servirjes. |
| Zierje | Përdoret për gatime të ngadalta si gjellë dhe skarë. Ndjek disa faza automatike të fuqisë, por lejon ndryshime manuale të fuqisë për personalizimin e recetave. |
| Skarë | I përshtatshëm për pjekjen e mishit dhe të perimeve në tigan ose në enë gatimi. Fuqia rregullohet manualisht dhe mbetet e qëndrueshme për gatim të njëtrajtshëm. |

| | |
|-------------------|--|
| Supë | Përdoret për përgatitjen e supës me rregullime automatike të fuqisë për të ruajtur zierjen optimale dhe nxjerrjen e shijes. Ndjek disa faza automatike të fuqisë. |
| Kaurdisje | Përdoret për tiganisje me nxehtësi të lartë dhe gatim të shpejtë. Fuqia mund të rregullohet lirisht për t'iu përshtatur përbërësve dhe teknikave të ndryshme. |
| Avull | Përdoret për të zier perime, ushqime deti dhe artikuj të tjerë me avull, duke ruajtur lëndët ushqyese dhe teksturën. |
| Vlim | Përdoret për të vluar ujë ose ushqime. Fillon në fuqinë standarde dhe lejon rregullimin manual të temperaturës dhe të kohës për gatim të saktë. |
| Tenxhere e nxehtë | Përdoret për vakte në tenxhere të nxehtë me fuqi të lartë fillestare. Lejon rregullimin manual për të ruajtur vlimin dhe për të akomoduar përbërës të ndryshëm. |
| Përforcim | Ofron nxehtësi të lartë shpejt për skuqje ose gatim të shpejtë. I përshtatshëm për punë që kërkojnë temperaturë të lartë të menjëhershme. |
| Modaliteti manual | Lejon caktimin manual të kapacitetit duke përdorur butonat e rritjes ose të uljes. I përshtatshëm për përdoruesit që preferojnë kontroll të plotë mbi cilësimet e gatimit. |

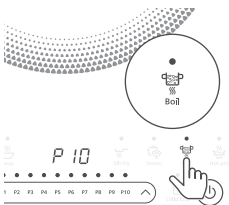
Përdorimi i modaliteteve të gatimit me presete

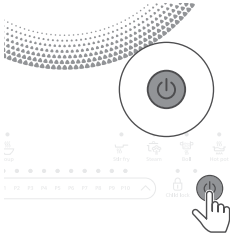
Ka tetë mënyra gatimi me presete: Nxehtësi e ulët, gjellë, skarë, supë, tiganisje, avull, vlim dhe tenxhere e nxehtë.

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitja për përdorim".
- 2 Shtypni butonin e NDEZJES/FIKJES për të ndezur pajisjen.
 - Treguesi i NDEZJES/FIKJES ndizet.



- 3 Shtypni butonin e modalitetit të dëshiruar të gatimit.
 - Treguesi përkatës ndizet.
 - Për të rritur ose ulur fuqinë e gatimit, shtypni ^ ose v.
 - Pajisja fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



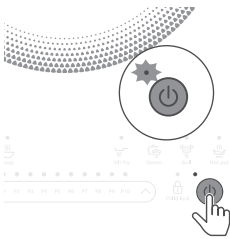


- 4 Kur gatimi të ketë mbaruar, shtypni butonin e NDEZJES/FIKJES për të fikur pajisjen.
- 5 Shkëputeni pajisjen nga priza pasi ventilatori të ndalojë së punuari.

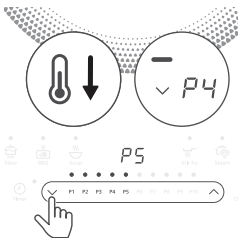
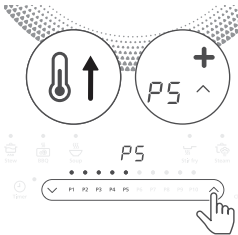
Gjatë gatimit, mund ta ndryshoni kapacitetin duke shtypur butonin e rritjes dhe të uljes.

Koha për gatim me induksion mund të jetë më e shkurtër se koha e nevojshme në një sobë me gaz. Sigurohuni të keni të gjithë përbërësit e nevojshëm gati përpara se të filloni gatimin.

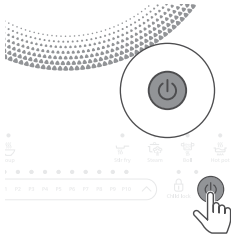
Përdorimi i modalitetit të gatimit manual



- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitja për përdorim".
- 2 Shtypni butonin e NDEZJES/FIKJES për të ndezur pajisjen.
 - Treguesi i NDEZJES/FIKJES ndizet.



- 3 Shtypni ^ dhe v për të rritur ose ulur fuqinë e gatimit.
 - Pajisja fillon të punojë me fuqinë e gatimit të zgjedhur.

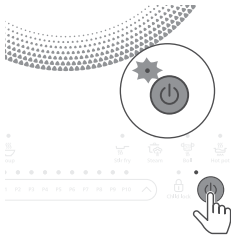


- 4 Kur gatimi të ketë mbaruar, shtypni butonin e NDEZJES/FIKJES për të fikur pajisjen.
- 5 Shkëputeni pajisjen nga priza pasi ventilatori të ndalojë së punuari.

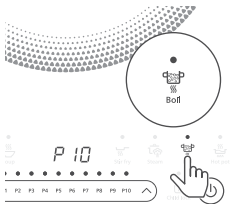
Përdorimi i funksionit "Timer"

Mund të përdorni butonin **Timer** për të vendosur sa kohë dëshironi që pajisja të funksionojë në modalitete të ndryshme gatimi.

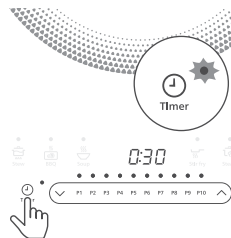
- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitja për përdorim".
- 2 Shtypni butonin e NDEZJES/FIKJES.
 - Treguesi i NDEZJES/FIKJES ndizet.



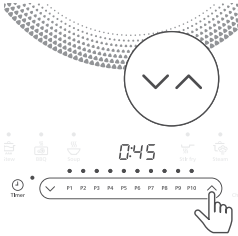
- 3 Shtypni butonin e modalitetit të dëshiruar të gatimit.
 - Treguesi përkatës ndizet.



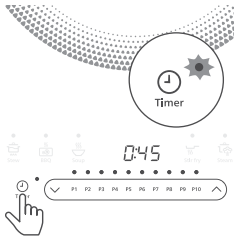
- 4 Shtypni butonin **Timer**.
 - Treguesi i kohëmatësit ndizet.



148 Shqip



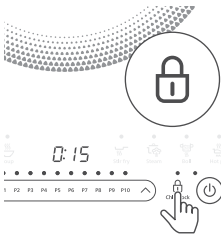
- 5 Shtypni ^ dhe v për të rregulluar kohën e gatimit.
- Shtypje e shkurtër: rritet ose ulet me 1 minutë.
 - Shtypje e gjatë: rritet ose ulet me intervale 5-minutëshe.



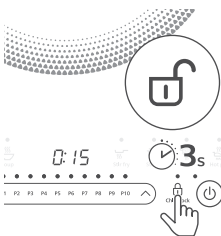
- 6 Shtypni sërisht butonin **Timer** për të konfirmuar zgjedhjen.
- Pajisja fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur pasi të jetë vendosur koha e gatimit.

Përdorimi i funksionit "Child lock"

Mund të përdorni butonin **Child Lock** për të kyçur panelin e kontrollit për të parandaluar funksionimin aksidental.



- 1 Shtypni butonin **Child Lock** gjatë cilitdo modaliteti gatimi ose pas gatimit për të aktivizuar siguresën.
- 2 Kur "Child Lock" është aktiv, mund të përdorni ende butonin e NDEZJES/FIKJES. Të gjithë butonat e tjerë janë të çaktivizuar për të parandaluar përdorimin aksidental.



- 3 Për të çaktivizuar këtë funksion, shtypni e mbani butonin **Child Lock** për 3 sekonda derisa të lirohet siguresa.

Pastrimi

Shkëputeni pajisjen nga priza 3 minuta pasi të keni mbaruar gatimin dhe lëreni të ftohet.

Pastrojeni pajisjen me leckë të lagur dhe, nëse është e nevojshme, me pak detergjent të butë.

Mos e hiqni pajisjen nga priza përpara se ventilatori të ndalojë së punuari.

Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.

Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërvishtës, agjentë pastrimi gërryes ose lëngje agresive si p.sh. benzinë ose aceton për të pastruar pajisjen.

Mos vendosni uthull në pllakën e gatimit.

Mirëmbajtja

Përdorimi i papërshtatshëm mund të shkaktojë gërvishtje në pllakën e gatimit. Për të shmangur çngjyrosjen dhe gërvishtjet, përdoreni pajisjen sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi dhe gjithmonë pastrojini pajisjen dhe enët e gatimit siç duhet pas përdorimit.

Vendruajtja

Mos vendosni objekte të rënda në pllakën e gatimit pasi është e thyeshme.

Mos e ruani pajisjen në një vend të nxehtë, p.sh. pranë tenxheres.

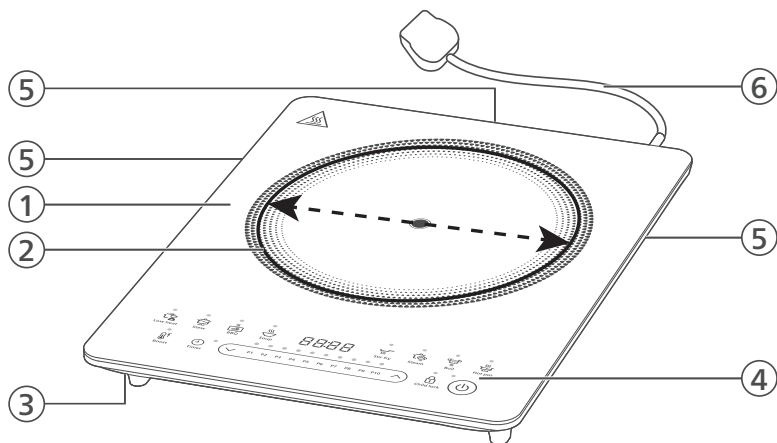
Nëse nuk do ta përdorni pajisjen për kohë më të gjata, ruajeni në një vend të freskët dhe të thatë.

Uvod

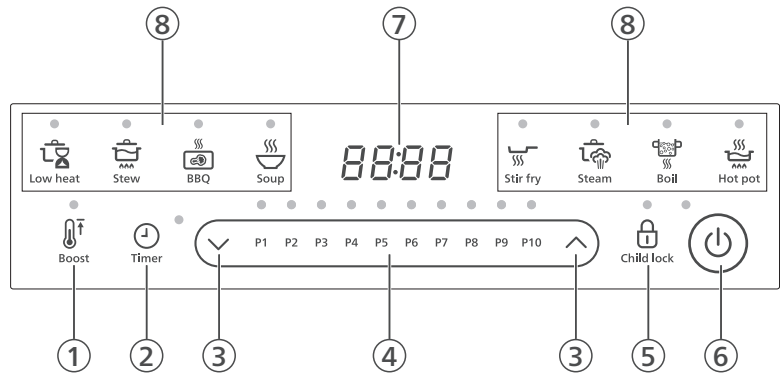
Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Splošni opis



- 1 Kuhalna plošča
- 2 Območje kuhanja (območje segrevanja)
 - Premer območja kuhanja: Ø 218 mm
 - Za učinkovito segrevanje in varno delo vedno uporabljajte posodo za pripravo hrane s premerom dna od 12 do 26 cm.
- 3 Dovod zraka
- 4 Nadzorna plošča
- 5 Odvod zraka
- 6 Napajalni kabel



Nadzorna plošča

- 1 Gumb Boost (Ojačano)
- 2 Gumb Timer (Časovnik)
- 3 Gumb za povečanje \wedge in zmanjšanje \vee moči
- 4 Stopnja moči
- 5 Gumb Child lock (Otroška ključavnica)
- 6 Gumb za VKLOP/IZKLOP
- 7 Prikaz stanja
- 8 Gumbi s prednastavitvami priprave hrane

Priprava za uporabo

- 1 Aparat postavite na suho, stabilno in vodoravno površino.
- 2 Zaradi preprečitve pregrevanja, mora biti okrog aparata najmanj 10 cm prostora.
- 3 Posodo med pripravo hrane vedno postavite na območje za kuhanje.
- 4 Obvezno uporabljajte posodo ustrezne vrste in velikosti (glejte spodnje preglednice).

Izbira ustrezne posode

Uporabljajte posodo, ki izpolnjuje spodnje pogoje:

| | |
|----------|---|
| Material | Posoda, ki ima dno izdelano iz železa ali magnetnega nerjavečega jekla. |
| Oblika | Posoda z ravnim dnom. |
| Velikost | Posoda z dnom premera 12–26 cm. |

Ne uporabljajte spodaj opisane posode:

| | |
|----------|---|
| Material | Posoda z dnom, izdelanim iz kovin, ki niso železo, na toploto odporne steklene posode, posoda iz keramike, stekla, aluminija ali bakra. |
|----------|---|

Oblika Posoda s konkavnim ali konveksnim dnom.

Velikost Posoda s premerom dna, manjšim od 12 cm ali večjim od 26 cm.

Uporaba aparata

Stopnja moči priprave hrane

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Načini obdelave

| Načini obdelave | Privzeta moč priprave | Privzeti čas priprave | Prilagajanje moči priprave | Prilagajanje časa priprave |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| Low heat (Nizka temperatura) | P3 | 120 min | P1–P4 | 1–180 min |
| Stew (Obara) | P5-P3-P2 | 120 min | P1–P10 | 1–180 min |
| BBQ (Žar) | P6 | 60 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Soup (Juha) | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Stir fry | P9 | 60 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Steam (Kuhanje na pari) | P10-P6-P5 | 60 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Boil (Vretje) | P10 | 15 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Hot pot (Enolončnica) | P10 | 120 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Boost (Ojačano) | b | 60 min | P1–P10 | 1–180 min |
| Ročni način | | 60 min | P1–P10 | 1–180 min |

Način priprave Uporaba

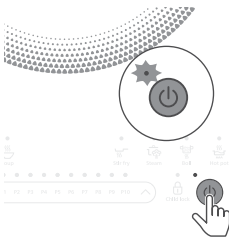
| | |
|------------------------------|--|
| Low heat (Nizka temperatura) | Za nežno pripravo ali ohranjanje toplote jedi dlje časa. Idealno za občutljive jedi in ohranjanje servirne temperature. |
| Stew (Obara) | Za počasno pripravo jedi, npr. obar in dušenega mesa. Uporablja različne samodejne stopnje moči in hkrati omogoča njihovo ročno spreminjanje za prilagajanje receptom. |
| BBQ (Žar) | Primerno za pečenje mesa in zelenjave v ponvi ali kozici. Moč je mogoče ročno nastaviti in ostaja enaka za enakomerno pripravo jedi. |

| | |
|-------------------------|---|
| Soup (Juha) | Za pripravo juhe s samodejnim prilagajanjem moči, ki zagotavlja optimalno počasno vretje in izvleček arome. Uporablja različne samodejne stopnje moči. |
| Stir fry | Za praženje na visoki vročini in za hitro pripravo jedi. Moč je mogoče poljubno prilagoditi različnim sestavinam in tehnikam priprave. |
| Steam (Kuhanje na pari) | Za kuhanje zelenjave, morskih sadežev in drugih sestavin v pari, kar ohrani hranila in teksturo jedi. |
| Boil (Vretje) | Za vretje vode ali pripravo sestavin v vreli vodi. Program se začne s privzeto močjo in omogoča ročno prilagajanje temperature in časa za natančno pripravo jedi. |
| Hot pot (Enolončnica) | Za pripravo enolončnic z veliko začetno močjo. Omogoča ročno nastavljanje za ohranjanje vretja in prilagajanje različnim sestavinam. |
| Boost (Ojačano) | Hitro zagotovi visoko temperaturo za hitro popeko ali pripravo jedi. Primerno za opravila, kjer je potrebna takojšnja visoka temperatura. |
| Ročni način | Omogoča ročno nastavitev stopnje moči z gumbi za povečanje ali zmanjšanje moči. Primerno za uporabnike, ki želijo popoln nadzor nad nastavitvami. |

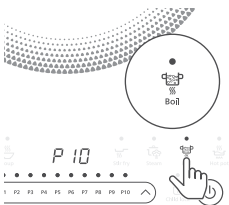
Uporaba načinov za prednastavljeno pripravo

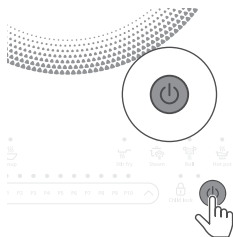
Na voljo je osem načinov za prednastavljeno pripravo: Nizka temperatura, Obara, Žar, Juha, Stir fry, Kuhanje v pari, Vretje in Enolončnica.

- 1 Upoštevajte navodila v razdelku "Priprava za uporabo".
- 2 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.
 - Zasveti indikator vklopa/izklopa.



- 3 Pritisnite gumb zelenega načina priprave jedi.
 - Zasveti ustrezni indikator.
 - Če želite povečati ali zmanjšati temperaturo priprave, pritisnite \wedge ali \vee .
 - Aparat začne delovati v izbranem načinu.



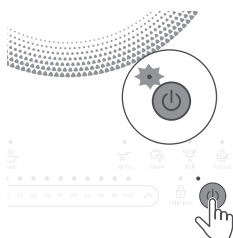


- 4 Ko je priprava končana, izklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.
- 5 Aparat izključite iz električne vtičnice, ko se izključi ventilator.

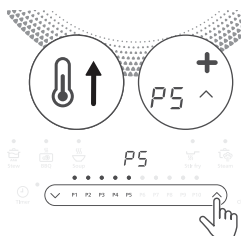
Med pripravo jedi lahko stopnjo moči spreminjate s pritiskanjem gumbov za povečanje ali zmanjšanje moči.

Trajanje indukcijske priprave jedi je običajno krajše od priprave na plinskem štedilniku. Pred začetkom priprave jedi obvezno poskrbite za vse sestavine, ki jih potrebujete.

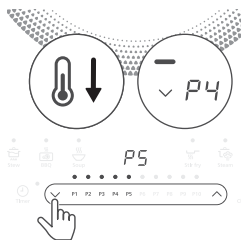
Uporaba načina za ročno pripravo

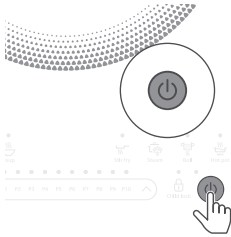


- 1 Upoštevajte navodila v razdelku "Priprava za uporabo".
- 2 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.
 - Zasveti indikator vklopa/izklopa.



- 3 S pritiskanjem gumba ^ ali v lahko moč priprave povečate ali zmanjšate.
 - Aparat začne delovati z izbrano močjo priprave.



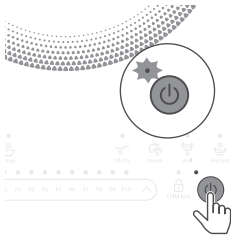


- 4 Ko je priprava končana, izklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.
- 5 Aparat izključite iz električne vtičnice, ko se izključi ventilator.

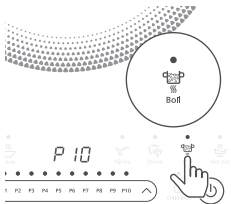
Uporaba funkcije časovnika

Z gumbom **Timer** (Časovnik) lahko nastavite, koliko časa naj aparat deluje v različnih načinih priprave jedi.

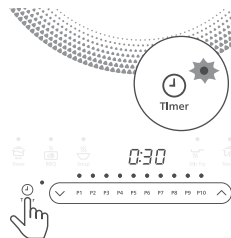
- 1 Upoštevajte navodila v razdelku "Priprava za uporabo".
- 2 Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP.
 - Zasveti indikator vklopa/izklopa.

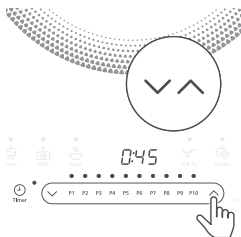


- 3 Pritisnite gumb zelenega načina priprave jedi.
 - Zasveti ustrezni indikator.

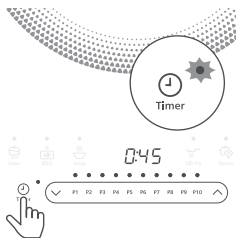


- 4 Pritisnite gumb **Timer** (Časovnik).
 - Zasveti indikator časovnika.





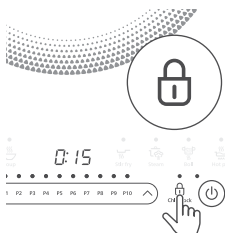
- 5 S pritiskanjem gumbov \wedge in \vee lahko prilagodite trajanje priprave.
- Kratak pritisk: podaljšanje ali skrajšanje za 1 minuto.
 - Dolg pritisk: podaljšanje ali skrajšanje v 5-minutnih korakih.



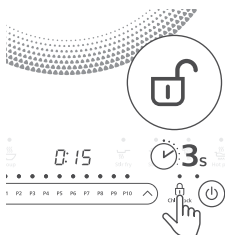
- 6 Izbrano nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom gumba **Timer** (Časovnik).
- Aparat začne delovati v izbranem načinu, ko nastavite trajanje priprave jedi.

Uporaba otroške ključavnice

Z gumbom **Child lock** (Otroška ključavnica) lahko zaklenete nadzorno ploščo in tako preprečite nenamerno uporabo.



- 1 Ključavnico lahko s pritiskom gumba **Child lock** (Otroška ključavnica) vklopite med vsemi načini priprave jedi ali po koncu priprave jedi.
- 2 Ko je otroška ključavnica vklopljena, lahko še vedno uporabljate gumb za vklop/izklop. Vsi ostali gumbi so onemogočeni, kar preprečuje nenamerno uporabo.



- 3 Za izklop te funkcije 3 sekunde pridržite gumb **Child lock** (Otroška ključavnica), da se otroška ključavnica ne izklopi.

Čiščenje

Aparat izključite iz električnega omrežja 3 minute po koncu priprave jedi in ga pustite, da se ohladi.

Aparat očistite z vlažno krpo in po potrebi z blagim čistilnim sredstvom.

Aparata iz električne vtičnice ne izključite, dokler se ventilator ne izključi.

Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

Na kuhhalno ploščo ne nanašajte kisa.

Vzdrževanje

Zaradi neustrezne uporabe lahko na kuhhalni plošči nastanejo praske. Aparat uporabljajte po navodilih v tem uporabniškem priročniku ter aparat in posodo po uporabi vedno pravilno očistite, da se izognete razbarvanju in praskam.

Shranjevanje

Na kuhhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov, ker lahko počī.

Aparata ne shranjujete na vročih mestih, npr. blizu kuhhalnikov.

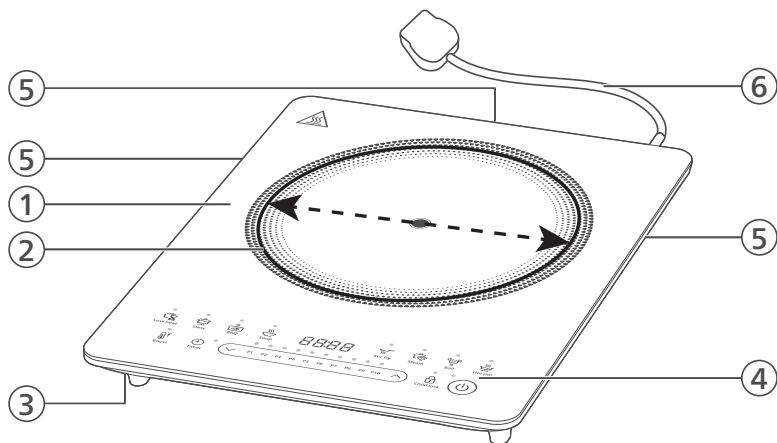
Če aparata dlje časa ne boste uporabljali, ga shranite na hladnem in suhem mestu.

Úvod

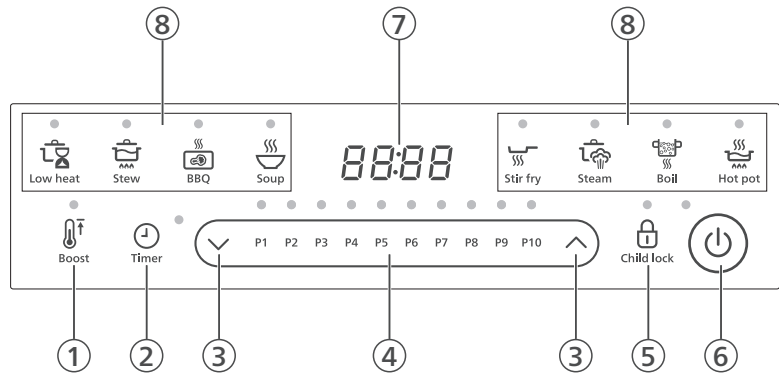
Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia



- 1 Varná doska
- 2 Varná zóna (ohrevná zóna)
 - Priemer varnej zóny: Ø 218 mm
 - Aby ste zaistili efektívny ohrev a bezpečnosť, vždy používajte kuchynský riad s priemerom dna 12 – 26 cm.
- 3 Vstup vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 Výstupy vzduchu
- 6 Sieťový kábel



Ovládací panel

- 1 Tlačidlo zvýšenia výkonu
- 2 Tlačidlo časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia \wedge a zníženia \vee
- 4 Úroveň výkonu
- 5 Tlačidlo detskej zámky
- 6 Vypínač
- 7 Zobrazenie stavu
- 8 Tlačidlá predvolených režimov prípravy jedla

Príprava na použitie

- 1 Spotrebič umiestnite na suchý, stabilný a rovný povrch.
- 2 Uistite sa, že je okolo spotrebiča aspoň 10 cm voľného priestoru, aby sa predišlo prehriatiu.
- 3 Počas prípravy jedla vždy umiestnite kuchynský riad na varnú zónu.
- 4 Uistite sa, že používate kuchynský riad správneho typu a veľkosti (pozri tabuľky nižšie).

Výber správneho kuchynského riadu

Používajte kuchynský riad, ktorý spĺňa nižšie uvedené požiadavky:

| | |
|----------|---|
| Materiál | Kuchynský riad so dnom zo železa alebo magnetickej nehrdzavejúcej ocele |
| Tvar | Kuchynský riad s plochým dnom |
| Veľkosť | Kuchynský riad s priemerom dna 12 – 26 cm |

Nepoužívajte kuchynský riad opísaný nižšie:

| | |
|----------|--|
| Materiál | Kuchynský riad so dnom z iného materiálu ako zo železa, tepelne odolné sklenené hrnce, keramika, sklo, hliník alebo meď. |
|----------|--|

Tvar Kuchynský riad s konkávnym alebo konvexným dnom

Veľkosť Kuchynský riad s priemerom dna menším ako 12 cm alebo väčším ako 26 cm

Používanie spotrebiča

Úroveň výkonu prípravy jedla

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Režimy prípravy jedla

| Režimy prípravy jedla | Predvolený výkon prípravy jedla | Predvolený čas prípravy jedla | Nastaviteľný výkon prípravy jedla | Nastaviteľný čas prípravy jedla |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Nízka teplota | P3 | 120 min | P1-P4 | 1 – 180 min |
| Dusenie | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| BBQ | P6 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Polievka | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Restovanie | P9 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Príprava parou | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Varenie | P10 | 15 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Horúci hrniec | P10 | 120 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Zvýšenie výkonu | b | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |
| Manuálny režim | | 60 min | P1-P10 | 1 – 180 min |

Režim prípravy jedla Použitie

| | |
|---------------|---|
| Nízka teplota | Používa sa na jemnú prípravu jedla alebo udržiavanie teploty jedla po dlhšiu dobu. Ideálne pre jemné jedlá a udržanie teploty servírovania. |
| Dusenie | Používa sa pre pomaly varené jedlá, ako sú dusené a pečené jedlá. Sleduje niekoľko automatických stupňov výkonu, ale umožňuje manuálne zmeny výkonu na prispôsobenie receptu. |
| BBQ | Vhodné na grilovanie mäsa a zeleniny na panvici alebo kuchynskom riade. Výkon je možné nastaviť manuálne a zostáva konštantný, aby bola príprava jedla rovnomerná. |

| | |
|-----------------|--|
| Polievka | Používa sa na prípravu polievok s automatickým nastavením výkonu, aby sa udržalo optimálne vrenie a extrakcia chuti. Prechádza niekoľkými automatickými fázami výkonu. |
| Restovanie | Používa sa na restovanie pri vysokej teplote a rýchlu prípravu jedla. Výkon sa dá voľne nastaviť podľa rôznych prísad a techník. |
| Príprava parou | Používa sa na varenie zeleniny, morských plodov a iných potravín v pare pri zachovaní živín a textúry. |
| Varenie | Používa sa na varenie vody alebo potravín. Začína pri predvolenom výkone a umožňuje manuálne nastavenie teploty a času pre presnú prípravu jedla. |
| Horúci hrniec | Používa sa na jedlá v horúcom hrnci s vysokým počiatočným výkonom. Umožňuje manuálne nastavenie na udržanie varu a prispôbenie rôznym prísadám. |
| Zvýšenie výkonu | Rýchlo poskytuje vysokú teplotu na opekanie alebo rýchlu prípravu jedla. Vhodné pre úlohy vyžadujúce okamžitú vysokú teplotu. |
| Manuálny režim | Umožňuje manuálne nastavenie úrovne výkonu pomocou tlačidiel na zvýšenie alebo zníženie. Vhodné pre používateľov, ktorí preferujú plnú kontrolu nad nastaveniami prípravy jedla. |

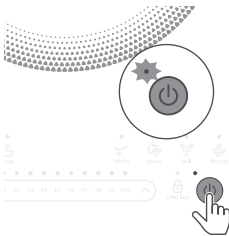
Používanie predvolených režimov prípravy jedla

K dispozícii je osem predvolených režimov prípravy jedla: Nízka teplota, dusenie, grilovanie, polievka, restovanie, varenie v pare, varenie a horúci hrniec.

1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava na použitie“.

2 Stlačením vypínača zapnete spotrebič.

- Príslušný indikátor ON/OFF sa rozsvieti.

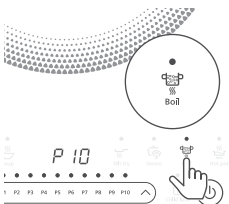


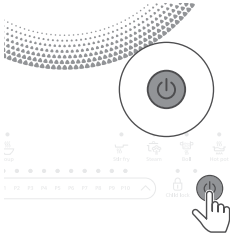
3 Stlačte tlačidlo požadovaného režimu prípravy jedla.

- Príslušný indikátor sa rozsvieti.

- Ak chcete zvýšiť alebo znížiť výkon prípravy jedla, stlačte tlačidlo \wedge alebo \vee .

- Spotrebič začne pracovať vo vybranom režime.



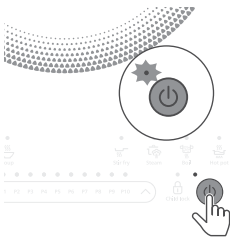


- 4 Po dokončení prípravy jedla stlačte vypínač na vypnutie spotrebiča.
- 5 Po zastavení ventilátora odpojte spotrebič od elektrickej siete.

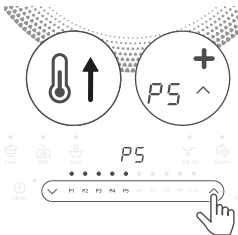
Počas prípravy jedla môžete zmeniť úroveň výkonu stlačením tlačidla na zvýšenie alebo zníženie výkonu.

Čas indukčnej prípravy jedla môže byť kratší ako čas prípravy jedla na plynovom sporáku. Pred začatím prípravy jedla sa uistite, že máte pripravené všetky potrebné prísady.

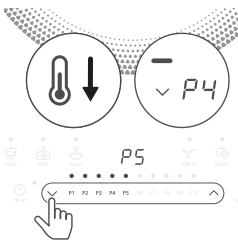
Používanie manuálneho režimu prípravy jedla

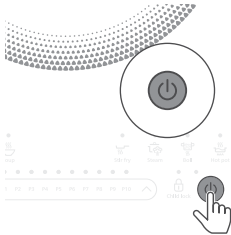


- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava na použitie“.
- 2 Stlačením vypínača zapnete spotrebič.
 - Príslušný indikátor ON/OFF sa rozsvieti.



- 3 Stlačte tlačidlá \wedge a \vee na zvýšenie alebo zníženie výkonu prípravy jedla.
 - Spotrebič začne pracovať pri vybranom výkone prípravy jedla.



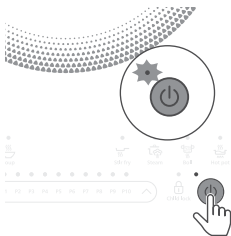


- 4 Po dokončení prípravy jedla stlačte vypínač na vypnutie spotrebiča.
- 5 Po zastavení ventilátora odpojte spotrebič od elektrickej siete.

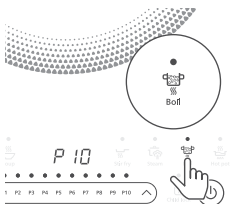
Používanie funkcie časovača

Pomocou tlačidla **časovača** môžete nastaviť, ako dlho má spotrebič pracovať v rôznych režimoch prípravy jedla.

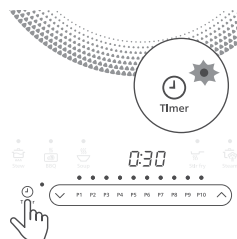
- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava na použitie“.
- 2 Stlačte vypínač.
 - Príslušný indikátor ON/OFF sa rozsvieti.

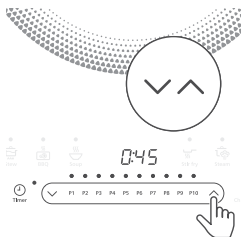


- 3 Stlačte tlačidlo požadovaného režimu prípravy jedla.
 - Príslušný indikátor sa rozsvieti.

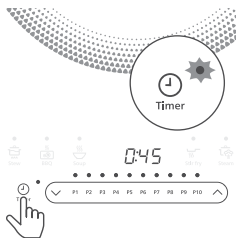


- 4 Stlačte tlačidlo **časovača**.
 - Indikátor časovača sa rozsvieti.





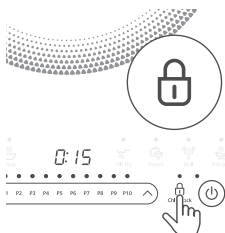
- 5 Stlačte tlačidlá \wedge a \vee na nastavenie času prípravy jedla.
- Krátke stlačenie: zvýšenie alebo zníženie o 1 minútu.
 - Dlhé stlačenie: zvýšenie alebo zníženie v 5-minútových krokoch.



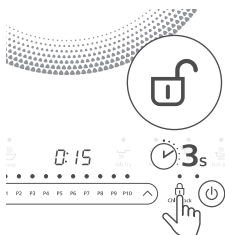
- 6 Výber potvrďte stlačením tlačidla **časovača**.
- Po nastavení času prípravy jedla spotrebič začne pracovať vo vybranom režime.

Použitie funkcie detskej zámky

Tlačidlo **detskej zámky** môžete použiť na uzamknutie ovládacieho panela, aby ste zabránili náhodnému ovládaniu.



- 1 Tlačidlo **detskej zámky** stlačte počas akéhokoľvek režimu prípravy jedla alebo po príprave jedla, aby ste aktivovali zámok.
- 2 Keď je funkcia detskej zámky zapnutá, vypínač môžete naďalej používať. Všetky ostatné tlačidlá sú deaktivované, aby sa zabránilo náhodnému použitiu.



- 3 Ak chcete túto funkciu deaktivovať, stlačte a podržte tlačidlo **detskej zámky** po dobu 3 sekúnd, kým sa uzamknutie neuvolní.

Čistenie

Po dokončení prípravy jedla odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

Spotrebič čistite vlhkou handričkou a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

Neodpájajte spotrebič od elektrickej siete, kým ventilátor neprestane pracovať.

Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.

Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte drsnú hubku, abrazívne čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny, ako je benzín alebo acetón.

Na varnú dosku nenanášajte ocot.

Údržba

Nesprávne používanie môže viesť k poškriabaniu varnej dosky. Aby ste predišli zafarbeniu a poškriabaniu, používajte spotrebič podľa pokynov v tejto používateľskej príručke a po použití vždy spotrebič a kuchynský riad riadne vyčistite.

Odkladanie

Na varnú dosku nekladte ťažké predmety, pretože je krehká.

Neskladujte spotrebič na teplom mieste, napríklad v blízkosti sporáka.

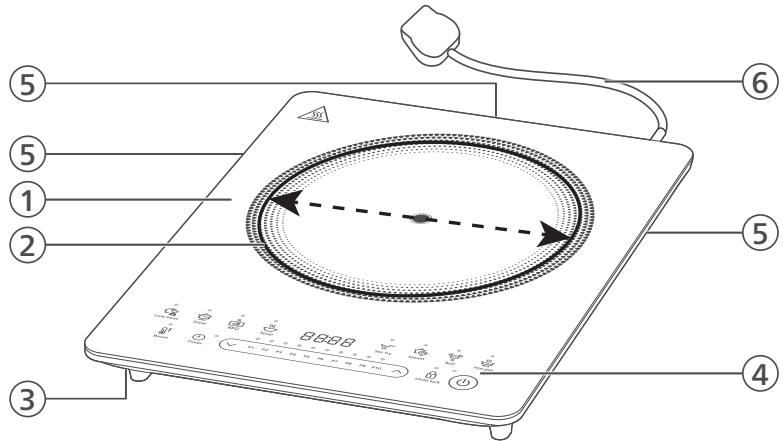
Ak spotrebič nebudete dlhší čas používať, uložte ho na chladnom a suchom mieste.

Uvod

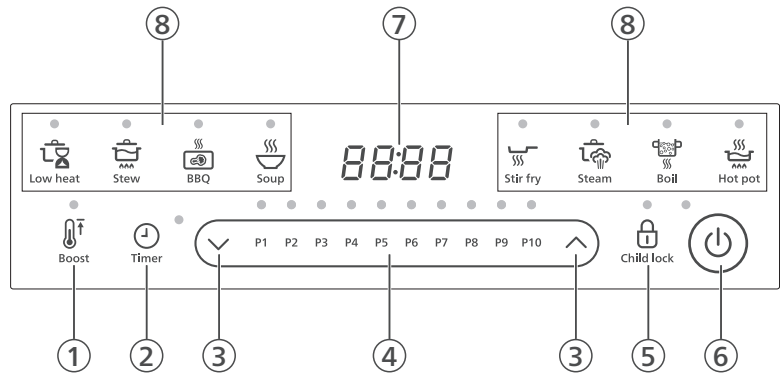
Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opšti opis



- 1 Ploča za kuvanje
- 2 Zona za kuvanje (grejna zona)
 - Prečnik zone za kuvanje: Ø 218 mm
 - Da biste osigurali efikasno zagrevanje i bezbednost, uvek koristite posude sa prečnikom dna od 12–26 cm.
- 3 Ulazni otvor za vazduh
- 4 Upravljačka tabla
- 5 Otvor za izlaz vazduha
- 6 Kabl za napajanje



Upravljačka tabla

- 1 Dugme Boost (Pojačavanje)
- 2 Dugme Timer (Tajmer)
- 3 Dugme za povećanje ^ i smanjenje v
- 4 Nivo snage
- 5 Dugme za dečiju bravu
- 6 Dugme za uključivanje/isključivanje
- 7 Prikaz statusa
- 8 Dugmad za unapred podešene režime kuvanja

Pre upotrebe

- 1 Postavite aparat na suhu, stabilnu i ravnu površinu.
- 2 Uverite se da ima najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata kako biste sprečili pregrevanje.
- 3 Uvek stavite posude na zonu za kuvanje tokom kuvanja.
- 4 Uverite se da koristite posude odgovarajućeg tipa i veličine (pogledajte tabele u nastavku).

Izbor odgovarajućeg posuda

Koristite posude koje ispunjava sledeće zahteve:

| | |
|-----------|--|
| Materijal | Posude sa dnom od gvožđa ili magnetnog nerđajućeg čelika |
| Oblik | Posude sa ravnim dnom |
| Veličina | Posude sa prečnikom dna od 12–26 cm |

Nemojte koristiti posude opisano u nastavku:

| | |
|-----------|--|
| Materijal | Posude sa dnom od metala koji ne sadrže gvožđe, posude od stakla otpornog na toplotu, keramike, stakla, aluminijuma ili bakra. |
|-----------|--|

Oblik Posude sa udubljenim ili ispupčenim dnom

Veličina Posude sa prečnikom dna manjim od 12 cm ili većim od 26 cm

Upotreba aparata

Nivo snage kuvanja

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Režimi kuvanja

| Režimi kuvanja | Podrazumeva- na snaga kuvanja | Podrazumev- ano vreme kuvanja | Podesiva snaga kuvanja | Podesivo vreme kuvanja |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Niska toplota | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Krčkanje | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Roštilj | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Supa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Prženje | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Kuvanje na pari | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Kuvanje | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Hot Pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Pojačanje | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Ručni režim | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Režim kuvanja Upotreba

| | |
|---------------|---|
| Niska toplota | Koristi se za lagano kuvanje ili održavanje toplote hrane tokom dužeg perioda. Idealno za osetljiva jela i održavanje temperature serviranja. |
| Krčkanje | Koristi se za sporo kuvana jela kao što su paprikaši i dinstana jela. Prati nekoliko automatskih faza snage, ali omogućava ručne promene snage za prilagodavanje recepta. |
| Roštilj | Pogodno za grilovanje mesa i povrća u tiganju ili posudu. Snaga je ručno podesiva i ostaje konstantna za ravnomerno kuvanje. |
| Supa | Koristi se za pravljenje supe, uz automatska prilagodavanja snage radi održavanja optimalnog krčkanja i ekstrakcije ukusa. Prati nekoliko automatskih faza snage. |

| | |
|-----------------|---|
| Prženje | Koristi se za prženje uz mešanje na visokoj temperaturi i brzo kuvanje. Snaga se može slobodno podešavati kako bi odgovarala različitim sastojcima i tehnikama. |
| Kuvanje na pari | Koristi se za kuvanje na pari povrća, morskih plodova i drugih namirnica, uz očuvanje hranljivih materija i teksture. |
| Kuvanje | Koristi se za prokuvavanje vode ili namirnica. Počinje sa podrazumevanom snagom i omogućava ručno podešavanje temperature i vremena za precizno kuvanje. |
| Hot Pot | Koristi se za „Hot Pot“ obroke sa visokom početnom snagom. Omogućava ručno podešavanje radi održavanja ključanja i prilagodavanja različitim sastojcima. |
| Pojačanje | Obezbeđuje visoku toplotu brzo za prženje na visokoj temperaturi ili brzo kuvanje. Pogodno za zadatke koji zahtevaju trenutnu visoku temperaturu. |
| Ručni režim | Omogućava ručno podešavanje nivoa snage pomoću dugmadi za povećanje ili smanjenje. Pogodno za korisnike koji preferiraju potpunu kontrolu nad postavkama kuvanja. |

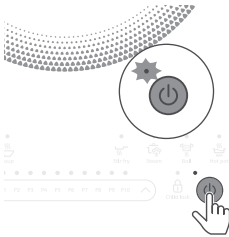
Korišćenje unapred podešenih režima kuvanja

Postoji osam unapred podešenih režima kuvanja: Niska toplota, Paprikaš, Roštilj, Supa, Prženje, Kuvanje na pari, Ključanje i Hot pot.

1 Pratite korake u odeljku „Priprema za upotrebu“.

2 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.

- Indikator napajanja svetli.

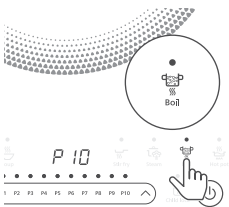


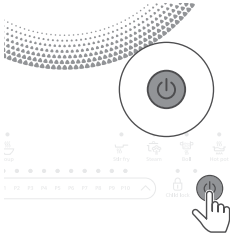
3 Pritisnite dugme željenog režima kuvanja.

- Odgovarajući indikator svetli.

- Da biste povećali ili smanjili snagu kuvanja, pritisnite \wedge ili \vee .

- Aparat počinje da radi u izabranom režimu.



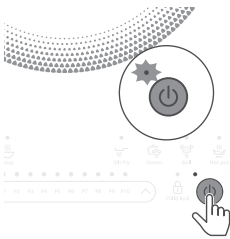


- 4 Kada se kuvanje završi, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat.
- 5 Isključite aparat iz struje nakon što ventilator prestane da radi.

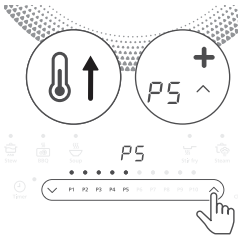
Tokom kuvanja možete promeniti nivo snage pritiskom na dugme za povećanje i smanjenje.

Vreme za indukciono kuvanje može biti kraće od vremena potrebnog na plinskom šporetu. Uverite se da ste pripremili sve potrebne sastojke pre nego što počnete da kuvate.

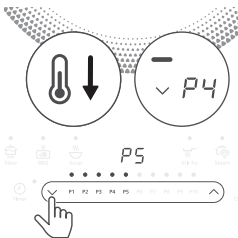
Korišćenje ručnog režima kuvanja

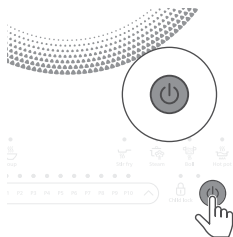


- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema za upotrebu“.
- 2 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
 - Indikator napajanja svetli.



- 3 Pritisnite ^ i v da biste povećali ili smanjili snagu kuvanja.
 - Aparat počinje da radi na izabranoj snazi kuvanja.



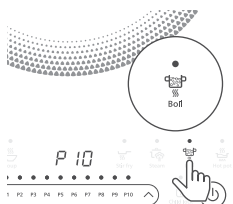
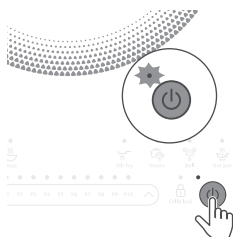


- 4 Kada se kuvanje završi, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat.
- 5 Isključite aparat iz struje nakon što ventilator prestane da radi.

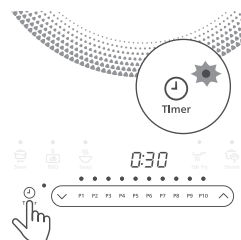
Korišćenje funkcije tajmera

Možete koristiti dugme **Timer (Tajmer)** da biste odredili koliko dugo želite da aparat radi u različitim režimima kuvanja.

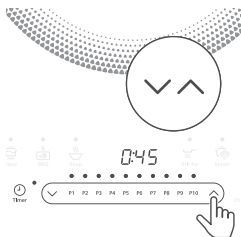
- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema za upotrebu“.
- 2 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
 - Indikator napajanja svetli.



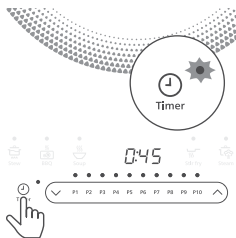
- 3 Pritisnite dugme željenog režima kuvanja.
 - Odgovarajući indikator svetli.



- 4 Pritisnite dugme **Timer (Tajmer)**.
 - Indikator tajmera svetli.



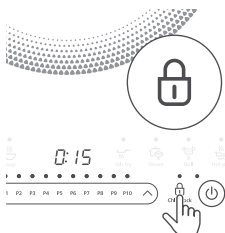
- 5 Pritisnite \wedge i \vee da biste podesili vreme kuvanja.
- Kratak pritisak: povećanje ili smanjenje za 1 minut.
 - Dug pritisak: povećanje ili smanjenje u koracima od 5 minuta.



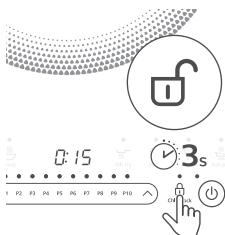
- 6 Pritisnite dugme **Timer (Tajmer)** ponovo da biste potvrdili izbor.
- Aparat počinje da radi u izabranom režimu nakon što je vreme kuvanja podešeno.

Korišćenje funkcije dečije brave

Možete koristiti dugme **Child Lock (Dečija brava)** da biste zaključali kontrolnu tablu i sprečili slučajno korišćenje.



- 1 Pritisnite dugme **Child Lock (Dečija brava)** tokom bilo kog režima kuvanja ili nakon kuvanja da biste aktivirali zaključavanje.
- 2 Kada je dečija brava uključena, i dalje možete koristiti dugme za uključivanje/isključivanje. Sva ostala dugmad su onemogućena kako bi se sprečila slučajna upotreba.



- 3 Da biste deaktivirali ovu funkciju, pritisnite i držite dugme **Child Lock (Dečija brava)** 3 sekunde dok se zaključavanje ne oslobodi.

Čišćenje

Isključite aparat iz struje 3 minuta nakon završetka kuvanja i ostavite ga da se ohladi.

Očistite aparat vlažnom krpom i, ako je potrebno, sa malo blagog sredstva za čišćenje.

Nemojte isključivati aparat iz struje pre nego što ventilator prestane da radi.

Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.

Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

Ne stavljajte sirće na ploču za kuvanje.

Održavanje

Nepravilna upotreba može dovesti do ogrebotina na ploči za kuvanje. Da biste izbegli promenu boje i ogrebotine, koristite aparat u skladu sa uputstvima u ovom korisničkom priručniku i uvek pravilno očistite aparat i posude nakon upotrebe.

Odlaganje

Ne stavljajte teške predmete na ploču za kuvanje jer je lomljiva.

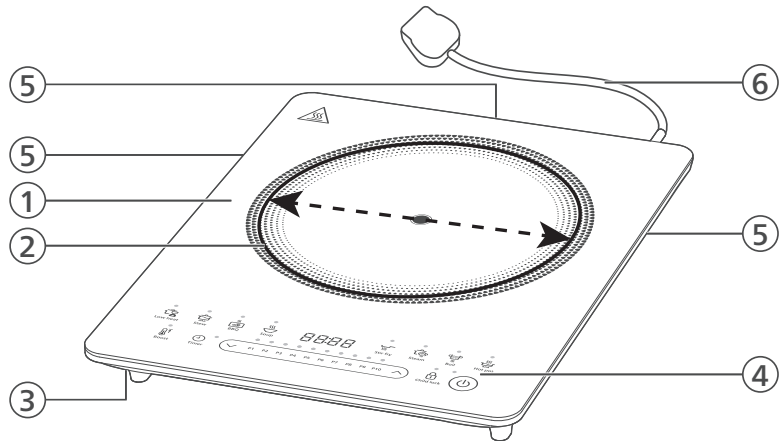
Ne čuvajte aparat na vrućem mestu, na primer blizu šporeta.

Ako nećete koristiti aparat duži vremenski period, čuvajte ga na hladnom i suvom mestu.

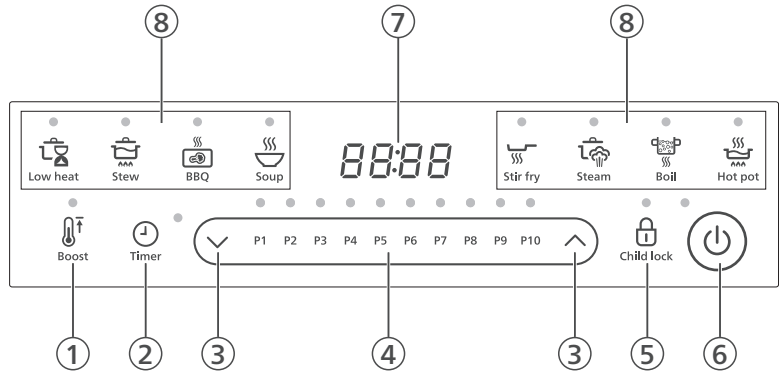
Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa
www.Philips.com/welcome.

Yleiskuvaus



- 1 Keittolevy
- 2 Keittoalue (kuumennusalue)
 - Keittoalueen koko: halkaisija 218 mm
 - Huolehdi tehokkaasta kuumennuksesta ja käyttöturvallisuudesta käyttämällä vain keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on 12–26 cm.
- 3 Ilmanottoaukko
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Ilmanpoistoaukot
- 6 Virtajohto



Ohjauspaneeli

- 1 Tehostuspainike
- 2 Ajastinpainike
- 3 Lisäspainike \wedge ja vähennyspainike ∇
- 4 Tehotaso
- 5 Lapsilukon painike
- 6 Virtapainike
- 7 Tilinäyttö
- 8 Esiasetettujen kypsennystilojen painikkeet

Käyttöönoton valmistelu

- 1 Aseta laite kuivalle, tukevalle ja tasaiselle alustalle.
- 2 Jätä laitteen ympärille vähintään 10 cm vapaata tilaa, jotta laite ei ylikuumene.
- 3 Laske keittoastia aina keittoalueelle.
- 4 Käytä vain oikeanlaisia ja oikean kokoisia keittoastioita (katso taulukko alla).

Oikean keittoastian valitseminen

Käytä keittoastioita, jotka täyttävät seuraavat vaatimukset:

| | |
|------------|---|
| Materiaali | Keittoastiat, joiden pohja on rautaa tai magneettista ruostumatonta terästä |
| Muoto | Keittoastiat, joiden pohja on litteä |
| Koko | Keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on 12–26 cm |

Älä käytä seuraavanlaisia keittoastioita:

| | |
|------------|---|
| Materiaali | Keittoastiat, joiden pohja on muuta metallia kuin rautaa, lämmönkestävää lasia, keramiikkaa, lasia, alumiinia tai kuparia |
|------------|---|

Muoto Keittoastiat, joiden pohja on kupera tai kovera

Koko Keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on alle 12 cm tai yli 26 cm

Käyttö

Kypsennysteho

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Ruoanlaittotilat

| Ruoanlaittotilat | Oletuskypsen- nysteho | Oletuskypsen- nysaika | Säädettävä kypsennysteho | Säädettävä kypsennysaika |
|------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Matala lämpö | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Haudutus | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Grillaus | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Keitto | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Wokkaus | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Höyrytys | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Kiehumus | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Hot pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Tehostus | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Manuaalinen tila | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Kypsennystila Käyttö

| | |
|--------------|--|
| Matala lämpö | Käytä hellävaraiseen kypsennykseen tai ruoan lämpimänäpitoon. Ihanteellinen herkkien ruokien valmistukseen ja ruoan pitämiseen tarjoilulämpötilassa. |
| Haudutus | Käytä haudutetuille ruokalajeille, kuten pataruoille ja muhennoksille. Seuraa useita automaattisia tehovaiheita, mutta tehoa voi säätää myös manuaalisesti reseptin mukaan. |
| Grillaus | Sopii lihan ja kasvien grillaamiseen pannulla tai muussa keittoastiassa. Tehoa voi säätää manuaalisesti, ja se pysyy koko ajan samana, jotta ruoka kypsyy tasaisesti. |
| Keitto | Käytä keiton valmistukseen automaattisilla tehonsäädöillä, jotka auttavat pitämään keiton kiehuvana ja saamaan ainesosista kaikki aromit irti. Seuraa useita automaattisia tehovaiheita. |

| | |
|------------------|---|
| Wokkaus | Käytä nopeaan wokkaukseen korkealla lämmöllä. Tehoa voi säätää vapaasti käytettävien ainesosien ja tekniikoiden mukaan. |
| Höyrytys | Käytä esimerkiksi kasvien ja merenelävien höyrytykseen siten, että niiden ravintoaineet ja koostumus säilyvät. |
| Kiehumus | Käytä veden tai kypsennettävien ainesosien keittämiseen. Aloittaa oletusteholla, mutta sallii lämpötilan ja ajan manuaalisen säätämisen tarkkaa kypsennystä varten. |
| Hot pot | Käytä hot pot -aterioiden valmistukseen korkealla alkuteholla. Tehoa voi säätää manuaalisesti kiehumisen ylläpitämiseksi ja kulloinkin kypsennettävien ainesosien mukaan. |
| Tehostus | Nostaa pikaisesti lämpöä ruskistamista tai nopeaa kypsennystä varten. Sopii tilanteisiin, joissa tarvitaan välitöntä korkeaa lämpötilaa. |
| Manuaalinen tila | Tehotasoa voi säätää manuaalisesti lisäys- ja vähennyspainikkeilla. Sopii käyttäjille, jotka haluavat hallita kypsennysasetuksia tarkasti itse. |

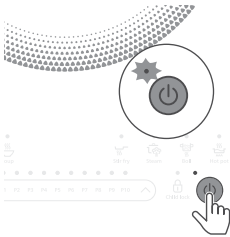
Esiasetettujen kypsennystilojen käyttäminen

Laitteessa on kahdeksan esiasetettua kypsennystilaa: Matala lämpö, Haudutus, Grillaus, Keitto, Wokkaus, Höyrytys, Kiehumus ja Hot pot.

1 Noudata Käyttöönoton valmistelu -kohdan ohjeita.



2 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

- Virran merkkivalo syttyy.

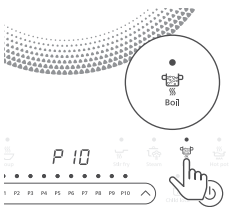


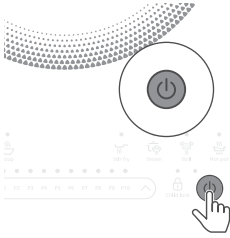
3 Paina halutun kypsennystilan painiketta.

- Vastaava merkkivalo syttyy.

- Lisää tai vähennä kypsennystehoa painamalla - tai -painiketta.

- Laite alkaa toimia valitussa tilassa.



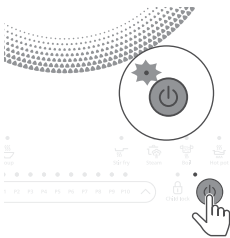


- 4 Kun ruoka on valmista, katkaise laitteen virta painamalla virtapainiketta.
- 5 Irrota pistoke pistorasiasta, kun tuuletin lakkaa pyörimästä.

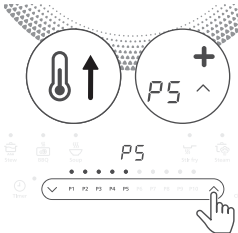
Voit muuttaa tehotasoa kypsennyksen aikana painamalla lisäys- ja vähennyspainikkeita.

Kypsennys induktiokeittimellä voi kestää vähemmän aikaa kuin muunlaisilla liesillä, kuten kaasuliedellä. Varmista, että kaikki ainesosat ovat käden ulottuvilla, ennen kuin aloitat kypsennyksen.

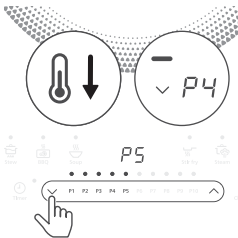
Manuaalisen kypsennystilan käyttäminen

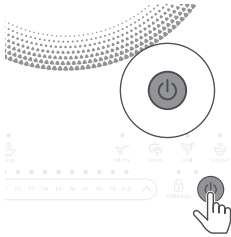


- 1 Noudata Käyttöönoton valmistelu -kohdan ohjeita.
- 2 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
 - Virran merkkivalo syttyy.



- 3 Lisää tai vähennä kypsennystehoä painamalla ^- tai v-painiketta.
 - Laite alkaa toimia valitulla kypsennysteholla.



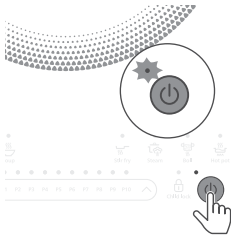


- 4 Kun ruoka on valmista, katkaise laitteen virta painamalla virtapainiketta.
- 5 Irrota pistoke pistorasiasta, kun tuuletin lakkaa pyörimästä.

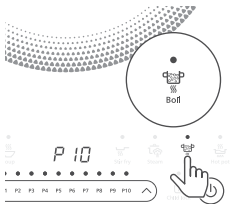
Ajastintoiminnon käyttäminen

Ajastinpainikkeella voit valita, kuinka kauan ruokaa kypsennetään eri kypsennystiloissa.

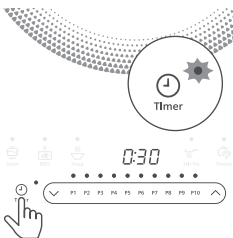
- 1 Noudata Käyttöönoton valmistelu -kohdan ohjeita.
- 2 Paina virtapainiketta.
 - Virran merkkivalo syttyy.

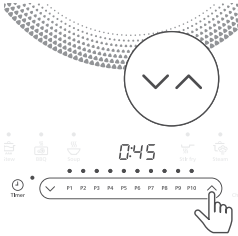


- 3 Paina halutun kypsennystilan painiketta.
 - Vastaava merkkivalo syttyy.

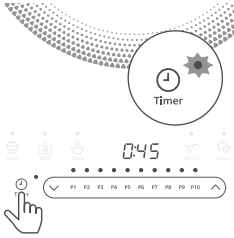


- 4 Paina **ajastinpainiketta**.
 - Ajastimen merkkivalo syttyy.



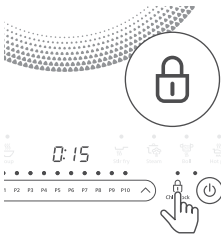


- 5 Säädä kypsennysaikaa painamalla \wedge - ja \vee -painikkeita.
- Lyhyt painallus: lisää tai vähennä aikaa 1 minuutilla.
 - Pitkä painallus: lisää tai vähennä aikaa 5 minuutilla.



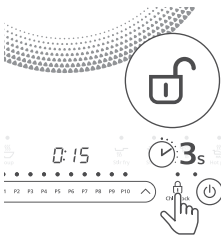
- 6 Vahvista valinta painamalla **ajastinpainiketta** uudelleen.
- Kun kypsennysaika on asetettu, laite alkaa toimia valitussa tilassa.

Lapsilukon käyttäminen



Lapsilukkopainikkeella voit lukita ohjauspaneelin vahinkokosketusten estämiseksi.

- 1 Aktivoi lapsilukko painamalla **lapsilukkopainiketta** minkä tahansa kypsennystilan aikana tai kypsennyksen jälkeen.
- 2 Virtapainiketta voi edelleen käyttää, kun lapsilukko on käytössä. Kaikki muut painikkeet poistetaan käytöstä vahinkokosketusten estämiseksi.



- 3 Poista toiminto käytöstä painamalla **lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia, kunnes lukitus avautuu.

Puhdistaminen

Kun ruoka on valmista, odota 3 minuuttia, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Puhdista laite kostealla, tarvittaessa mietoon pesuaineveiteen kastetulla liinalla.

Älä irrota pistoketta pistorasiasta, ennen kuin tuuletin lakkaa pyörimästä.

Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

Älä puhdistu keittolevyä etikalla.

Huolto

Vääränlainen käyttö voi naarmuttaa keittolevyä. Voit estää värjäytymät ja naarmut käyttämällä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja puhdistamalla laitteen ja keittoastian jokaisen käyttökerran jälkeen.

Säilytys

Älä aseta raskaita esineitä keittolevyn päälle, koska levy voi rikkoutua.

Älä säilytä laitetta kuumassa paikassa, kuten liedon läheisyydessä.

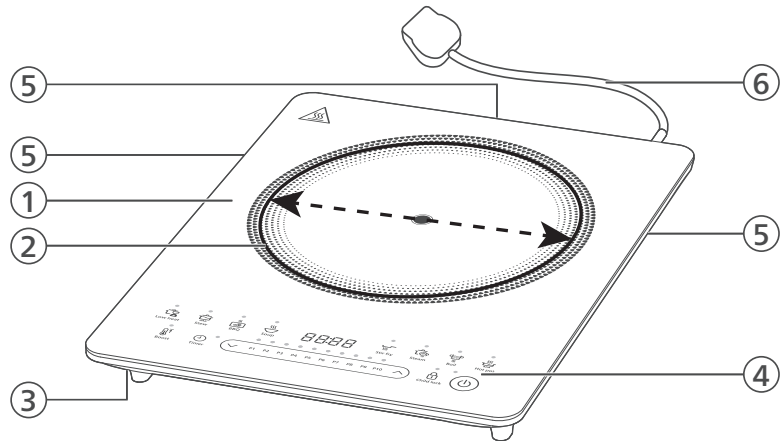
Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, siirrä se säilytykseen viileään ja kuivaan paikkaan.

Introduktion

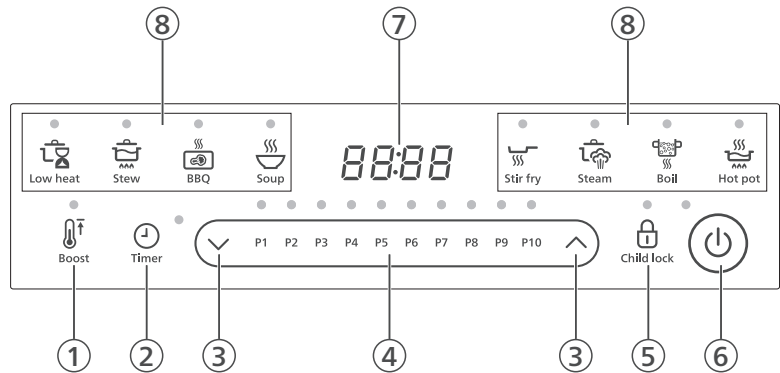
Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Allmän beskrivning



- 1 Kokplatta
- 2 Tillagningszon (värmezon)
 - Tillagningszonens diameter: Ø 218 mm
 - Använd alltid kärl med en bottendiameter på 12–26 cm för att säkerställa effektiv uppvärmning och säkerhet.
- 3 Luftintag
- 4 Kontrollpanel
- 5 Luftutblås
- 6 Nätkabel



Kontrollpanel

- 1 Boostknapp
- 2 Timerknapp
- 3 Knapp för att öka ^ och minska v
- 4 Effektnivå
- 5 Knapp för barnlås
- 6 PÅ/AV-knapp
- 7 Statusdisplay
- 8 Knappar för förinställda tillagningslägen

Förberedelser inför användning

- 1 Placera apparaten på en torr, stabil och plan yta.
- 2 Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt apparaten för att förhindra överhettning.
- 3 Placera alltid kokkärlet på tillagningszonen under tillagning.
- 4 Se till att du använder rätt sorts kokkärl och att de har rätt storlek (se tabellerna nedan).

Välja rätt kokkärl

Använd kokkärl som uppfyller kraven nedan:

| | |
|----------|--|
| Material | Kokkärl med en botten som är tillverkad i järn eller magnetiskt rostfritt stål |
| Form | Kokkärl med platt botten |
| Storlek | Kärl med en bottendiameter på 12–26 cm |

Använd inte kokkärlen som beskrivs nedan:

| | |
|----------|---|
| Material | Kokkärl med en botten tillverkad av metall som inte är järn, värmebeständigt glas, keramik, glas, aluminium och koppar. |
|----------|---|

Form Kokkäril med en konkav eller konvex botten

Storlek Kokkäril med en bottendiameter som är mindre än 12 cm eller större än 26 cm

Använda apparaten

Effektnivå

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1 000 W | 1 200 W | 1 400 W | 1 600 W | 1 800 W | 2 000 W |

Tillagningslägen

| Tillagningslägen | Standardtillagningseffekt | Standardtillagningstid* | Justerbar tillagningseffekt | Justerbar tillagningstid |
|------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Svag värme | P3 | 120 min | P1-P4 | 1–180 min |
| Sjuda | P5-P3-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| BBQ | P6 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Soppa | P8-P5-P6-P2 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Snabbsteka | P9 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Ångkoka | P10-P6-P5 | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Koka | P10 | 15 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Hot pot | P10 | 120 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Boost | b | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |
| Manuellt läge | | 60 min | P1-P10 | 1–180 min |

Tillagningsläge Användning

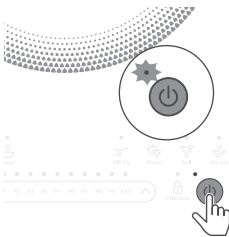
| | |
|------------|---|
| Svag värme | Används för försiktig tillagning eller för att hålla maten varm under längre perioder. Perfekt för känsliga rätter samt för att bibehålla serveringstemperaturen. |
| Sjuda | Används för långsamt tillagade rätter som grytor och stekar. Följer flera automatiska effektlägen men manuella effektändringar är möjliga för att anpassa receptet. |
| BBQ | Lämpligt för att grilla kött och grönsaker i pannan eller kokkärlet. Effekten justeras manuellt och förblir konsekvent för jämn tillagning. |
| Soppa | Används för att laga soppa med automatiska effektjusteringar för att bibehålla optimal sjudning och smaktvinning. Följer flera automatiska effektlägen. |
| Snabbsteka | Används för att snabbsteka på hög värme och snabb tillagning. Effekten kan justeras fritt så att den passar olika ingredienser och tekniker. |

| | |
|---------------|--|
| Ångkoka | Används för att ångkoka grönsaker, fisk och skaldjur och andra ingredienser samtidigt som näringsämnen och textur bevaras. |
| Koka | Används för att koka vatten eller livsmedel. Startar på standardeffekten och manuella justeringar av temperatur och tid är möjliga för exakt tillagning. |
| Hot pot | Används för hot pot-måltider med högre initial effekt. Manuella justeringar är möjliga för att bibehålla kokpunkten och tillaga olika ingredienser. |
| Boost | Ger hög värme snabbt för snabb tillagning eller att bryna. Passar tillagning som kräver hög temperatur med en gång. |
| Manuellt läge | Manuell inställning av effektnivå är möjlig med hjälp av öknings- och minskningsknapparna. Lämpligt för användare som föredrar att ha full kontroll över tillagningsinställningarna. |

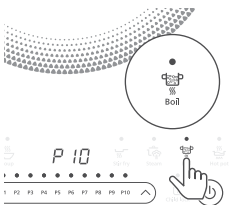
Använda snabbvalslägena

Det finns åtta snabbvalslägen: svag värme, sjuda, BBQ, soppa, snabbsteka, ångkoka, koka och hot pot.

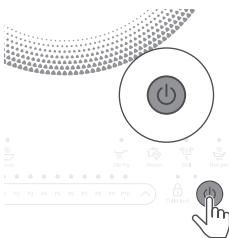
- 1 Följ stegen i Förberedelser för användning.
- 2 Slå på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
 - PÅ/AV-indikatorn tänds.



- 3 Tryck på knappen för önskat tillagningsläge.
 - Motsvarande indikator tänds.
 - Höj eller sänk tillagningseffekten genom att trycka på ^ eller v.
 - Apparaten börjar köras i valt läge.



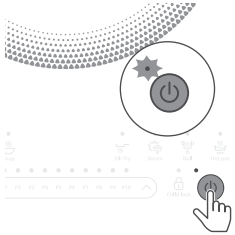
- 4 När tillagningen är klar trycker du på PÅ/AV-knappen för att stänga av apparaten.
- 5 Dra ur nätsladden när fläkten slutar gå.



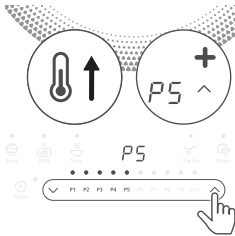
Du kan ändra effektnivå under tillagningen genom att trycka på knappen för att öka och minska.

Tiden för induktionstillagningen kan vara kortare än tiden det tar på en gasspis. Se till att alla ingredienser du behöver är förberedda innan du påbörjar tillagningen.

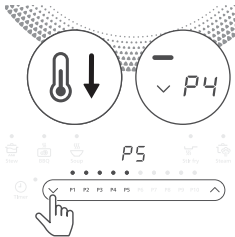
Använda det manuella tillagningsläget



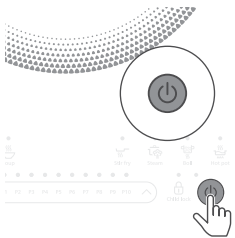
- 1 Följ stegen i Förberedelser för användning.
- 2 Slå på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
 - PÅ/AV-indikatorn tänds.



- 3 Tryck på ^ och v för att öka eller minska tillagningseffekten.
 - Apparaten börjar köras med vald effekt.



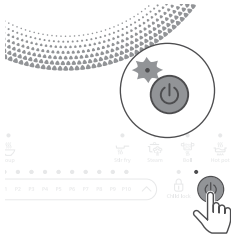
- 4 När tillagningen är klar trycker du på PÅ/AV-knappen för att stänga av apparaten.
- 5 Dra ur nätsladden när fläkten slutar gå.



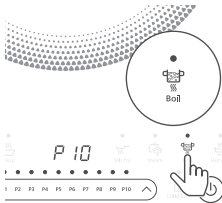
Använda timerfunktionen

Du kan använda **Timer**-knappen för att fastställa hur länge du vill att apparaten ska köras i olika tillagningslägen.

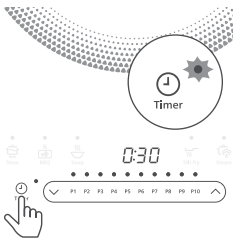
- 1 Följ stegen i Förberedelser för användning.



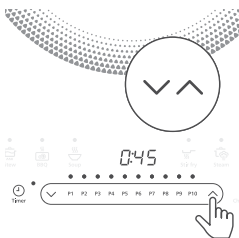
- 2 Tryck på PÅ/AV-knappen.
- PÅ/AV-indikatorn tänds.



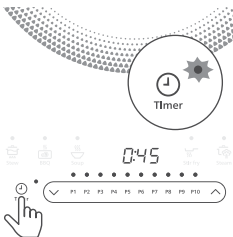
- 3 Tryck på knappen för önskat tillagningsläge.
- Motsvarande indikator tänds.



- 4 Tryck på **Timer**-knappen.
- Då tänds timerindikatorn.

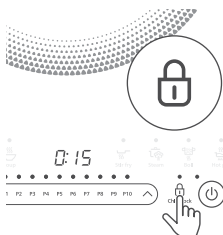


- 5 Tryck på ^ och v för att justera tillagningstiden.
- Kort tryckning: öka eller minska med 1 minut.
- Lång tryckning: öka eller minska med 5 minuter.



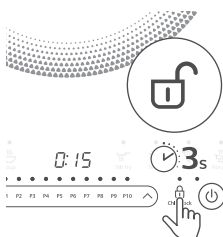
- 6 Bekräfta valet genom att trycka på **Timer**-knappen igen.
- Apparaten börjar köras i valt läge när tillagningstiden har ställts in.

Använda barnlåsfunktionen



Du kan använda **Barnlås**-knappen för att låsa kontrollpanelen och förhindra oavsiktlig aktivering.

- 1 Tryck på **Barnlås**-knappen under valfritt tillagningsläge eller efter tillagningen för att aktivera låset.
- 2 Du kan fortfarande använda PÅ/AV-knappen när barnlåset är aktiverat. Alla andra knappar är inaktiverade för att förhindra oavsiktlig användning.



- 3 Om du vill inaktivera den här funktionen håller du **Barnlås**-knappen intryckt i tre sekunder tills låset inaktiveras.

Rengöring

Dra ur nätsladden tre minuter efter att tillagningen är klar och låt apparaten svalna.

Torka av apparaten med en fuktig trasa och, vid behov, ett mildt rengöringsmedel.

Dra inte ur nätsladden förrän fläkten slutar gå.

Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin, aceton eller alkohol till att rengöra apparaten.

Häll inte ättika på tillagningsplattan.

Underhåll

Felaktig användning kan leda till repor på tillagningsplattan. För att undvika missfärgning och repor ska du följa instruktionerna i den här bruksanvisningen när du använder apparaten och alltid rengöra apparaten och kokkärl ordentligt efter användning.

Förvaring

Ställ inte tunga föremål på tillagningsplattan då den kan gå sönder.

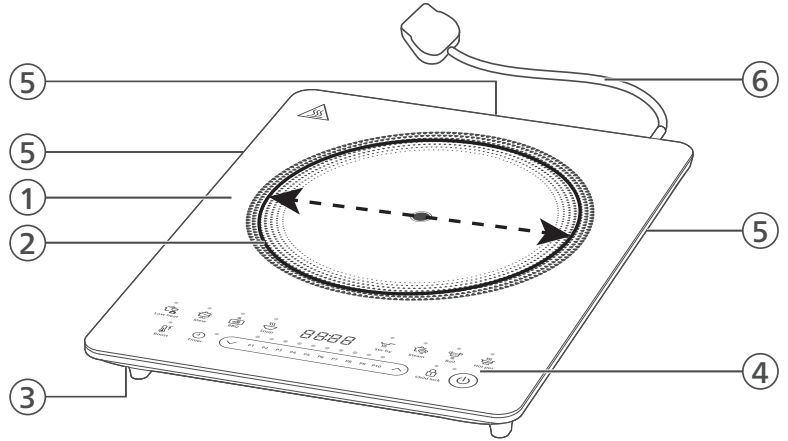
Förvara inte apparaten på en varm plats, till exempel nära en spis.

Förvara apparaten på en sval och torr plats om du inte ska använda den under en längre period.

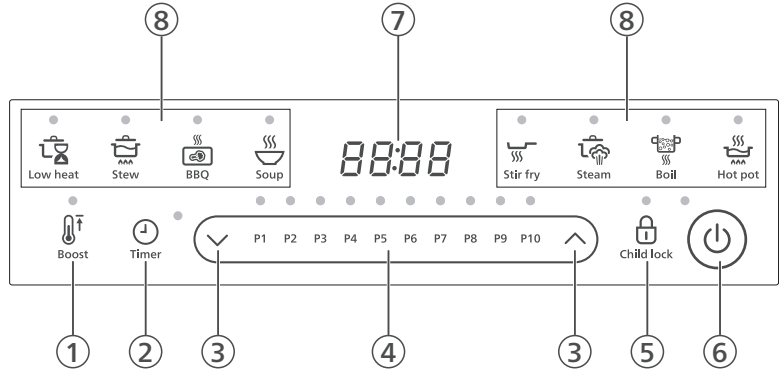
Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü
www.philips.com/welcome adresinde kaydedtin.

Genel açıklama



- 1 Pişirme plakası
- 2 Pişirme alanı (ısıtma alanı)
 - Pişirme Alanı Çapı: Ø 218 mm
 - Etkili ısıtma ve güvenlik için her zaman taban çapı 12-26 cm olan tencere/tava kullanın.
- 3 Hava girişi
- 4 Kontrol Paneli
- 5 Hava çıkışları
- 6 Güç kablosu



Kontrol Paneli

- 1 Yüksek güç düğmesi
- 2 Zamanlayıcı Düğmesi
- 3 Artırma ^ ve azaltma v düğmesi
- 4 Güç seviyesi
- 5 Çocuk kilidi düğmesi
- 6 AÇMA/KAPATMA düğmesi
- 7 Durum ekranı
- 8 Ön ayarlı pişirme modu düğmeleri

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Cihazı kuru, sabit ve düz bir zemine yerleştirin.
- 2 Aşırı ısınmayı önlemek için cihazın etrafında en az 10 cm boş alan olduğundan emin olun.
- 3 Pişirme esnasında tencereyi/tavaı her zaman pişirme alanına yerleştirin.
- 4 Doğru türde ve boyutta tencere/tava kullandığınızdan emin olun (aşağıdaki tablolara bakın).

Uygun tencereyi/tavaı seçme

Aşağıdaki gereksinimleri karşılayan bir tencere/tava kullanın:

| | |
|---------|---|
| Malzeme | Tabanı demir veya manyetik paslanmaz çelikten yapılmış tencereler/tavalar |
| Şekil | Düz tabanlı tencereler/tavalar |
| Boyut | Taban çapı 12-26 cm olan tencereler/tavalar |

Aşağıda açıklanan tencereleri/tavaları kullanmayın:

| | |
|---------|---|
| Malzeme | Tabanı demir olmayan metal, ısıya dayanıklı cam, seramik, cam, alüminyum veya bakırdan yapılmış tencereler/tavalar. |
|---------|---|

| | |
|-------|--|
| Şekil | İçbükey veya dışbükey tabanlı tencereler/tavalar |
| Boyut | Taban çapı 12 cm'den az veya 26 cm'den fazla olan tencereler/tavalar |

Cihazı kullanma

Pişirme gücü seviyesi

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Pişirme modları

| Pişirme modları | Varsayılan Pişirme Gücü | Varsayılan Pişirme Süresi | Ayarlanabilir Pişirme Gücü | Ayarlanabilir Pişirme Süresi |
|-----------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Düşük ısı | P3 | 120 dk | P1-P4 | 1-180 dk |
| Yahni | P5-P3-P2 | 120 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Izgara | P6 | 60 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Çorba | P8-P5-P6-P2 | 120 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Karıştırarak kızartma | P9 | 60 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Buharda pişirme | P10-P6-P5 | 60 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Kaynatma | P10 | 15 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Güveç | P10 | 120 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Yüksek güç | b | 60 dk | P1-P10 | 1-180 dk |
| Manuel mod | | 60 dk | P1-P10 | 1-180 dk |

Pişirme Modu Kullanım

| | |
|-----------|---|
| Düşük ısı | Yemekleri yavaş şekilde pişirmek veya uzun süre sıcak tutmak için kullanılır. Hassas yemekler hazırlamak ve servis sıcaklığını korumak için idealdir. |
| Yahni | Yahniler ve ağır ateşte pişen yemekler gibi yavaş pişirilen yemekler için kullanılır. Çeşitli otomatik güç aşamalarını izler ancak tarifin özelleştirilmesi için manuel güç değişimleri de yapılabilir. |
| Izgara | Tavada veya tencerede ızgara et ve sebze hazırlamak için uygundur. Güç manuel olarak ayarlanabilir ve eşit pişirme için tutarlı kalır. |
| Çorba | İdeal düzeyde kaynatmak ve aromaları ortaya çıkarmak için otomatik güç ayarlarıyla çorba yapımında kullanılır. Çeşitli otomatik güç aşamalarını izler. |

| | |
|-----------------------|---|
| Karıştırarak kızartma | Yüksek ısıda ve hızlı şekilde karıştırarak kızartma için kullanılır. Güç, farklı malzemelere ve tekniklere uygun şekilde ayarlanabilir. |
| Buharda pişirme | Besin değerlerini ve dokuyu koruyarak sebzeleri, deniz ürünlerini ve diğer gıdaları buharda pişirmek için kullanılır. |
| Kaynatma | Suyu veya yiyecekleri kaynatmak için kullanılır. Varsayılan güçte başlar ve hassas pişirme için sıcaklığı ve süreyi manuel olarak ayarlama olanağı sunar. |
| Güveç | Yüksek başlangıç gücüyle pişirilen tencere yemekleri için kullanılır. Yemeği kaynar seviyede tutmak ve çeşitli malzemelere uygun pişirme sağlamak için manuel ayarlama olanağı sunar. |
| Yüksek güç | Mühürleme veya hızlı pişirme için hızlı şekilde yüksek ısı sağlar. Anında yüksek sıcaklık gerektiren pişirme işlemleri için uygundur. |
| Manuel Mod | Artırma veya azaltma düğmeleriyle güç seviyesinin manuel olarak ayarlanmasını sağlar. Pişirme ayarları üzerinde tam kontrolü tercih eden kullanıcılar için uygundur. |

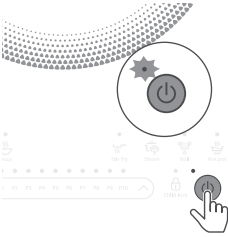
Ön ayarlı pişirme modlarını kullanma

Sekiz adet ön ayarlı pişirme modu vardır: Düşük ısı, Yahnı, Izgara, Çorba, Karıştırarak kızartma, Buharda pişirme, Kaynatma ve Güveç.

1 "Cihazın kullanıma hazırlanması" bölümündeki adımları izleyin.

2 Cihazı çalıştırmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.

- AÇMA/KAPATMA göstergesi yanar.

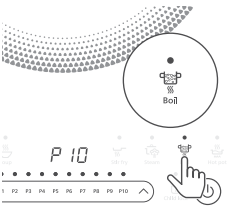


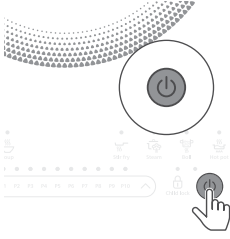
3 İsteddiğiniz pişirme modunun düğmesine basın.

- Seçime karşılık gelen gösterge yanar.

- Pişirme gücünü artırmak veya azaltmak için ^ ya da v düğmesine basın.

- Cihaz seçilen moda çalışmaya başlar.



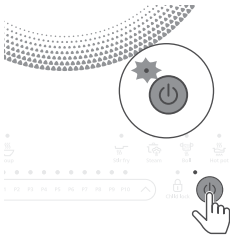


- 4 Pişirme işlemi bittiğinde, cihazı kapatmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.
- 5 Fan çalışmayı durdurduktan sonra cihazın fişini prizden çekin.

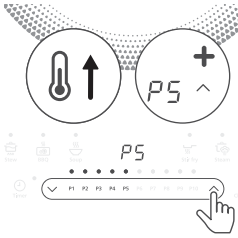
Pişirme sırasında artırma ve azaltma düğmesine basarak güç seviyesini değiştirebilirsiniz.

İndüksiyonlu ocakta pişirme süresi, gazlı ocağa kıyasla daha kısa olabilir. Pişirmeye başlamadan önce ihtiyacınız olan tüm malzemeleri hazırladığınızdan emin olun.

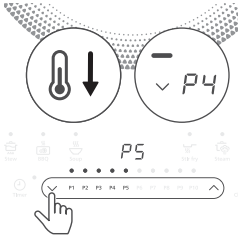
Manuel pişirme modunu kullanma

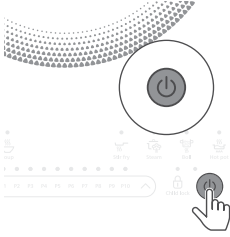


- 1 "Cihazın kullanıma hazırlanması" bölümündeki adımları izleyin.
- 2 Cihazı çalıştırmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.
 - AÇMA/KAPATMA göstergesi yanar.



- 3 Pişirme gücünü artırmak veya azaltmak için ^ ve v düğmelerine basın.
 - Cihaz, seçilen pişirme gücünde çalışmaya başlar.



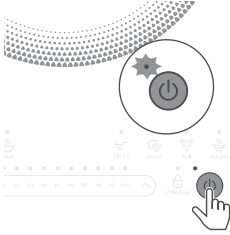


- 4 Pişirme işlemi bittiğinde, cihazı kapatmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.
- 5 Fan çalışmayı durdurduktan sonra cihazın fişini prizden çekin.

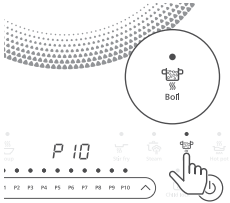
Zamanlayıcı işlevini kullanma

Cihazın farklı pişirme modlarında ne kadar süre çalışmasını istediğinizi belirlemek için **Zamanlayıcı** düğmesini kullanabilirsiniz.

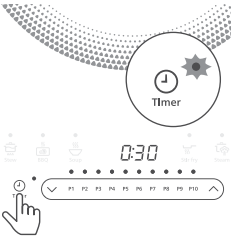
- 1 "Cihazın kullanıma hazırlanması" bölümündeki adımları izleyin.
- 2 AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.
 - AÇMA/KAPATMA göstergesi yanar.

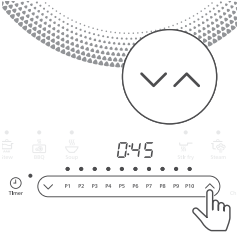


- 3 İsteddiğiniz pişirme modunun düğmesine basın.
 - Seçime karşılık gelen gösterge yanar.

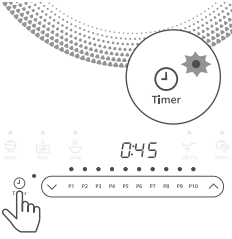


- 4 **Zamanlayıcı** düğmesine basın.
 - Zamanlayıcı göstergesi yanar.





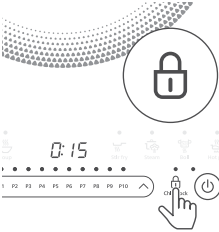
- 5 Pişirme süresini ayarlamak için \wedge ve \vee düğmelerine basın.
- Kısa basma: 1 dakika artırır veya azaltır.
 - Uzun basma: 5 dakikalık kademelerle artırır veya azaltır.



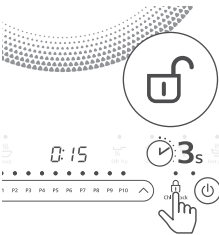
- 6 Seçiminizi onaylamak için **Zamanlayıcı** düğmesine tekrar basın.
- Pişirme süresi ayarlandıktan sonra cihaz, seçilen modda çalışmaya başlar.

Çocuk kilidi işlevini kullanma

Cihazın yanlışlıkla çalıştırılmasını önlemek amacıyla kontrol panelini kilitlemek için **Çocuk Kilidi** düğmesini kullanabilirsiniz.



- 1 Herhangi bir modda pişirme yaparken veya pişirme sonrasında kilidi etkinleştirmek için **Çocuk Kilidi** düğmesine basın.
- 2 Çocuk Kilidi etkinken AÇMA/KAPATMA düğmesini kullanmaya devam edebilirsiniz. Diğer tüm düğmeler, yanlışlıkla kullanımı önlemek için devre dışı bırakılır.



- 3 Bu işlevi devre dışı bırakmak için **Çocuk Kilidi** düğmesini 3 saniye basılı tutarak kilidi açın.

Temizleme

Pişirme bittikten 3 dakika sonra cihazın fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

Cihazı nemli bir bezle temizleyin. Gerekirse hafif bir deterjan kullanabilirsiniz.

Fan çalışmayı durdurmadan cihazın fişini çekmeyin.

Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.

Cihazı temizlemek için ovalama bezleri, aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da benzin veya aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

Pişirme plakasının üzerine sirke koymayın.

Bakım

Yanlış kullanım, pişirme plakasında çiziklere neden olabilir. Renk bozulmasını ve çizikleri önlemek için cihazı bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde kullanın ve kullandıktan sonra her zaman cihazı ve tencereyi/tavayı uygun şekilde temizleyin.

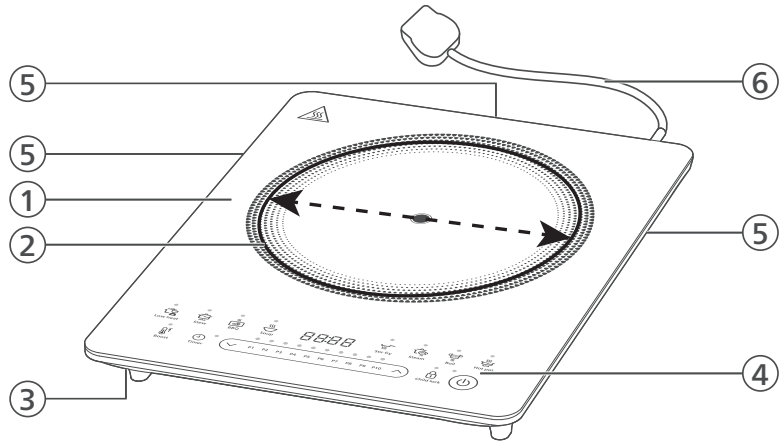
Saklama

Kırılabilceği için pişirme plakasına ağır nesnelere koymayın.
Cihazı sıcak bir yerde, örneğin bir ocağın yakınında saklamayın.
Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız serin ve kuru bir yerde saklayın.

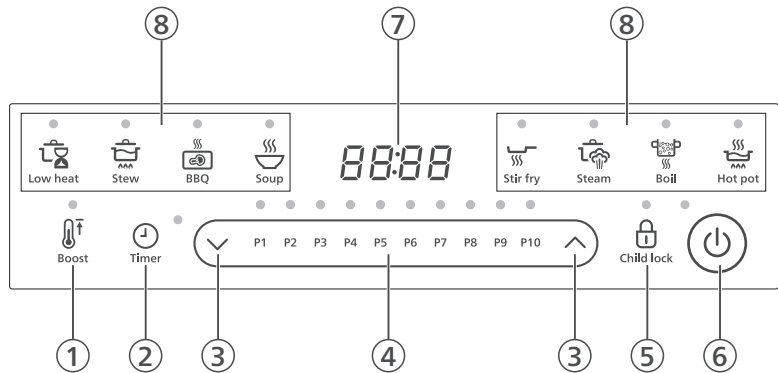
Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!
Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή



- 1 Πλάκα ψησίματος
- 2 Ζώνη μαγειρέματος (ζώνη θέρμανσης)
 - Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος: Ø 218 χιλ.
 - Για αποτελεσματική θέρμανση και ασφάλεια, χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης 12-26 εκ.
- 3 Είσοδος αέρα
- 4 Πίνακας ελέγχου
- 5 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 6 Καλώδιο ρεύματος



Πίνακας ελέγχου

- 1 Κουμπί ενίσχυσης
- 2 Κουμπί χρονοδιακόπτη
- 3 Κουμπί αύξησης \wedge και μείωσης \vee
- 4 Επίπεδο έντασης
- 5 Κουμπί κλειδώματος για παιδιά
- 6 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 7 Ένδειξη κατάστασης
- 8 Κουμπιά προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
- 3 Τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- 4 Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλου τύπου και μεγέθους (δείτε τους παρακάτω πίνακες).

Επιλογή του κατάλληλου μαγειρικού σκεύους

Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη που πληρούν τις παρακάτω απαιτήσεις:

Υλικό κατασκευής Μαγειρικά σκεύη με βάση από σίδηρο ή μαγνητικό ανοξείδωτο χάλυβα

Σχήμα Μαγειρικά σκεύη με επίπεδη βάση

Μέγεθος Μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης 12-26 εκ.

Μην χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη που περιγράφονται παρακάτω:

Υλικό κατασκευής Μαγειρικά σκεύη με βάση από μη σιδηρούχο μέταλλο, γυάλινα σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα, κεραμικό, γυαλί, αλουμίνιο ή χαλκό.

200 Ελληνικά

Σχήμα Μαγειρικά σκεύη με κοίλη ή κυρτή βάση

Μέγεθος Μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης μικρότερη από 12 εκ. ή μεγαλύτερη από 26 εκ.

Χρήση της συσκευής

Επίπεδο έντασης μαγειρέματος

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Λειτουργίες μαγειρέματος

| Λειτουργίες μαγειρέματος | Προεπιλεγμένη ένταση μαγειρέματος | Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος | Ρυθμιζόμενη ένταση μαγειρέματος | Ρυθμιζόμενος χρόνος μαγειρέματος |
|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Χαμηλή θερμοκρασία | P3 | 120 λεπτά | P1-P4 | 1-180 λεπτά |
| Βραστό | P5-P3-P2 | 120 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Μπάρμπεκιου | P6 | 60 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Σούπα | P8-P5-P6-P2 | 120 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Stir-fry | P9 | 60 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Μαγείρεμα στον ατμό | P10-P6-P5 | 60 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Βράσιμο | P10 | 15 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Hot Pot | P10 | 120 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Ενίσχυση | β | 60 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |
| Μη αυτόματη λειτουργία | | 60 λεπτά | P1-P10 | 1-180 λεπτά |

Λειτουργία μαγειρέματος

Χρήση

Χαμηλή θερμοκρασία

Χρησιμοποιείται για ήπιο μαγείρεμα ή διατήρηση των τροφίμων ζεστών για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Ιδανική για ευαίσθητα πιάτα και διατήρηση της θερμοκρασίας σερβιρίσματος.

Βραστό

Χρησιμοποιείται για σιγομαγειρεμένα πιάτα, όπως κοκκινιστά και ψητά κατσαρόλας. Ακολουθεί διάφορα αυτόματα στάδια έντασης, αλλά επιτρέπει χειροκίνητες αλλαγές έντασης για την προσαρμογή των συνταγών.

| | |
|------------------------|--|
| Μπάρμπεκκιου | Κατάλληλο για ψήσιμο κρεατικών και λαχανικών σε ταψί ή μαγειρικό σκεύος. Η ένταση ρυθμίζεται χειροκίνητα και παραμένει σταθερή για ομοιόμορφο μαγείρεμα. |
| Σούπα | Χρησιμοποιείται για παρασκευή σούπας με αυτόματες ρυθμίσεις έντασης, ώστε να διατηρείται το ιδανικό σιγανό βράσιμο και να αναδειχθεί η γεύση. Ακολουθεί πολλά αυτόματα στάδια έντασης. |
| Stir-fry | Χρησιμοποιείται για γρήγορο τηγάνισμα με υψηλή θερμοκρασία και γρήγορο μαγείρεμα. Η ένταση μπορεί να προσαρμοστεί ελεύθερα ανάλογα με τα υλικά και τις τεχνικές. |
| Μαγείρεμα στον ατμό | Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα λαχανικών, θαλασσινών και άλλων ειδών στον ατμό, διατηρώντας παράλληλα τα θρεπτικά συστατικά και την υφή τους. |
| Βράσιμο | Χρησιμοποιείται για βράσιμο νερού ή τροφίμων. Ξεκινά από την προεπιλεγμένη ένταση και επιτρέπει τη χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου για μαγείρεμα ακριβείας. |
| Hot Pot | Χρησιμοποιείται για γεύματα κατασάρδλας με υψηλή αρχική ένταση. Επιτρέπει τη χειροκίνητη ρύθμιση για διατήρηση του βρασμού και για τη σωστή επεξεργασία των διαφόρων υλικών. |
| Ενίσχυση | Παρέχει γρήγορα υψηλή θερμότητα για ψήσιμο ή γρήγορο μαγείρεμα. Κατάλληλο για εργασίες που απαιτούν άμεσα υψηλή θερμοκρασία. |
| Χειροκίνητη λειτουργία | Επιτρέπει τη χειροκίνητη ρύθμιση του επιπέδου έντασης με χρήση των κουμπιών αύξησης ή μείωσης. Κατάλληλη για χρήστες που προτιμούν να έχουν τον πλήρη έλεγχο των ρυθμίσεων μαγειρέματος. |

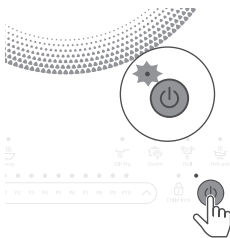
Χρήση των προκαθορισμένων λειτουργιών μαγειρέματος

Υπάρχουν οκτώ προκαθορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος: Χαμηλή θερμότητα, Βραστό, Μπάρμπεκκιου, Σούπα, Stir-fry, Ατμός, Βράσιμο και Hot pot.

1 Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα "Προετοιμασία για χρήση".

2 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

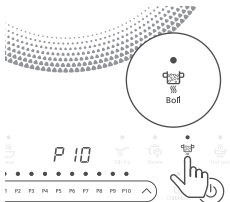


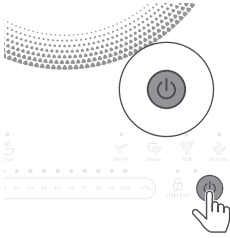
3 Πατήστε το κουμπί της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος.

- Ανάβει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία.

- Για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση του ήχου, πατήστε \wedge ή \vee .

- Η συσκευή ξεκινά να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία.



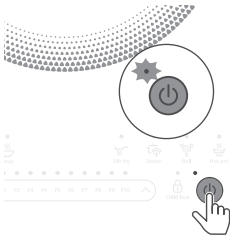


- 4 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πιάστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 5 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη διακοπή λειτουργίας του ανεμιστήρα.

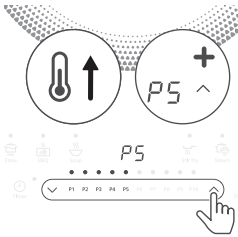
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο έντασης πατώντας το κουμπί αύξησης και μείωσης.

Ο χρόνος για το μαγείρεμα στην επαγωγική λειτουργία μπορεί να είναι μικρότερος από τον χρόνο που απαιτείται για μια εστία αερίου. Βεβαιωθείτε ότι έχετε όλα τα υλικά που χρειάζεστε έτοιμα πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

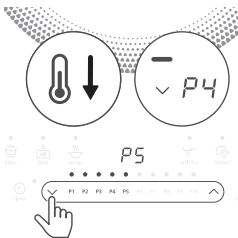
Χρήση της λειτουργίας χειροκίνητου μαγειρέματος

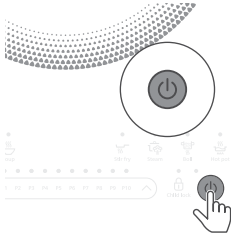


- 1 Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα "Προετοιμασία για χρήση".
- 2 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.



- 3 Πατήστε ^ και v για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση μαγειρέματος.
 - Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί με την επιλεγμένη ένταση μαγειρέματος.



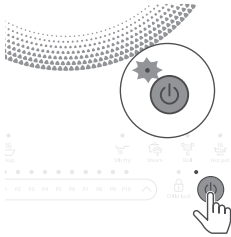


- 4 Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πιάστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 5 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη διακοπή λειτουργίας του ανεμιστήρα.

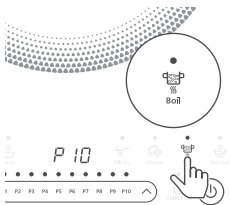
Χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί **χρονοδιακόπτη** για να αποφασίσετε πόση ώρα θέλετε να λειτουργεί η συσκευή σε διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος.

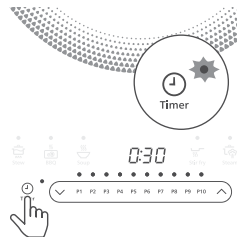
- 1 Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα "Προετοιμασία για χρήση".
- 2 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
 - Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

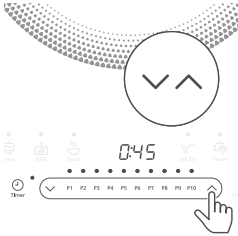


- 3 Πατήστε το κουμπί της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος.
 - Ανάβει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία.

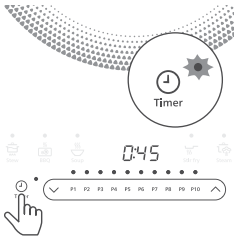


- 4 Πατήστε το κουμπί **χρονοδιακόπτη**.
 - Ανάβει η ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη.





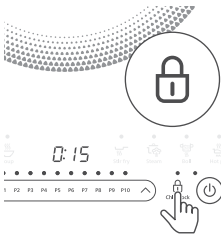
- 5 Πατήστε **^** και **v** για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Στιγμιαίο πάτημα: Αύξηση ή μείωση κατά 1 λεπτό.
 - Παρατεταμένο πάτημα: Αύξηση ή μείωση με προσαυξήσεις των 5 λεπτών.



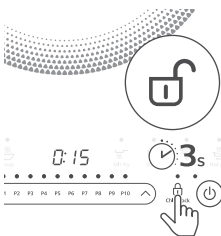
- 6 Πατήστε ξανά το κουμπί **χρονοδιακόπτη** για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
- Η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.

Χρήση της λειτουργίας κλειδώματος για παιδιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί **κλειδώματος για παιδιά** για να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου, ώστε να αποφευχθεί η ακούσια λειτουργία.



- 1 Πατήστε το κουμπί **κλειδώματος για παιδιά** κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε λειτουργίας μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα.
- 2 Όταν το Κλείδωμα για παιδιά είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε και πάλι να χρησιμοποιήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Όλα τα άλλα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα, ώστε να αποτρέπεται η ακούσια χρήση.



- 3 Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **κλειδώματος για παιδιά** για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να απασφαλιστεί το κλείδωμα.

Καθαρισμός

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα 3 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος και αφήστε τη να κρυώσει.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και, εάν είναι απαραίτητο, με λίγο ήπιο καθαριστικό.

Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν σταματήσει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν.

Μην προσθέτετε ξύδι στην πλάκα ψησίματος.

Συντήρηση

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές στην πλάκα ψησίματος. Για να αποφύγετε τον αποχρωματισμό και τις γρατσουνιές, χρησιμοποιείτε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης και καθαρίζετε πάντα τη συσκευή και τα μαγειρικά σκεύη σωστά μετά τη χρήση.

Αποθήκευση

Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πλάκα ψησίματος, καθώς μπορεί να σπάσει.

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ζεστό μέρος, π.χ. κοντά σε κουζίνα.

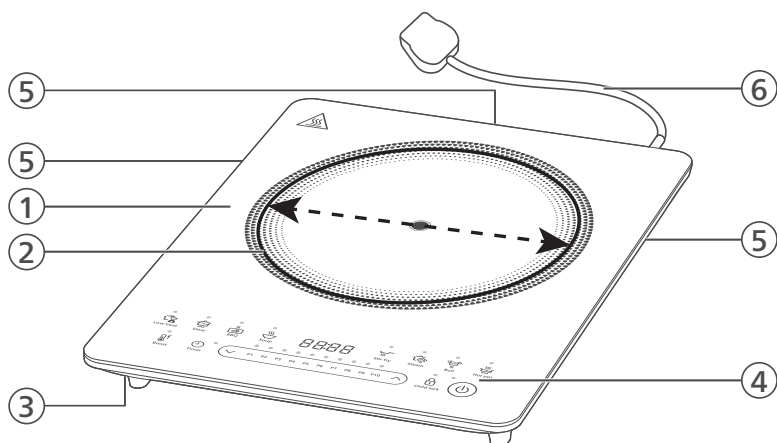
Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε τη σε δροσερό και ξηρό μέρος.

Въведение

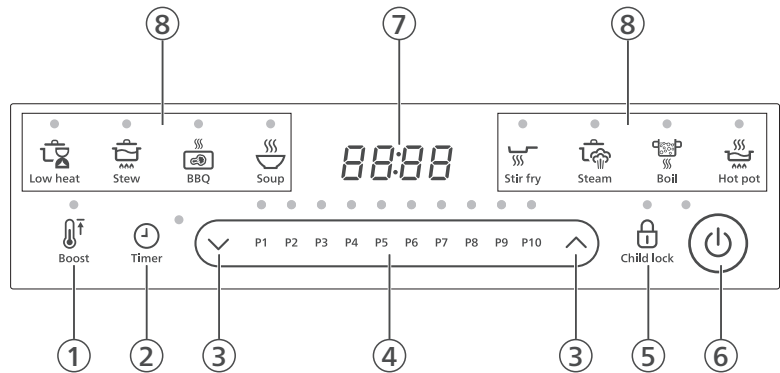
Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание



- 1 Котлон
- 2 Зона за готвене (нагревателна зона)
 - Диаметър на зоната за готвене: Ø 218 мм
 - За да осигурите ефективно загряване и безопасност, винаги използвайте съдове с диаметър на дъното 12 – 26 см.
- 3 Входен отвор за въздух
- 4 Контролен панел
- 5 Изходи за въздух
- 6 Захранващ кабел



Контролен панел

- 1 Бутон за усилване
- 2 Бутон на таймера
- 3 Бутон за увеличаване ^ и намаляване v
- 4 Бутон за захранване
- 5 Бутон за заключване за деца
- 6 Бутон за ВКЛ./ИЗКЛ.
- 7 Дисплей за състоянието
- 8 Бутони за предварително зададени режими на готвене

Подготовка за употреба

- 1 Поставете уреда върху суха, стабилна и хоризонтална повърхност.
- 2 Уверете се, че има поне 10 см свободно пространство около уреда, за да се предотврати прегряване.
- 3 Винаги поставяйте съдовете за готвене върху зоната за готвене по време на готвене.
- 4 Уверете се, че използвате съдове за готвене с подходящ тип и размер (вижте таблиците по-долу).

Избор на подходящ съд за готвене

Използвайте съдове за готвене, които отговарят на следните изисквания:

| | |
|----------|--|
| Материал | Съдове за готвене с дъно от желязо или магнитна неръждаема стомана |
| Форма | Съдове за готвене с плоско дъно |
| Размер | Съдове за готвене с диаметър на дъното 12 – 26 см |

Не използвайте съдове за готвене, описани по-долу:

| | |
|----------|--|
| Материал | Съдове за готвене с дъно от нежелезен метал, термоустойчиви стъклени съдове, керамика, стъкло, алуминий или мед. |
|----------|--|

| | |
|--------|--|
| Форма | Съдове за готвене с вдлъбнато или изпъкнало дъно |
| Размер | Съдове за готвене с диаметър на дъното по-малък от 12 см или по-голям от 26 см |

Използване на уреда

НИВО НА МОЩНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Режими на готвене

| Режими на готвене | Мощност за готвене по подразбиране | Време за приготвяне по подразбиране | Регулируема мощност на готвене | Регулируемо време за приготвяне |
|-------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Ниска температура | P3 | 120 мин | P1-P4 | 1 – 180 мин |
| Задушаване | P5-P3-P2 | 120 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Барбекю | P6 | 60 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Soup (Супа) | P8-P5-P6-P2 | 120 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Пържене с бъркане | P9 | 60 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| На пара | P10-P6-P5 | 60 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Варене | P10 | 15 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Хотпот | P10 | 120 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Усилване | b | 60 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |
| Ръчен режим | | 60 мин | P1-P10 | 1 – 180 мин |

Режими на готвене Употреба

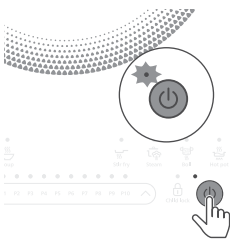
| | |
|-------------------|--|
| Ниска температура | Използва се за леко готвене или поддържане на храната топла за продължителни периоди. Идеално за деликатни ястия и поддържане на температурата на сервиране. |
| Задушаване | Използва се за бавно приготвени ястия като, яхнии и задушени ястия. Следва няколко автоматични етапа на мощност, но позволява ръчни промени в мощността за персонализиране на рецептата. |

| | |
|-------------------|--|
| Барбекю | Подходящ за печене на месо и зеленчуци на тиган или в съдове за готвене. Мощността се регулира ръчно и остава постоянна за равномерно готвене. |
| Soup (Супа) | Използва се за приготвяне на супа с автоматична настройка на мощността, за да се поддържа оптимално варене на тих огън и извличане на аромата. Следва няколко автоматични етапа на захранване. |
| Пържене с бъркане | Използва се за пържене с бъркане и бързо готвене. Мощността може да се регулира свободно, за да се адаптира към различни съставки и техники. |
| На пара | Използва се за готвене на пара на зеленчуци, морски дарове и други продукти, като запазва хранителните вещества и текстурата. |
| Варене | Използва се за кипене на вода или хранителни продукти. Започва с настройка по подразбиране и позволява ръчно регулиране на температурата и времето за прецизно готвене. |
| Хотпот | Използва се за хотпот ястия с висока начална мощност. Позволява ръчна настройка за поддържане на кипене и приспособяване към различни съставки. |
| Усилване | Осигурява бързо нагряване за запечатване или бързо готвене. Подходящ за задачи, изискващи незабавна висока температура. |
| Ръчен режим | Позволява ръчно настройване на нивото на мощност с помощта на бутони за увеличаване или намаляване. Подходящ за потребители, които предпочитат пълен контрол над настройките за готвене. |

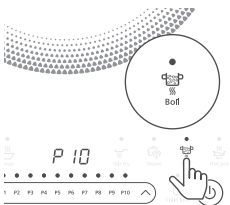
Използване на предварително зададените режими на готвене

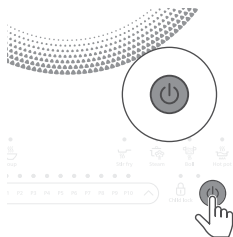
Има осем предварително зададени режима на готвене: Ниска температура, Задушаване, Барбекю, Супа, Пържене с бъркане, Задушаване, Варене и Хотпот.

- 1 Следвайте стъпките от "Подготовка за ползване".
- 2 Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да включите уреда.
 - Индикаторът за ВКЛ./ИЗКЛ. светва.



- 3 Натиснете бутона на желанния режим на готвене.
 - Светлинният индикатор светва.
 - За да увеличите или намалите мощността на готвене, натиснете \wedge или \vee .
 - Уредът ще започне да работи в избрания режим.



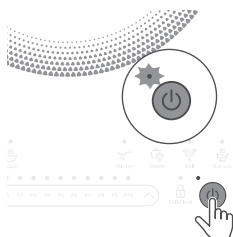


- 4 Когато приключите с готвенето, натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ., за да изключите уреда.
- 5 Изключете уреда от електрическата мрежа, след като вентилаторът спре да работи.

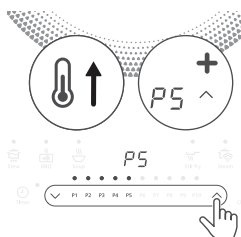
По време на готвенето можете да променяте нивото на мощност, като натискате бутона за увеличаване и намаляване.

Времето за готвене на индукция може да е по-кратко от времето, необходимо на газов котлон. Уверете се, че имате всички необходими съставки на разположение, преди да започнете да готвите.

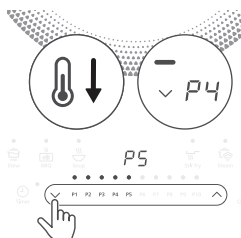
Използване на ръчния режим на готвене

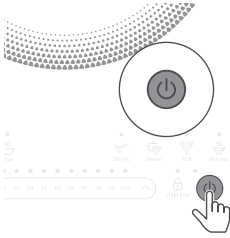


- 1 Следвайте стъпките от "Подготовка за ползване".
- 2 Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да включите уреда.
 - Индикаторът за ВКЛ./ИЗКЛ. светва.



- 3 Натиснете ^ и v, за да увеличите или намалите мощността на готвене.
 - Уредът започва да работи с избраната мощност на готвене.

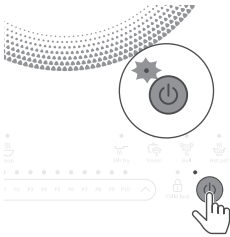




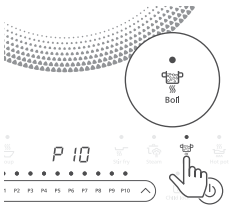
- 4 Когато приключите с готвенето, натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ., за да изключите уреда.
- 5 Изключете уреда от електрическата мрежа, след като вентилаторът спре да работи.

Използване на функцията за таймер

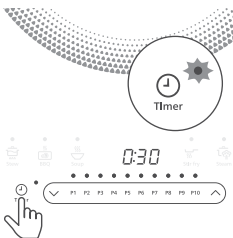
Можете да използвате бутона за **таймер**, за да определите колко време искате уредът да работи в различните режими на готвене.



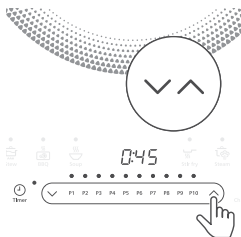
- 1 Следвайте стъпките от "Подготовка за ползване".
- 2 Натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ.
 - Индикаторът за ВКЛ./ИЗКЛ. светва.



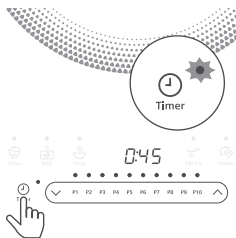
- 3 Натиснете бутона на желанния режим на готвене.
 - Светлинният индикатор светва.



- 4 Натиснете бутона за **таймер**.
 - Индикаторът на таймера светва.



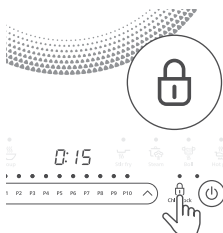
- 5 Натиснете \wedge и \vee , за да регулирате времето на готвене.
- Кратко натискане: увеличаване или намаляване с 1 минута.
 - Продължително натискане: увеличаване или намаляване на стъпки от 5 минути.



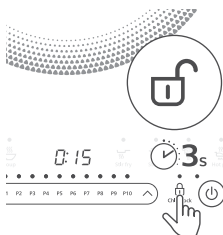
- 6 Натиснете бутона за **таймер**, за да потвърдите избора си.
- Уредът започва да работи в избрания режим след настройване на времето за готвене.

Използване на функцията за заключване за деца

Можете да използвате бутона за **заключване за деца**, за да заключите контролния панел и да предотвратите случайно задействане.



- 1 Натиснете бутона за **заключване за деца** по време на всеки режим на готвене или след готвене, за да активирате заключването.
- 2 Когато заключването за деца е активирано, все още можете да използвате бутона за включване/изключване. Всички останали бутони са деактивирани, за да се предотврати случайно използване.



- 3 За да деактивирате тази функция, натиснете и задръжте бутона за **заключване за деца** за 3 секунди, докато заключването се освободи.

Почистване

Изключете уреда 3 минути след приключване на готвенето и го оставете да изстине.

Почиствайте уреда с влажна кърпа и, ако е необходимо, с малко мек почистващ препарат.

Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, преди вентилаторът да спре да работи.

Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.

Никога не почиствайте уреда с абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

Не слагайте оцет върху котлона.

Поддръжка

Неправилната употреба може да доведе до надрасквания по котлона. За да избегнете обезцветяване и надрасквания, използвайте уреда според инструкциите в това ръководство за употреба и винаги почиствайте уреда и съдовете за готвене след употреба.

Съхранение

Не поставяйте тежки предмети върху котлона, тъй като той е чуплив.

Не съхранявайте уреда на горещо място, например в близост до готварска печка.

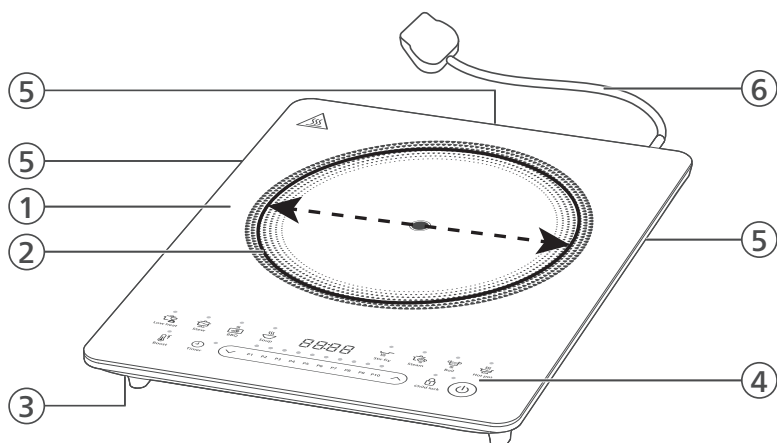
Ако няма да използвате уреда за по-дълъг период от време, съхранявайте го на хладно и сухо място.

Вовед

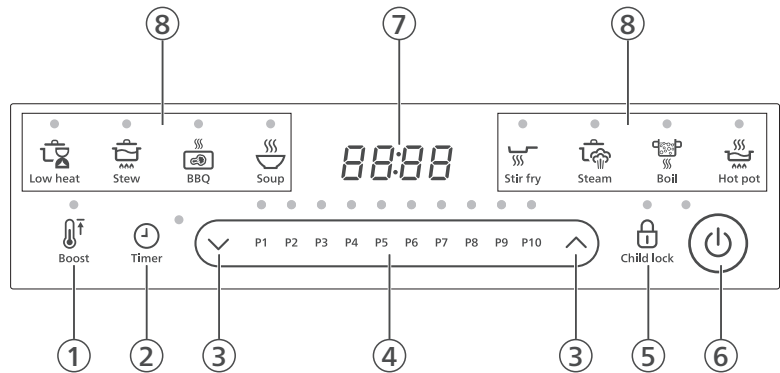
Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да целосно ја искористите поддршката што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Општ опис



- 1 Грејна плоча
- 2 Зона за готвење (грејна зона)
 - Дијаметар на зоната за готвење: Ø 218 mm
 - За да се овозможи ефикасно загревање и безбедност, секогаш користете садови за готвење со дијаметар на дното од 12-26 cm.
- 3 Отвор за влез на воздух
- 4 Контролна табла
- 5 Отвори за излез на воздух
- 6 Кабел за напојување



Контролна табла

- 1 Копче за дополнителна моќност
- 2 Копче за тајмер
- 3 Копче за зголемување ^ и намалување v
- 4 Ниво на моќност
- 5 Копче за заклучување за деца
- 6 Копче за вклучување/исклучување
- 7 Приказ на статусот
- 8 Копчиња за однапред поставените режими на готвење

Подготовка за употреба

- 1 Ставете го апаратот на сува, стабилна и рамна површина.
- 2 Оставете најмалку 10 cm слободен простор околу апаратот за да се спречи прегревање.
- 3 Секогаш ставајте го садот за готвење врз зоната за готвење за време на готвењето.
- 4 Не заборавајте да користите соодветни видови и големини на садови за готвење (видете ги табелите подолу).

Избирање на соодветен сад за готвење

Користете садови за готвење што ги исполнуваат долунаведените услови:

| | |
|-----------|--|
| Материјал | Садови за готвење со дно изработено од железо или магнетен не'рѓосувачки челик |
| Форма | Садови за готвење со рамно дно |
| Големина | Садови за готвење со дијаметар на дното од 12-26 cm |

Не користете садови за готвење што се опишани подолу:

216 Македонски

| | |
|-----------|--|
| Материјал | Садови за готвење со дно изработено од нежелезен метал, стаклени садови отпорни на топлина, керамика, стакло, алуминиум или бакар. |
| Форма | Садови за готвење со конкавно или конвексно дно |
| Големина | Садови за готвење со дијаметар на дното помал од 12 cm или поголем од 26 cm |

Користење на апаратот

Ниво на моќност на готвење

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 500 W | 800 W | 1000 W | 1200 W | 1400 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

Режими на готвење

| Режими на готвење | Зададена моќност на готвење | Зададено време на готвење | Приспособлива моќност на готвење | Приспособливо време на готвење |
|----------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Ниска температура | P3 | 120 мин. | P1-P4 | 1-180 мин. |
| Динстување | P5-P3-P2 | 120 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Скара | P6 | 60 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Супа | P8-P5-P6-P2 | 120 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Пржење со мешање | P9 | 60 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Пареа | P10-P6-P5 | 60 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Варење | P10 | 15 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Хого | P10 | 120 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Дополнителна моќност | b | 60 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |
| Рачен режим | | 60 мин. | P1-P10 | 1-180 мин. |

Режим на готвење

Употреба

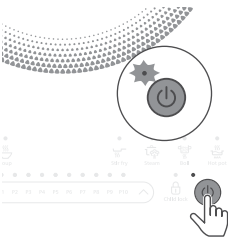
| | |
|-------------------|---|
| Ниска температура | Се користи за умерено готвење или за одржување на топлината на храната подолг временски период. Идеално за деликатни јадења и за одржување на температурата за послужување. |
|-------------------|---|

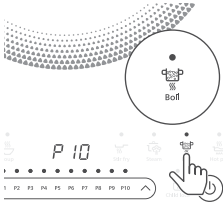
| | |
|----------------------|---|
| Динстување | Се користи за јадења што се готват бавно, како што се манџи и динстувано месо. Следи неколку автоматски фази на моќност, но овозможува и рачни промени на моќноста за приспособување на рецептот. |
| Скара | Соодветно за печење месо и зеленчук во тава или во сад за готвење. Моќноста се приспособува рачно и останува константна за рамномерно готвење. |
| Супа | Се користи за подготовка на супа со автоматско приспособување на моќноста за одржување оптимално крчкање и за добивање совршен вкус. Следи неколку автоматски фази на моќност. |
| Пржење со мешање | Се користи за пржење со мешање на висока температура и за брзо готвење. Моќноста може слободно да се приспособува за да одговара на различните состојки и техники. |
| Пареа | Се користи за готвење со пареа на зеленчук, морска храна и други намирници, притоа задржувајќи ги хранливите материи и текстурата. |
| Варење | Се користи за зовривање вода или варење храна. Започнува со зададена моќност и овозможува рачно приспособување на температурата и времето за прецизно готвење. |
| Хого | Се користи за хого-јадења со висока почетна моќност. Овозможува рачно приспособување за одржување на вриењето и за прилагодување на различни состојки. |
| Дополнителна моќност | Брзо овозможува висока температура за потпекување или брзо готвење. Соодветно за готвење за кое брзо е потребно висока температура. |
| Рачен режим | Овозможува рачно поставување на нивото на моќност со помош на копчињата за зголемување или намалување. Соодветно за корисници кои претпочитаат целосна контрола врз поставките за готвење. |

Користење на однапред поставените режими на готвење

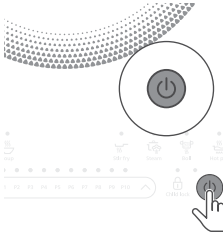
Има осум однапред поставени режими на готвење: Ниска температура, Динстување, Скара, Супа, Пржење со мешање, Пареа, Варење и Хого.

- 1 Следете ги чекорите во „Подготовка за употреба“.
- 2 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.
 - Индикаторот за вклучување/исклучување засветува.





- 3 Притиснете го копчето за саканиот режим на готвење.
 - Соодветниот индикатор засветува.
 - За да ја зголемите или намалите моќноста на готвење, притиснете \wedge или \vee .
 - Апаратот започнува да работи во избраниот режим.

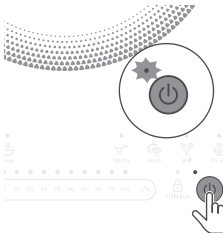


- 4 Кога готвењето ќе заврши, притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот.
- 5 Исклучете го апаратот од штекер кога вентилаторот ќе престане да работи.

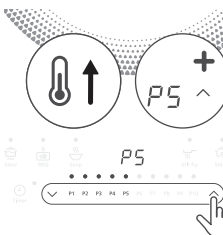
За време на готвењето, можете да го промените нивото на моќност со притиснување на копчињата за зголемување и намалување.

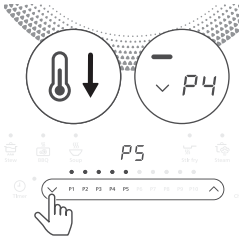
Времето за индукциско готвење може да биде пократко од времето на глински шпорет. Погрижете се сите потребни состојки да бидат подготвени пред да започнете со готвење.

Користење на режимот за рачно готвење

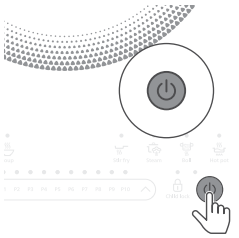


- 1 Следете ги чекорите во „Подготовка за употреба“.
- 2 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.
 - Индикаторот за вклучување/исклучување засветува.





- 3 Притиснете \wedge и \vee за да ја зголемите или намалите моќноста на готвење.
 - Апаратот започнува да работи со избраната моќност на готвење.

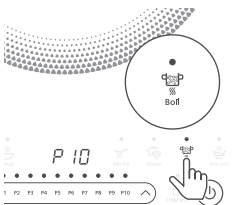
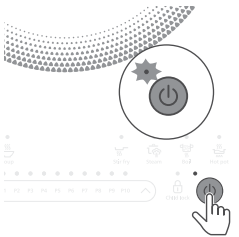


- 4 Кога готвењето ќе заврши, притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот.
- 5 Исклучете го апаратот од штекер кога вентилаторот ќе престане да работи.

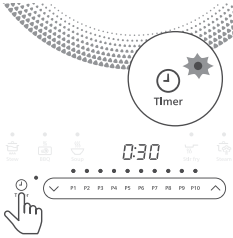
Користење на тајмерот

Можете да го користите копчето за **Тајмер** за да одредите колку време сакате апаратот да работи во различни режими на готвење.

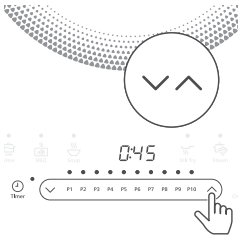
- 1 Следете ги чекорите во „Подготовка за употреба“.
- 2 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување.
 - Индикаторот за вклучување/исклучување засветува.



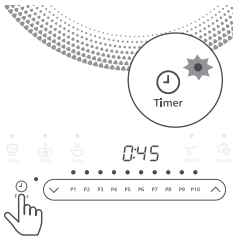
- 3 Притиснете го копчето за саканиот режим на готвење.
 - Соодветниот индикатор засветува.



- 4 Притиснете го копчето за **Тајмер**.
 - Индикаторот за тајмер засветува.

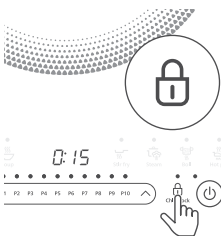


- 5 Притиснете **^** и **v** за да го приспособите времето на готвење.
 - Кратко притиснување: зголемување или намалување за 1 минута.
 - Долго притиснување: зголемување или намалување во интервали од 5 минути.



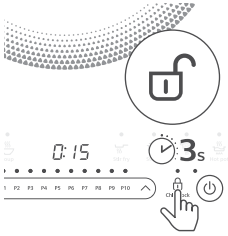
- 6 Повторно притиснете го копчето за **Тајмер** за да го потврдите вашиот избор.
 - Апаратот започнува да работи во избраниот режим кога ќе го поставите времето на готвење.

Користење на функцијата Заклучување за деца



Можете да го користите копчето за **Заклучување за деца** за да ја заклучите контролната табла и да спречите случајна употреба.

- 1 Притиснете го копчето за **Заклучување за деца** за време на кој било режим на готвење или по готвењето за да го активирате заклучувањето.
- 2 Кога е вклучено Заклучувањето за деца, сè уште може да го користите копчето за вклучување/исклучување. Сите други копчиња се оневозможени за да се спречи случајна употреба.



- 3 За да ја деактивирате оваа функција, притиснете и задржете го копчето за **Заклучување за деца** во траење од 3 секунди сè додека не се исклучи заклучувањето.

Чистење

Исклучете го апаратот од штекер 3 минути по завршување на готвењето и почекајте да се олади.

Исчистете го апаратот со влажна крпа и, доколку е потребно, со благо средство за чистење.

Не исклучувајте го апаратот од штекер пред вентилаторот да престане да работи.

Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.

Никогаш немојте да го чистите апаратот со сунѓери за триење, абразивни средства за чистење или со агресивни течности како бензин или ацетон.

Не ставајте оцет врз грејната плоча.

Одржување

Неправилната употреба може да предизвика гребнатини на грејната плоча.

За да избегнете промена на бојата и појава на гребнатини, користете го апаратот според инструкциите во ова упатство за користење и секогаш правилно чистете ги апаратот и садовите за готвење по употребата.

Складирање

Не ставајте тешки предмети врз грејната плоча бидејќи може да се скрши. Немојте да го складираат апаратот на жешко место, на пример во близина на шпорет.

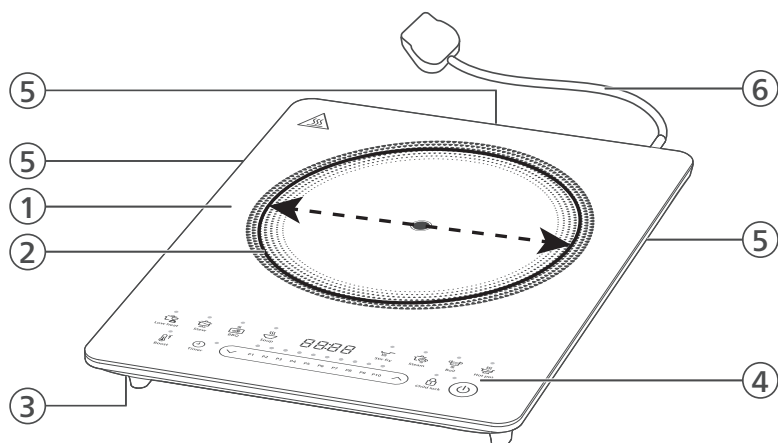
Доколку не планирате да го користите апаратот подолг временски период, складирајте го на ладно и суво место.

Введение

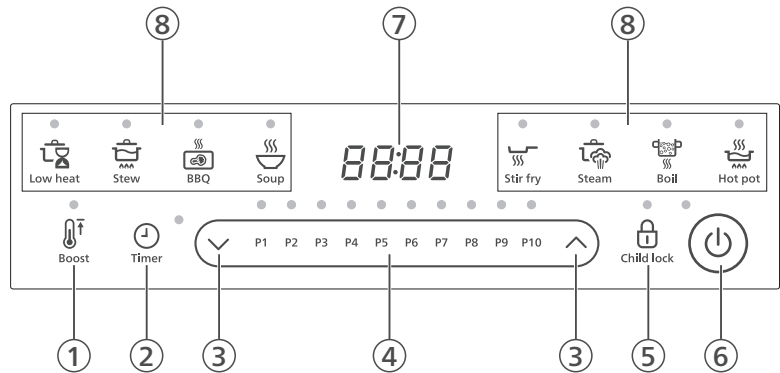
Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание



- 1 Варочная панель
- 2 Зона приготовления (зона нагрева)
 - Диаметр зоны приготовления: Ø 218 мм
 - Для эффективного и безопасного нагрева всегда используйте кухонные приборы с диаметром основания 12–26 см.
- 3 Входное отверстие для воздуха
- 4 Панель управления
- 5 Отверстия выхода воздуха
- 6 Шнур питания



Панель управления

- 1 Кнопка усиления
- 2 Кнопка таймера
- 3 Кнопки увеличения \wedge и уменьшения \vee
- 4 Уровень мощности
- 5 Кнопка блокировки от детей
- 6 Кнопка включения/выключения
- 7 Экран состояния
- 8 Кнопки предустановок приготовления

Подготовка к использованию прибора

- 1 Установите прибор на сухой, устойчивой и ровной поверхности.
- 2 Для предотвращения перегрева вокруг прибора необходимо оставить не менее 10 см свободного пространства.
- 3 Всегда помещайте емкость на варочную область во время приготовления.
- 4 Используйте емкости только соответствующих форм и размеров (см. таблицу ниже).

Выбор подходящих кухонных приборов

Используйте кухонные приборы, соответствующие следующим требованиям:

| | |
|----------|---|
| Материал | Емкость с железным основанием или основанием из магнитной нержавеющей стали |
| Форма | Емкость с плоским основанием |
| Размер | Кухонные приборы с диаметром основания 12–26 см |

Не используйте следующие приборы:

| | |
|----------|--|
| Материал | Приборы с основанием из металла без ферромагнитных свойств, емкости из стекла (включая термоизолированное), керамики, алюминия и меди. |
| Форма | Приборы с выпуклым или вогнутым основанием |
| Размер | Приборы с диаметром основания менее 12 см или более 26 см |

Использование прибора

Уровень мощности при приготовлении

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 120 Вт | 300 Вт | 500 Вт | 800 Вт | 1000 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2000 Вт |

Режимы приготовления

| Режимы приготовления | Мощность приготовления по умолчанию | Время приготовления по умолчанию | Регулируемая мощность приготовления | Регулируемое время приготовления |
|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Маленький огонь | P3 | 120 мин | P1-P4 | 1–180 минут |
| Рагу | P5-P3-P2 | 120 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Барбекю | P6 | 60 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Суп | P8-P5-P6-P2 | 120 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Стир-фрай | P9 | 60 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Приготовление на пару | P10-P6-P5 | 60 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Варка | P10 | 15 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Тушение | P10 | 120 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Усиление | b | 60 мин | P1-P10 | 1–180 минут |
| Ручной режим | | 60 мин | P1-P10 | 1–180 минут |

Режим приготовления

Использование

| | |
|-----------------|---|
| Маленький огонь | Используется для бережного приготовления или подогрева еды в течение длительного времени. Идеально для нежных блюд и поддержания температуры перед подачей на стол. |
|-----------------|---|

| | |
|-----------------------|--|
| Рагу | Используется для медленного приготовления блюд, таких как рагу и гуляш. Состоит из ряда автоматических этапов с разной мощностью, но поддерживает и ручное управление с учетом особенностей рецепта. |
| Барбекю | Подходит для обжаривания мяса и овощей в сковороде или других емкостях. Мощность регулируется вручную и остается одинаковой для равномерного приготовления. |
| Суп | Можно использовать для приготовления супа с автоматической регулировкой мощности для оптимальной температуры и полного раскрытия вкусов. Состоит из ряда автоматических этапов с разной мощностью. |
| Стир-фрай | Используется для быстрого приготовления методом стир-фрай на большом огне. Мощность можно свободно регулировать под разные ингредиенты и техники. |
| Приготовление на пару | Подойдет для приготовления на пару овощей, морепродуктов и других продуктов, где нужно сохранить питательные вещества и нежную текстуру. |
| Варка | Подойдет для кипячения воды и варки разных ингредиентов. Начинается на мощности по умолчанию, после чего можно вручную регулировать температуру и время для нужных результатов приготовления. |
| Тушение | Для приготовления тушеных блюд на высокой мощности. Позволяет вручную регулировать параметры для поддержания кипения и с учетом особенностей разных ингредиентов. |
| Усиление | Быстрый нагрев до высокой температуры для обжаривания и других методов быстрого приготовления. Подойдет для задач, требующих мгновенного нагрева и высокой температуры. |
| Ручной режим | Позволяет вручную регулировать мощность с помощью кнопок увеличения или уменьшения. Подойдет пользователям, которые хотят сами регулировать параметры приготовления. |

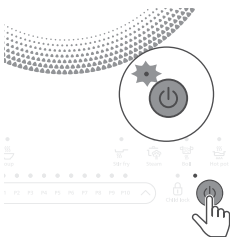
Использование предустановленных режимов приготовления

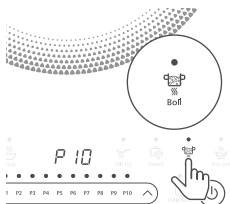
Доступно 8 предустановленных режимов приготовления: маленький огонь, рагу, барбекю, суп, стир-фрай, приготовление на пару, варка и тушение.

1 Следуйте инструкциям, описанным в разделе "Подготовка к работе".

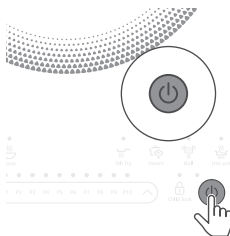
2 Нажмите кнопку питания для включения прибора.

- Начнет светиться индикатор питания.





- 3 Нажмите кнопку желаемого режима приготовления.
 - Загорится соответствующий индикатор.
 - Для увеличения или уменьшения мощности нажмите \wedge или \vee .
 - Прибор начнет работать в выбранном режиме.

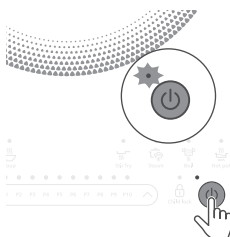


- 4 По окончании процесса приготовления нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить прибор.
- 5 Отключите прибор от сети, когда вентилятор перестанет работать.

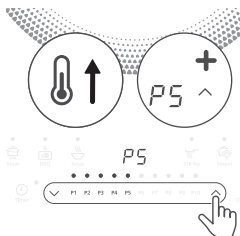
Во время приготовления уровень мощности можно изменить с помощью кнопок увеличения или уменьшения.

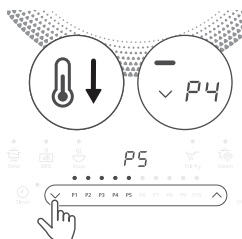
Приготовление на индукционной панели может занимать меньше времени, чем приготовление на газовой плите. Перед началом приготовления убедитесь, что подготовили все ингредиенты.

Приготовление в ручном режиме

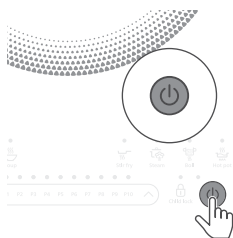


- 1 Следуйте инструкциям, описанным в разделе "Подготовка к работе".
- 2 Нажмите кнопку питания для включения прибора.
 - Начнет светиться индикатор питания.





- 3 Нажимайте \wedge или \vee для увеличения или уменьшения мощности приготовления.
 - Прибор начнет работать на выбранной мощности.

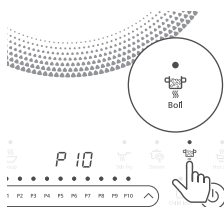
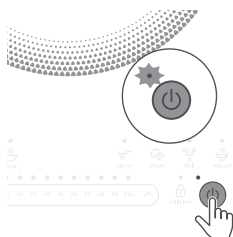


- 4 По окончании процесса приготовления нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить прибор.
- 5 Отключите прибор от сети, когда вентилятор перестанет работать.

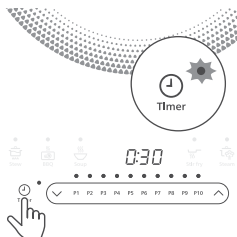
Использование функции таймера

С помощью кнопки **таймера** можно указывать время приготовления для различных режимов.

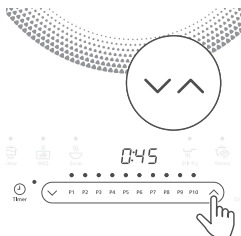
- 1 Следуйте инструкциям, описанным в разделе "Подготовка к работе".
- 2 Нажмите кнопку питания.
 - Начнет светиться индикатор питания.



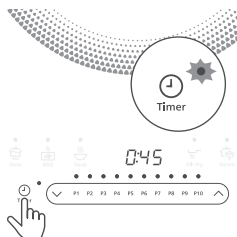
- 3 Нажмите кнопку желаемого режима приготовления.
 - Загорится соответствующий индикатор.



- 4** Нажмите кнопку **таймера**.
- Загорится индикатор таймера.



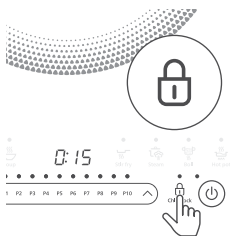
- 5** Нажимайте кнопки **^** и **∨** для установки времени.
- Короткое нажатие: увеличение или уменьшение на 1 минуту.
 - Долгое нажатие: увеличение или уменьшение на 5 минут.



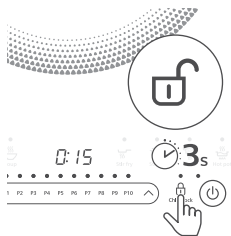
- 6** Подтвердите выбор повторным нажатием кнопки **таймера**.
- Прибор начнет работать в выбранном режиме после установки таймера.

Использование функции "Защита от детей"

Вы можете заблокировать панель управления, нажав кнопку "**Защита от детей**", чтобы избежать случайного нажатия кнопок детьми.



- 1** Нажмите кнопку "**Защита от детей**" во время или после приготовления, чтобы активировать защиту.
- 2** Когда защита от детей включена, кнопка питания все еще доступна. Все остальные кнопки заблокированы, чтобы избежать их случайного нажатия.



- 3 Чтобы выключить эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку "**Защита от детей**" в течение 3 секунд, пока блокировка не будет снята.

Очистка

Через 3 минуты после того, как вентилятор остановится, отключите прибор от сети и дождитесь, пока он остынет.

Очищайте прибор влажной тканью и щадящим моющим средством (при необходимости).

Не отключайте прибор, пока не остановится вентилятор.

Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

Не наливайте уксус на варочную поверхность.

Обслуживание

Некорректная эксплуатация может привести к образованию царапин на варочной поверхности. Чтобы избежать выцветания и появления царапин, используйте прибор согласно этой инструкции по эксплуатации и всегда тщательно очищайте и прибор, и кухонные емкости после использования.

Хранение

Не кладите тяжелые предметы на варочную поверхность, поскольку она может сломаться.

Не храните прибор в месте с высокой температурой, например возле плиты.

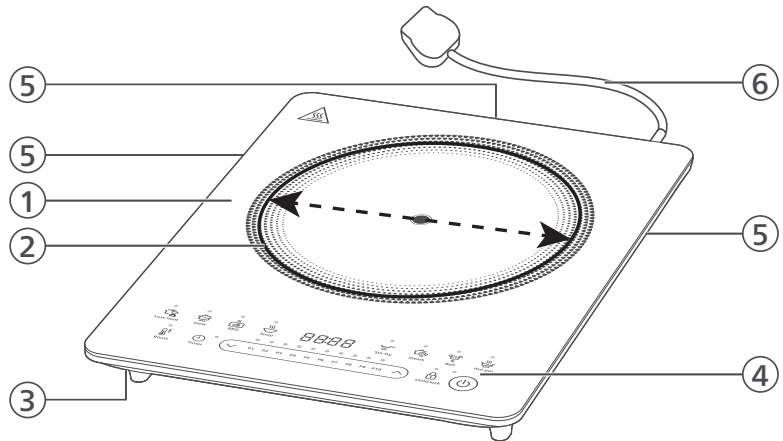
Если вы не планируете использовать прибор в течение длительного периода времени, храните его в прохладном и сухом месте.

Вступ

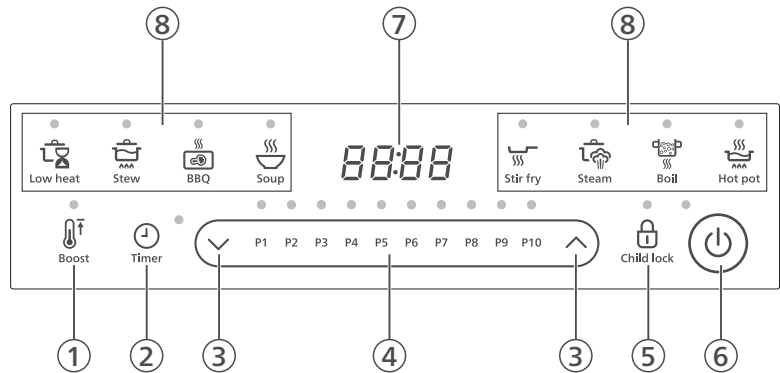
Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис



- 1 Пластина для приготування
- 2 Зона для приготування (зона нагрівання)
 - Діаметр зони для приготування: Ø 218 мм
 - Для забезпечення ефективного нагрівання та безпеки завжди використовуйте посуд із дном діаметром 12–26 см.
- 3 Вхідний отвір
- 4 Панель керування
- 5 Отвори виходу повітря
- 6 Кабель живлення



Панель керування

- 1 Кнопка збільшення потужності
- 2 Кнопка таймера
- 3 Кнопка збільшення \wedge і зменшення \vee
- 4 Рівень потужності
- 5 Кнопка блокування від дітей
- 6 Кнопка увімк./вимк.
- 7 Дисплей стану
- 8 Кнопки попередньо встановлених режимів приготування

Підготовка до використання

- 1 Поставте пристрій на суху, стійку й рівну поверхню.
- 2 Для запобігання перегріванню довкола пристрою має бути принаймні 10 см вільного простору.
- 3 Під час приготування завжди ставте посуд на зону приготування.
- 4 Завжди використовуйте посуд відповідного типу й розміру (див. таблиці нижче).

Вибір відповідного посуду

Використовуйте посуд, який відповідає таким вимогам:

| | |
|----------|---|
| Матеріал | Посуд із дном, виготовленим із заліза або магнітної нержавіючої сталі |
| Форма | Посуд із плоским дном |
| Розмір | Посуд із дном діаметром 12–26 см |

Не використовуйте посуд, описаний нижче:

| | |
|----------|---|
| Матеріал | Посуд із дном, виготовленим з іншого металу, ніж залізо, каструлі з жаростійкого скла, посуд із кераміки, скла, алюмінію або міді |
|----------|---|

| | |
|--------|--|
| Форма | Посуд з увігнутим або випуклим дном |
| Розмір | Посуд із дном діаметром менше 12 см або більше 26 см |

Використання пристрою

Рівень потужності приготування

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 120 Вт | 300 Вт | 500 Вт | 800 Вт | 1000 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2000 Вт |

Режими приготування

| Режими приготування | Стандартна потужність приготування | Стандартний час приготування | Регульована потужність приготування | Регульований час приготування |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Низька температура | P3 | 120 хв | P1-P4 | 1–180 хв |
| Тушкування | P5-P3-P2 | 120 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Барбекю | P6 | 60 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Суп | P8-P5-P6-P2 | 120 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Обсмаження (вок) | P9 | 60 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Приготування парюю | P10-P6-P5 | 60 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Варіння | P10 | 15 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| "Гарячий горщик" | P10 | 120 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Підвищення потужності | b | 60 хв | P1-P10 | 1–180 хв |
| Ручний режим | | 60 хв | P1-P10 | 1–180 хв |

Режим приготування

Використання

Низька температура

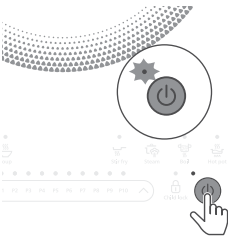
Використовується для делікатного приготування або підтримування їжі теплою протягом тривалого часу. Ідеально підходить для приготування делікатних страв і підтримання температури подачі.

| | |
|-------------------------------|---|
| Тушкування | Використовується для томління, наприклад приготування рагу й тушкованих страв. Працює в кількох автоматичних режимах потужності, але дозволяє вручну змінювати потужність залежно від рецепта. |
| Барбекю | Підходить для грилювання м'яса й овочів на сковороді або в посуді. Потужність регулюється вручну й залишається стабільною для рівномірного приготування. |
| Суп | Використовується для приготування супу з автоматичними налаштуваннями потужності для забезпечення оптимального проварювання на малому вогні й розкриття аромату. Проходить кілька автоматичних етапів зміни потужності. |
| Обсмаження (вок) | Використовується для смаження з помішуванням за високої температури й у режимі швидкого приготування. Можна легко регулювати потужність залежно від інгредієнтів і техніки приготування. |
| Приготування парою | Використовується для приготування на парі овочів, морепродуктів та інших інгредієнтів зі збереження поживних речовин і текстури. |
| Варіння | Використовується для кип'ятіння води або варіння продуктів. Запускається за стандартної потужності, можна вручну вносити зміни в налаштування температури й часу для більшої точності приготування. |
| "Гарячий горщик" | Використовується для приготування страв у гарячому горщику з високою початковою потужністю. Дозволяє вручну регулювати температуру для підтримання кипіння та приготування різних інгредієнтів. |
| Boost (Підвищення потужності) | Швидко забезпечує високу температуру приготування для обсмажування або швидкого приготування. Підходить для завдань, для яких негайно потрібна висока температура. |
| Ручний режим | Можна вручну вибрати налаштування рівня потужності за допомогою кнопок збільшення або зменшення. Підходить для користувачів, які бажають повністю контролювати параметри приготування. |

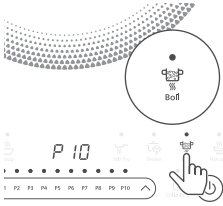
Використання попередньо встановлених режимів приготування

Існує вісім попередньо встановлених режимів приготування: Низька температура, тушкування, барбекю, суп, обсмаження (вок), приготування парою, варіння й "гарячий горщик".

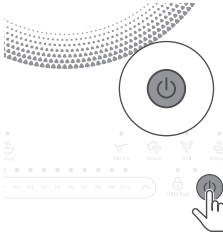
- 1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
 - Засвітиться індикатор увімк./вимк.



234 Українська



- 3 Натисніть кнопку потрібного режиму приготування.
 - Засвітиться відповідний індикатор.
 - Щоб збільшити або зменшити потужність приготування, натисніть кнопку ^ або v.
 - Пристрій почне працювати у вибраному режимі.

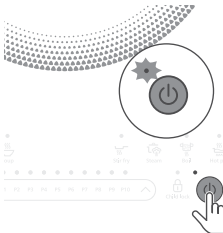


- 4 Після завершення приготування натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій.
- 5 Від'єднайте пристрій від мережі, коли вентилятор перестане працювати.

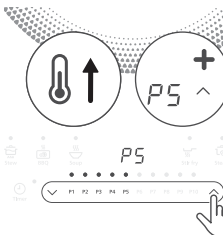
Під час приготування можна змінити рівень потужності натисненням кнопки збільшення і зменшення.

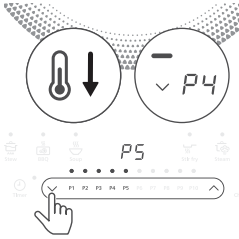
Час індукційного приготування може бути меншим, ніж час приготування на газовій плиті. Подбайте про те, щоб усі необхідні продукти були готові, перш ніж ви почнете приготування.

Використання ручного режиму приготування

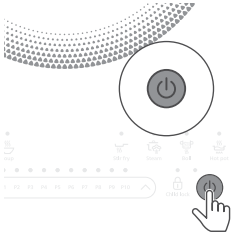


- 1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
 - Засвітиться індикатор увімк./вимк.





- 3 Натисненням кнопок \wedge та \vee збільште або зменште потужність приготування.
 - Пристрій почне працювати з вибраною потужністю приготування.

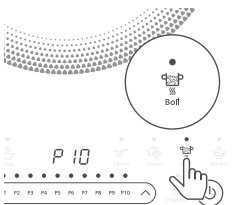
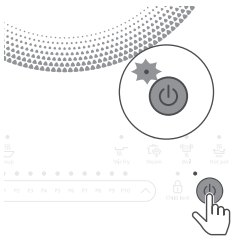


- 4 Після завершення приготування натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій.
- 5 Від'єднайте пристрій від мережі, коли вентилятор перестане працювати.

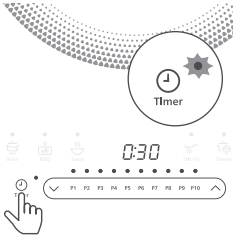
Використання функції таймера

За допомогою кнопки **таймера** можна вирішити, скільки часу потрібно, щоб пристрій працював у різних режимах приготування.

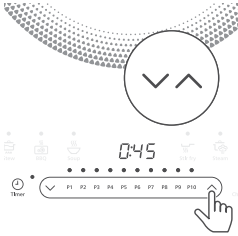
- 1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк.
 - Засвітиться індикатор увімк./вимк.



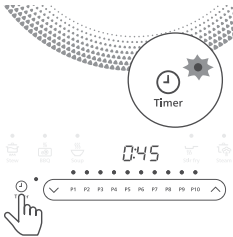
- 3 Натисніть кнопку потрібного режиму приготування.
 - Засвітиться відповідний індикатор.



- 4** Натисніть кнопку **таймера**.
- Засвітиться індикатор таймера.



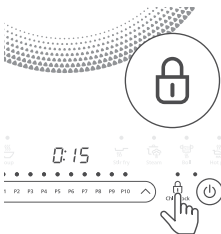
- 5** За допомогою кнопок **^** та **∨** встановіть час приготування.
- Коротке натиснення: збільшення або зменшення на 1 хвилину.
 - Довге натиснення: збільшення або зменшення на 5 хвилин.



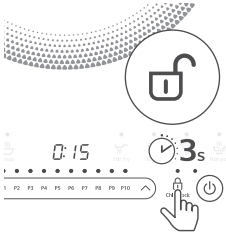
- 6** Для підтвердження вибору натисніть кнопку **таймера** повторно.
- Пристрій почне працювати у вибраному режимі після встановлення часу приготування.

Використання функції блокування від дітей

Можна використовувати кнопку **блокування від дітей**, щоб блокувати панель керування для запобігання випадковому спрацюванню.



- 1** Натисніть кнопку **блокування від дітей** під час приготування в будь-якому режимі або після приготування, щоб активувати блокування.
- 2** Коли функцію блокування від дітей ввімкнено, ви й надалі можете використовувати кнопку увімк./вимк. Усі інші кнопки вимкнено для запобігання випадковому використанню.



- 3 Для вимкнення цієї функції натисніть та утримуйте кнопку **блокування від дітей** протягом 3 секунд, поки не буде деактивовано блокування.

Чищення

Від'єднайте пристрій від мережі на 3 хвилини після завершення приготування й дайте йому охолонути.

Почистьте пристрій вологою ганчіркою і, за потреби, делікатним миючим засобом.

Не від'єднуйте пристрій перед тим, як вентилятор перестане працювати.

Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорсткі губки, абразивні засоби або рідини для чищення, такі як бензин чи ацетон.

Не використовуйте оцет на пластині для приготування.

Обслуговування

Неналежне використання може спричинити подряпини на пластині для приготування. Для запобігання втраті кольору й подряпин використовуйте пристрій згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача й завжди чистьте його і посуд належним чином після використання.

Зберігання

Не ставте важкі предмети на пластину для приготування, оскільки вона може тріснути.

Не зберігайте пристрій у гарячому місці, наприклад біля плити.

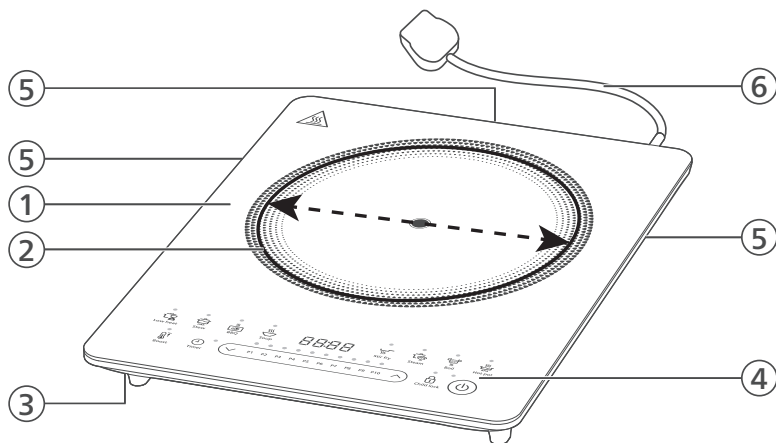
Якщо ви не плануєте використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, відкладіть його на зберігання в прохолодне й сухе місце.

Кіріспе

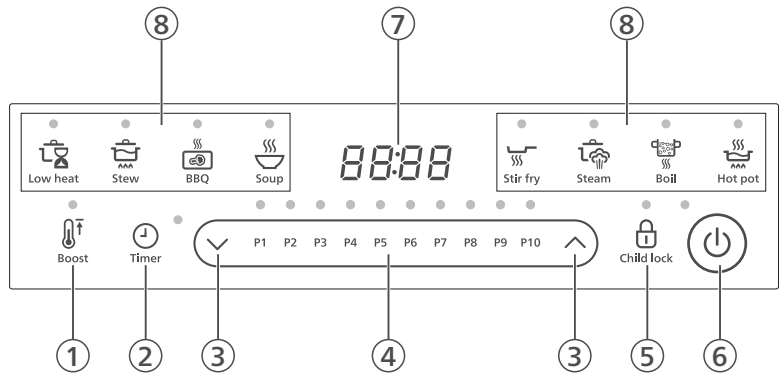
Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- 1 Пісіру табақшасы
- 2 Пісіру аймағы (қыздыру аймағы)
 - Пісіру аймағының диаметрі: Ø 218 мм
 - Тиімді қыздыру және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін әрдайым түбі 12-26 см болатын ыдысты пайдаланыңыз.
- 3 Ауа кіретін тесік
- 4 Басқару панелі
- 5 Ауа шығыс жерлері
- 6 Ток сымы



Басқару панелі

- 1 Күшейту түймесі
- 2 Таймер түймесі
- 3 Арттыру \wedge және азайту \vee түймесі
- 4 Қуат деңгейі
- 5 Балалардан құлыптау түймесі
- 6 ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесі
- 7 Күйді көрсету
- 8 Алдын ала орнатылған пісіру режимінің түймелері

Пайдалануға дайындау

- 1 Құрылғыны құрғақ, тұрақты және тегіс бетке қойыңыз.
- 2 Қызып кетуіне жол бермеу үшін құрылғының айналасында кемінде 10 см бос кеңістік қалуы керек.
- 3 Пісіру кезінде ыдысты әрдайым пісіру аймағына қойыңыз.
- 4 Ыдыстың дұрыс түрі мен өлшемін қолдануыңыз керек (төмендегі кестелерді қараңыз).

Дұрыс ыдысты таңдау

Төмендегі талаптарға сай келетін ыдысты пайдаланыңыз:

| | |
|----------|---|
| Материал | Түбі темірден немесе магниттік тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс |
|----------|---|

| | |
|-------|-----------------|
| Пішін | Түбі тегіс ыдыс |
|-------|-----------------|

| | |
|-------|--|
| Өлшем | Түбінің диаметрі 12-26 см болатын ыдыс |
|-------|--|

Төменде сипатталған ыдысты қолданбаңыз:

| | |
|----------|--|
| Материал | Түбі темірге жатпайтын металдан, ыстыққа төзімді шыныдан жасалған кастрюлдер, керамика, шыны, алюминий немесе мыс ыдыстар. |
|----------|--|

Пішін Түбі ойыс немесе дөңес ыдыс

Өлшем Түбінің диаметрі 12 см-ден аз немесе 26 см-ден үлкен ыдыс

Құралды қолдану

Пісіруге арналған қуат деңгейі

| P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
|--------|-------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 120 Вт | 300Вт | 500 Вт | 800 Вт | 1000 Вт | 1200 Вт | 1400 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2000 Вт |

Пісіру режимдері

| Пісіру режимдері | Әдепкі пісіру қуаты | Әдепкі пісіру уақыты | Реттелетін пісіру қуаты | Реттелетін пісіру уақыты |
|-----------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|
| Төмен қыздыру деңгейі | P3 | 120 минут | P1-P4 | 1-180 мин |
| Бұқтыру | P5-P3-P2 | 120 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Гриль | P6 | 60 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Көже | P8-P5-P6-P2 | 120 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Қуырып араластыру | P9 | 60 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Бу | P10-P6-P5 | 60 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Қайнату | P10 | 15 мин | P1-P10 | 1-180 мин |
| Қазанда қайнату | P10 | 120 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Күшейту | b | 60 минут | P1-P10 | 1-180 мин |
| Қолмен басқару режимі | | 60 минут | P1-P10 | 1-180 мин |

Пісіру режимі Пайдалану

Төмен қыздыру деңгейі Баяу отта пісіру немесе тағамды ұзақ уақыт бойы жылы күйде ұстап тұру үшін қолданылады. Нәзік тағамдар үшін және ұсыну температурасын сақтап тұруға өте қолайлы.

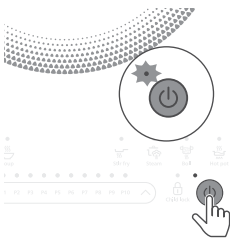
Бұқтыру Баяу пісіретін тағамдар, мысалы, гуляш пен бұқтырма үшін қолданылады. Бірнеше автоматты қуат кезеңін қолданады, бірақ рецептіге бейімдеу үшін қуатты қолмен өзгертуге мүмкіндік береді.

| | |
|-----------------------|---|
| Гриль | Ет пен көкөністерді табада немесе ыдыста қуырып дайындауға қолайлы. Қуат қолмен реттеледі және біркелкі пісіру үшін тұрақты деңгейде сақталады. |
| Көже | Көже дайындау үшін қолданылады, оңтайлы баяу қайнауы және дәмі жақсы шығуы үшін қуат автоматты түрде реттеледі. Бірнеше автоматты қуат кезеңіне негізделген. |
| Қуырып араластыру | Жоғары қыздыру деңгейінде, тез пісіру арқылы қуырып араластыру үшін қолданылады. Қуатты әртүрлі ингредиенттер мен пісіру тәсілдеріне сай еркін реттеуге болады. |
| Бу | Көкөністерді, теңіз өнімдерін және басқа да тағамдарды буға пісіру үшін қолданылады. Бұл олардың қоректік қасиеттері мен құрылымын сақтауға мүмкіндік береді. |
| Қайнату | Суды немесе тағамды қайнату үшін қолданылады. Әдепкі қуаттан басталады және дәл пісіру үшін температура мен уақытты қолмен реттеуге мүмкіндік береді. |
| Қазанда қайнату | Қазанда қайнататын тағамдарды дайындау үшін, бастапқыда жоғары қуатпен қолданылады. Қайнауын тоқтатпау және әртүрлі ингредиенттерге бейімдеу үшін қолмен реттеуге мүмкіндік береді. |
| Күшейту | Жоғары қыздыру деңгейіне тез жеткізіп, қатты қуыру немесе жылдам пісіру үшін қолданылады. Жедел жоғары температураны қажет ететін тағамдарға қолайлы. |
| Қолмен басқару режимі | Қуат деңгейін арттыру немесе азайту түймелері арқылы қолмен орнатуға мүмкіндік береді. Пісіру параметрлерін толық бақылағысы келетін пайдаланушыларға қолайлы. |

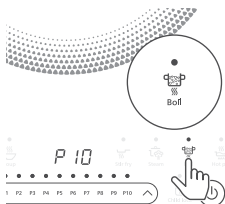
Алдын ала орнатылған пісіру режимдерін пайдалану

Сегіз алдын ала орнатылған пісіру режимі бар: Төмен қыздыру деңгейі, Бұқтыру, Гриль, Көже, Қуырып араластыру, Бумен пісіру, Қайнату және Қазанда қайнату.

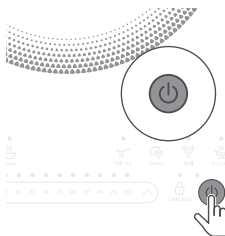
- 1 «Пайдалануға дайындау» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
- 2 Құрылғыны қосу үшін ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін басыңыз.
 - ON/OFF (Қосу/өшіру) индикаторы жанады.



242 Қазақша



- 3 Қажетті пісіру режимінің түймесін басыңыз.
 - Тиісті индикатор жанады.
 - Пісіру қуатын арттыру немесе азайту үшін \wedge немесе \vee түймесін басыңыз.
 - Құрылғы таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.

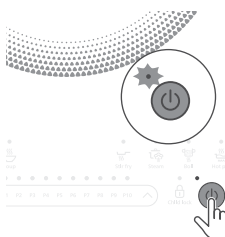


- 4 Пісіріп болған кезде, құрылғыны өшіру үшін ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін басыңыз.
- 5 Желдеткіш жұмысы тоқтағаннан кейін, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

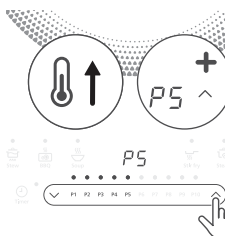
Пісіру кезінде қуат деңгейін арттыру және азайту түймелерін басу арқылы өзгертуге болады.

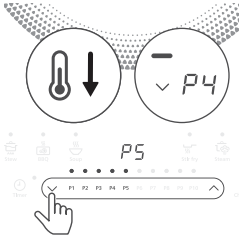
Индукциялық пісіру уақыты газ плитасында пісіруге кететін уақыттан қысқа болуы мүмкін. Пісіруді бастамай тұрып, барлық қажет ингредиентті дайындап қойыңыз.

Қолмен пісіру режимін пайдалану

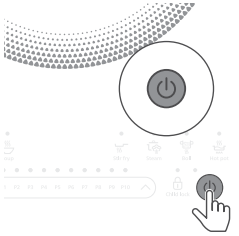


- 1 «Пайдалануға дайындау» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
- 2 Құрылғыны қосу үшін ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін басыңыз.
 - ON/OFF (Қосу/өшіру) индикаторы жанады.





- 3 Пісіру қуатын арттыру немесе азайту үшін \wedge және \vee түймелерін басыңыз.
- Құрылғы таңдалған пісіру қуатымен жұмыс істей бастайды.

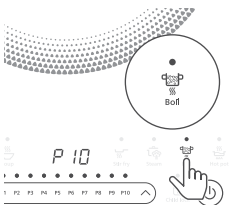
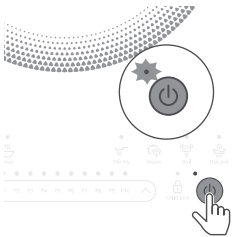


- 4 Пісіріп болған кезде, құрылғыны өшіру үшін ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін басыңыз.
- 5 Желдеткіш жұмысы тоқтағаннан кейін, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

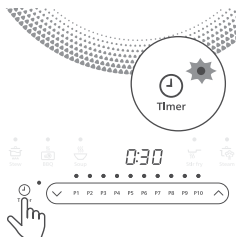
Таймер функциясын пайдалану

Әртүрлі пісіру режимдерінде құрылғының қанша уақыт жұмыс істейтінін белгілеу үшін **Таймер** түймесін пайдалана аласыз.

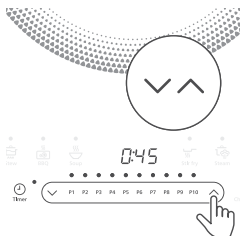
- 1 «Пайдалануға дайындау» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
- 2 ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін басыңыз.
- ON/OFF (Қосу/өшіру) индикаторы жанады.



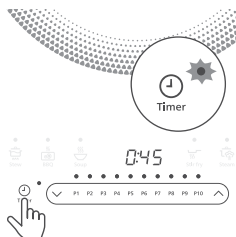
- 3 Қажетті пісіру режимінің түймесін басыңыз.
- Тиісті индикатор жанады.



- 4 Таймер** түймесін басыңыз.
- Таймер индикаторы жанады.

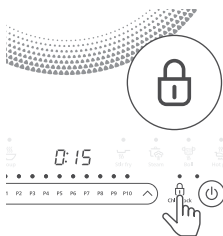


- 5** Пісіру уақытын реттеу үшін **^** және **v** түймелерін басыңыз.
- Қысқа басу: уақытты 1 минутқа арттыру немесе азайту.
 - Ұзақ басу: уақытты 5 минуттық қадаммен арттыру немесе азайту.



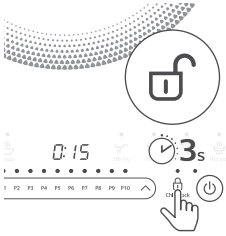
- 6** Өзіңіз таңдаған мүмкіндікті растау үшін **Таймер** түймесін қайтадан басыңыз.
- Пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, құрылғы таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.

Балалардан қорғау функциясын пайдалану



Кездейсоқ іске қосылудың алдын алу үшін басқару панелін бұғаттау мақсатында **Балалардан қорғау** түймесін пайдалана аласыз.

- 1 Кез келген пісіру режимінде немесе пісіру аяқталғаннан кейін құлыпты қосу үшін **Балалардан қорғау** түймесін басыңыз.
- 2 Балалардан қорғау құлпы қосұлы болған кезде де, ON/OFF (Қосу/өшіру) түймесін қолдана аласыз. Кездейсоқ пайдаланудың алдын алу үшін басқа барлық түйме өшіріледі.



- 3 Бұл функцияны өшіру үшін **Балалардан қорғау** түймесін құлып ашылғанға дейін 3 секунд бойы басып тұрыңыз.

Тазалау

Пісіріп болғаннан кейін 3 минут өткен соң, құрылғыны розеткадан ажыратып, суытыңыз.

Құралды дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қажет болса, аз мөлшерде жұмсақ тазалау құралын қосуға болады.

Желдеткіш жұмысы тоқтамай тұрып құрылғыны розеткадан ажыратпаңыз.

Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.

Құрылғыны тазалау үшін абразивті қабаты бар ысқыштарды, абразивті тазалау құралдарын немесе бензин не ацетон сияқты ерітінділерді пайдалануға болмайды.

Пісіру бетіне сірке суын құймаңыз.

Техникалық қызмет көрсету

Дұрыс пайдаланбасаңыз, пісіру бетінде сызаттар пайда болуы мүмкін.

Түсінің өзгеруіне және сызаттардың пайда болуына жол бермеу үшін құрылғыны осы пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сай қолданыңыз және қолданғаннан кейін құрылғы мен ыдысты әрдайым дұрыс тазалаңыз.

Сақтау

Пісіру беті сынғыш болғандықтан, оның үстіне ауыр заттарды қоймаңыз.

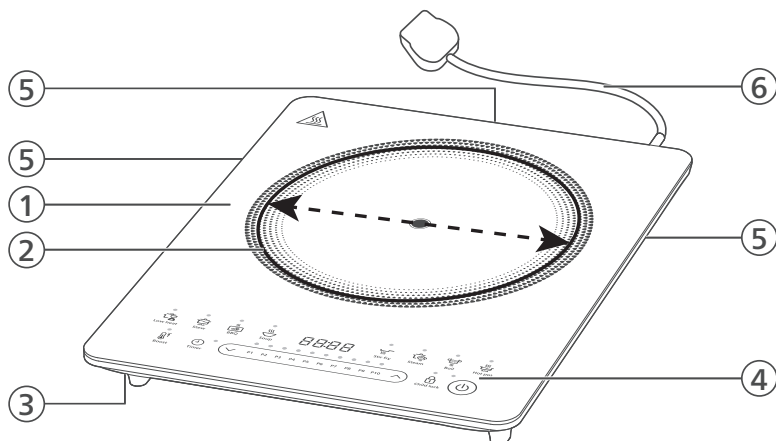
Құрылғыны ыстық жерде, мысалы, пештің жанында сақтамаңыз.

Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, оны салқын әрі құрғақ жерде сақтаңыз.

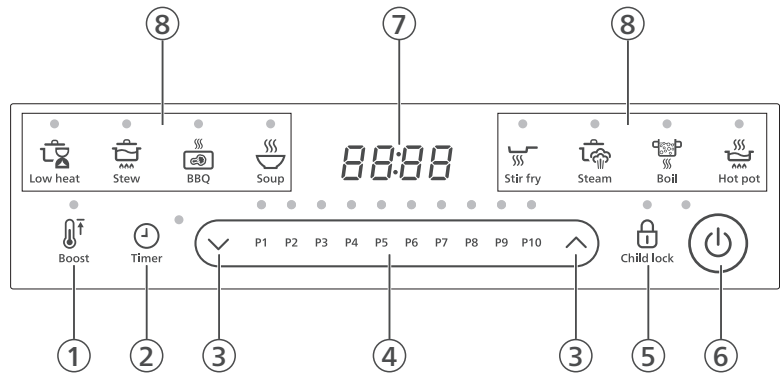
מבוא

ברכותינו על רכישתך וברוך בואך למשפחת מוצרי פיליפס!
 כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שפיליפס מעניקה ללקוחותיה, רשמו את המוצר
 בכתובת www.philips.com/welcome.

תיאור כללי



- 1 פלטת הבישול
- 2 אזור הבישול (אזור החימום)
- קוטר אזור הבישול: 218 מ"מ
- על מנת להבטיח חימום וביטחות יעילים, תמיד יש להשתמש בכלי בישול עם קוטר תחתון של 12-26 ס"מ.
- 3 פתח כניסת אוויר
- 4 לוח בקרה
- 5 פתחי יציאת אוויר
- 6 כבל מתח



לוח בקרה

- 1 לחצן התגבור
- 2 לחצן הטיימר
- 3 לחצן הגברה ^ והנמכה v
- 4 רמת עוצמה
- 5 כפתור נעילת ילדים
- 6 לחצן הפעלה/כיבוי
- 7 תצוגת סטטוס
- 8 לחצני מצביי בישול מוגדרים מראש

הכנה לקראת שימוש

- 1 מניחים את המכשיר על משטח יבש, יציב ושטוח.
- 2 יש להשאיר מרווח של לפחות 10 ס"מ מסביב למכשיר על מנת למנוע חימום יתר.
- 3 תמיד יש להניח את כלי הבישול על אזור הבישול בעת הבישול.
- 4 יש להקפיד להשתמש בכלי בישול מהסוגים והגדלים הנכונים (עיינו בטבלאות למטה).

בחירת כלי הבישול הנכונים

יש להשתמש בכלי בישול העומדים בדרישות להלן:

| | |
|------|---|
| חומר | כלי בישול עם תחתית העשויה מברזל או נירוסטה מגנטית |
| צורה | כלי בישול עם תחתית שטוחה |
| גודל | כלי בישול עם קוטר תחתון של 12-26 ס"מ |

אין להשתמש בכלי בישול המתוארים באופן הבא:

| | |
|------|--|
| חומר | כלי בישול עם תחתית העשויה ממתכת שאינה ברזל, סירי זכוכית עמידים בחום, קרמיקה, זכוכית, אלומיניום או נחושת. |
|------|--|

שימוש במכשיר

רמת עוצמת בישול

| P10 | P9 | P8 | P7 | P6 | P5 | P4 | P3 | P2 | P1 |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|
| 2000W | 1800W | 1600W | 1400W | 1200W | 1000W | 800W | 500W | 300W | 120W |

מצבי בישול

| זמן בישול ניתן לכוונון | עוצמת בישול ניתנת לכוונון | ברירת מחדל של זמן בישול | ברירת מחדל של עוצמת בישול | מצבי בישול |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------|
| 1-80 דקות | P1-P4 | 120 דקות | P3 | חום נמוך |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 120 דקות | P5-P3-P2 | בישול איטי בנוזל |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 60 דקות | P6 | ברביקיו |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 120 דקות | P8-P5-P6-P2 | מרק |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 60 דקות | P9 | מוקפץ |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 60 דקות | P10-P6-P5 | אידי |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 15 דקות | P10 | הרתחה |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 120 דקות | P10 | סיר חם |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 60 דקות | b | תגבור |
| 1-80 דקות | P1-P10 | 60 דקות | | מצב ידני |

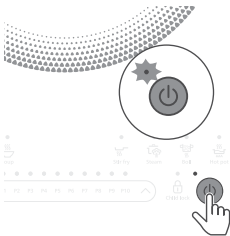
| שימוש | מצב בישול |
|---|------------------|
| משמש לבישול עדין או לשמירה על חום המזון לפרקי זמן ארוכים. אידאלי למנות עדינות ושמירת על טמפרטורת הגשה. | חום נמוך |
| משמש למנות בבישול ארוך כגון נזידים ותבשילי קדירה. פועל במספר שליבי עוצמה אוטומטיים, אך מאפשר שינויי עוצמה ידניים להתאמה אישית של מתכונים. | בישול איטי בנוזל |
| מתאים לצליית בשרים או ירקות על מחבת או כלי בישול. העוצמה ניתנת לכוונון ידני ונשארת קבועה לבישול אחיד. | ברביקיו |
| משמש להכנת מרק עם כוונני עוצמה אוטומטיים על מנת לשמור על רתיחה ומיצוי טעמים אופטימליים. פועל במספר שליבי עוצמה אוטומטיים. | מרק |

| | |
|----------|---|
| מוקפץ | משמש להקפצה בחום גבוה ובישול מהיר. ניתן לכונן את העוצמה באופן חופשי כדי להתאימה לרכיבים וטכניקות שונות. |
| אידיו | משמש לאידוי ירוקות, פירות ים ופריטים אחרים תוך שמירה על הרכיבים התזונתיים והמרקם. |
| הרתחה | משמש להרתחת מים או פריטי מזון. מתחיל בעוצמת ברירת מחדל ומאפשר כוונן ידני של הטמפרטורה והזמן לבישול מדויק. |
| סיר חם | משמש לארוחות סיר חם עם עוצמה התחלתית גבוהה. מאפשר כוונן ידני כדי לשמור על ההרתחה ולהתאים למגוון רכיבים. |
| תנבור | מספק חום גבוה במהירות לצריבה או בישול מהיר. מתאים למשימות הדורשות טמפרטורה גבוהה מיידית. |
| מצב ידני | מאפשר הגדרה ידנית של רמת העוצמה באמצעות לחצני ההגברה או ההנמכה. מתאים למשתמשים המעדיפים לשלוט באופן מלא בהגדרות הבישול. |

שימוש במצבי הבישול המוגדרים מראש

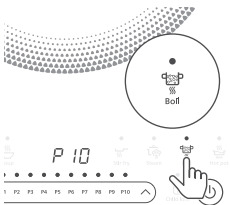
ישנם שמונה מצבי בישול מוגדרים מראש: חום נמוך, בישול איטי בנוזל, ברביקיו, מוקפץ, אידיו, הרתחה וסיר חם.

- 1 יש לפעול לפי השלבים ב"הכנה לקראת שימוש".
- 2 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.
- מחוון ההפעלה/כיבוי מואר.



- 3 יש ללחוץ על לחצן מצב הבישול הרצוי.

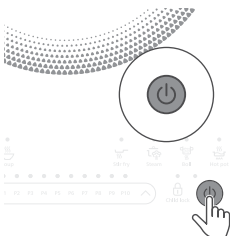
- המחווה התואמת מוארת.
- כדי להגביר או להנמיך את עוצמת הבישול, יש ללחוץ על \wedge או על \vee .
- המכשיר מתחיל לפעול במצב שנבחר.



- 4 כאשר הבישול מסתיים, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר.
- 5 יש לנתק את המכשיר מהחשמל לאחר שהמאוורר מפסיק לפעול.

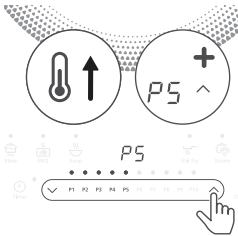
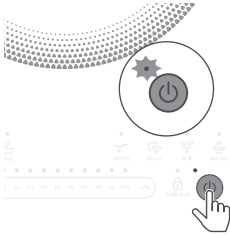
במהלך הבישול, ניתן לשנות את רמת העוצמה על-ידי לחיצה על לחצן ההגברה וההנמכה.

הזמן לבישול באינדוקציה עשוי להיות מועט יותר מהזמן הנדרש בכיריים גז. יש להקפיד להכין את כל הרכיבים הדרושים לפני התחלת הבישול.

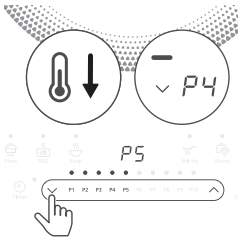


שימוש במצב הבישול הידני

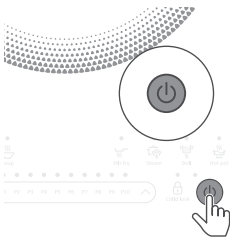
- 1 יש לפעול לפי השלבים ב"הכנה לקראת שימוש".
- 2 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר. מחוון ההפעלה/כיבוי מואר.



- 3 יש ללחוץ על ^ ועל v כדי להגביר או להפחית את עוצמת הבישול. המכשיר מתחיל לפעול בעוצמת הבישול שנבחרה.



- 4 כאשר הבישול מסתיים, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר.
- 5 יש לנתק את המכשיר מהחשמל לאחר שהמאוורר מפסיק לפעול.

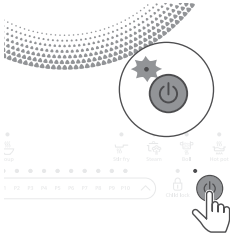


שימוש בפונקציית הטיימר

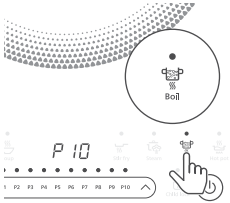
ניתן להשתמש בלחצן הטיימר כדי להחליט כמה זמן רוצים שהמכשיר יפעל במצבי בישול שונים.

- 1 יש לפעול לפי השלבים ב"הכנה לקראת שימוש".

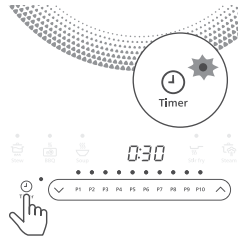
2 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.
- מחוון ההפעלה/כיבוי מואר.



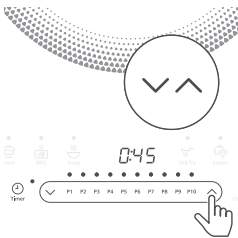
3 יש ללחוץ על לחצן מצב הבישול הרצוי.
- המחווון התואם מואר.



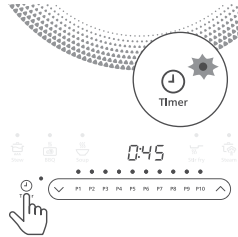
4 יש ללחוץ על לחצן הטיימר.
- מחוון הטיימר מואר.



5 יש ללחוץ על ^ ועל v כדי לכוונן את זמן הבישול.
- לחיצה קצרה: הגדלה או הפחתה של דקה אחת.
- לחיצה ארוכה: הגדלה או הפחתה במרווחי זמן של 5 דקות.



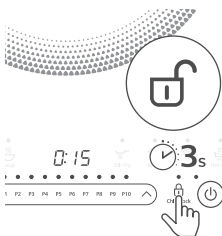
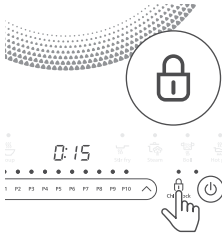
6 יש ללחוץ שוב על לחצן הטיימר כדי לאשר את בחירתך.
- המכשיר מתחיל לפעול במצב שנבחר לאחר הגדרת זמן הבישול.



שימוש בפונקציית נעילת הילדים

ניתן להשתמש בלחצן **נעילת ילדים** על מנת לנעול את לוח הבקרה כדי למנוע הפעלה בטעות.

- יש ללחוץ על הלחצן **נעילת ילדים** במהלך כל מצב בישול או לאחר הבישול כדי להפעיל את הנעילה.
- כאשר נעילת הילדים מופעלת, עדיין ניתן להשתמש בלחצן ההפעלה/כיבוי. כל הלחצנים האחרים מושבתים על מנת למנוע שימוש בטעות.



- כדי לכבות את פונקציה זו, יש ללחוץ ולהחזיק את הלחצן **נעילת ילדים** במשך 3 שניות עד שהנעילה משתחררת.

ניקוי

יש לנתק את המכשיר מהחשמל 3 דקות לאחר סיום הבישול ולהניח לו להתקרר. יש לנקות את המכשיר עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין, אם יש צורך.

אין לנתק את המכשיר מהחשמל לפני שהמאוורר מפסיק לפעול.

אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.

לעולם אין להשתמש במטליות משפשפות, בחומרי ניקוי שוחקים או בנוזלים רבי עוצמה, כגון בנזין או אצטון, כדי לנקות את המכשיר.

אין לשים חומץ על פלטת הבישול.

תחזוקה

שימוש לא תקין יכול להוביל לשריטות על פלטת הבישול. כדי להימנע משינויי צבע ושריטות, יש להשתמש במכשיר לפי ההוראות במדריך זה למשתמש, ותמיד יש לנקות את המכשיר ואת כלי הבישול כראוי לאחר השימוש.

אחסון

אין להניח חפצים כבדים עם פלטת הבישול מכיוון שהיא שבירה.

אין לאחסן את המכשיר במקום חם, לדוגמה ליד תנור.
אם אינכם מתכוונים להשתמש במכשיר במשך פרק זמן ארוך, יש לאחסן את המכשיר
במקום קריר ויבש.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (04/2026)



100% 
www.home.id

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Philips, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/philips-indukcioni-reso-hd585090-akcija-cena/>