



Płyta kuchenna do zabudowy

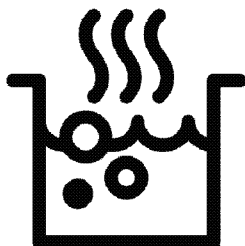
Instrukcja użytkowania

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII 64720 UF2T

PL / RO / RU

185.9298.55/R.AB/14.03.2024/4-3

7757188686



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zabezpieczenie podczas transportu	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna.....	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu	12
-----------------------------	----

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12
Sterowanie płytą	12
Ogólne informacje o płycie.....	13
Specyfikacje techniczne.....	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	19

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 27

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	27
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja 28

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	28
Czyszczenie płyty	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29

8 Rozwiązywanie problemów 30

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.



Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.



Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

- możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.

- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód

zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.



Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.



Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może

- doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
 - Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
 - Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
 - Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
 - Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniającą oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą

powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

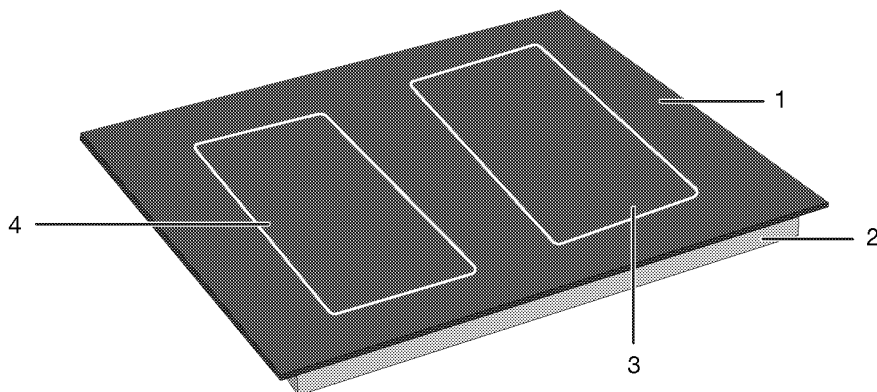
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu

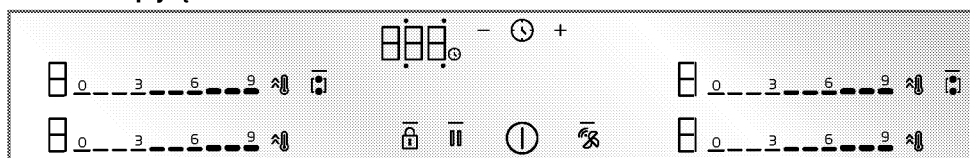


- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 3 Indukcyjna strefa gotowania |
| 2 Dolna obudowa | 4 Indukcyjna strefa gotowania |

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

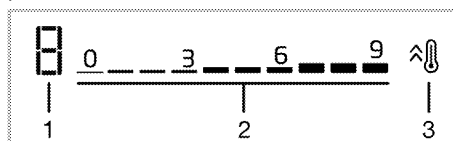
Sterowanie płytą



Przyciski i symbole

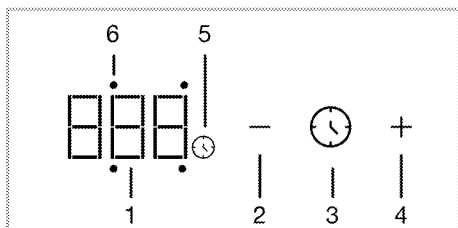
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- ⌚ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 🔒 : Przycisk blokady czyszczenia
- ⌚ : Przycisk czasu
- ⏩ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⏪ : Przycisk skrócenia czasu
- 🔗 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

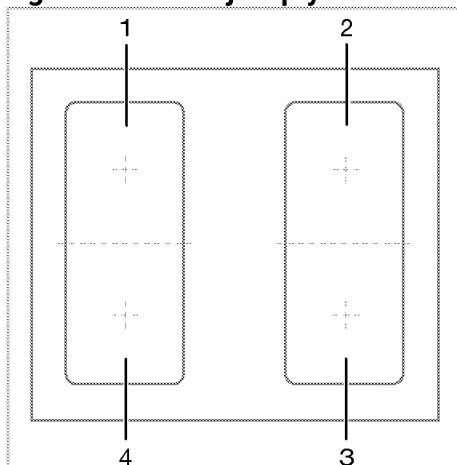
- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

Palniki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym

palniku. Nie należy przesuwając garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzyswierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.

- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

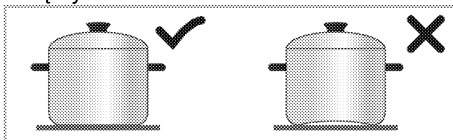
Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła

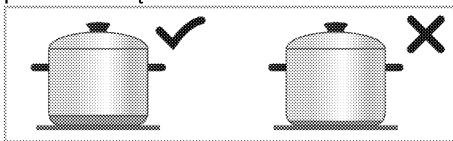
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

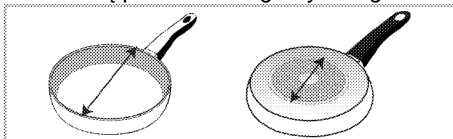
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



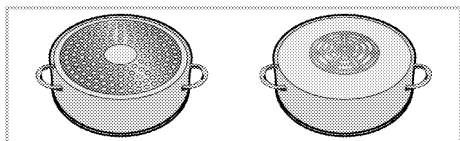
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



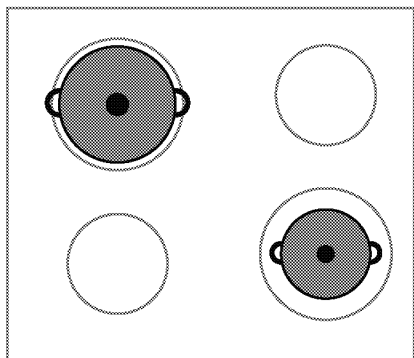
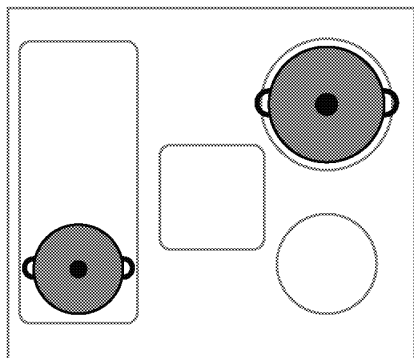
- Dno niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzeczane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "■" i "■" lub "┐" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczyńia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednolity charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

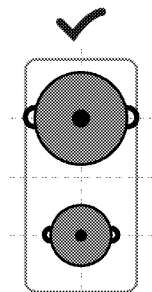
Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

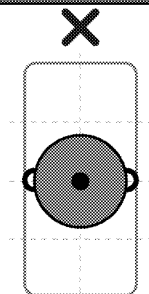
Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



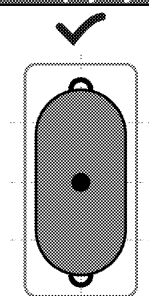
Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnię. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



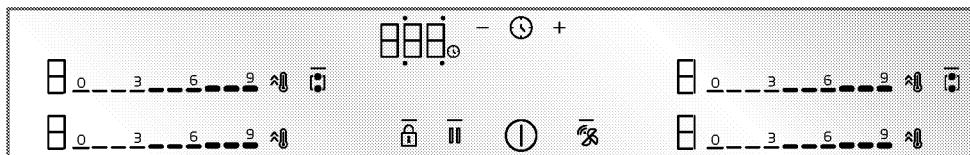
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.

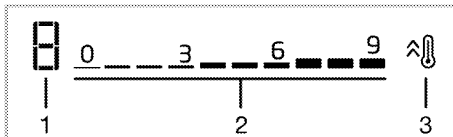
Panel sterowania



Przyciski i symbole

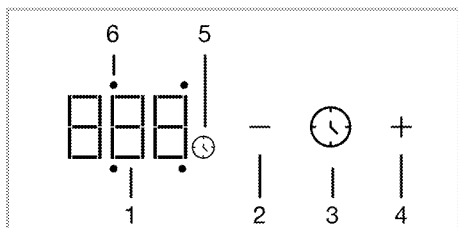
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- ⌚ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- 🔥 : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- ⏏ : Przycisk blokady czyszczenia
- ⌚ : Przycisk czasu
- ⏏ : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- 🔥 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

i Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

i Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.

i Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie „FF”, jeśli dowolny przycisk (🔒 przycisk) zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.

i Zaświeci się — na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie płyty

1. Naciśnij ① na panelu sterowania.
- » Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty

1. Naciśnij ① na panelu sterowania.

» Płyta wyłącza się i powraca do trybu gotowości.

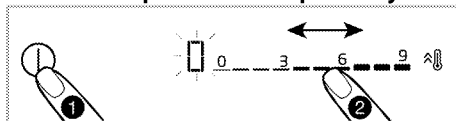
Wskaźnik pozostałego ciepła

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Wskaźnik pokazuje, że płyta jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

i W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.

» Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol „0”.

2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między „0” i „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**

Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**

Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę.

Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub

"00". Symbol ☹️ znika z wyświetlacza płyty.

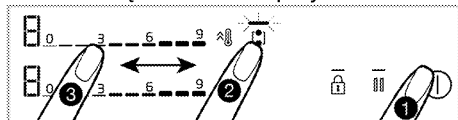
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

Kombinacja stref o dużej powierzchni (flexi) (jeśli na płycie są dostępne strefy o dużej powierzchni)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.

2. Naciśnij 🔑.

» Wyświetlacz lewej strefy pokaże 0 i zaświeci się kontrolka — przycisku 🔑.



3. Dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między 0 i 9.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

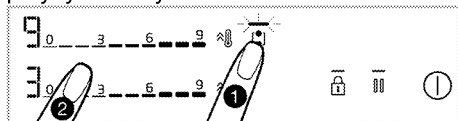
» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka — przycisku 🔑 zgaśnie.



Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli w Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie są szerokie, to zastosowanie jest takie samo.

Kombinacja płyt o dużej powierzchni (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli Twoje\ urządzenie posiada płyty o dużej powierzchni)

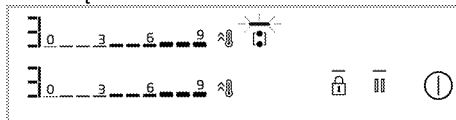
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij 🔑.

» Na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka — przycisku 🔑.

» Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



» Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.

Wyłączanie stref o szerokiej powierzchni (jeśli na płycie są dostępne płyty o dużej powierzchni)

Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając 🔑.

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji.

Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.

Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.

2. Naciśnij 🔑 wybranej płyty.

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Ustawienie wysokiej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając . Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia umożliwia użytkownikowi czyszczenie przez krótki czas, blokując użycie wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy płyta jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy płyta jest włączona.
- »  Kontrolka zaświeci się. Symbol "□" pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż ① nie może być obsługiwany.

Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wyłączyć blokadę czyszczenia.  Kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.

Blokada przycisków

Gdy płyta jest włączona lub

wyłączona, można aktywować blokadę

przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciśnij , aż usłyszysz pojedynczy sygnał.

Kontrolka  przycisku  powinna migać, a wszystkie strefy powinny być zablokowane.

i Jedynie przycisk ① działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka  przycisku  zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna. Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż usłyszysz pojedynczy sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. Kontrolka  przycisku  zgaśnie, a blokada klawiszy zostanie wyłączona.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz pilnować płyty przez cały czas gotowania. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.
3. Aby włączyć, naciśnij . Zaświeci się „00”, a symbol  zacznie migać.
4. Wokół „00” znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.

5. Ustaw czas, naciskając $\div$ / --- . $\div$ Timer można również przesunąć, naciskając dłużej $\div$ lub --- .

Symbol $\odot$ świeci nieprzerwanie po miganiu na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol $\odot$ świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

i Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.

i Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.

i Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.

i Gdy timer jest włączony, czas ustawiony dla wybranej strefy jest wyświetlany na wyświetlaczu timera.

Wyłączenie timera

Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Przedwczesne wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony przedwcześnie, płyta będzie nadal działać z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk $\odot$.
2. Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „00”, naciśnij --- , aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej --- .

Symbol $\odot$ miga przez określony czas na wyświetlaczu strefy, następnie gaśnie **całkowicie**, a timer zostaje anulowany.

Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na płycie (**z wyjątkiem timera**) do pierwszego poziomu.

i Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

i Jeśli zostanie dotknięty przycisk $\square\square$ gdy funkcja automatycznego gotowania jest aktywna w środkowym polu, funkcja automatycznego gotowania zostanie anulowana.

1. Naciśnij $\square\square$, gdy płyta jest włączona. Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na 1 poziomie.
2. Naciśnij ponownie $\square\square$, aby obsługiwać wszystkie wyłączone strefy z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.

$\square F1$: Ustawienia zarządzania energią

$\square F2$: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

$\square F3$: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1- Ustawienia zarządzania energią ($\square F1$)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc płyty według własnych preferencji.

1. Włącz płytę, naciskając $\odot$, i wyłącz naciskając ponownie $\odot$.
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski $\odot/\square\square/\odot/\square\square$.

» Na wyświetlaczu timera $\square F1$, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”**.

3. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) „1” i „9”.

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając $\odot$.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze 3,6 kW.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Korzystając z tej funkcji, można dowolnie ustawić czas zakończenia pracy płyty.

1. Włącz płytę, naciskając ①, i wyłącz naciskając ponownie ①.
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski ②/|||/②/|||.

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz |||.

» Na wyświetlaczu timera cF2, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”**.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela – Poziom zarządzania energią) „0” i „3”.

5. Naciskając przycisk ①, potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

i Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawionym sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (cF3)

Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić im automatyczną współpracę.

1. Włącz płytę, naciskając ①, i wyłącz naciskając ponownie ①.
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski ③/|||/③/|||.

» Ustawienie domyślne cF1 pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Naciśnij dwa razy |||, aby ustawić połączenie płyty z okapem Hob-Hood

» Na wyświetlaczu timera cF3, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **„4”**.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” i „7”.

5. Naciśnij ①, aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood

» Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Naciśnij  przez 3 sekundy.
» Zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Naciskaj przycisk  aż do osiągnięcia żądanego poziomu pracy okapu.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Płyta indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.



W zależności od modelu płyta może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcji. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

Automatyczny system wyłączania

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W

przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy. Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy. Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Czas automatycznego wyłączania

Temperatura	Czas automatycznego wyłączania - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujniki, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.

- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie,

aby wyłączyć płytę. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się symbol „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar

wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne:

- Przecząc czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenia należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przebrane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek

czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz

wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczerek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekać co najmniej 20 sekund, a następnie podłączyć ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

lub symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawieś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

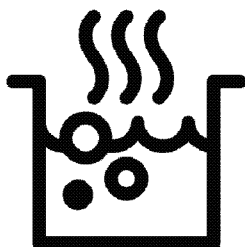
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkovaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą,
	może się na nią wylać żywność/płyn.	Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării.....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	4
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului	6
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura	8
Utilizarea accesoriilor.....	8
Siguranța preparării.....	8
Inducția	8
Siguranța legată de întreținere și curățare	9

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

Regulamentul privind deșeurile	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat	10
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	10
Recomandări pentru economisirea energiei ..	10

3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului	11
------------------------------	----

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	11
Comandă plită.....	11
Informații generale despre plită.....	12
Specificații tehnice	13

4 Prima utilizare 14

Prima curățare.....	14
---------------------	----

5 Utilizarea plitei 15

Informații generale despre utilizarea plitei....	15
Panoul de comandă	18

6 Informații generale privind gătitul 26

Avertismente generale privind gătirea la plită	26
--	----

7 Întreținere și curățare 27

Informații generale privind curățarea.....	27
Curățarea plitei.....	28
Curățarea panoului de comandă	28

8 Depanare 29

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
 - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- ⚠️ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie**
- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub

condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată

prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest

lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat,

acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților

detaşabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.

- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu

telecomandă sau cu un cronometru extern.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.



Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.



Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie

supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.



Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.

- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozitați obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu inducție. Este posibil ca

produsul dvs. să fie deteriorat.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare. Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

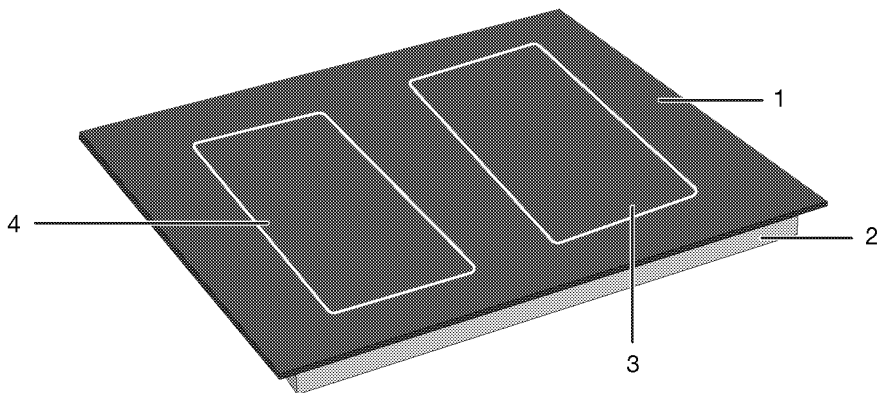
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

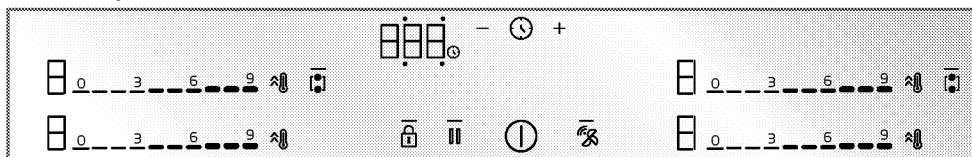


- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Zonă gătit prin inducție

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

Comandă plită

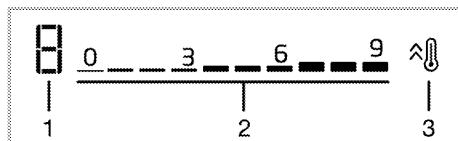


Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

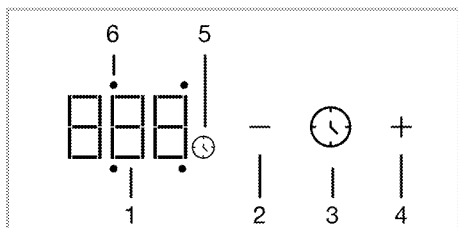
🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

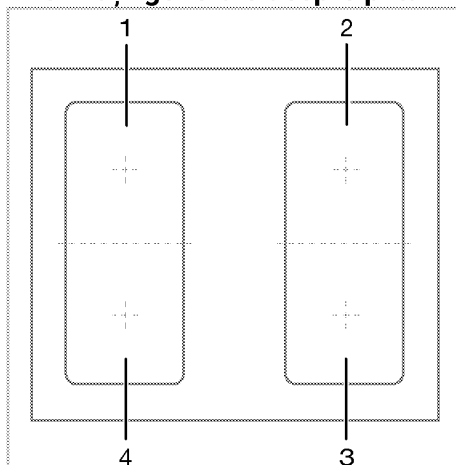
- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătire relevante

Informații generale despre plită



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

Plita dvs. este echipată cu suprafețe de gătit cu suprafețe largi (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Cum se utilizează plita”.

Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie	max. 7,4 kW

Arzătoare

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale /

tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice,

departe de plită în timp ce aceasta funcționează.

- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

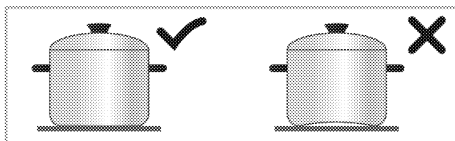
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din oțel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

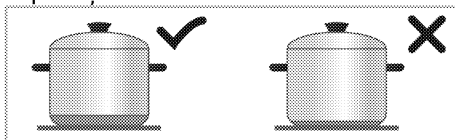
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

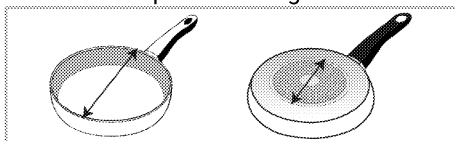
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



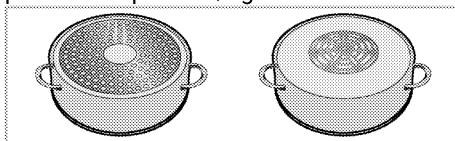
- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.



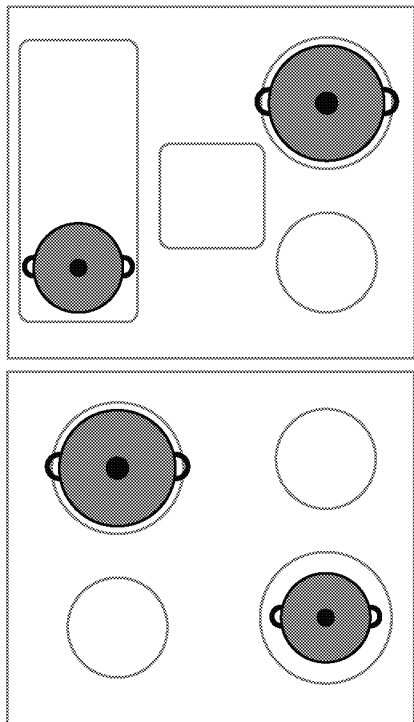
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



i Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.



Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "❏" și "❏" sau "❏" nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

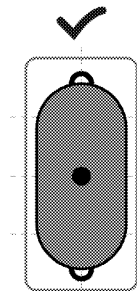
Detectarea automata a oalelor/tigăilor

Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

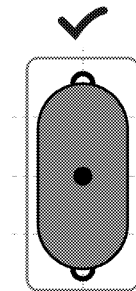
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



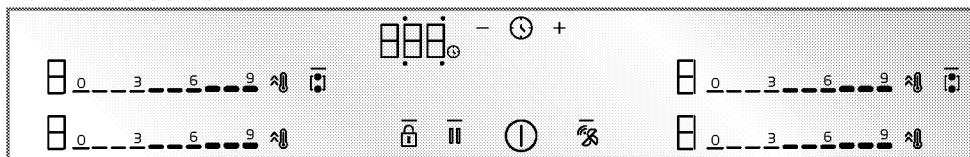
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.

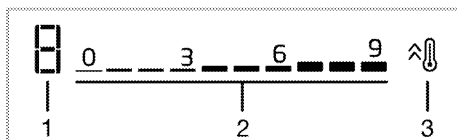
Panoul de comandă



Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔧 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *

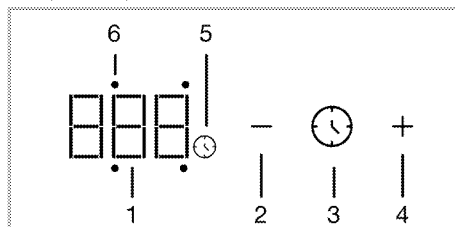
* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătire relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

- i** Acest aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.
- i** Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.
- i** Plita revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde.
- i** Aparatul va afișa alerta „FF” din motive de siguranță dacă este atinsă o tastă (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.
- i** Lămpile  de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.
- » Plita este gata de utilizare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.
- » Plita se oprește și revine la modul de veghe.

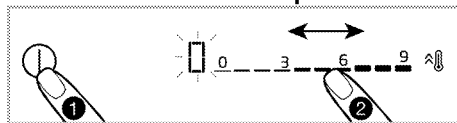
Indicator de căldură reziduală

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă a plitei. Acest indicator indică faptul că plita este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atingeți plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

- i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. Porniți plita atingând tasta .
 - » Simbolul „0” apare pe afișajul zonei plitei.
 2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între „0” și poziția „9”.
- Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

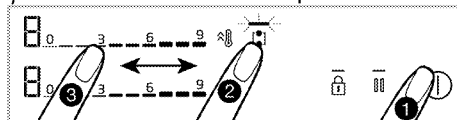
Oprirea plitelor:

O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la „0”**
Puteți opri plita prin coborârea setării temperaturii la „0”.
2. **Folosind funcției de oprire temporizată pentru zona plitei dorite**
Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică „0” sau poziția „00”. Simbolul  de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinație de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe plită sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Apăsăți tasta .
- » Afișajul zonei plitei din stânga afișează 0 și lumina  se aprinde.



3. Atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între **0 și 9**.

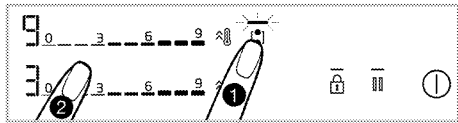
Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

» Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina — a tastei  se va estompa.

i Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră plitele din dreapta au suprafețe late, același lucru este valabil și pentru plitele din dreapta.

Combinație plite cu suprafață largă (flexi) cu una sau ambele plite din stânga în funcțiune (dacă pe plita dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe late)

În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite prin activarea plitei cu suprafață lată. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează atingeți tasta .
- » Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina — a tastei  se va aprinde.
- » Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului zonei plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață lată (dacă pe plită sunt disponibile plite cu suprafețe late)

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta .

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), zona plitei este dezactivată.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  plitei pe care o doriți. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare, plita va continua să

funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți opri setarea pentru putere mare oricând doriți, atingând tasta . Zona plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare pentru curățare

Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsăți și țineți apăsată tasta când plita este în funcțiune.

» lampa se va aprinde. Simbolul va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta .

Dezactivarea blocării pentru curățare

Atingeți continuu tasta pentru a dezactiva blocarea pentru curățare. Lampa se va estompa și blocarea pentru curățare va fi dezactivată.

Blocare taste

În timp ce plita este pornită sau oprită, puteți activa blocarea tastelor pentru a împiedica modificarea din neatenție a funcțiilor.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsați tasta până când **auziți** un semnal.

Lampa tastei va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

i În timp ce blocarea tastelor este activă funcționează doar asta . Când atingeți orice altă tastă, lampa tastei luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă.

Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți și țineți apăsată tasta până când se aude un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa tastei se va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție facilitează gătitul pentru dvs. Nu trebuie să supravegheați plita pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta .

2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.

3. Activați simbolul temporizatorului apăsând tasta.

Simbolul **poziția „00”** se va ilumina și simbolul începe să lumineze intermitent.

4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul „00” afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atingeți tasta pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.

5. Setati temperatura dorită atingând tastele / . De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tastele sau pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ☺ se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul ☺ luminează continuu, acest lucru arată că funcția este activată.

i Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcțiune.

i Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.

i Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.

i În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru zona plitei selectate este afișat pe afișajul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

Plita se oprește automat și emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, plita continuă să funcționeze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactivați-o reducând setarea

temporizatorului până la nivelul "00":

1. Selectați temporizatorul plitei relevante atingând tasta ☺.
2. Așteptați până când simbolul **poziția „00”** este afișat pe afișajul temporizatorului atingând tasta — pentru a reduce valoarea. De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ☺ luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei plitei, apoi se stinge **complet** și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

Cu această funcție, puteți opri toate funcțiile care funcționează pe plită (**cu excepția temporizatorului**) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

i Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

i Dacă tasta ☹ este atinsă în timp ce gătitul automat este activ în zona centrală de gătit, funcția de gătit automat va fi anulată.

1. Apăsăți tasta ☹ în timp ce plita este pornită.

Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.

2. Atingeți din nou tasta ☹ pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

☐F1: Setarea de gestionare a alimentării

☐F2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

☐F3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (☐F1)

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta ☺ și opriți-o apăsând din nou tasta ☺.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ☺/☹/☺/☹.

» Pe afișajul temporizatorului ☐F1, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „9” Va fi afișat.

3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) „1” și poziția „9” .

4. Apăsați tasta ① pentru a confirma setarea nivelului selectată.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Putere totală
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii de 5, 6, 7, 8, 9 este de 3,6 kW la produsele care au un consum total maxim de energie de 3,6 kW.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (cF2)

Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta ① și opriți-o apăsând din nou tasta ①.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ②/||/②/||.

» Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta || o singură dată.

» Pe afișajul temporizatorului cF2, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „2” Va fi afișat.

4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe

zonă, setați setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între „0” și poziția „3”.

5. Atingând tasta ①, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.

i Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
0	15 secunde
1	30 secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (cF3)

Folosind această funcție, puteți conecta plita și hota pentru a le permite să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita apăsând tasta ① și opriți-o apăsând din nou tasta ①.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ②/||/②/||.

» Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

3. Atingeți tasta || de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.

» Pe afișajul temporizatorului cF3, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „4” Va fi afișat.

4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de funcționare a hotei (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei) între „0” și poziția „7”.

5. Atingând tasta ①, confirmați setarea conexiunii plită-hotă.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelului de funcționare al hotei selectat.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L1	L2	L3
7	lampă	L2	L2	L3

Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

Cu această setare, puteți seta nivelul de funcționare al hotei de deasupra plitei.

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Atingeți tasta  timp de 3 secunde.
» Lampa — tastei  se va stinge.
3. Atingeți tasta  până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

-  Plita poate fi echipată cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm cu funcție de inducție, în funcție de model. Datorită funcției de inducție, fiecare zonă a plitei detectează automat vasul așezat pe ea. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

Sistem de oprire automată

Controlul plitei are un sistem de oprire automată. Dacă una sau mai multe zone ale plitei sunt lăsate în funcțiune, zona plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care zonei plitei îi

este atribuit un temporizator, afișajul temporizatorului este oprit și acesta. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică perioada maximă de funcționare pentru acest nivel de temperatură. Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă	10 minute

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1..2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care funcționează poate fi oprită.

- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita.

În acest moment, simbolul "F" apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le

încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.

- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe componentele arzătoarelor / plitei, curățați orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și

- o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

"□" și "■" sau "■" simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu ați așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verificați dacă vasul este poziționat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul funcționării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Puteți seta un interval nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorilor	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătire automată.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimentele/lichide sunt curățate.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

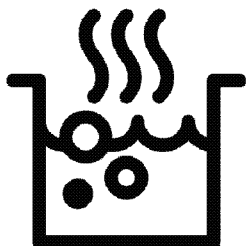
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя. Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1 Инструкции по технике безопасности 4

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке....	7
Меры безопасности во время монтажа7	
Безопасность использования.....	8
Предупреждения о температуре.....	9
Использование аксессуаров	9
Безопасность во время приготовления9	
Индукция	10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	11

2 Руководство по окружающей среде 12

Регламент утилизации отходов	12
Утилизация упаковочных материалов12	
Советы по энергосбережению.....	12

3 Ваш прибор 13

Принципы работы устройства	13
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	13
Управление варочной панелью	13

Общая информация о варочной поверхности	14
Технические характеристики	15

4 Первая эксплуатация 16

Первая очистка.....	16
---------------------	----

5 Правила эксплуатации варочной панели 17

Общая информация по использованию варочной поверхности	17
Панель управления	21

6 Общая информация по приготовлению 29

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	29
---	----

7 Уход и техническое обслуживание 30

Общая информация по уходу.....	30
Очистка варочной панели.....	31
Очистка панели управления.....	31

8 Устранение неполадок 32

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
- В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
- Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
- Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
- **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
- **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
- **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
- **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.



Цель использования

- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с

ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Существует риск получения травм и удушья.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не

используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.

- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи

источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).

- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.



Безопасность

использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите ими по поверхности.
- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно

кастрюль всегда были сухими.

- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.



Использование аксессуаров

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только

защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.



Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию.

Категорически
ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить
такое пламя водой;
следует выключить
устройство и накрыть
огонь, например, крышкой
или противопожарным
покрытием.

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.



Индукция

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Индукционные варочные панели создают

магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш продукт может быть поврежден.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти. Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит

вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

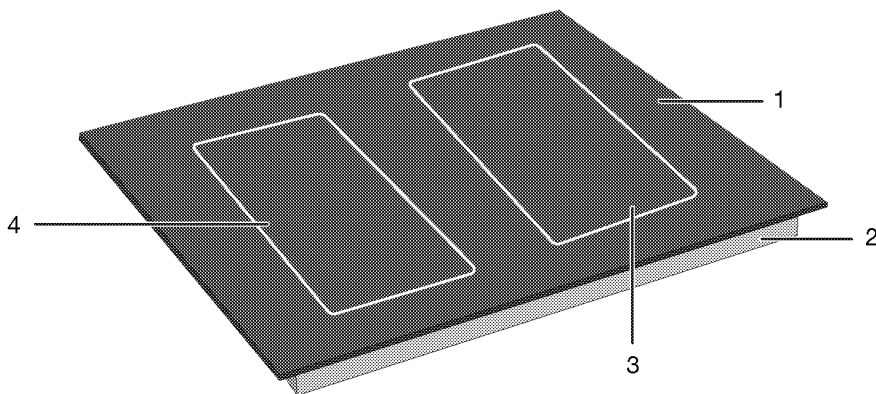
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для посуды неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Следите за чистотой поверхностей варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства

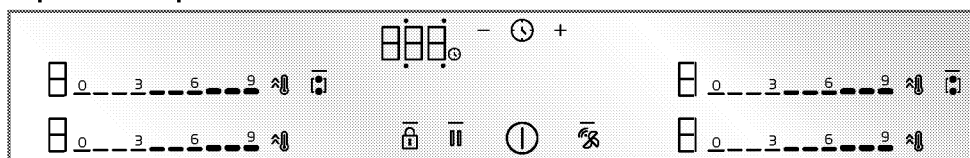


- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Стеклопанель варочная поверхность | 3 | Индукционная варочная зона |
| 2 | Нижний корпус | 4 | Индукционная варочная зона |

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

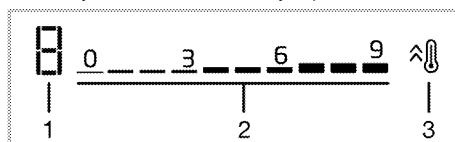
Управление варочной панелью



Кнопки и символы

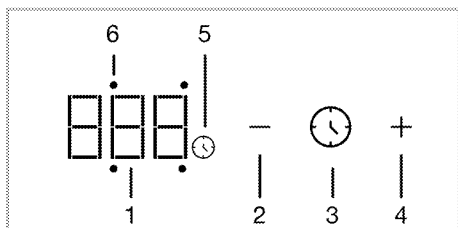
- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- ⌚ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🔒 : Кнопка блокировки кнопок
- 🔥 : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
- ⚡ : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 🔒 : Кнопка блокировки очистки
- ⌚ : Кнопка таймера
- ➕ : Кнопка увеличения таймера
- ➖ : Кнопка уменьшения таймера
- 🔥 : Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплей варочной зоны

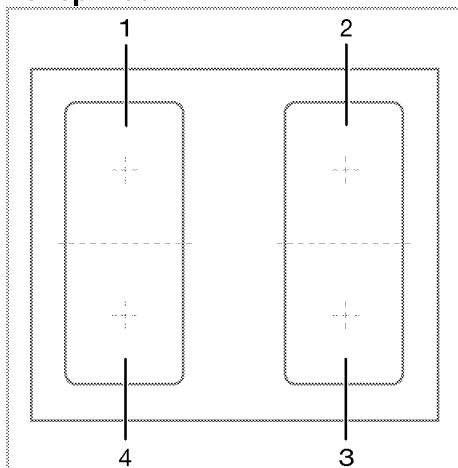
- 1 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- 2 Область настройки уровня температуры
- 3 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)



Дисплей таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общая информация о варочной поверхности



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона

- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (зоны Flexi). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную зону для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	48,2 мм*/590 мм/520 мм
Монтажные размеры варочной поверхности (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В ;50/60 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7,4 кВт

Зоны нагрева

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

- * Высота варочной поверхности, указанная в технической таблице, является высотой от основания устройства.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите

выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.

- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклянная поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.

- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти

кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

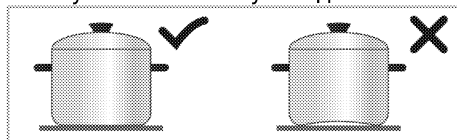
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

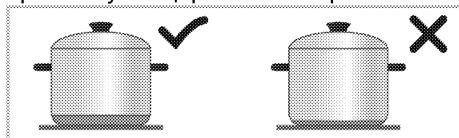
Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

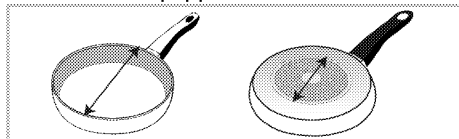


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут

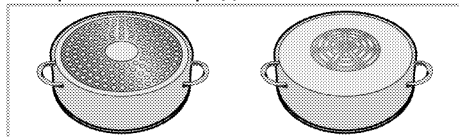
нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.



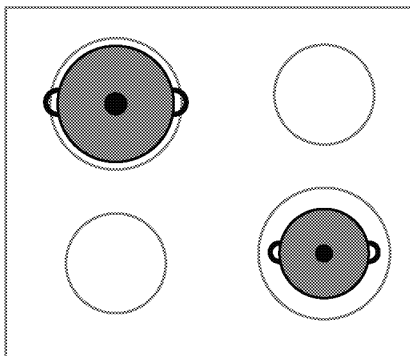
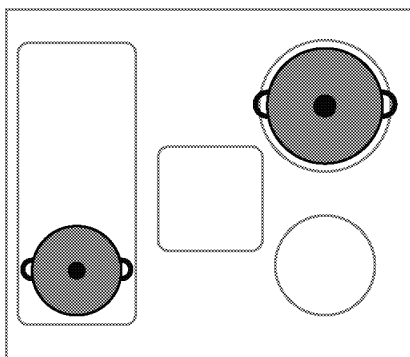
- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



- i** Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.



Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной поверхности, используя следующие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если "□" и "□" или "L" не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

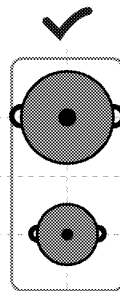
Автоматическое определение кастрюль/сковородок

Когда вы ставите на варочную панель любые кастрюли/сковороды, совместимые с индукционным нагревом, варочная панель автоматически определяет, на какой варочной панели установлена кастрюля/сковорода, и предоставляет указания на панели управления.

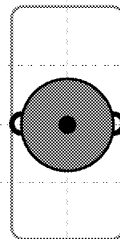
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок

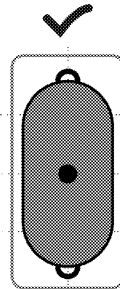


Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородам и. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



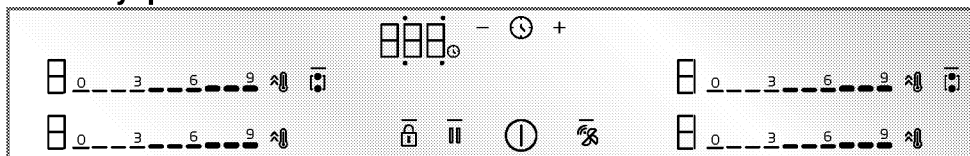
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.

В виде одной конфорки



При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.

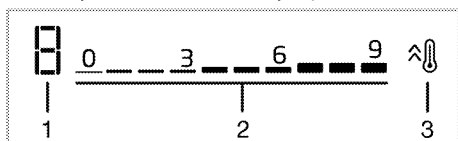
Панель управления



Кнопки и символы

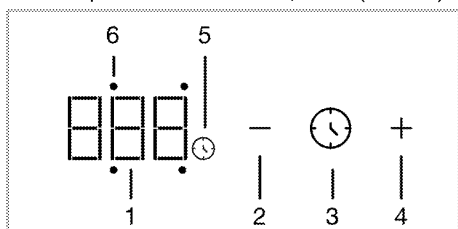
- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- ⓘ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🔒 : Кнопка блокировки кнопок
- 🔥 : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
- ⚡ : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 🔒 : Кнопка блокировки очистки
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⏏ : Кнопка увеличения таймера
- ⏏ : Кнопка уменьшения таймера
- 🔗 : Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплей варочной зоны

- 1 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- 2 Область настройки уровня температуры
- 3 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)



Дисплей таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера

- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общие предупреждения по панели управления

- ⓘ Этот прибор управляется сенсорной панелью управления. Каждая операция, выполняемая через сенсорную панель управления подтверждается звуковым сигналом.
- ⓘ Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.
- ⓘ Варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания, если в течение 20 секунд не было произведено операций.
- ⓘ Прибор отобразит на экране "FF" предупреждение по причинам безопасности, если любая клавиша (клавиша 🔒) удерживается в течение долгого времени.
- ⓘ Свет — на включенных или выбранных клавишах загорится.

Включение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки ⓘ на панели управления.
- » Варочная плита готова к эксплуатации.

Выключение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки ⓘ на панели управления.

» Плита выключается и возвращается в режим ожидания.

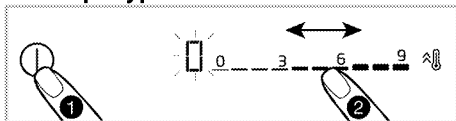
Индикатор оставшегося тепла

На панели управления имеется индикатор тепла для каждой варочной зоны. Этот индикатор указывает на то, что выключенная варочная панель все еще горячая. Не трогайте соответствующую (-ие) панель (-и) пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

Символ	Описание
H	Высокая температура
h	Низкая температура

i В случае отключения энергии, индикатор оставшегося тепла не будет подсвечиваться и предупреждать пользователя о горячей плите.

Включение конфорок (варочной зоны) и настройка уровня температуры



1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.

» Символ "0" появится на дисплее конфорки.

2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте уровень температуры между "0" и "9".

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Выключение конфорок:

Выбранную конфорку можно выключить 2 разными способами:

1. **Настроив температуру на "0"**

Вы можете выключить конфорку, снизив уровень температуры на "0".

2. **Используя функцию таймера отключения для желаемой конфорки**
Таймер выключит подключенную к нему конфорку по истечении времени. Все дисплеи покажут "0" или "00". Символ ⌚ на дисплее конфорки исчезнет.

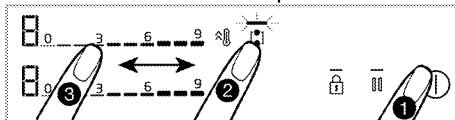
Настройка таймера для конфорки описывается в следующих разделах.

Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.

2. Нажмите кнопку ⏸.

» Дисплей левой конфорки укажет 0 и свет — клавиши ⏸ загорится.



3. Путем касания области настроек или проведения пальцем по области, настройте уровень температуры между 0 и 9.

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

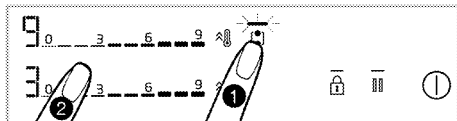
» Конфорка начнет работать. Свет — клавиши ⏸ погаснет, если будет выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд без какой-либо операции.

i Конфорки с широкими поверхностями на левой стороне описаны как в примере. Если широкую поверхность имеют конфорки с правой стороны, то же самое относится и к ним.

Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) при включенной одной или обеих конфорках на левой стороне (при

наличии конфорок с широкими поверхностями)

Когда одна или обе конфорки на левой стороне включены по отдельности, вы можете совместить обе конфорки, активировав конфорку с широкой поверхностью. Таким образом вы сможете использовать более широкую поверхность конфорки с одинаковыми значениями.



1. Когда одна или обе конфорки на левой стороне работают, коснитесь клавиши .

» На обоих дисплеях варочной зоны, будет указана конфорка с более низкой температурой, а свет  клавиши  будет подсвечен.

» Скомбинированные конфорки продолжают работать с температурой более низкой конфорки, и со значением таймера, при наличии. Значения температуры и таймера конфорки, которая имела более высокое значение температуры до комбинации будут отменены.



» А затем, чтобы изменить значение температуры, настройте желаемый уровень температуры через область для настроек.

Выключение варочной зоны с широкой поверхностью (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

Вы можете отделить и выключить варочные зоны, коснувшись клавиши .

Кнопка настройки высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать усиление для нагревания с максимальной мощностью. Но мы не рекомендуем приготовление

пищи в таком положении в течение долгого времени. Настройки высокой мощности могут быть недоступны на некоторых моделях. По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона выключится.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .
2. Коснитесь клавиши  желаемой конфорки.

Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно.

По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) при активной конфорке:

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке, а соответствующая конфорка работает на определенном уровне.
2. Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно. По истечении срока для настроек Высокой мощности, варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выключение настроек высокой мощности (BOOSTER) до истечения времени:

Вы можете выключить настройку высокой мощности в любое время, коснувшись клавиши . Конфорка продолжит работать на самом высоком уровне температуры. Задайте 0, нажав на область настроек включенной

конфорки или провести пальцем по зоне для выключения.

Блокировка очистки

Блокировка очистки позволяет пользователю провести очистку на короткое время, предотвращая работу всех клавиш на панели управления при включенной варочной плите. Прибор не потребляет мощность в это время.

Активация блокировки очистки



1. Удерживайте клавишу  при включенной конфорке.
»  свет загорится. Символ  будет отображаться на дисплее варочных зон. Никакие клавиши кроме клавиши  не будут работать в этот период.

Деактивация блокировки очистки

Удерживайте клавишу , чтобы отключить блокировку очистки.  свет погаснет и блокировка очистки отключится.

Блокировка Кнопок

При включенной или выключенной плите, вы можете активировать блокировку кнопок, чтобы предотвратить случайной смены функций.

Активация блокировки кнопок

1. Для активации блокировки кнопок, коснитесь клавиши  пока **вы не услышите** сигнал.
Свет  клавиши  будет мигать, а все варочные зоны заблокируются.

 Только клавиша  будет работать при активной блокировке кнопок. При нажатии любой другой клавиши, свет  будет мигать, указывая на то, что блокировка кнопок активна.

Если вы выключите конфорку при заблокированных клавишах, блокировка кнопок должна быть отключена перед повторным включением конфорки.

Отключение блокировки клавиш

1. Удерживайте клавишу  пока вы не услышите сигнал. Работа должна подтвердиться звуковым сигналом. Свет  клавиши  погаснет и блокировка кнопок отключится.

Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. Вам не нужно стоять у плиты в течение приготовления. Варочная зона автоматически отключится после истечения выбранного времени.

Активация таймера



1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .
 2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте желаемый уровень температуры.
 3. Активируйте таймер, коснувшись клавиши .
- На экране загорится "00" и символ  начнет мигать.
4. 4 светодиода активности находятся около "00" показанного на таймере дисплея. Коснитесь клавиши  чтобы выбрать соответствующую сторону варочной зоны для конфорки, для которой будет настроен таймер.

5. Установите желаемое время, нажимая кнопки **+**/**—**. **+** Вы можете увеличивать время быстрее, коснувшись клавиши **+** или **—**, удерживая ее.

Символ  будет гореть постоянно после того, как на индикаторе варочной зоны помигает в течение определенного периода времени. Постоянно горящий символ  указывает на активированную функцию.

-  Таймер можно использовать только для работающих конфорок.
-  Повторите процедуру, указанную выше для других конфорок, для которых вы хотите выставить таймер.
-  Таймер нельзя выставить без выбора конфорки и уровня температуры.
-  Время, настроенное для выбранной конфорки отображается на дисплее таймера при активном таймере.

Выключение таймеров

Конфорка автоматически выключается, а также издает звуковое предупреждение по истечении времени. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы выключить звук предупреждения.

Преждевременное выключение таймеров

Если таймер отключается преждевременно, конфорка продолжит работать с настроенной температурой пока она не выключится.

Выключения таймера путем понижения до уровня "00":

1. Выберите таймер соответствующей конфорки, коснувшись клавиши .
2. Подождите пока "00" символ не отобразится на дисплее таймера, коснувшись клавиши **—**, чтобы уменьшить значение. Вы можете

изменять время быстрее, коснувшись клавишу **—**, удерживая ее.

Символ  будет мигать в течение определенного времени на дисплее конфорки, а затем он выключится **полностью** а таймер отменится.

Функция остановки

С помощью этой функции вы можете остановить все функции, работающие на варочной панели (**кроме таймера**) на 1-ом уровне на некоторое время.

-  Если таймер установлен для какой-либо варочной зоны, таймер продолжает отсчет во время функции остановки.
-  Если прикоснуться к кнопке , когда в центральной зоне приготовления активна автоматическая варка, функция автоматического приготовления будет отменена.

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке. Все работающие конфорки продолжают работать на 1-ом уровне.
2. Коснитесь клавиши  повторно, чтобы возобновить все остановившиеся варочные зоны с их прежними настройками.

Настройки

Используя данную функцию вы сможете менять настройки управлением мощностью, время звукового сигнала по окончании приготовления и соединение плиты-вытяжки.

-  Настройка управления мощностью
-  Время звукового сигнала по окончании приготовления
-  Настройка соединения плиты-вытяжки

1- Настройка управления мощностью ()

Вы можете настроить общую мощность конфорки по желанию благодаря этой функции.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①, а коснувшись клавиши ① повторно - выключите ее.
2. Нажмите клавиши ⏻/⏻/⏻/⏻ соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» На дисплее таймера cF1, на дисплее левой задней конфорке "9" отобразится.
3. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте уровень мощности между (См. Таблица - Уровень управления мощностью) "1" и "9".
4. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку ①.
» Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек общей мощности.
"Управление мощностью" включает 9 разных уровней мощности (См. Таблица - Уровень управления мощностью).
Таблица - Уровень управления мощностью

Уровень управления мощностью	Общая мощность
1	1,2 кВт
2	2,4 кВт
3	3 кВт
4	3,6 кВт
5	4,4 кВт
6	5,4 кВт
7	5,7 кВт
8	6,7 кВт
9	7,4 кВт

i Значение общей мощности для уровня управления мощностью в 5, 6, 7, 8, 9 - 3,6 кВт в продуктах, максимальное потребление общей мощности которых имеют 3,6 кВт.

2- Настройка времени звукового сигнала по окончании приготовления (cF2)

Используя данную функцию вы сможете настроить желаемое время звукового сигнала по окончании приготовления для конфорки.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①, а коснувшись клавиши ① повторно - выключите ее.
 2. Нажмите клавиши ⏻/⏻/⏻/⏻ соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» Настройка по умолчанию cF1 будет отображаться на дисплее таймера.
 3. Для настройки звукового сигнала по окончании приготовления коснитесь клавиши ⏻ один раз.
» На дисплее таймера cF2, на дисплее левой задней конфорке "2" отобразится.
 4. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте время сигнала (См. Таблица - Время звукового сигнала по окончании приготовления) между "0" и "3".
 5. Подтвердите настройку времени звукового сигнала по окончании приготовления, коснувшись клавиши ①.
» Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек времени сигнала.
- i** Заводские настройки звукового сигнала по окончании приготовления - стандартный 2-ой уровень.

Таблица - Настройка времени звукового сигнала по окончании приготовления

Уровень звукового сигнала по окончании приготовления	Период звукового сигнала по окончании приготовления
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минуты

3 - Настройка соединения плиты-вытяжки (CF3)

Используя данную функцию Вы сможете соединить плиту и вытяжку, позволив им автоматически работать вместе.

- 1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①, а коснувшись клавиши ① повторно - выключите ее.
- 2. Нажмите клавиши ⌚/⏸/⌚/⏸ соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
- » Настройка по умолчанию CF1 будет отображаться на дисплее таймера.
- 3. Дважды коснитесь клавиши ⏸ для настроек соединения Плиты-Вытяжки.

Таблица - Уровень работы вытяжки

Уровень работы вытяжки	Лампа	Вытяжка (Кипячение на одной конфорке)	Вытяжка (Кипячение на любых 2 или более конфорках)	Обжаривание
0	выкл	выкл	выкл	выкл
1	свет	выкл	выкл	выкл
2	свет	выкл	L1	L1
3	свет	L1	L1	L1
4	свет	L1	L1	L2
5	свет	L1	L2	L2
6	свет	L1	L2	L3
7	свет	L2	L2	L3

Настройка уровня работы вытяжки через конфорку

Вы сможете настроить уровень работы вытяжки благодаря данной функции.

- 1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.
- 2. Зажмите клавишу ⌘ на 3 секунды.
- » Свет — клавиши ⌘ погаснет.
- 3. Нажимайте на клавишу ⌘ пока вы не дойдете до желаемого уровня работы вытяжки.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционная конфорка непосредственно нагревает кастрюлю благодаря своему принципу работы. Таким образом, она имеет

- » На дисплее таймера CF3, на дисплее левой задней конфорке "4" отобразится.
- 4. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте уровень работы вытяжки (См. Таблица - Уровень работы вытяжки) между "0" и "7" .
- 5. Подтвердите настройки соединения плиты-вытяжки, коснувшись клавиши ①.
- » Плита выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне работы плиты.

много преимуществ перед другими типами варочных панелей. Она работает более эффективно, а поверхность варочной панели является более холодной.
Ваша индукционная конфорка оснащена превосходной системой безопасности, которая обеспечивает максимальную безопасность работы.

i Ваша плита может быть оснащена конфорками с диаметром в 145, 180, 210 и 280 мм с функцией индукции в зависимости от модели. Благодаря функции индукции, каждая конфорка автоматически обнаруживает расположенную на нее кастрюлю. Энергия вырабатывается только в зоне контакта кастрюли, при этом потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического отключения

Управление плиты имеет систему автоматического отключения. Если одна или более конфорок включены, плита автоматически отключится через некоторое время (См. Таблица - 1). В случае заданного времени для таймера для конфорок, дисплей таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для данного уровня температура применяется максимальный период работы. Пользователь может снова использовать варочной зоной после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица - 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
6	4
7	2
8	2
9	1
Быстрый нагрев	10 минут

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша конфорка оснащена с несколькими датчиками, которые обеспечивают защиту от перегрева. Следующее может наблюдаться в случае перегрева:

- Рабочая конфорка может отключиться.
- Выбранный уровень может быть понижен. Но это не отобразится на дисплее.

Система защиты от переливания

Ваша плита оснащена системой защиты от переливания. В случае переливания на панель управления по какой-либо причине, система автоматически отключит питание, чтобы выключить плиту. Одновременно, "F" символ появится на дисплее.

Настройка определенной мощности

Индукционная плита отвечает на задаваемые команды сразу же из-за ее принципа работы. Ее настройки мощности меняются незамедлительно. Поэтому, вы можете предотвратить переливание продукта (вода, молоко), выключив прибор незамедлительно.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

7 Уход и техническое обслуживание

Общая информация по уходу

⚠ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для варочной панели:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок /

конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или

подобными царапающими инструментами.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклопанельная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной

варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

"□" и "■" или "■" на дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в варочной поверхности не остынет до подходящей температуры.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Варочная поверхность оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонная посуда сделана из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне варочной поверхности используются для приготовления с разными уровнями нагрева.

Коды ошибок/причины и возможные решения - Для варочной поверхности

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультиварка перегрета.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультиварки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 58 - E 59	Ошибка датчика/высокая температура в режиме автоматического приготовления.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
FF	Одна из клавиш удерживалась в течение долгого времени.	Когда удерживание одной из клавиш прекращается,
	Кастрюля задела панель управления.	Когда кастрюля поднимается с панели управления,
	Пища/жидкость может попасть на панель управления.	Ошибка исчезнет, когда остатки пищи/жидкости будут устранены.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.