

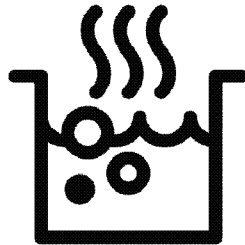


## **Plită încorporabilă**

Manual de utilizare

## **Beépített tűzhely**

Használati útmutató



HII 68811 NT

**RO / HU**

185.9282.51/R.AH/18.03.2022/6-6

7757187671

# Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

## Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni importante și  
avertismente privind  
siguranța și mediul  
înconjurător 4**

Siguranța generală .....	4
Siguranța instalațiilor electrice.....	5
Siguranța produsului.....	5
Domeniu de utilizare .....	7
Siguranța copiilor .....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi..	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare.....	8
Transportul ulterior .....	8

**2 Informații generale 9**

Prezentare generală.....	9
Specificații tehnice.....	9

**3 Pregătiri 11**

Sfaturi pentru economisirea energiei.....	11
Prima utilizare.....	11
Curățarea inițială a aparatului.....	11

**4 Utilizarea plitei 12**

Informații generale despre prepararea alimentelor .....	12
Utilizarea plitelor .....	14
Panou de comandă .....	14

**5 Întreținere și curățare 25**

Informații generale .....	25
Curățarea plitei .....	25

**6 Remedierea problemelor 26**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

## **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de

agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.

- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

## **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți

la distanță sau supravegheați continuu.

- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **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.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un

proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- 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.
- 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. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 12* , selectarea recipientelor.
- 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.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.
- **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.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

### **Domeniu de utilizare**

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

### **Siguranța copiilor**

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul

folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.

- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

## **Depozitarea la deșeuri a produsului vechi**

**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.

## **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.

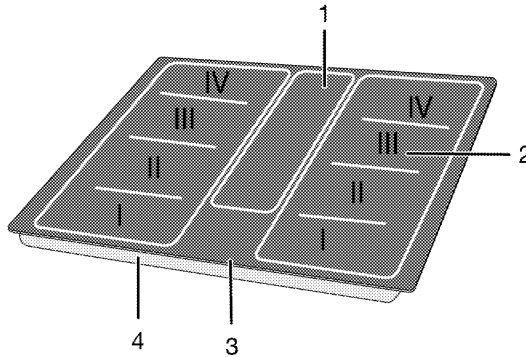
## **Transportul ulterior**

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.



## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- 1 Plită de gătit cu inducție auxiliară  
2 Plită de gătit cu inducție  
3 Suprafață vitroceramică  
4 Capac bază

### Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Putere totală	max. 7400 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	48 mm/580 mm/510 mm (Pentru modelele care vin cu arcuri de montare și garnitură de etanșare atașate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime și adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
<b>Arzătoare</b>	
Stânga I-II-III-IV	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W
Mijloc	<b>Plită de gătit cu inducție auxiliară</b>
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W
Dreapta I-II-III-IV	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	92,7 x 200 mm
Putere	900/1800 W

**i** Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

**i** Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

**i** Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

## 3 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei


Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.

- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

### Prima utilizare

#### Curățarea inițială a aparatului

-  Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.
1. Îndepărtați toate ambalajele.
  2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

## 4 Utilizarea plitei

### Informații generale despre prepararea alimentelor



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. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel

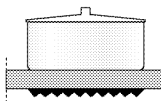
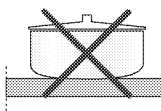
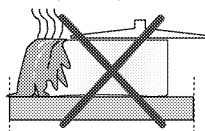
preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.

Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

### Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată.

Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

„Comportamentul de fierbere poate fi diferit în funcție de tipul de vas, de dimensiunea vasului și de dimensiunea zonei de gătit, pentru o fierbere mai omogenă putându-se folosi o zonă de gătit mai mare cu o treaptă. La plitele cu inducție utilizarea unei zone de gătit mai mari nu are nici un efect negativ asupra consumului de energie, deoarece

căldura se dezvoltă numai în zona în care se află vasul respectiv.“

**Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.**

### **Verificarea recipientului**

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

- 1.Recipientul este adecvat dacă magnetii sunt atrași de baza acestuia.
- 2.Recipientul este adecvat dacă "□" și "□" sau "□" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita. Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

### **Sistem de recunoaștere a recipientului**

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "□" și "□" sau "□" clipesc alternativ.

### **Utilizarea în siguranță**

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

**i** Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

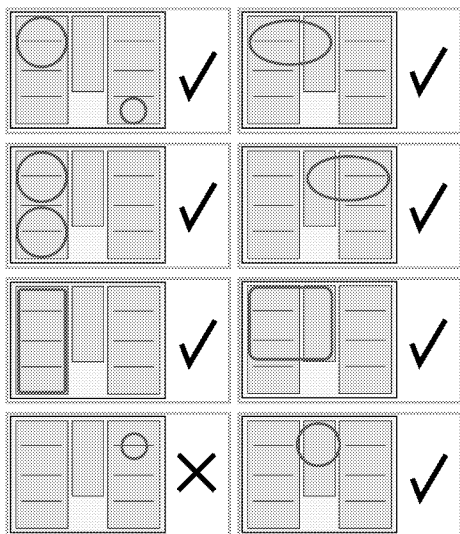
**i** În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

### **Zone de gătit iluminate(Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

Zonele de gătit ale plitei vor fi iluminate. Zonele de gătit nu vor apărea atunci când plita este oprită sau în poziția de stand-by. Când porniți plita, va apărea iluminarea care indică zona de gătit.

### **Folosirea tigăilor pe zona mare de gătit**

Tigaia pe care o folosiți trebuie să acopere ambele centre ale zonei mari de gătit. Nu utilizați zona de gătit în alt mod. Puteți folosi o zonă mai mare de gătit pentru tigăi cu diametrul mare prin combinarea zonelor. Puteți folosi zona mare de gătit în două moduri diferite, respectiv spate stânga și spate dreapta.



## Utilizarea plitelor

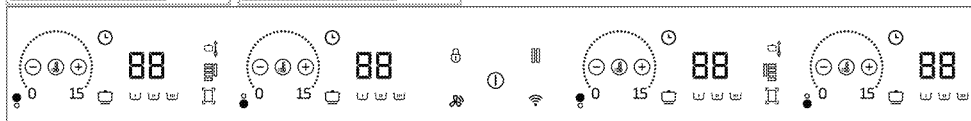


Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

## Panou de comandă



### Specificații



Zona de setări (pentru nivelul temperaturii)



Tastă Pornit/Oprit  
Tastă de blocare



Tastă de  
activare/dezactivare  
cronometru



Tastă Încălzire  
Rapidă/Tastă Putere mare  
(Intensificare)



Tastă preparare automată



Tastă Oprire  
Tastă pentru selectarea  
zonei de gătit cu suprafață  
mare **(Această  
caracteristică este  
opțională. Este posibil ca  
aceasta să nu existe la  
produsul dvs.)**



Tastă pentru mărirea  
intervalului de timp al  
cronometrului



Tastă pentru micșorarea  
intervalului de timp al  
cronometrului



Afișaj activ al zonei de gătit  
Simbolul funcției „Move”



Pictograma Hob to Hood  
(Hob to Hood symbol) \*

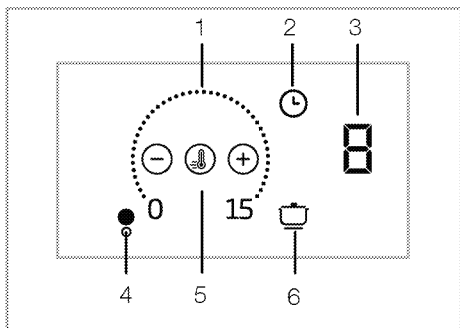


Simbol Wifi \*

**\*(Această caracteristică este  
opțională. Este posibil ca aceasta  
să nu existe la produsul dvs.)**



Graficele și figurile sunt  
orientative. Afișajele și funcțiile  
reale pot varia în funcție de  
modelul plitei dvs.



- 1 Zonă de reglare
- 2 Tastă cronometru
- 3 Afișajul zonei de gătit
- 4 Simbolul zonei de gătit (\*)
- 5 Tastă încălzire rapidă
- 6 Tastă automată de gătire
- \* (Variază în funcție de model.)

**i** Acest produs este comandat prin intermediul unui panou de comandă cu ecran tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă cu ecran tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

**i** Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

### Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "⌚" de pe panoul de comandă.

Plita este gata pentru utilizare.

**i** Dacă în 20 secunde nu se efectuează nici o operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

**i** La apăsarea lungă a oricărei taste (tasta "⌚") aparatul se oprește automat din motive de siguranță.

### Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "⌚" de pe panoul de comandă.

Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

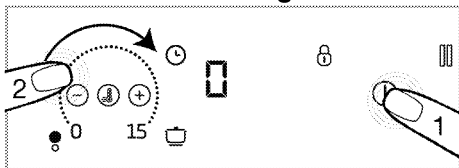
**i** Dacă simbolul "H" sau "h" este aprins pe afișajul zonei de gătit după ce plita a fost stinsă, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

### Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul "H" este aprins pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol va fi înlocuit în scurt timp cu "h", indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.

**i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

### Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.

» Simbolul "0" vă apare pe afișajele zonelor de gătit.

2. Atingeți zona de setare a zonei de gătit pe care doriți să o porniți și glisați degetul peste zona respectivă.

**i** Dacă în 20 secunde nu se efectuează nici o operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

### Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla temperatura între "0" și "15".

**i** Puteți folosi o singură zonă de gătit auxiliară pentru a găti. Pentru aceasta, nivelul temperaturii de gătit trebuie reglat în zona de gătit din spate, stânga sau dreapta.

### Oprirea zonelor de gătit:

Zona de gătit selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**

Zona de gătit poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".

2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" sau "00". Simbolul "⌚" de pe plită se stinge.

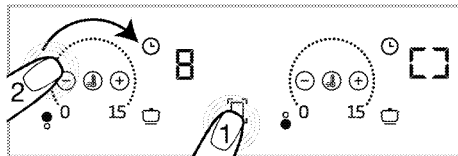
După scurgerea intervalului de timp cronometrat se va auzi un semnal sonor. Atingeți orice buton al panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

**Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.

2. Atingeți tasta pentru selectarea zonei de gătit cu suprafață mare

» 0 va fi afișat pe ecranul zonei de gătit din partea stângă și "[ ]" va apărea pe ecranul zonei frontale.



3. Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla temperatura între 0 și 15.

» Puteți modifica nivelul temperaturii în zona de setare a ambelor zone de gătit.

**i** Zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafață mare și în partea dreaptă a plitei, aceleași instrucțiuni se aplică și acestei zone de gătit.

**Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

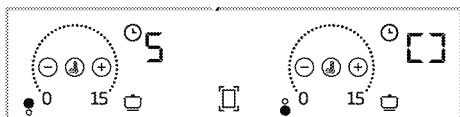
În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel, puteți folosi o zonă de gătit mai mare cu aceleași valori.



1. Atingeți zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga.

» Valoarea mai mică a temperaturilor zonelor de gătit pe care ați selectat-o anterior va apărea pe ecranul zonei de gătit din partea stângă. Dacă este setat un timp de gătit prin intermediul cronometrului pentru zona de gătit, valoarea acestuia va fi afișată pe ecran cu valoarea mai mică.





» Pentru a schimba valoarea temperaturii ulterior, setați temperatura dorită în zona de setare a ambelor zone de gătit.

**i** Dacă atingeți tasta zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor fi separate și dezactivate.

### **Oprirea zonei de gătit cu suprafață mare: (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**

Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**  
Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
2. **Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit cu suprafață mare**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare **0**, iar pe afișajul cronometrului apare **00**. Indicatorul luminos al tastei "⊖" din partea stângă-spate a afișajului zonei de gătit se va stinge.

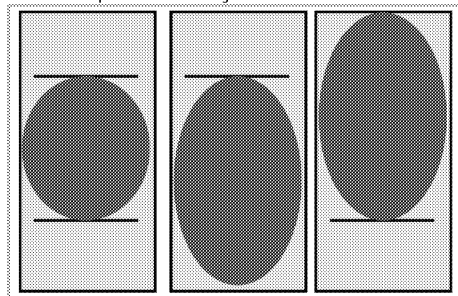
3. **Atingând simbolul zonei de gătit cu suprafață mare timp de 3 secunde**

Dacă atingeți simbolul zonei de gătit cu suprafață mare timp de 3 secunde, zona de gătit se oprește.

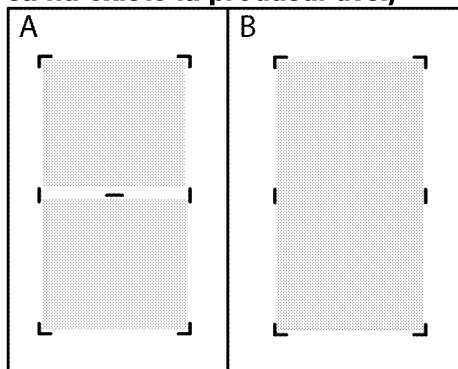
### **Modul "Autoflexi" (Activarea automată a suprafeței de gătit extinsă).**

Dacă vasul este poziționat pe zona de gătit așa cum apare în figura de mai jos, modul "flexi" (suprafața extinsă de gătit)

va fi activată în mod automat. Atinge "□" o dată pentru a ieși din acest mod.



### **Modele cu iluminat în jurul zonei de gătit: (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**



**i** Când cele două zone separate de gătit (prezentate în figura A) sunt combinate ca o zonă de gătit de suprafață largă prezentată în figura B, lumina de separare ar trebui să se stingă. Atunci când zona de gătit a suprafeței largi este separată în două zone de gătit separate, lumina de separare trebuie să fie aprinsă.

### **Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)**

Pentru încălzire la putere maximă, puteți folosi funcția de intensificare. Această funcție nu este însă recomandată pentru gătit pentru perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de

gătit. Atunci când intervalul de timp de setare pentru intensificare (a se vedea Tabelul cu limitele de timp de funcționare) a expirat, zona de gătit se va opri.

### **Selectarea directă a funcției INTENSIFICARE:**

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta "☺".

Zona de gătire care a fost activată va funcționa la putere maximă, iar simbolul animat pentru intensificare "☺" va apărea pe afișajul zonei de gătit.

» Atunci când intervalul de timp de setare pentru intensificare (a se vedea Tabelul cu limitele de timp de funcționare) a expirat, zona de gătit se va opri.

### **Selectarea funcției Intensificare când zona de gătit este activă:**

1. Atingeți „☺” când plita este pornită și zona de gătit respectivă este activă.

**i** Funcția de intensificare poate fi activată doar în una dintre zonele de pe aceeași parte (stânga sau dreapta). Dacă una din zonele de gătit de pe aceeași parte funcționează la un anumit nivel de temperatură, funcția de intensificare nu poate fi activată pentru cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte. Funcția de intensificare nu poate fi activată pentru alte zone atunci când zona mare de gătit este activă.

2. Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi intermitent 3 lumini indicatoare. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales și se va afișa numai valoarea temperaturii selectate.

### **Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:**

Puteți opri setarea Intensificare apăsând tasta "☺" în orice moment.

### **Blocarea tastelor**

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

### **Activarea funcției de blocare a tastelor**

1. Apăsăți "☺" timp de 3 secunde pe panoul de control.

Dacă se apasă orice tastă în timp ce funcția de blocare a tastelor este activă, indicatorul tastei "☺" va clipi intermitent.

**i** Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta "1". Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei "☺" va clipi intermitent pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie să fie dezactivată pentru a putea reporni plita.

### **Dezactivarea funcției de blocare a tastelor**

1. Mențineți apăsată tasta "☺" timp de 3 secunde.

Operațiunea va fi confirmată de un semnal sonor. Indicatorul luminos al tastei "☺" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

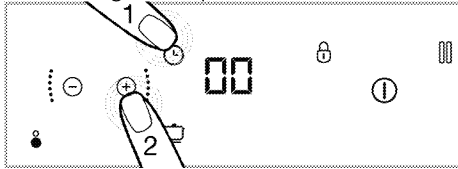
### **Funcția Cronometru**

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mult mai ușor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

## Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Simbolul "0" va apărea pe afișajele zonei de gătit.
3. Măriți nivelul zonei de gătit pe care doriți să o porniți.
4. Atingeți tasta "⊖" pentru a activa cronometrul.

Simbolul "00" va apărea pe afișajul zonei de gătit respective.



5. Setezi durata dorită prin apăsarea butoanelor "⊕" și "⊖".
- » Apăsăți tasta "⊖" pentru a confirma setarea. Dacă nu apăsați tasta "⊖", setarea va fi anulată automat în câteva secunde.

**i** Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

**i** Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit repetați procesul explicat mai sus.

**i** Cronometrul poate fi reglat numai dacă se selectează zona de gătit și valoarea temperaturii pentru zona de gătit.

## Dezactivarea cronometrelor

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

## Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

### 1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00" :

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "⊖" pentru a selecta cronometrul zonei de gătit respective.
3. Până la apariția simbolului "00" pe afișajul zonei de gătit respective, micșorați valoarea apăsând tastele "⊕" și "⊖".

### 2-Dezactivarea cronometrului prin atingerea tastei acestuia timp de aproximativ 3 secunde:

1. Apăsăți tasta "⊖" din zona de gătit respectivă timp de aproximativ 3 secunde; simbolul "⊖" se va stinge complet și cronometrul va fi oprit.

### Funcția de preparare automată:

Cu ajutorul acestei funcții puteți găti rapid la 3 niveluri diferite.

1. Menținere alimente calde
2. Fierbere
3. Prăjire


### Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde fără setarea cronometrului


1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta "☰" din zona de gătit pentru care doriți să activați funcția de preparare automată.
3. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul de menținere a alimentelor calde la prima atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "☰".
4. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul fierbere la a doua atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "☰".
5. Zona de gătit respectivă va fi activată la nivelul prăjire la a treia atingere. Pe afișaj vor apărea simbolul "P" și "☰".



» Zona de gătit va începe să funcționeze la nivelul de preparare automată selectat.

### Activarea funcției de preparare automată cu setarea cronometrului

1. Selectați nivelul de preparare automată dorit atingând tasta „” a zonei de gătit respective.

2. Atingeți tasta “” pentru a activa cronometrul.


» Pe afișajul zonei de gătit vor apărea simbolurile “00” și “”.



3. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor “”/“”.

» Zona de gătit va continua să funcționeze la nivelul de preparare automată pentru intervalul de timp setat.

» După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsati orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

### Dezactivarea funcției de preparare automată


1. Puteți opri complet zona de gătit respectivă apăsând tasta “” pentru a anula funcția de preparare automată.

2. Dacă doriți ca zona de gătit să funcționeze la un anumit nivel și să dezactivați funcția de preparare automată, setați nivelul de temperatură dorit apăsând tastele “” / “”. Zona de gătit va continua să funcționeze la temperatura setată. În cazul în care cronometrul a fost setat în prealabil, intervalul de timp setat pentru gătit nu va fi anulat și va continua la nivelul de temperatură setat.


### Utilizarea funcției Move (Mișcare)

Această funcție face mai ușoară comutarea rapidă la alte nivele de gătit prin schimbarea nivelului de gătit prin mișcarea tigăii, fără a se accesa panoul de control. Prin urmare, nu trebuie să


creșteți sau să micșorați de fiecare dată temperatura.



 Pentru a activa funcția Move, tigaia trebuie să acopere una sau două zone de gătit.

### Pentru a activa funcția „Move”:

1. Apăsati tasta “” pentru a porni plita.

2. Așezați tigaia pe zona de gătit din stânga sau din dreapta, în funcție de nivelul de pornire dorit, asigurându-vă că acoperă ambele zone de gătit.

3. Atingeți “” de două ori.

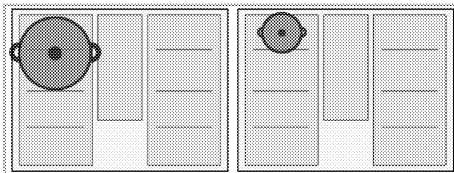
» “” și “” se vor aprinde, indicând faptul că funcția „move” a fost activată. Trebuie doar să mutați tigaia pe zona de gătit pentru nivelul de gătit dorit.

Această funcție vă permite să comutați rapid între 3 zone de gătit:

#### • Nivelul 3 (Menținere alimente calde):

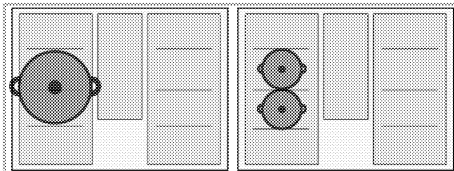
Dacă așezați tigaia pe zonele de gătit din spate, stânga sau dreapta, plita va funcționa la nivelul 3.

#### Nivelul 3



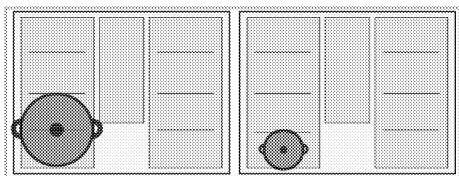
• **Nivelul 8 (Fierbere)** Dacă așezați tigaia pe cele două zone de gătit din mijloc, plita va funcționa la nivelul 9.

#### Nivelul 8



• **Nivelul 15 (Prăjire)** Dacă așezați tigaia pe cele două zone de gătit din față, stânga și dreapta, plita va funcționa la nivelul 15.

#### Nivelul 15



**i** Nu puteți seta cronometrul pentru zonele de gătit când folosiți funcția „Move”.

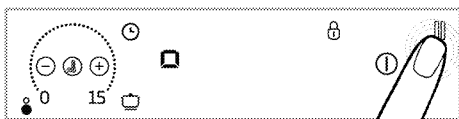
**i** Nu puteți folosi funcția „Move” dacă pe zona de gătit auxiliară se află o tigaie.

**i** Funcția „Move” va fi anulată dacă tigaia pe care o folosiți acoperă trei zone de gătit.

### Funcția Stop

Puteți opri toate funcțiile (cu excepția conometrului) activate pentru plită cu ajutorul acestei funcții.

**i** Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze.



1. Atingeți tasta "■" în timp ce plita funcționează.

Toate zonele de gătit active vor continua să funcționeze cu temperatura la nivel minim.

2. Atingeți din nou tasta "■" pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

**i** Când este apăsată tasta Stop, simbolul "■" va apărea pe afișajele zonelor de gătit care erau active înainte de păsarea acestei taste.

### Funcție de gestionare a energiei

Produsul este prevăzut cu o funcție de gestionare a energiei. Cu această funcție, puteți modifica setarea energiei totale la care va funcționa plita. Există 9 niveluri diferite pentru funcția de gestionare a energiei electrice.

Funcția de gestionare a energiei - niveluri de putere totale care pot fi setate

Opțiuni de gestionare a energiei	Putere totală
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Cu funcția pentru zonele plitei pe poziția închis,

1. Apăsăți "⓪" tasta pentru a porni alimentarea plitei.
2. Atingeți tasta "⓪" din zona de gătit spate din stânga, apoi tasta "⓪" din zona de gătit din stânga față și în cele din urmă tasta "■" fără a ridica degetul. Tonul sună la atingerea fiecărei taste.
3. Nivelul de gestionare a energiei setat pe afișajul zonei de gătit spate stânga și valoarea totală a energiei acestui nivel apar pe afișajul zonei de gătit față stânga. Nu mai atingeți cele 3 taste, după apariția valorilor.
4. Comutați între niveluri apăsând tasta "■" și setați valoarea totală a energiei pe care doriți să o reglați.
5. Confirmați setarea apăsând tasta "⓪" și dezactivați arzătorul. Valoarea totală de energie setată va fi activată.

**i** În funcție de nivelul total de energie setat, nivelurile de temperatură pe care le puteți fixa pentru zonele de gătit pot varia. În funcție de reglajul de energie al plitei, nivelul de temperatură fixat pentru zonele de gătit poate scădea automat. Aceasta nu este o eroare.

## Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

**Principii de funcționare:** Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, aceasta oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se încălzește. Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.

**i** Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, garantându-se astfel un consum minim de energie.

## Limitele timpului de funcționare

Plita este prevăzută cu o funcție care limitează timpul de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). În cazul în care cronometrul este activat pentru zona de gătit, afișajul acestuia se va stinge ulterior.

Limita de timp depinde de nivelul temperaturii care a fost selectat. O durată maximă de funcționare este asociată fiecărui nivel de temperatură. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

**Tabelul 1:** Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Încălzire rapidă	10 minute
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

## Sistem de protecție la scurgeri

Plita dvs. este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se

scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita.

Între timp, "E" sau "F" vor fi afișate.

### Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările pentru energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.

### Funcționare zgomotoasă

Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste zgomote sunt normale

și sunt asociate funcționării în limite normale a plitelor cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul din care este făcut recipientul de gătit poate cauza zgomote.
- La temperaturi mici este posibil să auziți un sunet periodic pornit/oprit din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unui recipient gol poate genera zgomote. Atunci când turnați apă sau când introduceți alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Ventilatorul de răcire a sistemului electric poate emite zgomote.

### Coduri de eroare/motive și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorilor	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriți 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 apășate 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/F1	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.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
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 reappare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprii 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 reappare.

**i** Dacă suprafața panoului de comandă cu ecran tactil este expusă la vapori, întregul sistem de comandă va fi dezactivat, se va auzi un semnal sonor și simbolul "E" va clipi intermitent pe afișaj.

**i** Mențineți curată suprafața panoului de comandă cu ecran tactil. Aceasta poate afișa un avertisment de funcționare eronată.


**i** Oalele/tigăile nu trebuie să fie așezate pe panoul de comandă cu ecran tactil.




## 5 Întreținere și curățare


### Informații generale


Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

 Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.  
Pericol de electrocutare!

 Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.  
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

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


 Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

### Curățarea plitei

#### Suprafața vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau suc de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

 Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

## 6 Remedierea problemelor

### Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.

### Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> Verificați conexiunea ștecherului.
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> Verificați recipientul de gătit.

### Simbolul "□" și "□" sau "L" apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

### Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

### Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.

**i** Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto: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

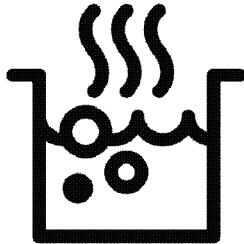
<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , 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.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PLOIESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

# beko

## Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

# A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra. Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

## Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4**

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság .....	5
Termékbiztonság.....	6
Rendeltetés .....	7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve ...	8
A régi termék leselejtezése .....	8
A csomagolóanyag kidobása .....	8
A régi termék leselejtezése .....	9

**2 Általános tájékoztató 10**

Áttekintés .....	10
Műszaki adatok.....	11

**3 Elkészítés 12**

Energiatakarékossági tippek.....	12
Első használat .....	12
A készülék első tisztítása.....	12

**4 A főzőlap használata 13**

A főzéssel kapcsolatos általános információk .....	13
A főzőlapok használata .....	14
Vezérlőpanel .....	15

**5 Karbantartás és tisztítás 26**

Általános tájékoztató.....	26
A főzőlap tisztítása.....	26

**6 Hibaelhárítás 27**

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az



meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

## Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- **FIGYELEM:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.

- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 13* fejezetet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat,

táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

### **Rendeltetés**

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.

- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

## **Biztonsági előírások gyermekekre nézve**

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

## **A régi termék leselejtezése A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

## **Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.


## **A csomagolóanyag kidobása**

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

## **A régi termék leselejtezése**

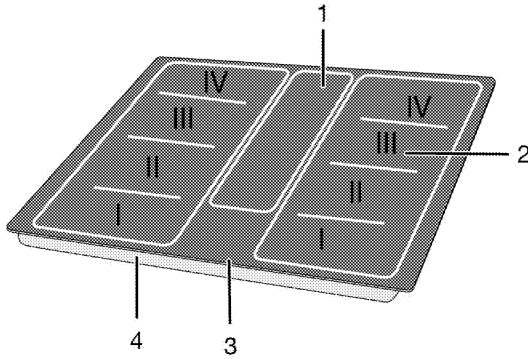
- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag

kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.

-  Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



1 Kiegészítő indukciós főzőzóna

2 Indukciós főzőlap

3 Üvegkerámias felület

4 Az alaplemez borítása

## Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	max. 7400 Watt
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	48 mm/580 mm/510 mm (A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a mérések.)
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
<b>Gázrőzsák</b>	
Bal I-II-III-IV	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	92,7 x 200 mm
Teljesítmény	900/1800 Watt
Középső	<b>Kiegészítő indukciós főzőzóna</b>
Méret	92,7 x 200 mm
Teljesítmény	900/1800 Watt
Jobb I-II-III-IV	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	92,7 x 200 mm
Teljesítmény	900/1800 Watt

**i** A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

**i** A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

**i** A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

## 3 Elkészítés

### Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:


- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon.  
A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig

kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.

- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon.

### Első használat

#### A készülék első tisztítása

-  Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.  
Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.



## 4 A főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadáig töltsön olajat. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

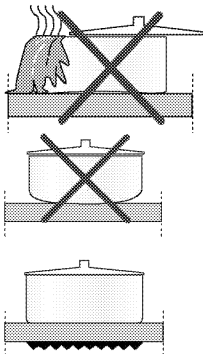
- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyú ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket. A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket. A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### A serpenyő kiválasztása

- Az üveggerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üveggerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkanak.
- Csak megmunkált fenékkal rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.






A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat. Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket. Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

„A forralási folyamat nagyban függ az edény típusától és méretétől, valamint a főzőzóna méretétől. Az egyenes forraláshoz használjon eggyel nagyobb főzőzónát. A nagyobb főzőzóna használata nincs negatív hatással az indukciós főzőlap energiafogyasztására, mert kizárólag azon a területen forrosodik fel, ahol az edénnyel érintkezik.“

**Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.**




### **A serpenyő tesztelése**

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

- 1.A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
- 2.A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a  és  vagy  nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkéjén fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

### **Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer**


Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a  és  vagy  szimbólum ekkor felváltva villog.


### **Biztonságos használat**

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.


A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

 Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.

 A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

### **A főzőlapok használata**

 Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat. Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

# Vezérlőpanel

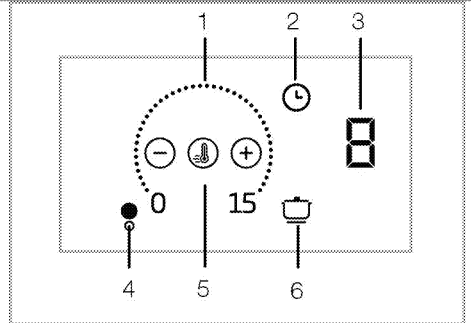


## Műszaki adatok

-  Beállítási terület (a hőmérsékleti szinthez)
-  Be/Ki gomb
-  Kulcszár kulcs
-  Időzítő aktiváló/deaktiváló kulcs
-  Gyors fűtés gomb/Nagy teljesítmény beállítás (Booster) gomb
-  Automata főzés gomb
-  Stop gomb
-  Széles felületű főzési zóna kiválasztó gomb \*
-  Időzítő szint növelő gomb
-  Időzítő szint csökkentő gomb
-  Aktív főzőfelület kijelző
-  "Move" funkció szimbólum
-  Főzőlap a motorháztető szimbólum \*
-  Wi-Fi szimbólum \*

\*(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

**i** A grafikák és ábrák csak tájékoztató jellegűek. A tényleges kijelzések és funkciók a főzőlap típusától függően változhatnak.



- 1 Beállítási terület
  - 2 Időzítő gomb
  - 3 A főzési zóna kijelzője
  - 4 A főzési zóna szimbóluma (\*)
  - 5 Gyors felmelegítés gomb
  - 6 Automatikusan sütés gomb
- \* (Modellenként eltérő.)

**i** Ez a termék érintőképernyős vezérlőpanellel vezérelhető. Az érintéses vezérlőpanelen végzett minden műveletet hangjelzés erősít meg.

**i** A kezelőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.

## A főzőlap bekapcsolása

- 1.Érintse meg a "ⓘ" gombot a vezérlőpulton.
- A főzőlap használatra kész.

**i** Ha 20 másodpercen belül nem végez semmilyen műveletet, a főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

**i** Ha bármely billentyűt ("0") hosszabb ideig lenyomnak, a termék biztonsági okokból automatikusan kikapcsol.

## A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a "0" gombot a vezérlőpulton.

A főzőlap kikapcsol, és visszatér készenléti módba.

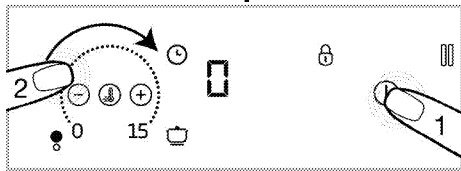
**i** Ha a főzőlap kikapcsolása után a "H" vagy a "h" szimbólum világít a főzőzóna kijelzőjén, az azt jelenti, hogy a főzőzóna még forró. Ne érintse meg a főzőzónákat.

## Maradékhő jelző

Ha a főzőlap kikapcsolása után a "H" vagy a "h" szimbólum világít a főzőzóna kijelzőjén, az azt jelenti, hogy a főzőzóna még forró. Ne érintse meg a főzőzónákat.

**i** Az áramellátás megszűnésekor a maradékhő-jelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzőzónákra.

## A főzőzónák bekapcsolása



1. Érintse meg a "0" gombot a főzőlap bekapcsolásához.

» "0" szimbólum a főzőzóna kijelzőjén.

2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt főzőzóna beállítási területét, és csúsztassa végig az ujját a területen.

**i** Ha 20 másodpercen belül nem végez semmilyen műveletet, a főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

## A hőmérsékleti szint beállítása

A beállítási terület megérintésével vagy az ujjának a területen való csúsztatásával állítsa be a hőmérsékleti szintet "0" és "15" között.

**i** A főzéshez egyetlen kiegészítő főzőzónát használhat. Ehhez a hőmérsékletet a bal hátsó főzőzónára kell állítani.

## A főzőzónák kikapcsolása:

A kiválasztott főzőzóna 2 különböző módon kapcsolható ki:

### 1. A hőmérséklet "0" szintre történő csökkentésével

Kikapcsolhatja a főzőzónát, ha a hőmérséklet-beállítást "0" szintre állítja.

### 2. A kívánt főzőzóna időzítőjének kikapcsolási funkciójával

Ha lejár az idő, az időzítő kikapcsolja a hozzá kapcsolt főzőzónát. A "0" vagy a "00" érték minden kijelzőn megjelenik. A "0" szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről.

Ha lejár az idő, hangjelzés hallható.

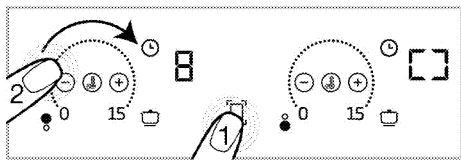
Érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpulton a hangjelzés elnémításához.

## A széles felületű főzőzóna bekapcsolása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Érintse meg a "0" gombot a főzőlap bekapcsolásához.

2. Érintse meg a Széles felületű főzési zóna kiválasztó gombot.

» 0 jelenik meg a bal hátsó főzőzóna kijelzőjén, és "L" jelenik meg az első főzőzóna kijelzőjén.



3.A beállítási terület megérintésével vagy az ujjának a területen való csúsztatásával állítsa be a hőmérsékleti szintet **0** és **15** között.  
 » A hőmérsékleti szintet mindkét főzőzóna beállítási területén módosíthatja.

**i** A széles felületű bal oldali főzőzónákat példaként ismertetjük. Ha a főzőlap jobb oldalán is van egy széles felületű főzőzóna, akkor az említett főzőzónára ugyanazok az előírások vonatkoznak.

**A széles felületű főzőzóna bekapcsolása, miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőzóna működik (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

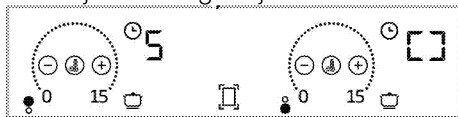
Amíg az egyik vagy mindkét bal oldali főzőzóna működik, a széles felületű főzőzóna aktiválásával mindkét főzőzónát kombinálhatja. Így egy szélesebb főzőzónát használhat ugyanazokkal az értékekkel.



1.Érintse meg a széles felületű főzőzóna-választó gombot, miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőzóna működik.

» Az előzőleg kiválasztott főzőzónák kisebb hőmérsékleti értéke jelenik meg a bal hátsó főzőzóna kijelzőn. Ha meg van adva az időzítés időtartama, akkor az

alacsonyabb értékű főzőzóna időzítő értéke jelenik meg a kijelzőn.



» A hőmérséklet érték utólagos megváltoztatásához állítsa be a kívánt hőmérsékletet mindkét főzőzóna beállítási területén.

**i** Ha megérinti a széles felületű zóna gombot, miközben a széles felületű főzőzóna aktív, a főzőzónák szétválnak és kikapcsolnak.

**A széles felületű főzőzóna kikapcsolása:(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

A széles felületű főzőzóna 3 különböző módon kapcsolható ki:

1.A hőmérséklet "0" szintre történő csökkentésével

A széles felületű főzőzónát kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletet "0"-ra csökkenti.

2.y a széles felületű főzőzónához tartozó időzítővel ellátott kikapcsolás használatával

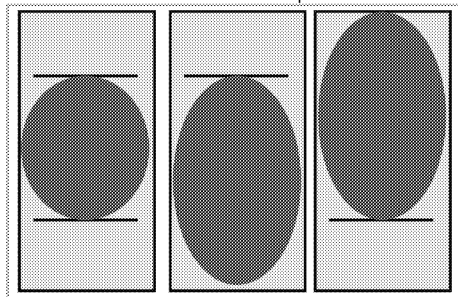
Ha lejár az idő, az időzítő kikapcsolja a széles felületű főzőzónát. **0** jelenik meg a bal oldali főzőzóna kijelzőjén, és **00** jelenik meg az időzítő kijelzőjén. A bal hátsó főzőzóna kijelzőjén kialszik a "☺" gomb jelzőfénye.

3.A széles felületű főzőzóna szimbólum 3 másodperces megérintésével

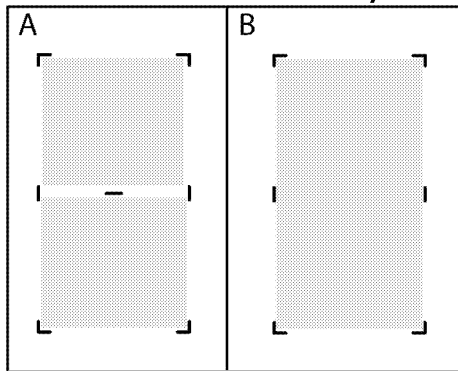
Ha 3 másodpercig megérinti a széles felületű főzőzóna szimbólumot, a főzőzóna kikapcsol

## "Autoflexi" mód (automatikus széles felületű főzőzóna engedélyezése)

Ha az edényt a lent látható módon főzőzónára helyezi, a "flexi" (széles felületű főzőzóna) mód automatikusan bekapcsol. Érintse meg egyszer a "☐" elemet a módból való kilépéshez.



## A főzőzónák körül megvilágított modellek: (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



**i** Ha a két különálló főzőzónát (az A ábrán látható) a B ábrán látható széles felületű főzőzónává kombinálják, az elválasztó lámpának ki kell aludnia. Amikor a széles felületű főzőzónát két különálló főzőzónára visszahelyezzük, az elválasztó lámpának világítania kell.

## Nagy teljesítmény beállítás (BOOSTER)

A hőfokozó funkció segítségével a fűtést maximális teljesítménnyel hajthatja végre. Ez a funkció azonban nem ajánlott hosszú ideig tartó főzéshez. Előfordulhat, hogy az erősítő funkció nem érhető el minden főzőzónában. Amikor a nyomásfokozó beállítási ideje (lásd: Működési időkorlátok táblázata) lejár, a főzőzóna kikapcsol.

### A BOOSTER közvetlen kiválasztása:

1. Érintse meg a "Ⓜ" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. Érintse meg a "Ⓜ" billentyűt.

Az aktivált főzőzóna maximális teljesítménnyel fog működni, és a "≡" animált emlékeztető szimbólum jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén.

» Amikor a nyomásfokozó beállítási ideje (lásd: Működési időkorlátok táblázata) lejár, a főzőzóna kikapcsol.

### Az erősítő kiválasztása a főzőzóna működése közben:

1. Amíg a főzőlap be van kapcsolva és a megfelelő főzőzóna aktív, érintse meg a "Ⓜ" gombot.

**i** Az erősítő csak az azonos oldalon (bal vagy jobb oldalon) lévő zónák egyikében aktiválható. Ha ugyanazon az oldalon az egyik főzőzóna egy bizonyos hőmérsékleti szinten működik, akkor az erősítő nem állítható be az ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzónára. Amíg a nagy főzőzóna aktív, az erősítő nem állítható be ezekhez a főzőzónákhoz.

2. A kiválasztott főzőzóna a maximális teljesítménnyel működik, és 3 jelzőfény villog a főzőzóna kijelzőjén. A Booster periódus lejártá után a főzőzóna átvált

a beállított hőmérsékleti szintre, és csak a kiválasztott hőmérsékleti érték jelenik meg.

### A nagy teljesítmény beállítás

#### (BOOSTER) idő előtti kikapcsolása:

A "🔒" gomb megérintésével bármikor kikapcsolhatja az emlékeztető beállítást.

### Billentyűzár

Aktiválhatja a billentyűzárát, hogy elkerülje a funkciók véletlen megváltoztatását **ha a főzőlap működik.**

#### A billentyűzár aktiválása

1. Érintse meg a "⊕" gombot 3 másodpercig a vezérlőpult lezárásához.

Ha bármelyik billentyűt lenyomják, amikor a billentyűzár aktív, a "⊕" billentyű jelzőfénye villog.

- i** A billentyűzárát csak működési módban tudja aktiválni. Ha a billentyűzár aktiválva van, csak a "⊕" billentyű lesz működőképes. Ha megérint egy másik gombot, a "⊕" billentyű jelzőfénye villogni fog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha kikapcsolja a főzőlapot, amikor a billentyűk le vannak zárva, a billentyűzárát deaktiválni kell a főzőlap ismételt bekapcsolásához.

#### A billentyűzár kikapcsolása

1. Tartsa lenyomva a "⊕" billentyűt 3 másodpercig.

A műveletet hangjelzés erősíti meg. A "⊕" billentyű lámpája kialszik, és a vezérlőpult feloldódik.

### Időzítő funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. Nem kell a sütőt használni a teljes főzési időszak alatt. A főzőzóna a kiválasztott idő végén automatikusan kikapcsol.

#### Az időzítő aktiválása

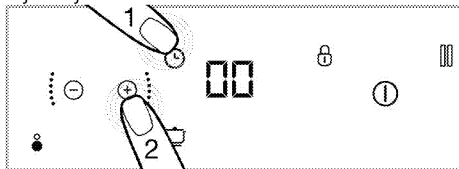
1. Érintse meg a "⌚" gombot a főzőlap bekapcsolásához.

2. "0" szimbólum jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén.

3. Növelje a bekapcsolni kívánt főzőzóna szintjét.

4. Érintse meg a "⌚" gombot az időzítő aktiválásához.

"00" jelenik meg a megfelelő főzőzóna kijelzőjén.



5. Állítsa be a kívánt időtartamot a "⊕" és a "⊖" billentyűk megérintésével. » Érintse meg a "⌚" elemet a beállítás megerősítéséhez. Ha nem érinti meg a "⌚" elemet, a beállítás néhány másodpercen belül automatikusan törlődik.

- i** Az időzítő csak a működő főzőzónához állítható be.
- i** A többi főzőzóna időzítőjének beállításához ismétlje meg a fent leírt eljárást.
- i** Az időzítő nem állítható be, ha csak nincs kiválasztva a főzőzóna és a főzőzóna hőmérsékleti értéke.

#### Az időzítők kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad.

Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés elnémításához.

#### Az időzítők korábbi kikapcsolása

Ha korábban kikapcsolja az időzítőt, a főzőlap a beállított hőmérsékleten működik, amíg ki nem kapcsolja. Az időzítőt korábban kétféleképpen kapcsolhatja ki:

## 1-Az időzítő kikapcsolása értékének lecsökkentésével "00" :

- 1.Válassza ki a kikapcsolni kívánt főzőzónát.
- 2.Érintse meg a "⏻" gombot a megfelelő főzőzóna időzítőjének kiválasztásához.
- 3.Amíg a <Emphasis type="bold">"00"</Emphasis> meg nem jelenik a megfelelő főzőzóna kijelzőjén, csökkentse az értéket a <StringVarRef tct-var="InlineGrap\_Plus"/> és a <StringVarRef tct-var="" megérintésével. InlineGrap\_Minus"/> billentyűket.

## 2-Az időzítő kikapcsolása gombjának körülbelül 3 másodpercig tartó megérintésével:

- 1.Nyomja meg a megfelelő főzőzóna "⏻" gombját körülbelül 3 másodpercig; Az "⏻" teljesen kikapcsol, és az időzítő törlődik.

### **Automatikus főzési funkció**

Ezzel a funkcióval 3 különböző fokozatban főzhet gyorsan.

- 1.Melegen tartás
- 2.Forró
- 3.Sütés

### **Az automatikus főzési funkció bekapcsolása az időzítő beállítása nélkül**

- 1.Érintse meg a "ⓘ" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
- 2.Érintse meg annak a főzőzónának a "⏻" gombját, amelyen aktiválni szeretné az automatikus főzési funkciót.
- 3.A megfelelő főzőzóna az első érintés után a melegen tartási szinten aktiválódik. "P" és "⏻" szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
- 4.A második érintés után a megfelelő főzőzóna a forráspontnál aktiválódik. "

"P" és "⏻" szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

- 5.A harmadik érintés után a megfelelő főzőzóna a sütési szinten aktiválódik. "

"P" és "⏻" szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

- » A főzőzóna a beállított automatikus főzési fokozaton kezd működni.

### **Az automatikus főzési funkció aktiválása az időzítő beállításával**

- 1.Válassza ki a kívánt automatikus főzési fokozatot a megfelelő főzőzóna "⏻" gombjának megérintésével.

- 2.Érintse meg a "⏻" gombot az időzítő aktiválásához.

- » "00" és "⏻" szimbólumok világítanak a főzőzóna kijelzőjén.

- 3.Állítsa be a kívánt időtartamot a "⏻" / "⊕" billentyűk megérintésével.

- » A főzőzóna a kiválasztott automatikus főzési fokozaton fog működni a beállított időtartam alatt.

- » A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés elnémitásához.

### **Az automatikus főzési funkció kikapcsolása**

- 1.Teljesen kikapcsolhatja a megfelelő főzőzónát, ha megérinti a "⏻" gombot az automatikus főzési funkció törléséhez.
- 2.Ha azt szeretné, hogy a főzőzóna egy bizonyos szinten működjön, és kikapcsolja az automatikus főzési funkciót, állítsa be a kívánt hőmérsékleti szintet a "⏻" / "⊕" megérintésével. kulcsok. A főzőzóna a beállított hőmérsékleten működik tovább. Ha az időzítőt korábban beállította, a beállított főzési idő nem törlődik, és a beállított hőmérsékleti szinten folytatódik.



## A Move funkció használata

Ez a funkció megkönnyíti a különböző főzési fokozatok közötti gyors váltást azáltal, hogy az edény mozgatásával változtatja a főzési szintet anélkül, hogy be kellene lépnie a kezelőpanelbe. Ezért nem kell minden alkalommal növelnie vagy csökkentenie a hőmérsékletet.

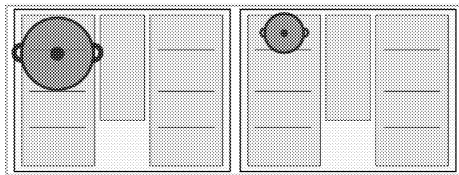
**i** A Mozgatás funkció engedélyezéséhez az edény méretének egy vagy két főzőzónát kell fednie.

## A "Move" funkció aktiválásához:

1. Érintse meg a "1" elemet a főzőlap bekapcsolásához.
2. Helyezze a serpenyőt a bal vagy a jobb főzőzónára, a kívánt kezdőszintnek megfelelően, ügyelve arra, hogy mindkét főzőzónát lefedje.
3. Érintse meg kétszer a "□" elemet..  
» A "□" és a "↕" bekapcsol, jelezve, hogy a „mozgatás” funkció engedélyezve van. Csak csúsztassa az edényt a főzőzónára a kívánt főzési szint eléréséhez. Ezzel a funkcióval gyorsan válthat 3 főzőzóna között:

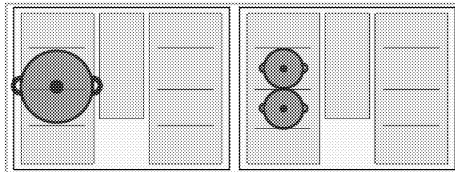
• **3. szint (melegen kell tartani):** Ha a serpenyőt a bal és a jobb oldali főzőzóna leghátsó két főzőzónájára helyezi, a főzőlap a 3-as szinten fog működni.

### 3. szint



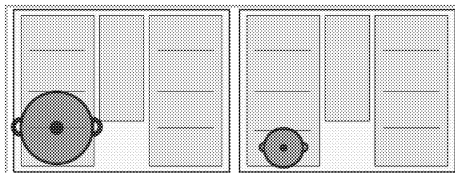
• **8. szint (forrás):** Ha a serpenyőt a bal és a jobb főzőzóna középső két főzőzónájára helyezi, a főzőlap a 9-es szinten fog működni.

### 8. szint



• **15. szint (sütés):** Ha a serpenyőt a bal és a jobb főzőzóna elülső két főzőzónájára helyezi, a főzőlap a 15. fokozaton fog működni.

### 15. szint

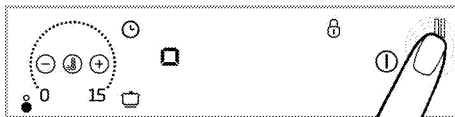


- i** A „Move” funkció használatakor az időzítő nem állítható be a főzőzónákhoz.
- i** Ha van egy serpenyő a kiegészítő főzőzónán, a „Move” funkció nem használható.
- i** Ha az Ön által használt serpenyő három főzőzónát fed le, a „Move” funkció törlődik.

## Stop funkció

Ezzel a funkcióval a főzőlapon **(az időzítő kivételével)** leállíthatja az összes funkció működését.

**i** Ha az időzítő bármely főzőzónához van beállítva, az időzítő a leállás alatt is tovább működik.



1. Érintse meg a "■" gombot, amikor a főzőlap működik. Minden aktív főzőzóna továbbra is a minimális szinten fog működni.

2. Érintse meg újra az "■" gombot az összes leállított főzőzóna korábbi beállítással történő újraindításához.

**i** A stop gomb megnyomásakor "■" szimbólum jelenik meg azon főzőzónák kijelzőjén, amelyek a gomb megnyomása előtt aktívak voltak.

### Energiagazdálkodási funkció

A termék energiagazdálkodási funkcióval rendelkezik. Ezzel a funkcióval módosíthatja a főzőlap teljes teljesítményét. Az energiagazdálkodási funkciónak 9 különböző szintje van. Energiagazdálkodási funkció - Teljes beállítható teljesítményszint

Energiagazdálkodási lehetőségek	Teljhatalom
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Ha a főzőlap zónái ki vannak kapcsolva,

1. Érintse meg a "ⓘ" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. Érintse meg a bal hátsó főzőzóna "⊖" gombot, majd a bal első főzőzóna "⊖" gombot és végül a "■" gombot anélkül, hogy felemelné az ujját. A hangjelzés minden gomb megérintésekor megszólal.
3. A bal hátsó főzőzóna kijelzőjén beállított teljesítményszabályozási szint és ennek a szintnek a teljes teljesítményértéke megjelenik a bal első főzőzóna kijelzőjén. Az értékek megjelenése után ne érintse meg a 3 gombot.

4. Váltson a szintek között a "■" gomb megérintésével, és állítsa be a módosítani kívánt teljes teljesítményértéket.

5. Erősítse meg a beállítást a "ⓘ" gomb megérintésével, és kapcsolja ki az égőt. A beállított teljes teljesítményérték aktiválódik.

**i** A beállított teljes teljesítményszinttől függően a főzőzónák hőmérsékleti szintjei eltérőek lehetnek. A főzőlap teljesítményének beállításától függően előfordulhat, hogy a főzőzónák hőmérséklete automatikusan csökken. Ez nem hiba.

### Az indukciós főzőzónák biztonságos és hatékony használata

**Működési elvek:** Az indukciós főzőlap működési elvéből adódóan közvetlenül melegíti a főzőedényt. Ezért számos előnye van a többi főzőlaptípushoz képest. Hatékonyabban működik, és a főzőlap felülete nem melegszik fel. Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van felszerelve, amelyek maximális biztonságos használatot tesznek lehetővé.

**i** Tűzhelye modelltől függően 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós főzőzónákkal is felszerelhető. Az indukciós funkciónak köszönhetően minden főzőzóna automatikusan felismeri a ráhelyezett edényt. Az energia csak ott halmozódik fel, ahol az edény érintkezik a főzőzónával, és így minimális energiafogyasztás érhető el.

### Működési időkorlátok

A főzőlap vezérlője működési időkorláttal van felszerelve. Ha egy vagy több

főzőzőna bekapcsolva marad, a főzőzőna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzőzőnához időzítő van hozzárendelve, később az időzítő kijelzése is kikapcsol.

A működési időkorlát a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ezen a hőmérsékleti szinten a maximális működési idő érvényesül.

A felhasználó újraindíthatja a főzőzőnát, miután a fent leírtak szerint automatikusan kikapcsolta.

**Asztal 1:** Működési időkorlátok

Hőmérséklet szintje	Működési időkorlát - óra
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Gyors fűtés	10 percek
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve néhány érzékelővel, amelyek védelmet nyújtanak a túlmelegedés ellen. Túlmelegedés esetén a következők figyelhetők meg:

- Az aktív főzőzőna kikapcsolható.
- A kiválasztott szint leeshet. Ez az állapot azonban nem látható a mutatón.

## Túlfolyó biztonsági rendszer

Az Ön főzőlapja biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely megakadályozza a túlfolyást. Ha túlcserdulás éri a vezérlőpanelt, a rendszer automatikusan kikapcsolja a főzőlapot.

Eközben az "E" vagy az "F" jelenik meg.

## Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlap működési elvének jellemzőjeként azonnal reagál a parancsokra. Nagyon gyorsan változtatja a teljesítménybeállításokat. Így megakadályozhatja, hogy egy (vizet, tejet stb. tartalmazó) főzőedény túlcserduljon, még akkor is, ha éppen ki akart folyni.

## Zajos működés

Az indukciós főzőlap bizonyos zajokat hallathat. Ezek a hangok normálisak és az indukciós főzés részét képezik.

- A hang feltűnővé válik magas hőmérsékleten.
- A főzőedény ötvözete zajt okozhat.
- Alacsony szinten a működési elvek miatt rendszeres be/ki hang hallható.
- Zaj hallható, ha egy üres edényt felmelegítenek. Ha vizet vagy lisztet tesz bele, ez a hang eltűnik.
- Az elektronikus rendszert hűtő ventilátor zaja hallható.

## Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
E 22 E 26	Az indukciós főzőlap túlmelegedett.	Kapcsolja ki az indukciós tűzhelyet, és várja meg, amíg kihűl. A hiba akkor szűnik meg, ha a főzőlap hőmérséklete a határérték alá esik.
E 46	Egy vagy több billentyűt több mint 10 másodpercig lenyomva tart. Egy tárgy maradt a vezérlőpanelen, vagy a vezérlő pára hatásának van kitéve.	A probléma megoldódik, ha leveszi a kezét a főzőlapról. A probléma a vezérlőpanel megtisztításával megoldódik.
E 47/F1	Indukciós fűtésre alkalmas edényt nem használnak.	A hibát indukciós melegítésre alkalmas edény használata esetén meg kell szüntetni.
E 1 - E 15	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc elteltével működtesse újra. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.
E 16 - E 21	Hőmérséklet-érzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc elteltével működtesse újra. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.
E 23 E 24	Szoftverhiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc elteltével működtesse újra. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.
E 25	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc elteltével működtesse újra. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
E 31 - E 45	Elektronikus kártya hardverhiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és 30 másodperc elteltével működtesse újra. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.
E 48 E 49 E 51	Érzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Az érzékelő berendezést a működési feltételekkel kompatibilissé kell tenni. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.
E 52 - E 57	Magas hőmérsékleti hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg lehűl. A hibát akkor kell megoldani, ha az érzékelő hőmérséklete a határértékek alá esik. Lépjen kapcsolatba a hivatalos márkaszervizzel, ha a probléma továbbra is fennáll.

**i** Ha az érintéses kezelőpanel felületét pára éri, a teljes vezérlőrendszer deaktiválódik, hangjelzés hallható, és az „E” felirat villog a kijelzőn..

**i** Tartsa tisztán az érintőképernyős kezelőpanel felületét. Hibás működési figyelmeztetést adhat.

**i** Nem szabad edényeket/serpenyőket elhelyezni az érintővezérlő panelen.

## 5 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéggjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

### A főzőlap tisztítása

#### Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeret nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekarni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkömentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószeret egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

## 6 Hibaelhárítás

### **A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.**

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

### **A termék nem működik.**

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

### **A "□" és "□" vagy "L" szimbólum jelenik meg a melegentartási zóna kijelzőjén.**

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

### **A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.**

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

### **Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.**

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

