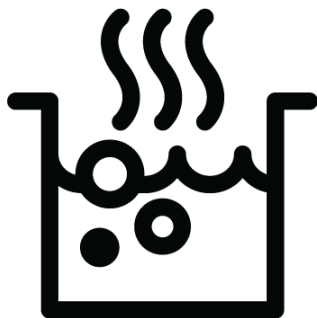




Innebygd platetopp / Brukerhåndbok
Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi
Placa encastrável / Manual do utilizador



HII64601AFT

185920621_5/ NO/ PL/ PT/ R.AB/ 26.01.26 10:18
7757189022



Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Beko -produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Sikkerhetsinstruksjoner | 4 |
| 1.1 | Tiltenkt bruk | 4 |
| 1.2 | Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjæledyr | 4 |
| 1.3 | Elektrisk sikkerhet | 5 |
| 1.4 | Transportsikkerhet | 7 |
| 1.5 | Installasjonssikkerhet | 7 |
| 1.6 | Sikkerhet ved bruk | 7 |
| 1.7 | Temperaturadvarsler | 8 |
| 1.8 | Matlagingsikkerhet | 8 |
| 1.9 | Induksjon | 9 |
| 1.10 | Vedlikehold og rengjøringsikkerhet | 9 |
| 2 | Miljøinstruksjoner | 9 |
| 2.1 | Avfallsdirektivet | 9 |
| 2.1.1 | Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet | 9 |
| 2.2 | Pakkeinformasjon | 10 |
| 2.3 | Anbefalinger for energisparing | 10 |
| 3 | Ditt produkt | 10 |
| 3.1 | Produktintroduksjon | 10 |
| 3.2 | Tekniske spesifikasjoner | 11 |
| 4 | Første bruk | 12 |
| 4.1 | Innledende rengjøring | 12 |
| 5 | Slik brukes komfyren | 12 |
| 5.1 | Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten | 12 |
| 5.2 | Kontrollpanel | 15 |
| 6 | Generell Informasjon Om Matlaging | 25 |
| 6.1 | Generelle advarsler om matlaging med kokeplater | 25 |
| 7 | Vedlikehold og rengjøring | 27 |
| 7.1 | Generell informasjon om rengjøring | 27 |
| 7.2 | Rengjøring av komfyrtoppen | 28 |
| 7.3 | Rengjøring av kontrollpanelet | 28 |
| 8 | Feilsøking | 29 |

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltentkt bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.

1.2 Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de blir overvåket eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke

utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.

- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar de nødvendige instruksjonene.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke legg gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - Vri håndtaket på gryter og panner til siden av disken slik at barn ikke kan gripe og brenne.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn borte fra produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
 - Før du kaster utslitte og ubrukelige produkter:
1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkkontakten.

2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
 - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
 - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
 - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
 - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
 - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
 - Rør aldri støpselet med fuktige hender.
 - Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissesteneret dersom det er skadd.

1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.

- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble

produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.

- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust: Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.
- Ikke berør apparatets overflate.
- Ikke bruk apparatet.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under

8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.

- Ikke plasser brennbare/eksplorative materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

1.8 Matlagingssikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

1.9 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg».
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.

- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Vask ikke produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av

apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

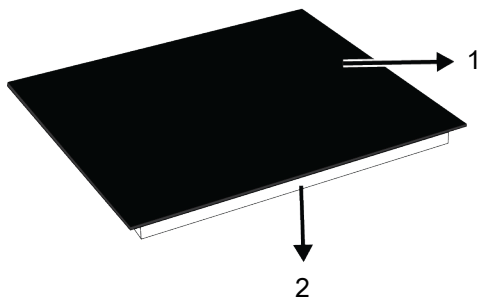
Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

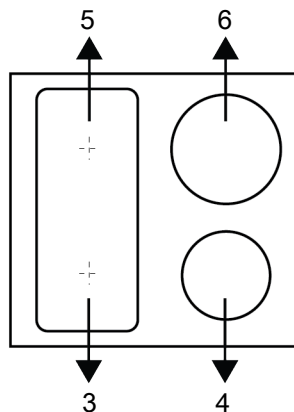
Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnsens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer overføringen av varme mellom kokeområdet og grytebunnen.

3.2 Tekniske spesifikasjoner

| | |
|---|--|
| Generelle spesifikasjoner | |
| Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm) | 43 * /590 /520 |
| Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm) | 560 (+2) /490 (+2) |
| Spenning/frekvens | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz |
| Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Totalt strømforbruk (kW) | maks. 7,4 kW |

Stekesoner

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Foran til venstre | Induksjonskokesone |
| Dimensjon | 210x210 mm |
| Kraft | 2400 B / Booster 3700 B |

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Foran til høyre | Induksjonskokesone |
| Dimensjon | 145 mm |
| Kraft | 1500 B / Booster 2500 B |

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Bak til venstre | Induksjonskokesone |
| Dimensjon | 210x210 mm |
| Kraft | 2400 B / Booster 3700 B |

| | |
|---------------|-------------------------|
| Bak til høyre | Induksjonskokesone |
| Dimensjon | 180 mm |
| Kraft | 2200 B / Booster 3100 B |

* Høyden på platetoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen, er bunnhusets høyde på produktet.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

4.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

5 Slik brukes komfyren

5.1 Generell Informasjon Om Bruk Av Kokeplaten

Allmenne advarsler

- Ikke la noen gjenstander falle ned på glassoverflaten. Selv små gjenstander som saltrister kan skade glassoverflaten. Ikke bruk en kokeplate av sprukket glass. Vann kan sive inn i disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på noen måte (for eksempel synlige sprekker), må du først slå av sikringen, deretter koble fra produktet og ringe autorisert service for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk ustabilt eller lett tippende kokekar på glassoverflaten.
- Ikke varm opp tomme kokekar. Kokekar og produktet kan bli skadet.
- Sørg for å slå av kokesonene etter hver bruk.
- Hvis du bruker kokesonene uten kokekaret, vil du skade produktet. Slå av kokesonene etter hver bruk.
- Kokesonene vil være varme etter hver bruk, så ikke plasser kokekar av plast på kokesonene. Rengjør smeltet materiale på overflaten umiddelbart.
- Plutselige temperaturendringer på glassoverflaten kan forårsake skade, vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

- Legg riktig mengde mat i kokekaret. Dette vil forhindre at maten renner over, og du slipper å gjøre unødvendig rengjøring.
- Ikke plasser lokk med kokekar på kokesonene.
- Plasser kokekaret slik at det er sentrert på kokesonene. Hvis du vil flytte kokekaret til en annen kokesone, løfter du det opp og plasserer det på ønsket kokesone i stedet for å skyve det.

Arbeidsprinsipp for induksjonstopp

En induksjonstopp er som en åpen krets. Når et induksjonskompatibelt kokekar plasseres på det, er kretsen fullført, og et elektronisk system plassert rett under glasskokeflaten produserer et magnetfelt. Metallbunnen til kokekaret varmes opp ved å motta energi fra dette magnetfeltet. På denne måten produseres varmen ikke på glassoverflaten på kokeplaten, men direkte i kokekaret over den. Glassoverflaten varmes opp med varmen fra kokekaret.

Fordeler med induksjonskoking

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til kokekaret.
- Mat som renner over under tilberedningen brenner ikke raskt, da glassoverflaten ikke varmes opp direkte. Enklere rengjøring tilbys.

- Siden varmen genereres direkte i kokekaret, går tilberedningen raskere, og sparer dermed tid og energi sammenlignet med andre typer kokeplater.
- Siden varmen gis direkte til kokekaret, er det ikke noe varmetap og mer effektiv matlaging oppnås.
- Så snart kokekaret er fjernet fra kokesonen, stopper varmeoverføringen og kokesonen varmes ikke opp direkte, noe som gir tryggere bruk mot mulige ulykker som kan oppstå under tilberedningen.

For sikker bruk:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker non-stick kokekar belagt uten olje eller veldig lite olje (Teflon-type).
- Ikke bruk glasskokeområdet som en overflate for å plassere gjenstander på eller kutte på.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller kokekarlokk på kokesonen, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonskokesonen.
- Hold magnetiske gjenstander, for eksempel kredittkort eller kassetter, borte fra produktet mens kokesonene er i bruk.
- Hvis det er en ovn under koketoppen og den er i drift, kan sensorene i produktet redusere kokenivået eller slå av produktet.
- Platetoppen har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er tilgjengelig i de følgende avsnittene.

Kokekar

Det anbefales at du bare bruker kokekar som er ferromagnetiske, av god kvalitet og merket eller merket som induksjonskompatible for induksjonstoppen. Generelt, jo høyere jerninnhold, desto bedre vil kokekaret prestere. Diameteren på kokekarbunnen

skal samsvare med induksjonskokeområdet. Anbefalte størrelser er listet opp nedenfor.

Egnet kokekar:

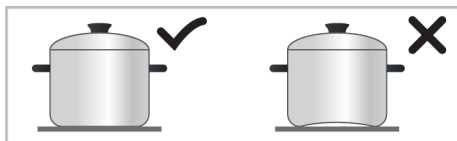
- Kokekar av støpejern
- Emaljert stål kokekar
- Kokekar i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at det er induksjonskompatibelt)

Uegnet kokekar:

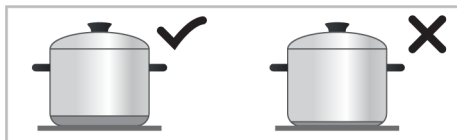
- Aluminium kokekar
- Kobber kokekar
- Messing kokekar
- Glass kokekar
- Leire gryter
- Keramikk og porselen kokekar

Anbefaling:

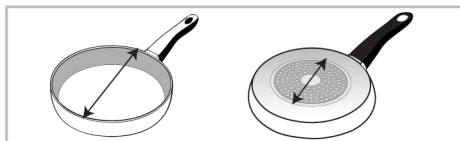
- Bruk bare kokekar med flat bunn. Ikke bruk kokekar med konkave eller konvekse baser.



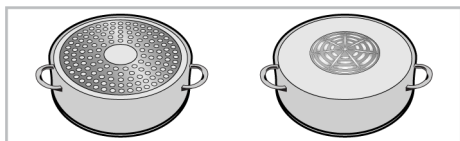
- Bruk bare tykkbaserte, bearbejdede kokekar. Hvis du bruker tynnbaserte kokekar, vil disse kokekarene varmes opp veldig raskt, og bunnen av kokekaret kan smelte før det automatiske avstengningssystemet aktiveres, noe som skader kokeflaten og produktet. Skarpe kanter vil skrape overflaten.



- Noen kokekar har et ferromagnetisk felt i bunnen som er mindre enn den faktiske diameteren. Bare dette området varmes opp av kokesonen. Derfor fordeles ikke varmen jevnt, og kokeytelsen synker. I tillegg kan slike kokekar ikke oppdages av store induksjonskokesoner. Av denne grunn bør kokesonen velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.






- Noen kokekar har en base som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typer kokekar varmes kanskje ikke opp tilstrekkelig eller oppdages kanskje ikke av induksjonskokesonen i det hele tatt. I noen tilfeller kan det vises en advarsel om dårlig kokekar.



Når du tilbereder flere retter på induksjonskokesoner, vil fordelingen av kokekaret likt til høyre-venstre og midtre områder når du velger kokesone, påvirke tilberedningsytelsen positivt.

Kokekar test

Test om kokekaret ditt er kompatibelt med induksjonstopper ved hjelp av metodene nedenfor.

1. Hvis bunnen av kokekaret har en magnet, er den kompatibel.
2. NÅR DU plasserer kokekaret på induksjonskokesonen og slår på produktet, hvis // ikke blinker, er det kompatibelt.

Anbefalte størrelser på kokekar

Produktet ditt har en "Pansense" - funksjon som vil evaluere kompatibiliteten til kokekar. Du kan sjekke kokekaret ditt ved hjelp av denne funksjonen. For detaljert informasjon, se delen "Innstillinger".

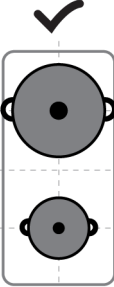
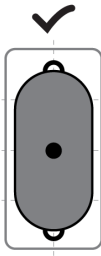
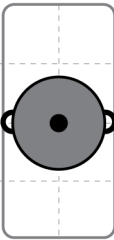
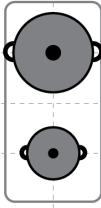
Anbefalte kokekarstørrelser i henhold til størrelsen på kokesonen er angitt nedenfor. Kokeatferden kan variere avhengig av type kokekar, størrelsen på kokekaret og størrelsen på kokesonen. For en mer jevn kokende oppførsel kan en kokesone som er en størrelse større brukes. Bruk av en større kokesone kaster ikke bort energi på induksjonstopper, fordi varmen bare skapes i det aktuelle kokekaret.

| Stekesonediameter - mm | Grytens diameter - mm |
|---|-------------------------|
| 145 | min. 100 - maks. 145 |
| 180 | min. 100 - maks. 180 |
| 210 | min. 140 - maks. 210 |
| 210 x 210 | min. 140 - maks. 210 |
| 320 | min. 125 - maks. 320 |
| Kokesone med bred (flexi-)overflate (220 x 440) | bredde 220 - lengde 400 |

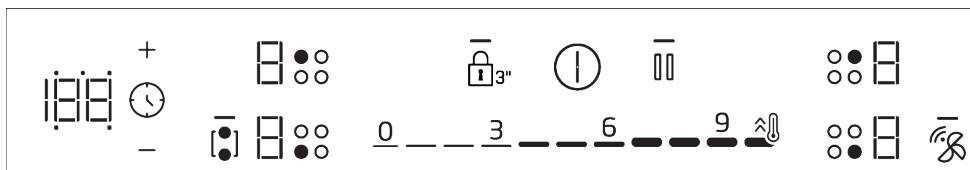
Bred overflate kokesoner (Flexi soner)

Produktet ditt har brede kokesoner (Flexi). Du kan betjene denne brede kokesonen som separate uavhengige kokesoner for


små kokekar. For matlaging med det store kokekaret ditt, kan du aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse brede overflatekokesonene og gjøre dem om til en enkelt kokesone.


| Som to uavhengige kokesoner | Som en enkelt kokesone |
|--|---|
|  <p data-bbox="240 183 560 343">Kokesonen med bred overflate har to kokesoner, foran og bak. Du kan bruke denne kokesonen som to uavhengige kokesoner med to forskjellige kokekar for forskjellige temperaturnivåer. Plasser kokekarene midt i de separate kokesonene.</p> |  <p data-bbox="733 223 1030 311">For matlaging i store kokekar, plasser kokekaret slik at det dekker sentrene til begge kokesonene og sentrerer kokesonen.</p> |
|  <p data-bbox="240 534 560 646">For å lage mat med et enkelt kokekar, plasser det midt i kokesonene foran eller bak. Hvis du plasserer kokekaret midt i kokesonen, kan det hende at kokesonen ikke fungerer som den skal.</p> |  <p data-bbox="733 510 1030 662">Hvis du vil tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå, kan du tilberede to forskjellige kokekar på samme temperaturnivå ved å kombinere kokesoner med bred overflate. Igjen, plasser kokekarene i midten av kokesonene.</p> |

5.2 Kontrollpanel




— Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes


 På/av-tast


 Kombinasjonstast for bred kokesone *


 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast

 Stopptast

 Tidsurknapp


 Knapp for økning av tidsur

 Knapp for reduksjon av tidsur


 Kookplaat-afzuigkap verbindingsstoets *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Valgtaster for kokesone:

 Valgtast for bakre venstre kokesone


 Valgtast for bakre høyre kokesone

 Valgtast for venstre kokesone

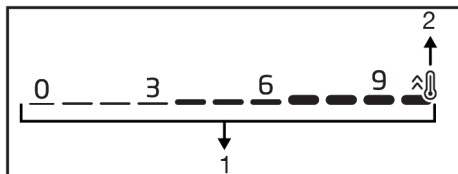
 Valgtast for høyre kokesone

 Valgtast for fremre høyre kokesone

 Valgtast for fremre venstre kokesone

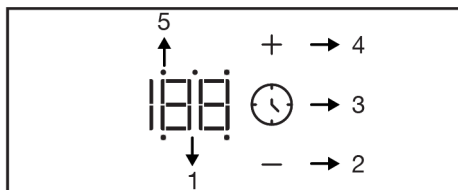
 Valgtast for bakre høyre kokesone

 Valgtast for bakre venstre kokesone



Illustrasjon 1: Innstillingsområde for temperaturnivå

- 1 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 2 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast



Illustrasjon 2: Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Timer aktiviteit LED van de relevante kookzone

Generelle advarsler for kontrollpanelet

i Dette produktet styres av et berøringspanel. Hver operasjon du gjør på berøringspanelet, bekreftes av et lydsignal.

i Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Hvis overflaten er fuktig og skitten, kan det føre til problemer med å betjene funksjonene.

i Hvis ingen operasjon utføres innen 20 sekunder, går kokeplaten automatisk tilbake til standby-modus.

i Når en tast (unntatt H_2O -tasten) berøres i lang tid, gir produktet en «FF»-advarsel.

i —-lampen på tastene som fungerer aktivt eller er valgt, vil lyse opp.

Slå på kokeplaten

1. Trykk på H_2O -tasten på kontrollpanelet.
⇒ Koketoppen er klar til bruk.

Slå av kokeplaten

1. Trykk på H_2O -tasten på kontrollpanelet.
⇒ Koketoppen slås av og går tilbake til ventemodus.

Restvarmeindikator

Det er en restvarmeindikator for hver sone på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at sonen fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør den aktuelle sonen (e) før restvarmeindikatoren forsvinner.

H: Høy temperatur

h: Lav temperatur

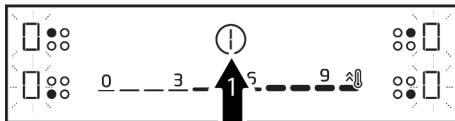


Når det er strømbrudd, lyser ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme soner.

Slå på kokeplatesonene (kokeseksjonen) og stille inn temperaturnivået

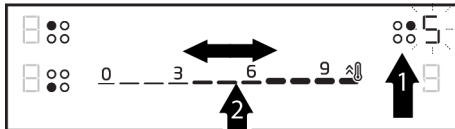
1. Slå på kokeplaten ved å trykke på H_2O -tasten.

⇒ «0» vises på kokesonedisplayene.



2. Trykk på valgtasten til kokesonen du vil slå på.


⇒ Den valgte kokesonen vises som «0» og vil lyse lysere.







3. Still temperaturnivået mellom «0» og «9» ved å berøre eller skyve fingeren over innstillingsområdet for hvilken sone du vil betjene.

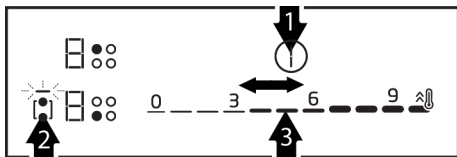
Slå av kokesonene:

En valgt sone kan slås av på 2 forskjellige måter:



- Ved å senke temperaturen til «0» nivå:**Du kan slå av matlagingszoen ved å senke temperaturinnstillingen til «0».
- Bruke timer-av-funksjonen for ønsket komfyrsoner:**Når tiden er ute, slår timeren av kokesonen som er koblet til den. Alle skjermer viser «0» eller «00». Symbolet  på kokesonedisplayet forsvinner. Timerinnstillingen for sonen er forklart i de følgende avsnittene.

Kombinere platetoppsonen med bred overflate (flexi)

- Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten.
- Trykk på  -tasten.
 - ⇒ Symbolet «0» vises på displayet til venstre for kokesonen, og  -lampen på  -tasten lyser.



- Still temperaturnivået fra «0» til «9» ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området.

⇒ Koketoppen begynner å fungere. Hvis en annen sone er valgt, eller hvis ingen handling utføres i 10 sekunder, slukkes  -lampen på  -tasten.




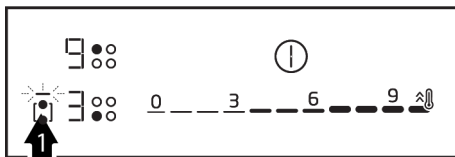
Koketoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kokesonene til høyre har brede flater på apparatet, gjelder det samme for kokesonene til høyre.



Kombinere kokesonen med bred overflate mens en eller begge kokesonene til venstre er i drift

- ✓ Mens en eller begge koketoppsonene til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge koketoppsonene ved å aktivere koketoppen med bred

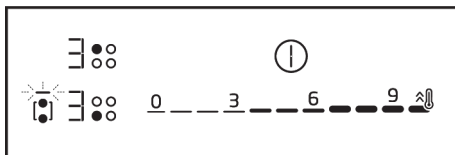
overflate. På denne måten kan du betjene en bredere platetoppflate med de samme verdiene.

- Trykk på  -tasten mens en eller begge kokeplatesonene til venstre er i bruk.




⇒ Verdien for lavnivåsonen for kokeplater vises på begge platesonedisplayene, og  -lampen på  -tasten lyser.

⇒ De kombinerte sonene fortsetter å operere ved temperatur- og timerverdiene til sonen med den lavere temperaturverdien. Temperatur- og tidtakerverdiene til brenneren med den høyere temperaturverdien før kombinasjonen avbrytes.



- Hvis du vil endre temperaturverdien senere, angir du temperaturnivået du vil endre fra innstillingsområdet.


Slå av kokeplatene med bred overflate


Du kan skille sonene og sette dem til nullnivå ved å trykke på  -tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)


Du kan bruke innstillingen for høy effekt til å varme opp med maksimal effekt. Det anbefales imidlertid ikke å lage mat lenge i denne stillingen. Innstillingen for høy effekt er kanskje ikke tilgjengelig på alle kokesoner.

Velge høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:


- Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten.

2. Velg ønsket kokesone ved å trykke på kokesonevalgtastene.
3. Trykk på -tasten.
 - ⇒ Den valgte kokesonen fungerer med høyeste effekt og 3 lys blinker sekvensielt på displayet for kokesonen.
 - ⇒ Når innstillingstiden for høy effekt (se tabellen for automatisk avstengningstid) er over, fortsetter sonen å fungere ved den høyeste temperaturverdien.

Velge høyeffektinnstilling (BOOSTER) mens kokesonen er aktiv:

1. Når kokeplaten er på og den aktuelle kokesonen fungerer på et visst nivå, aktiverer du denne sonen ved å velge den.
2. Trykk på -tasten.
3. Den valgte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt og 3 lys blinker på henholdsvis platesonedisplayet. Når perioden for innstillingen for høy effekt er utløpt, vil kokeplatesonen fortsette å fungere på høyeste temperaturnivå.



Slå av innstillingen for høy effekt (BOOSTER) før utløpet:

Når du har aktivert den aktuelle kokesonen ved å trykke på tasten, kan du når som helst slå av innstillingen for høy effekt ved å trykke på -tasten. Kokesonen fortsetter å fungere ved høyeste temperaturverdi. For å slå den av, berør du det aktive innstillingsområdet for kokesone eller skyv fingeren over området for å bringe det til «0»-posisjonen.



Nøkkelås

Mens kokeplaten er på eller av, kan du aktivere nøkkellåsen for å forhindre utilsiktede endringer i funksjonene.

Aktivere nøkkellåsen



1. Trykk på -tasten for å aktivere tastelås.
 - ⇒ Etter 3-2-1 nedtellingen på displayet, slås —-lampen på -tasten på og alle kokesoner låses.



Når nøkkellåsen er aktiv, fungerer bare -tasten. Når du berører en annen tast, blinker —-lampen på -tasten, noe som indikerer at nøkkellåsen er aktiv.

Hvis du slår av kokeplaten mens tastene er låst, må nøkkellåsen deaktiveres for å kunne slå på kokeplaten igjen.

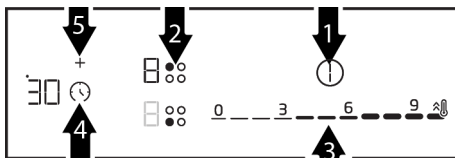
Deaktivering av nøkkellåsen



1. Trykk på -tasten.
 - ⇒ Etter 3-2-1 nedtellingen på displayet slukkes —-lampen på -tasten og nøkkellåsen deaktiveres.



Timer-funksjon


Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Du trenger ikke å stå ved kokeplaten kontinuerlig under tilberedningsprosessen. Koketoppen slås automatisk av etter den tiden du velger.


Aktivere timeren





1. Slå på kokeplaten ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen du vil slå på.
 - ⇒ Den valgte kokesonen vises som «0» og vil lyse lysere.
3. Still temperaturnivået fra «0» til «9» ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området.
4. Aktivertimeren ved å trykke på -tasten.

- ⇒ «00" lyser på timerdisplayet.
- Det er 4 aktivitetslysdioder rundt "00" synlig på timerdisplayet. Lysdioden for den aktive kokesonen blinker, og du kan stille inn timer for denne sonen.
 - Hvis du vil stille inn tidtakeren for en annen aktiv komfyrsoner, velger du den aktuelle komfyrsonesiden ved å trykke på -tasten til LED-displayet døgnet rundt på platesonen lyser.
 - Still inn ønsket tid ved å trykke på **+/-**-tastene. Du kan gå raskere ved å trykke på tasten **+** eller **-** i lang tid.
 - ⇒ Aktiver klokkeinnstillingen ved å trykke på -tasten eller vente i omtrent 10 sekunder.

 Timeren kan bare stilles inn for soner som brukes.

 Gjenta trinnene ovenfor for andre soner hvis tidtakere du vil angi.

 Timeren kan ikke stilles inn uten å velge komfyrsonen og temperaturverdien for kokeplatesonen.

 Når timeren er aktiv, blinker lysdioden til kokesonen med minst tidsinnstilling. Hvis det er en tidsinnstilling på de andre sonene, vil lysdiodene til disse sonene forbli på.

Slå av tidtakere



Når den innstilte tiden er ute, slås koketoppen automatisk av og gir et lydsignal.

Trykk på en hvilken som helst tast for å slå av lydvarselet.

Slå av tidtakere tidlig


Hvis timeren slås av tidlig, vil kokeplaten fortsette å fungere ved innstilt temperatur til den er slått av.



Slå av timeren ved å redusere verdien til "00":

- Når du har aktivert den aktuelle kokesonen ved å trykke på tasten, velger du tidtakeren for den aktuelle kokesonen ved å trykke på -tasten.
- Reduser verdien ved å trykke på **-**-tasten til «00" vises på timerdisplayet. Du kan gå raskere ved å trykke på **-**-tasten i lang tid.
 - ⇒ Etter at -symbolet blinker i en viss periode på platesonedisplayet, slukkes det helt og tidtakeren avbrytes.

Stopp funksjon

- ✓ Ved hjelp av denne funksjonen kan du redusere temperaturnivåene for alle funksjoner som opererer på kokesonen (unntatt tidtakeren) til trinn 1 i en viss periode.

 Hvis det er stilt inn en timer for en hvilken som helst platetoppsoner, fortsetter timeren å gå under stopp.

- Trykk på -tasten mens kokeplaten er i bruk.
 - ⇒ Alle driftssoner fortsetter å fungere på temperaturnivå 1.
- Trykk på -tasten igjen for å starte alle stoppede kokesoner på nytt med de tidligere innstillingene.

Innstilling

Med denne funksjonen kan du gjøre innstillinger for strømstyring, hørbar signaltid i kokesiden og tilkoblingsinnstillinger for kokehetten.

A1: «PanSense-funksjon»

-visningsinnstilling for pottekompatibilitet

A2: Strømstyringsinnstilling

A3: Innstilling av varselstid for slutt på matlagingslyd

A4: Innstilling av hettetilkoblingstype (**Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.**)

A5: Tilkoblingsinnstilling for kokeplater (**Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.**)

A6: «EnergiSense» Innstilling for visning av energiforbruk













A7: Innstilling for lyd på på/av kokeplateknappen

A8: Tilbakestill til fabrikkinnstillinger


1- Visningsinnstilling for «PanSense-funksjon» for pottekompatibilitet (A1)

PanSense-funksjonen er en smart funksjon designet for å optimalisere ytelsen til induksjonstoppen din. Denne modusen hjelper deg med å oppnå de beste tilberedningsresultatene ved å oppdage materialet, grunnstrukturen og magnetisk kompatibilitet til pannen du bruker. Den tilpasser seg egenskapene til pannen du bruker, og sikrer at du får perfekte tilberedningsresultater hver gang. Denne funksjonen fordeler: Beste matlagingsresultater (justeres automatisk i henhold til egenskapene til gryten du bruker på kokeplaten), energisparing (optimaliserer energiforbruket i henhold til typen gryte), forlenger grytenes levetid (overfører den optimale kraften som gryten kan håndtere)

Komfyren sjekker automatisk kokekaret hver gang du begynner å lage mat. For å sjekke manuelt om kokekaret du bruker er PanSense-kompatibelt, kan du følge trinnene nedenfor.











1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
2. Når du har slått av produktet, berører du tastene  /  /  /  /  /  innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen, «A1», vises på timerdisplayet, og «—» vises på alle kokesoneskjermer.
3. Plasser grytene eller pannene du vil måle på kokesonene.
4. «0» vises på displayet mellom  og  -tastene.
5. Trykk på innstillingsområdet. «1» vises mellom  og  -tastene i stedet for «0», og pottkvalitetsskanningen starter.

Skanningen tar omtrent 10 sekunder, og en animasjon vises på displayet under skanningen.

6. Kvaliteten på potten vurderes på en skala fra 0-3. 0 er den verste kvaliteten og 3 er den beste kvaliteten, og viser kvaliteten på skjermen.
7. Slå av kokeplaten ved å trykke på  -tasten.

2-Strømstyringsinnstilling (A2)

- ✓ Med denne funksjonen kan du justere kokeplatens totale effekt som du ønsker.






1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
 2. Etter at du har slått av produktet, berører du tastene  /  /  /  /  i rekkefølge innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» synlig.
 3. For innstilling av strømstyring, på timerdisplayet «A2» Trykk på « » -tasten til du ser den.
 - ⇒ «9» vises på venstre bakre komfyrsonedisplay.
 4. Juster effektnivået (se Tabell - Strømstyringsnivå) fra «1» til «9» ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området.
 5. Bekreft strømstyringsinnstillingen ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Koketoppen slås av og kokeplaten begynner å fungere med den totale effektinnstillingen på valgt nivå.
- «Strømstyring» Den inneholder 9 forskjellige effektnivåer (se tabell - Strømstyringsnivå).

Tabell - Strømstyringsnivå

| Strømstyringsnivå | Total effekt (kW) |
|-------------------|-------------------|
| 1 | 1.2 |
| 2 | 2.4 |
| 3 | 3 |

| | |
|---|-----|
| 4 | 3.6 |
| 5 | 4.4 |
| 6 | 5.4 |
| 7 | 5.7 |
| 8 | 6.7 |
| 9 | 7.4 |

3-Innstilling av hørbar varselstid ved slutten av tilberedningen (A3)

- ✓ Med denne funksjonen kan du justere innstillingen for hørbar varselstid for kokeplaten etter ønske.
1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
 2. Når du har slått av produktet, berører du tastene  i den rekkefølgen innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.
 3. For å stille inn hørbar advarselstid for slutten av tilberedningen, trykk på tidtakertasten på timerdisplayet. «A3» Trykk på «» -tasten til du ser den.
 - ⇒ «2» vises på venstre bakre komfyrsonedisplay.
 4. Juster innstillingen for advarselstid (se Tabell - Hørbar advarselstid for slutt på tilberedningen) mellom «0» og «3» ved å berøre innstillingsfeltet eller skyve fingeren over feltet.
 5. Bekreft innstillingen for hørbar advarselstid for slutten av tilberedningen ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Koke toppen slås av og kokeplaten begynner å fungere med advarselstidsinnstillingen på valgt nivå.



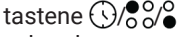




Innstillingsnivået for hørbar varselstid for slutten av tilberedningen er satt som standard nivå 2 under produksjon.

Tabell - Innstilling av hørbar varselstid ved slutten av tilberedningen

| Lydadvarselnivå for slutt på matlaging | Hørbar advarselstid for slutten av tilberedningen |
|--|---|
| 0 | 15 sekunder |
| 1 | 30 sekunder |
| 2 | 1 minutt |
| 3 | 2 minutter |

4- Innstilling av hettetilkoblingstype (A4) Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.




- ✓ Med denne funksjonen kan du introdusere tilkoblingstypen til hetten til kokeplaten.
1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
 2. Når du har slått av produktet, berører du tastene  innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.
 3. Slik angir du hettetilkoblingstypen, på timerdisplayet «A4» Trykk på «» -tasten til du ser den.
 - ⇒ Hvis kokeplaten har en ekstern tilkoblingsfunksjon, vises denne innstillingen som «1.» Hvis det ikke gjør det, vises det som «0.»
 4. Hvis hetten din har en ekstern tilkoblingsfunksjon, denne innstillingen «1» Hvis det ikke er noen ekstern tilkoblingsfunksjon, kan du angi denne innstillingen ved å berøre innstillingsområdet eller skyve fingeren over området. «0» sett som.
 5. Bekreft innstillingen for hettetilkoblingstype ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Koke toppen er slått av og innstillingen av hettetyper er bekreftet.

5- Tilkoblingsinnstilling for kokeplater (A5) Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



- ✓ Med denne funksjonen kan du koble kokeplaten og hetten og få dem til å fungere sammen automatisk.




Hvis hetten har en ekstern tilkoblingsfunksjon (innstillingen Tilkoblingstype for hette (A4) er 1), vises ikke tilkoblingsinnstillingen for kjøkkenhette (A5). Denne innstillingen er bare for hettemodeller uten ekstern tilkoblingsfunksjon.

1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
2. Når du har slått av produktet, berører du tastene  innen 10 sekunder.

⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.

3. For tilkoblingsinnstillingen for kjøkkenhette, på timerdisplayet «A5» Trykk på « » -tasten til du ser den.

⇒ På venstre bakre komfyrsonvisning «0» synlig.







4. Still inn driftsnivået på hetten ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren over det (se Tabell - Driftsnivå for hetten). «0» med «7» satt mellom.
5. Bekreft tilkoblingsinnstillingen for kokehetten ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Koketoppen slås av og kokeplaten begynner å fungere med valgt driftsnivå for hetten.

Tabell - Driftsnivå for hetten



| Hettens driftsnivå | Lampe | Hette (Koker på en enkelt sone) | Hette (Koker på en hvilken som helst 2 eller flere soner) | Steking |
|--------------------|-------|---------------------------------|---|---------|
| 0 | av | av | av | av |
| 1 | lys | av | av | av |
| 2 | lys | av | L1 | L1 |
| 3 | lys | L1 | L1 | L1 |
| 4 | lys | L1 | L1 | L2 |
| 5 | lys | L1 | L2 | L2 |
| 6 | lys | L2 | L3 | L3 |
| 7 | lys | L3 | L4 | L4 |

Innstilling av hettens driftsnivå fra kokeplaten

- ✓ Med denne innstillingen kan du justere driftsnivået på hetten via kokeplaten.

1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten.
2. Trykk på  -tasten i 3 sekunder.
 - ⇒  -lyset på  -tasten slukkes.
3. Trykk på  -tasten én gang for å aktivere hettenivået i henhold til kokeplaten. Når den er aktiv, lyser 

-tasten konstant. I dette tilfellet vil hetten din» **Tabell - Driftsnivå for hetten** «Det fungerer automatisk i samsvar med tabellen.













4. Du kan slå av hettenes driftsnivå i forhold til kokeplaten ved å trykke på  -tasten én gang. Når den er slått av, slukkes  -tastelampen.


6- «EnergiSense» Visningsinnstilling for energiforbruk (A6)

EnergiSense er en smart funksjon som overvåker energiforbruket til induksjonstoppen din. Denne funksjonen


hjelper deg med å utvikle mer bevisste og effektive matlagingsvaner ved å vise deg hvor mye energi du bruker med hver kokeprosess.

Ved å prøve forskjellige matlagingsteknikker og sammenligne den totale mengden energi som forbrukes, kan du utvikle bærekraftige matlagingsvaner og redusere karbonavtrykket ditt.











1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
2. Når du har slått av produktet, berører du tastene      innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.
3. For innstilling av energiforbruksvisning, på timerdisplayet «A6» Trykk på « » -tasten til du ser den.
 - ⇒ Mellom tastene  og  «0»synlig.
4. Ved å berøre innstillingsområdet «0»verdi«1»gjør det.
5. Slå av kokeplaten ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Energiforbruksdisplayet er aktivert.

 Følg de samme trinnene for å slå av energiforbruksdisplayet. «1»verdi«0»gjør det.








Energiforbruksutsikter


Aktiver innstillingen for energiforbruk som beskrevet ovenfor. Når du slår av kokeplaten ved å trykke på  -tasten etter hver tilberedning, kan du se den totale energien ovnen har brukt til matlaging på tidtakerdisplayet. Du kan nå Wh-verdien av matlagingsenergien ved å multiplisere verdien på displayet med 100. Hvis for eksempel «03» vises på displayet, betyr det at kokeplaten din har brukt $3 \times 100 = 300$ Wh i den siste tilberedningen.

7- Innstilling for lyd på/av for kokeplatetast (A7)


- ✓ Med denne funksjonen kan du slå på eller av den hørbare advarselen som gis når hver tast på koketoppen berøres.
1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
 2. Når du har slått av produktet, berører du tastene      innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.
 3. Slik justerer du lyden av koketasten, på timerdisplayet «A7» Trykk på « » -tasten til du ser den.
 - ⇒ På venstre bakre komfyreronevisning «1»synlig.
 4. For å slå av lyden på koketoppknappen, berør du innstillingsområdet eller skyv fingeren over området for å stille inn denne innstillingen. «0»sett som.
 5. Bekreft lydinnstillingen for kokeplatetasten ved å trykke på  -tasten.
 - ⇒ Koketoppen er slått av og lydinnstillingen for kokeplateknappen er bekreftet.

8- Tilbakestill til fabrikkinnstillinger (A8)

- ✓ Med denne funksjonen kan du tilbakestille alle påfølgende innstillinger på ovnen og returnere den til fabrikkinnstillingene.
1. Slå på kokeplaten ved å trykke på  -tasten og slå den av ved å trykke på  -tasten igjen.
 2. Når du har slått av produktet, berører du tastene      innen 10 sekunder.
 - ⇒ Den første innstillingen på timerdisplayet er «A1» vises.

3. Slik tilbakestill du til fabrikkinnstillinger, på timerdisplayet «A8» Trykk på «» -tasten til du ser den.

⇒ På venstre bakre komfyrsonervisning «0» synlig.

4. Hvis du vil tilbake stille til fabrikkinnstillinger, setter du denne innstillingen til «1» ved å berøre eller skyve fingeren over innstillingsområdet.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på .

⇒ Keketoppen slås av og alle innstillinger går tilbake til fabrikkinnstillingene.

Bruk av induksjonstopper trygt og effektivt

Driftsprinsipp Induksjonstopper varmer kokekannen direkte på grunn av deres arbeidsprinsipp. Av denne grunn har de mange fordeler i forhold til andre typer kokeplater. De fungerer mer effektivt og kokeplaten er kjøligere. Induksjonstoppen din er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som gir deg maksimal sikker bruk.



Avhengig av modell kan kokeplaten din ha 145, 180, 210, 280 og 320 mm diameter kokeplater med induksjon. Takket være induksjonsfunksjonen registrerer hver kokeplate automatisk beholderen som er plassert på den. Energi genereres bare der bunnen av beholderen berører, og oppnår dermed minimalt energiforbruk.

Automatisk slå av systemet

Det er et automatisk avstengningssystem i kokeplaten. Hvis en eller flere av sonene er på, vil kokesonen automatisk slå seg av etter en viss tid (Se Tabell-1). Hvis det er tilordnet en tidtaker til sonen, slås også timerdisplayet av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av det valgte temperaturnivået. Maksimal driftstid innenfor dette temperaturnivået gjelder.

Kokesonen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell-1:Automatisk avstengningstid

| Temperaturnivå | Automatisk avstengning av tider/timer |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Rask oppvarming (booster) | 10 minutter |

Overopphetingsbeskyttelse

Keketoppen din har noen sensorer som beskytter mot overoppheting. Ved overoppheting kan følgende observeres:

- Arbeidskokesonen kan slås av
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette vil imidlertid ikke være synlig på displayet.

Overløpsbeskyttelsessystem

Keketoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, slår systemet av strømtilkoblingen automatisk for å slå av kokeplaten. I mellomtiden vises «F»-advarsel på displayet.

Nøyaktig strøminnstilling

Induksjonstopp reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Strøminnstillingene endres veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

6 Generell Informasjon Om Matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet «Miljøinstruksjoner».
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

Steketabell

| Mat | Temperaturnivå | Bakesymbol Bakesymbol | |
|---|--|-----------------------|---------|
| Smelting | | | |
| Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g) | 1 | 20 ... 30 | |
| Smør (200 g) | 6 | 5 ... 7 | |
| Smør (Klart)(200 g) | 3 | 11 ... 13 | |
| Koking, oppvarming, holde varm | | | |
| Vann 1 L (Koking) | P | 4 ... 6 | |
| Vann 3 L (Koking) | P | 8 ... 10 | |
| Melk 1 L (Koking) | 7 | 6 ... 7 | |
| Melk 1 L (Holde varm) | Holde varm | 18 ... 20 | |
| Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L) | 9 | 3 ... 5 | |
| Koking | | | |
| Potet uten skall (2 Stykke tor størrelse) | 9 | 25 ... 35 | |
| Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse) | 9 | 13 ... 15 | |
| Brokkoli (300 g) | 9 | 10 ... 14 | |
| Brokkoli frossen (300 g) | 9 | 7 ... 10 | |
| Pølse | 8 | 4 ... 6 | |
| Pasta (150 g) | 9 | 6 ... 10 | |
| Posjerte egg | 5 | 2 ... 3 | |
| Nudler | 9 | 2 ... 7 | |
| Steking, sautering | | | |
| Risrett (200 g ris) | 5 | 9 ... 12 | |
| Paella * | 9 | 15 ... 20 | |
| Noahs pudding ** | | | |
| | Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding | 9 | 4 ... 6 |

| Mat | Temperaturnivå | Bakesymbol Bakesymbol |
|---|----------------|-----------------------|
| Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding | 4 | 10 ... 15 |
| Hvete Koking - for Noahs pudding | 9 | 8 ... 10 |
| Hvete steking - for Noahs pudding | 2 | 6 ... 8 |
| Noahs pudding -Alle ingredienser | 9 | 20 ... 24 |
| Supper (F.eks. linsesuppe) | 7 | 20 ... 25 |
| Sauterte grønnsaker * | 9 | 3 ... 5 |
| Julienne-tilberedning * (Kylling, løk og pepper) | 9 | 5 ... 7 |
| Kalvkuber med grønnsaker ** | | |
| Vegetabilsk sautering | 9 | 3 ... 8 |
| Bruning *** | 9 | 5 ... 8 |
| Alle ingredienser | 4 | 80 ... 90 |
| Tomatsaus | 3 | 10 ... 15 |
| Bechamelsaus | 7 | 5 ... 6 |
| Skanker med grønnsaker ** | | |
| Bruning *** | 9 | 3 ... 4 |
| Vegetabilsk sautering | 9 | 3 ... 5 |
| Alle ingredienser | 4 | 180 ... 190 |
| Tas kebab | 6 | 25 ... 35 |
| Bulgur pilaf (500 g) | 7 | 25 ... 35 |
| Grunn steking | | |
| Mørbradbiff ** (2 cm) | 9 | 2 ... 10 |
| Indrefilet ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Rullet mørbradbiff | 8 | 4 ... 10 |
| T-bein ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Lammekotelett ** (Bruning ***) | 9 | 3 ... 10 |
| Lammekotelett (Steking) | 5 | 4 ... 10 |
| Pølse | 6 | 4 ... 6 |
| Kyllingbryst (Bruning ***) | 8 | 3 ... 4 |
| Kyllingbryst (Steking) | 5 | 8 ... 10 |
| Kyllingbryst (Sommerfuglsnitt) | 8 | 4 ... 10 |
| Laks (150 g) | 9 | 3 ... 10 |
| Fiskepinner | 9 | 5 ... 10 |
| Sautering av friske grønnsaker og sopp (Gulrot, sopp og fargerik paprika) | 9 | 5 ... 10 |
| Pannekake | 4 | 3 ... 5 |
| Omelett | 7 | 4 ... 6 |
| Stekt egg | 6 | 2 ... 4 |
| Flatbrøddeig | 9 | 4 ... 8 |
| Smørte pannekaker | 7 | 5 ... 9 |
| Kjøttboller/ Kjøttdeig | 7 | 5 ... 10 |
| Hjemmelaget schnitzel | 7 | 4 ... 8 |
| Hellim-ost | 7 | 2 ... 6 |
| reke | 5 | 8 ... 12 |
| pommes frites | | |

| Mat | Temperaturnivå | Bakesymbol Bakesymbol |
|---|----------------|-----------------------|
| Boortsog | 5 | 13 ... 15 |
| Schnitzel | 8 | 3 ... 10 |
| klump | 9 | 1,5 ... 10 |
| Potet (frossen) | 9 | 2 ... 10 |
| Ferske poteter | 9 | 5 ... 10 |
| Tining og oppvarming | | |
| Løk (frossen) (200 g) | 6 | 2 ... 4 |
| Spinat (frossen) (200 g) | 7 | 2 ... 5 |
| * Wokpanne anbefales. | | |
| ** Støpeform / panne anbefales. | | |
| *** Det anbefales å forvarme pannen / gryten. | | |

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprengjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet

med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i komfyrtoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av koketoppen ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.

- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.

- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

7.2 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflatene. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket.
>>> Sjekk sikringene i sikringsskapet.
Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke.
>>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

-symbolet på displayet for kokesonen lyser konstant.

- Det kan ikke være en gryte på kokesonen som fungerer. > > Sjekk om det er en gryte på kokesonen.
- Gryten din er kanskje ikke induksjonskompatibel. > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstopper.
- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.
- Gryten eller kokesonen kan være veldig varm. > > Vent til de er avkjølt.

Den valgte kokesonen slås plutselig av mens den fungerer.

- Tilberedningstiden for den valgte sonen kan være utløpt. > > Du kan angi en ny tilberedningstid eller avslutte tilberedningen.
- Det er overopphetingsbeskyttelse. > > Vent til koketoppen er avkjølt.
- Et objekt kan dekke berøringspanelet. > > > Fjern objektet fra panelet.

Selv om kokesonen er slått på, varmes ikke gryten opp.

- Gryten er kanskje ikke kompatibel med induksjonstoppen. > > Sjekk om gryten din er egnet for induksjonstoppen.
- Gryten er kanskje ikke riktig sentrert på kokesonen, eller bunnen av gryten er kanskje ikke bred nok for den valgte kokesonen. > > Sentrer kokesonen ved å velge en gryte som er bred nok til kokesonen.

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å fungere til det elektroniske utstyret inne i kokeplaten avkjøles til riktig temperatur.

Det kommer en lyd fra kokeplaten mens du lager mat

- Det kan komme noen lyder fra koketoppen under tilberedningen. Disse lydene avhenger av sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale, ikke en funksjonsfeil og er en del av induksjonsteknologien.

Mulige lyder og årsaker:

- **Vifte støy:** Koketoppen har en vifte som automatisk fungerer i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen. Etter at koketoppen er slått av, hvis temperaturen er høy i henhold til produkttemperaturen, kan viften fortsette å fungere en stund.

- **Lav hum som transformator drift:** Dette er naturen til induksjonsteknologi. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan denne typen brumming oppstå avhengig av kokekarets materiale. Derfor kan forskjellige lyder høres med forskjellige kokekar.
- **Knitrende lyd:** Dette skyldes materialet og strukturen på bunnen av kokekaret. Hvis kokekaret er laget av forskjellige materialer og lag, kan det oppstå knitrende støy.
- **Whistling lyd:** Det kan høres en pipelyd når du steker på to koketoppsoner på samme side av koketoppen på forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

| Feilkode | Årsaker til feil | Mulige løsninger |
|----------|---|---|
| A1 – A8 | Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenoppstår. |
| B1 - B5 | En gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes ikke. | Feilen skal løses når en gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes. |
| B6 | Induksjonstopp har overskredet maksimal driftstid. | Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Bruk induksjonstoppen i samsvar med varighetene som er angitt i brukerhåndboken. |
| B7 | En gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes ikke. | Feilen skal løses når en gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes. |
| B8 | Hvis produktet ditt er en induksjonstopp med hette; det har oppstått en filterfeil. | Fjern ventilasjonsfiltrene og sett dem på igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service. |
| C1 – C2 | Det har oppstått en temperatursensorfeil på induksjonstoppen. | Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service. |
| C3 | Vifteoperasjonsfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenoppstår. |
| C4 | Det har oppstått en elektrisk tilkoblingsfeil. | Gjenoppsett riktig elektrisk tilkobling ved å henvise til produktets tekniske tabell og installasjonsmanual. |
| C5 – C7 | Temperaturfølerfeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og slå den på igjen etter 30 sekunder. Hvis feilen vedvarer, kobler du produktet fra strømforsyningen og kobler det til igjen. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte en autorisert service. |
| D1 – D9 | Elektronisk kortmaskinvarefeil på induksjonstopp. | Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenoppstår. |
| T1 – T8 | Høy temperatur eller temperatursensorfeil på induksjonskoketopp. | Slå av induksjonskoketoppen og vent til den er avkjølt. Feilen skal forsvinne når temperaturen på koketoppen faller under grenseverdiene. |

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.
ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| 1 Instrukcje bezpieczeństwa | 34 |
| 1.1 Przeznaczenie | 34 |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych | 34 |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne | 35 |
| 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu | 37 |
| 1.5 Bezpieczeństwo montażu..... | 37 |
| 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania | 38 |
| 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... | 38 |
| 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia | 39 |
| 1.9 Płyta indukcyjna | 39 |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia | 40 |
| 2 Instrukcje dotyczące środowiska ... | 40 |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów.... | 40 |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... | 40 |
| 2.2 Opakowanie urządzenia..... | 40 |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... | 40 |
| 3 Produkt..... | 41 |
| 3.1 Opis produktu | 41 |
| 3.2 Specyfikacje techniczne | 42 |
| 4 Pierwsze użycie | 43 |
| 4.1 Czyszczenie wstępne | 43 |
| 5 Jak używać płyty kuchennej | 43 |
| 5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty | 43 |
| 5.2 Panel sterowania..... | 46 |
| 6 Ogólne informacje o gotowaniu..... | 56 |
| 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty | 56 |
| 7 Czyszczenie i konserwacja..... | 58 |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia | 58 |
| 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej | 59 |
| 7.3 Czyszczenie panelu sterowania ... | 60 |
| 8 Rozwiązywanie problemów | 60 |

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

pieczonego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

- przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić

się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poni-

żej 8 lat zbliżyć się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.

- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

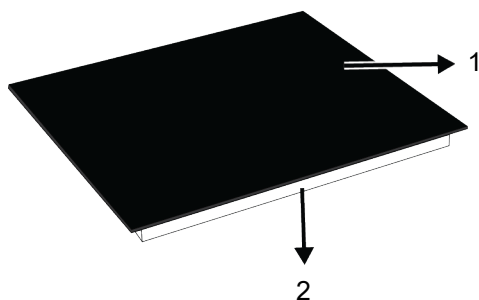
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

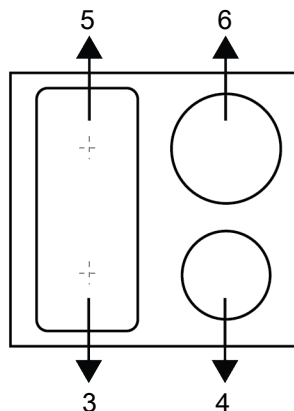
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

| Ogólne specyfikacje | |
|---|--|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm) | 43 * /590 /520 |
| Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm) | 560 (+2) /490 (+2) |
| Napięcie/Częstotliwość | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Całkowite zużycie energii (kW) | maks. 7,4 kW |

Strefy gotowania

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Lewa przednia | Indukcyjna strefa gotowania |
| Wymiary | 210x210 mm |
| Zasilanie | 2400 W / Booster 3700 W |

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Prawa przednia | Indukcyjna strefa gotowania |
| Wymiary | 145 mm |
| Zasilanie | 1500 W / Booster 2500 W |

| | |
|------------|-----------------------------|
| Lewa tylna | Indukcyjna strefa gotowania |
| Wymiary | 210x210 mm |
| Zasilanie | 2400 W / Booster 3700 W |

| | |
|-------------|-----------------------------|
| Prawa tylna | Indukcyjna strefa gotowania |
| Wymiary | 180 mm |
| Zasilanie | 2200 W / Booster 3100 W |

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



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



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



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

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

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

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty

Ogólne ostrzeżenia

- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na szklaną powierzchnię do gotowania. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić szklaną powierzchnię do gotowania. Nie używaj pękniętej szklanej powierzchni do gotowania. Woda może przedostać się do tych pęknięć i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. pęknięcia, widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie odłącz produkt i wezwij autoryzowany serwis, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj niestabilnych lub łatwo przechylających się naczyń kuchennych na szklanej powierzchni do gotowania.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń. Naczynie kuchenne i produkt mogą być uszkodzone.
- Pamiętaj, aby wyłączyć pola grzejne po każdym użyciu.
- Jeśli będziesz obsługiwać pola grzejne bez naczyń, uszkodzisz produkt. Wyłączaj pola grzejne po każdym użyciu.
- Pola grzejne będą gorące po każdym użyciu, więc nie umieszczaj na nich plastikowych naczyń. Natychmiast usuń stopiony materiał z powierzchni.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnego płynu podczas gotowania.
- Włóż odpowiednią ilość jedzenia do naczynia. Zapobiegnie to przelaniu się jedzenia i nie będziesz musiał niepotrzebnie sprzątać.
- Nie umieszczaj pokrywek naczyń na strefach gotowania.
- Umieść naczynie tak, aby było wyśrodkowane na strefach gotowania. Jeśli chcesz przenieść naczynie do innej strefy gotowania, podnieś je i umieść w żądanej strefie gotowania, zamiast przesuwając.

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Po umieszczeniu na nim naczyń kompatybilnego z indukcją obwód jest zakończony, a system elektroniczny umieszczony tuż pod szklaną powierzchnią do gotowania wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczyń nagrzewa się poprzez odbieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło jest wytwarzane nie na szklanej powierzchni płyty, ale bezpośrednio w naczyniu nad nią. Szklana powierzchnia nagrzewa się pod wpływem ciepła naczynia.

Zalety gotowania indukcyjnego

Płyty indukcyjne mają pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia.

- Potrawy, które przelewają się podczas gotowania, nie przypalają się szybko, ponieważ powierzchnia szkła do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Zapewnione jest łatwiejsze czyszczenie.
- Ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu, gotowanie jest szybsze, co pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych.
- Ponieważ ciepło jest oddawane bezpośrednio do naczynia, nie dochodzi do strat ciepła i uzyskuje się bardziej wydajne gotowanie.
- Gdy tylko naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania, wymiana ciepła ustaje, a strefa grzejna nie nagrzewa się bezpośrednio, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie przed możliwymi wypadkami, które mogą wystąpić podczas gotowania.

Dla bezpiecznego użytkowania:

- Nie wybieraj wysokiego poziomu ogrzewania podczas używania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, pokrytych brakiem oleju lub bardzo małą ilością oleju (typ teflonowy).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni do umieszczania przedmiotów lub do cięcia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń kuchennych, na strefie gotowania, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj żywności zawiniętej w folię aluminiową na indukcyjnej strefie gotowania.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od produktu podczas pracy pól grzejnych.
- Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik, który działa, czujniki w produkcie mogą zmniejszyć poziom pieczenia lub wyłączyć produkt.

- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w automatyczny system wyłączenia. Szczegółowe informacje na temat tego systemu są dostępne w kolejnych sekcjach.

Naczynia

Zaleca się używanie wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, dobrej jakości i oznaczonych lub oznaczonych jako kompatybilne z płytą indukcyjną. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepiej będzie działać naczynie. Średnica dna naczynia powinna pasować do obszaru gotowania indukcyjnego. Zalecane rozmiary są wymienione poniżej.

Odporne naczynia kuchenne:

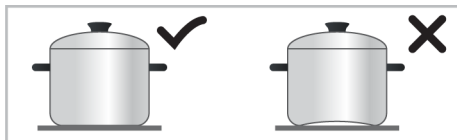
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodporne naczynia kuchenne:

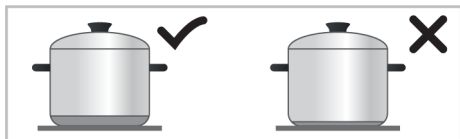
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

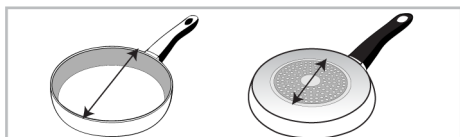
- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.



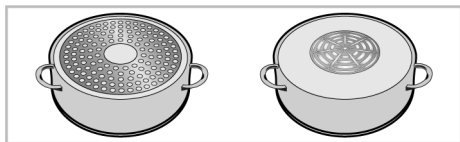
- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnem. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnem, naczynie te bardzo szybko się nagrzeją, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączenia, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują powierzchnię.



- Niektóre naczynia kuchenne mają pole ferromagnetyczne na dnie, które jest mniejsze niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę gotowania. Dlatego ciepło nie jest rozprzodowane równomiernie, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie naczynia mogą nie zostać wykryte przez duże indukcyjne pola grzejne. Z tego powodu strefa grzejna powinna być dobrana w zależności od wielkości pola ferromagnetycznego.






- Niektóre naczynia kuchenne mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia mogą nie nagrzewać się wystarczająco lub mogą w ogóle nie być wykrywane przez indukcyjną strefę gotowania. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym naczyniu.



i W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprzodzenie naczynia w prawym, lewym i środkowym obszarze podczas wyboru strefy gotowania pozytywnie wpływa na wydajność gotowania.

Test naczyń kuchennych

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli na dnie naczynia znajduje się magnes, jest on kompatybilny.
- Po umieszczeniu naczynia w indukcyjnej strefie gotowania i włączeniu produktu, jeśli / /  nie, oznacza to, że jest kompatybilny.

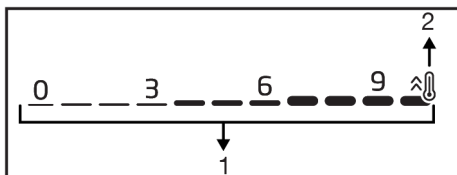
Zalecane rozmiary naczyń kuchennych

Twój produkt jest wyposażony w funkcję "Pansense", która oceni kompatybilność naczyń kuchennych. Za pomocą tej funkcji możesz sprawdzić swoje naczynia. Szczegółowe informacje można znaleźć w sekcji "Ustawienia".

Zalecane rozmiary naczyń w zależności od wielkości strefy gotowania podano poniżej. Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju naczynia, wielkości naczynia i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, można użyć strefy gotowania o jeden rozmiar większej. Korzystanie z większej strefy grzejnej nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednich naczyniach.

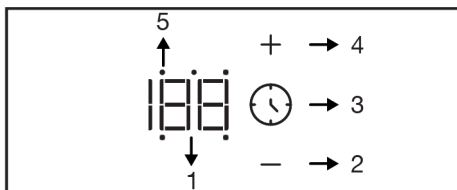
| Średnica strefy gotowania - mm | Średnica naczynia - mm |
|---|-----------------------------|
| 145 | min. 100 - maks. 145 |
| 180 | min. 100 - maks. 180 |
| 210 | min. 140 - maks. 210 |
| 210 x 210 | min. 140 - maks. 210 |
| 320 | min. 125 - maks. 320 |
| Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) (220 x 440) | Szerokość 220 - Długość 400 |

- ○ Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania
- ○ nia
- ○ Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania
- ● nia
- ○ Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania
- ● nia



Ilustracja 1: Obszar ustawiania poziomu temperatury

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



Ilustracja 2: Wyświetlacz timera


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

Ogólne ostrzeżenia dotyczące panelu sterowania

i Ten produkt jest sterowany za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonywana na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.


i Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Jeśli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy w działaniu funkcji.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.


i Gdy którykolwiek (z wyjątkiem ) jest dotykany przez długi czas, produkt wyświetla ostrzeżenie "FF".

i Zaświeci się kontrolka — na, które aktywnie działają lub są wybrane.

Włączanie płyty grzejnej

1. Dotknij  na panelu sterowania.
 - ⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty grzejnej

1. Dotknij  na panelu sterowania.
 - ⇒ Płyta wyłączy się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik ciepła resztkowego


Dla każdej strefy panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

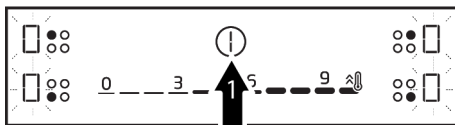
H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

i W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

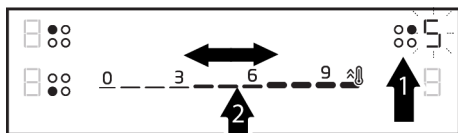
Włączanie stref płyty grzejnej (sekcja gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę, dotykając .
 - ⇒ Na wyświetlaczach stref grzejnych pojawia się "0".



2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.

- ⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.



3. Ustaw poziom temperatury w zakresie od "0" do "9", dotykając lub przesuając palcem po obszarze ustawień dowolnej strefy, którą chcesz obsługiwać.

Wyłączanie stref grzejnych:

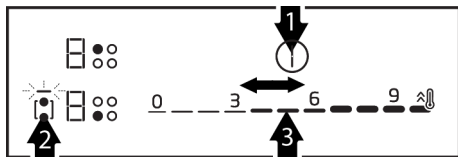
Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Obniżając temperaturę do poziomu "0":** Możesz wyłączyć gotowanie zo, obniżając ustawienie temperatury na "0".
2. **Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty:** Gdy czas się skończy, timer wyłączy podłączoną do niego strefę grzejną. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane jest "0" lub "00". Symbol ⌚ na wyświetlaczu strefy grzejnej znika. Ustawienie timera dla strefy zostało wyjaśnione w poniższych sekcjach.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz płytę, dotykając ⓪.
2. Dotknij [⦿].

⇒ Na wyświetlaczu lewej strefy grzejnej pojawia się symbol "0" i zapala się kontrolka — [⦿].



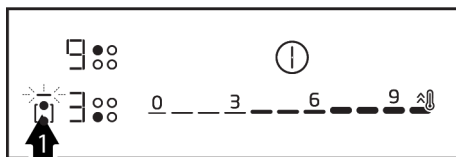
3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po obszarze.

⇒ Płyta zaczyna działać. Jeśli wybrana zostanie inna strefa lub jeśli przez 10 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, kontrolka — [⦿] zgaśnie.

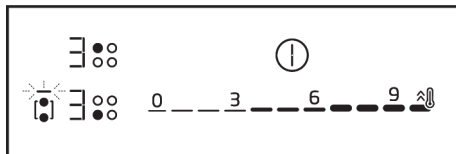
- ⓘ Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Łączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie

- ✓ Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie strefy płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.
1. Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij [⦿].



- ⇒ Wartość strefy niskiego poziomu płyty kuchennej pojawia się na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej, a kontrolka — [⦿] świeci.
- ⇒ Połączone strefy nadal działają przy wartościach temperatury i timera strefy o niższej wartości temperatury. Wartości temperatury i timera palnika z wyższą wartością temperatury przed kombinacją są anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt o dużej powierzchni

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając [⦿].

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby grzać z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak gotowania przez długi czas w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie grzejnej.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Wybierz żądaną strefę grzejną, dotykając przycisków wyboru strefy grzejnej.
3. Dotknij $\hat{\cup}$.
 - ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia) strefa nadal działa przy najwyższej wartości temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa grzejna działa na określonym poziomie, aktywuj tę strefę, wybierając ją.
2. Dotknij $\hat{\cup}$.
3. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawiania wysokiej mocy strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, możesz w każdej chwili wyłączyć ustawienie wysokiej mocy, dotykając przycisku $\hat{\cup}$. Strefa grzejna nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Aby go wyłączyć, dotknij obszaru ustawień aktywnej strefy grzejnej lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić go w pozycji "0".

Blokada

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowym zmianom jej funkcji.

Aktywacja zamka na klucz

1. Dotknij $\hat{\cup}$, aby aktywować blokadę.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka $\hat{\cup}$ i wszystkie pola grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada jest aktywna, działa tylko ①. Po dotknięciu dowolnego innego kontrolka $\hat{\cup}$ zacznie migać, wskazując, że blokada jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę, gdy klucze są zablokowane, blokada musi zostać wyłączona, aby móc ponownie włączyć płytę.

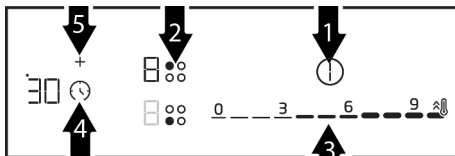
Dezaktywacja blokady

1. Dotknij $\hat{\cup}$.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu gaśnie kontrolka $\hat{\cup}$, a zamek jest dezaktywowany.




Funkcja timera


Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz ciągle stać przy płycie grzejnej podczas procesu gotowania. Płyta wyłączy się automatycznie po wybranym czasie.


Aktywacja timera





1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
 - ⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.
3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze.

4. Aktywuj timer, dotykając .
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera zaświeci się "00".
5. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED aktywności widoczne na wyświetlaczu timera. Dioda LED aktywnej strefy płyty kuchennej i można ustawić timer dla tej strefy.
6. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy płyty kuchennej, wybierz odpowiednią stronę strefy płyty, dotykając , aż zaświeci się dioda LED wokół zegara po tej stronie strefy płyty.
7. Ustaw żądany czas, dotykając \pm . Możesz poruszać się szybciej, dotykając \pm lub \pm przez długi czas.
 - ⇒ Aktywuj ustawienie zegara, dotykając  lub czekając około 10 sekund.

 Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.

 Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz ustawić.

 Nie można ustawić timera bez wybrania strefy płyty i wartości temperatury strefy płyty.

 Gdy timer jest aktywny, dioda LED strefy grzejnej z najkrótszym ustawieniem czasu. Jeśli w innych strefach jest ustawienie czasu, diody LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączenie timerów



Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłączy i emituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Dotknij dowolnego, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Wczesne wyłączenie timerów


Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać w ustawionej temperaturze, dopóki nie zostanie wyłączona.



Wyłączenie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, wybierz timer dla odpowiedniej strefy grzejnej, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość, dotykając \pm , aż na wyświetlaczu timera pojawi się "00". Możesz poruszać się szybciej, dotykając \pm przez długi czas.
 - ⇒ Po tym, jak symbol  zacznie migać przez określony czas na wyświetlaczu strefy płyty, zgaśnie całkowicie, a timer zostanie anulowany.

Funkcja zatrzymania

- ✓ Za pomocą tej funkcji można obniżyć poziomy temperatury wszystkich funkcji działających w strefie płyty (z wyjątkiem timera) do stage 1 na określony czas.

 Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy grzejnej, timer będzie nadal działał podczas zatrzymywania.

1. Podczas pracy płyty dotknij .
 - ⇒ Wszystkie strefy operacyjne nadal działają na poziomie temperatury 1.
2. Dotknij ponownie , aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane pola grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Dzięki tej funkcji można zarządzać energią, ustawiać czas sygnału dźwiękowego końca gotowania i podłączenie okapu kuchennego.

A1: Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense"

A2: Ustawienie zarządzania energią

A3: Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

A4: Ustawienie typu połączenia okapu

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

A5: Ustawienie podłączenia kuchenki kuchennej z okapem (**Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**)

A6: Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "Energisense"

A7: Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku pokrętką płyty kuchennej









A8: Przywróć ustawienia fabryczne




1- Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense" (A1)

Funkcja PanSense to inteligentna funkcja zaprojektowana w celu optymalizacji wydajności płyty indukcyjnej. Ten tryb pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, wykrywając materiał, strukturę podstawy i kompatybilność magnetyczną używanej patelni. Dostosowuje się do charakterystyki używanej patelni, zapewniając doskonałe rezultaty gotowania za każdym razem.

Korzyści płynące z tej funkcji: Najlepsze wyniki gotowania (automatycznie dostosowuje się do charakterystyki garnka, którego używasz na płycie), oszczędność energii (optymalizuje zużycie energii w zależności od rodzaju garnka), wydłuża żywotność garnka (przenosi optymalną moc, jaką garnek może obsłużyć)










Szybkowar automatycznie sprawdza naczynie za każdym razem, gdy zaczynasz gotować. Aby ręcznie sprawdzić, czy używane naczynie jest kompatybilne z PanSense, możesz wykonać poniższe czynności.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
2. Po wyłączeniu produktu dotknij     w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera, a "—" pojawia się na wszystkich wyświetlaczach stref grzejnych.
3. Umieść garnki lub patelnie, które chcesz zmierzyć, na polach gotowania.
4. Na wyświetlaczu między  i  pojawia się "0".

5. Dotknij obszaru ustawień. "1" pojawia się między  i , zamiast "0" i rozpoczyna się skanowanie jakości garnka. Skanowanie trwa około 10 sekund, a podczas skanowania na wyświetlaczu pojawia się animacja.
6. Jakość doniczki oceniana jest w skali 0-3. 0 to najgorsza jakość, a 3 to najlepsza jakość, pokazująca jakość na wyświetlaczu.
7. Wyłącz płytę, dotykając .

2-Ustawienie zarządzania energią (A2)

✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty według własnego uznania.









1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij kolejno      w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "A1" widoczny.
 3. Aby ustawić zarządzanie energią, na wyświetlaczu timera "A2" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na wyświetlaczu po lewej stronie tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się liczba "9".
 4. Dostosuj poziom mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) od "1" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po tym obszarze.
 5. Potwierdź ustawienie zarządzania energią, dotykając .
 - ⇒ Płyta wyłącza się, a płyta zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.
- "Zarządzanie energią"**Zawiera 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).
- Tabela – poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią

Moc całkowita (kW)

| | |
|---|-----|
| 1 | 1.2 |
| 2 | 2.4 |
| 3 | 3 |
| 4 | 3.6 |
| 5 | 4.4 |
| 6 | 5.4 |
| 7 | 5.7 |
| 8 | 6.7 |
| 9 | 7.4 |

3-Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania (A3)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dowolnie dostosować ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego płyty kuchennej na koniec gotowania.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij / / /  w tej kolejności w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
 3. Aby ustawić dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania, naciśnij przycisk timera na wyświetlaczu timera. "A3" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się "2".
 4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz Tabela - Dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania) w zakresie od "0" do "3", dotykając pola ustawień lub przesuując palcem po polu.
 5. Potwierdź ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania, dotykając .
 - ⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem czasu ostrzeżenia na wybranym poziomie.











 Poziom ustawienia czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania jest ustawiany standardowo na poziomie 2 podczas produkcji.

Tabela - Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

| Poziom ostrzeżenia o końcu gotowania | Czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania |
|--------------------------------------|--|
| 0 | 15 sekund |
| 1 | 30 sekund |
| 2 | 1 minuta |
| 3 | 2 minuty |

4- Ustawienie typu połączenia okapu (A4) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz wprowadzić rodzaj połączenia okapu z płytą grzejną.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij / / / /  w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
 3. Aby ustawić typ podłączenia okapu, na wyświetlaczu timera "A4" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Jeśli Twoja płyta jest wyposażona w funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie będzie wyświetlane jako "1". Jeśli tak się nie stanie, pojawi się jako "0".
 4. Jeśli okap ma funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie "1" Jeśli nie ma funkcji połączenia zdalnego, możesz ustawić to ustawienie, dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po obszarze. "0" Ustaw jako .



5. Potwierdź ustawienie typu połączenia okapu, dotykając .
- ⇒ Płyta kuchenna zostaje wyłączona i potwierdzone jest ustawienie typu okapu.



5- Ustawienie podłączenia okapu kuchennego (A5) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz połączyć płytę grzejną i okap i sprawić, by automatycznie ze sobą współpracowały.



Jeśli okap jest wyposażony w funkcję zdalnego połączenia (ustawienie Typ połączenia okapu (A4) to 1), ustawienie połączenia okapu kuchennego (A5) nie pojawi się. To ustawienie dotyczy tylko modeli okapów bez funkcji zdalnego połączenia.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .


2. Po wyłączeniu produktu dotknij /  w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.

3. Aby ustawić podłączenie okapu kuchennego, na wyświetlaczu timera "A5" Stuknij przycisk "|||", aż go zobaczysz.

⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "0" widoczny.

4. Ustaw poziom pracy okapu, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając po nim palcem (patrz Tabela - Poziom pracy okapu). "0" z "7" Ustawiana między .

5. Potwierdź ustawienie podłączenia kucharki kuchennej do okapu, dotykając przycisku .

⇒ Płyta wyłącza się, a płyta zaczyna działać z wybranym poziomem pracy okapu.

Tabela - Poziom roboczy okapu


| Poziom roboczy okapu | Lampa | Kaptur (gotowanie w jednej strefie) | Kaptur (gotowanie w dowolnej 2 lub więcej strefach) | Smażenie |
|----------------------|---------|-------------------------------------|---|----------|
| 0 | od | od | od | od |
| 1 | światło | od | od | od |
| 2 | światło | od | L1 | L1 |
| 3 | światło | L1 | L1 | L1 |
| 4 | światło | L1 | L1 | L2 |
| 5 | światło | L1 | L2 | L2 |
| 6 | światło | L2 | L3 | L3 |
| 7 | światło | L3 | L4 | L4 |



Ustawianie poziomu pracy okapu z płyty grzejnej



- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz regulować poziom działania okapu za pomocą płyty grzejnej.

1. Włącz płytę, dotykając .

2. Dotknij  przez 3 sekundy.

⇒ Zapala się kontrolka  kluczyka .










3. Aby aktywować poziom pracy okapu zgodnie z płytą grzejną, dotknij raz przycisku . Gdy jest aktywny,  świeci się stale. W takim przypadku Twój kaptur będzie "Tabela - Poziom roboczy okapu" Działa automatycznie zgodnie z tabelą.

4. Możesz wyłączyć poziom pracy okapu w stosunku do płyty, dotykając raz . Gdy jest wyłączony, kontrolka  gaśnie.

6- Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense" (A6)

EnergiSense to inteligentna funkcja, która monitoruje zużycie energii przez płytę indukcyjną. Ta funkcja pomaga rozwinąć bardziej świadome i wydajne nawyki kulinarne, pokazując, ile energii zużywasz podczas każdego procesu gotowania.


Wypróbowując różne techniki gotowania i porównując całkowitą ilość zużywaną energii, możesz wypracować zrównoważone nawyki kulinarne i zmniejszyć swój ślad węglowy.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
3. Do ustawiania wyświetlania zużycia energii, na wyświetlaczu timera "A6" Stuknij przycisk "|||", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Między kluczami "|||" i  "0" widoczny.
4. Dotykając obszaru ustawień "0" wartość "1" Zrób to.
5. Wyłącz płytę, dotykając .
 - ⇒ Wyświetlacz zużycia energii jest wyłączony.











Aby wyłączyć wyświetlanie zużycia energii, wykonaj te same czynności. "1" wartość "0" Zrób to.

Prognoza zużycia energii







Aktywuj ustawienie zużycia energii zgodnie z powyższym opisem. Gdy wyłączysz płytę, dotykając  po każdym gotowaniu, na wyświetlaczu timera możesz zobaczyć całkowitą energię zużytą przez kuchenkę do gotowania. Wartość Wh energii gotowania można osiągnąć, mnożąc wartość na wyświetlaczu przez 100. Na przykład, jeśli na


wyświetlaczu pojawi się "03", oznacza to, że Twoja płyta zużyła 3x100=300 Wh podczas ostatniego gotowania.

7- Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku płyty kuchennej (A7)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz włączać i wyłączać ostrzeżenie dźwiękowe, które pojawia się po dotknięciu każdego płyty.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
 3. Aby wyregulować dźwięk płyty kuchennej, na wyświetlaczu timera "A7" Stuknij przycisk "|||", aż go zobaczysz.
 - ⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "1" widoczny.
 4. Aby wyłączyć dźwięk przycisku płyty kuchennej, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić to ustawienie. "0" Ustaw jako .
 5. Potwierdź ustawienie dźwięku płyty kuchennej, dotykając .
 - ⇒ Płyta kuchenna zostanie wyłączona, a ustawienie dźwięku przycisku płyty zostanie potwierdzone.

8- Resetowanie do ustawień fabrycznych (A8)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz zresetować wszystkie kolejne ustawienia pieca i przywrócić go do ustawień fabrycznych.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij     w ciągu 10 sekund.

- ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.
3. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, na wyświetlaczu timera "A8" Stuknij przycisk "⏏", aż go zobaczysz.
- ⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "0" widoczny.
4. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, ustaw to ustawienie na "1", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając .

⇒ Płyta wyłączy się, a wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

"Zasada działania" Płyty indukcyjne podgrzewają garnek bezpośrednio ze względu na swoją zasadę działania. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt grzewczych. Działają wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



W zależności od modelu Twoja płyta może mieć płyty o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm z indukcją. Dzięki funkcji indukcji każda płyta automatycznie wykrywa umieszczony na niej pojemnik. Energia jest wytwarzana tylko w miejscu, w którym styka się dno pojemnika, co pozwala osiągnąć minimalne zużycie energii.

Automatyczny system wyłączania

W sterowaniu płytą grzejną znajduje się system automatycznego wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączona, strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie temperatury.

Strefa grzejna może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

"Tabela-1." Czasy automatycznego wyłączenia

| Poziom temperatury | Automatyczne wyłączenie czasy-godziny |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 6 |
| 4 | 5 |
| 5 | 5 |
| 6 | 4 |
| 7 | 4 |
| 8 | 2 |
| 9 | 2 |
| 9 | 1 |
| Szybkie nagrzewanie (booster) | 10 minut |

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Twoja płyta kuchenna ma czujniki, które chronią przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować:

- Roboczą strefę grzejną można wyłączyć
- Wybrany poziom może zostać obniżony.

Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejną. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "F".

Precyzyjne ustawianie mocy

Płyta indukcyjna reaguje natychmiast na wydane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Jego ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec przelaniu się posiłku (wody, mleka), który ma się przelać, natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

| Żywność | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--|-------------------|-----------------------------|
| Topnienie | | |
| Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g) | 1 | 20 ... 30 |
| Masło (200 g) | 6 | 5 ... 7 |
| Masło (Klarowane)(200 g) | 3 | 11 ... 13 |
| Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła | | |
| Woda 1 L (Gotowanie) | P | 4 ... 6 |
| Woda 3 L (Gotowanie) | P | 8 ... 10 |
| Mleko 1 L (Gotowanie) | 7 | 6 ... 7 |
| Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła) | Utrzymanie ciepła | 18 ... 20 |
| Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L) | 9 | 3 ... 5 |
| Gotowanie | | |
| Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży) | 9 | 25 ... 35 |
| Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży) | 9 | 13 ... 15 |
| Brokuł (300 g) | 9 | 10 ... 14 |
| Brokuł zamrożony (300 g) | 9 | 7 ... 10 |
| Kiełbasa | 8 | 4 ... 6 |
| Makaron (150 g) | 9 | 6 ... 10 |
| Jajka w koszulce | 5 | 2 ... 3 |
| Makaron | 9 | 2 ... 7 |
| Gotowanie, smażenie | | |
| Potrawa z ryżu (200 g ryż) | 5 | 9 ... 12 |
| Paella * | 9 | 15 ... 20 |
| Ashure/Pudding Noego ** | | |

| Żywność | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--|-------------|-----------------------------|
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego | 9 | 4 ... 6 |
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego | 4 | 10 ... 15 |
| Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego | 9 | 8 ... 10 |
| Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego | 2 | 6 ... 8 |
| Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki | 9 | 20 ... 24 |
| Zupy (Np. Zupa z soczewicy) | 7 | 20 ... 25 |
| Smażone warzywa * | 9 | 3 ... 5 |
| Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz) | 9 | 5 ... 7 |
| Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami ** | | |
| Smażenie warzyw | 9 | 3 ... 8 |
| Przypieczenie *** | 9 | 5 ... 8 |
| Wszystkie składniki | 4 | 80 ... 90 |
| Sos pomidorowy | 3 | 10 ... 15 |
| Sos beszamelowy | 7 | 5 ... 6 |
| Golonki z warzywami ** | | |
| Przypieczenie *** | 9 | 3 ... 4 |
| Smażenie warzyw | 9 | 3 ... 5 |
| Wszystkie składniki | 4 | 180 ... 190 |
| Tas kebab | 6 | 25 ... 35 |
| Pilaw z bulguru (500 g) | 7 | 25 ... 35 |
| Smażyć w płytym tłuszczu | | |
| Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm) | 9 | 2 ... 10 |
| Żeberka ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Stek z polędwicy zawijanej | 8 | 4 ... 10 |
| Stek T-Bone ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***) | 9 | 3 ... 10 |
| Kotlet jagnięcy (Smażenie) | 5 | 4 ... 10 |
| Kiełbasa | 6 | 4 ... 6 |
| Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***) | 8 | 3 ... 4 |
| Pierś z kurczaka (Smażenie) | 5 | 8 ... 10 |
| Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl) | 8 | 4 ... 10 |
| Łosoś (150 g) | 9 | 3 ... 10 |
| Paluszek rybny | 9 | 5 ... 10 |
| Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka) | 9 | 5 ... 10 |
| Naleśnik | 4 | 3 ... 5 |
| Omlet | 7 | 4 ... 6 |
| Jajko sadzone | 6 | 2 ... 4 |
| Ciasto na placek | 9 | 4 ... 8 |

| Żywność | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--|-------------|-----------------------------|
| Naleśniki z masłem | 7 | 5 ... 9 |
| Klopsiki/Mięso mielone | 7 | 5 ... 10 |
| Domowy sznycel | 7 | 4 ... 8 |
| Ser halloumi | 7 | 2 ... 6 |
| Krewetka | 5 | 8 ... 12 |
| Frytka | | |
| Boortsog | 5 | 13 ... 15 |
| Sznycel | 8 | 3 ... 10 |
| Nuggetsy | 9 | 1,5 ... 10 |
| Ziemniak (zamrożony) | 9 | 2 ... 10 |
| Świeże ziemniaki | 9 | 5 ... 10 |
| Rozmrażanie i podgrzewanie | | |
| Cebula (zamrożony) (200 g) | 6 | 2 ... 4 |
| Szpinak (zamrożony) (200 g) | 7 | 2 ... 5 |
| * Zaleca się użycie woka. | | |
| ** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem. | | |
| *** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka. | | |

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenia powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania

plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczony do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.

- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol / / na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.

- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli tem-

peratura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|-------------|--|---|
| A1 – A8 | Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem. |
| B1 – B5 | Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego. | Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego. |
| B6 | Płyta indukcyjna przekroczyła maksymalny czas pracy. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Używaj płyty indukcyjnej zgodnie z czasem podanym w instrukcji obsługi. |
| B7 | Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego. | Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego. |
| B8 | Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra. | Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| C1 – C2 | Wystąpił błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| C3 | Błąd działania wentylatora na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem. |
| C4 | Wystąpił błąd połączenia elektrycznego. | Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji. |

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|-------------|---|---|
| C5 – C7 | Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| D1 – D9 | Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem. |
| T1 – T8 | Wysoka temperatura lub błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd powinien zniknąć, gdy temperatura płyty spadnie poniżej dopuszczalnego zakresu. |

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Instruções de segurança | 66 |
| 1.1 | Uso previsto | 66 |
| 1.2 | Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia..... | 66 |
| 1.3 | Segurança elétrica..... | 67 |
| 1.4 | Segurança no transporte | 69 |
| 1.5 | Segurança da instalação | 69 |
| 1.6 | Segurança durante a utilização.... | 70 |
| 1.7 | Advertências da temperatura | 71 |
| 1.8 | Segurança na cozedura | 71 |
| 1.9 | Indução | 71 |
| 1.10 | Segurança da manutenção e limpeza..... | 72 |
| 2 | Instruções ambientais..... | 73 |
| 2.1 | Diretiva de resíduos..... | 73 |
| 2.1.1 | Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:..... | 73 |
| 2.2 | Informação da embalagem | 73 |
| 2.3 | Recomendações de eficiência energética | 73 |
| 3 | O seu produto | 74 |
| 3.1 | Apresentação do produto | 74 |
| 3.2 | Especificações técnicas | 75 |
| 4 | Primeira utilização | 76 |
| 4.1 | Limpeza inicial..... | 76 |
| 5 | Como utilizar a placa..... | 76 |
| 5.1 | Informações gerais sobre a utilização da placa | 76 |
| 5.2 | Painel de controlo | 79 |
| 6 | Informações Gerais Sobre Culinária | 90 |
| 6.1 | Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa | 90 |
| 7 | Manutenção e limpeza | 92 |
| 7.1 | Informações gerais de limpeza.... | 92 |
| 7.2 | Limpar a placa | 93 |
| 7.3 | Limpar o painel de controlo..... | 94 |
| 8 | Solução de problemas..... | 94 |

1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.

- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas,

- sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
 - Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
 - Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
 - Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
 - Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
 - Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
 2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A

instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.

1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.

- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:
Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.
Não tocar na superfície do aparelho.
- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.

1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.

1.8 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

1.9 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia

avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.

- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.

- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.

1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

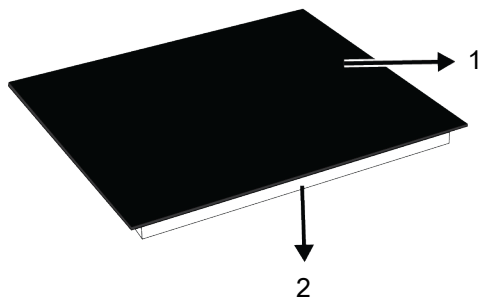
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

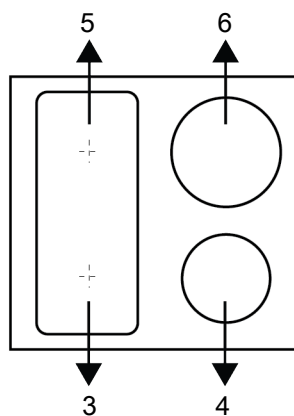
- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto



- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução



- 2 Compartimento inferior
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 6 Zona de cozinhar de indução

PT

3.2 Especificações técnicas

| Especificações gerais | |
|---|--|
| As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm) | 43 * /590 /520 |
| Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm) | 560 (+2) /490 (+2) |
| Tensão/Frequência | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz |
| Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Consumo total de energia (kW) | máx. 7,4 kW |

Zonas de cozedura

| | |
|------------------|--|
| Frontal esquerda | Zona de cozinhar de indução |
| Dimensão | 210x210 mm |
| Potência | 2400 W / Acelerador de ventilação 3700 W |

| | |
|-----------------|--|
| Frontal direita | Zona de cozinhar de indução |
| Dimensão | 145 mm |
| Potência | 1500 W / Acelerador de ventilação 2500 W |

| | |
|-------------------|--|
| Traseira esquerda | Zona de cozinhar de indução |
| Dimensão | 210x210 mm |
| Potência | 2400 W / Acelerador de ventilação 3700 W |

| | |
|-------------------|--|
| Traseira esquerda | Zona de cozinhar de indução |
| Dimensão | 180 mm |
| Potência | 2200 W / Acelerador de ventilação 3100 W |

* A altura da placa indicada na tabela técnica é a altura da base do produto.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

4.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5 Como utilizar a placa

5.1 Informações gerais sobre a utilização da placa

Advertências gerais

- Não permita que qualquer objecto caia sobre a superfície de cozedura de vidro. Mesmo objetos pequenos, como saleiros, podem danificar a superfície de cozimento do vidro. Não utilize uma superfície de cozedura de vidro rachado. A água pode infiltrar-se nestas fendas e provocar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), primeiro desligue o fusível, depois desconecte o produto e ligue para o serviço autorizado para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não utilize utensílios de cozinha instáveis ou facilmente basculantes na superfície de cozedura de vidro.
- Não aqueça panelas vazias. Os utensílios de cozinha e o produto podem estar danificados.
- Certifique-se de que desliga as zonas de cozedura após cada utilização.
- Se operar as zonas de cozedura sem os utensílios de cozinha, irá danificar o produto. Desligue as zonas de cozedura após cada utilização.

- As zonas de cozedura ficarão quentes após cada utilização, pelo que não coloque panelas de plástico nas zonas de cozedura. Limpe imediatamente qualquer material derretido na superfície.
- Mudanças bruscas de temperatura na superfície de cozedura do vidro podem causar danos, tenha cuidado para não derramar líquido frio durante a cozedura.
- Coloque a quantidade adequada de alimentos na panela. Isso evitará que os alimentos transbordem e você não terá que fazer uma limpeza desnecessária.
- Não coloque tampas de utensílios de cozinha nas zonas de cozedura.
- Coloque os utensílios de cozinha de forma a que fiquem centrados nas zonas de cozedura. Se pretender deslocar o utensílio de cozinha para outra zona de cozedura, levante-o e coloque-o na zona de cozedura desejada em vez de o deslizar.

Princípio de funcionamento da placa de indução

Uma placa de indução é como um circuito aberto. Quando um utensílio de cozinha compatível com indução é colocado sobre ele, o circuito é concluído e um sistema electrónico localizado logo abaixo da superfície de cozedura de vidro produz um campo magnético. A base metálica da panela aquece ao receber energia deste campo magnético. Desta forma, o calor é

produzido não na superfície de vidro da placa, mas directamente nos utensílios de cozinha acima dela. A superfície de vidro aquece com o calor dos utensílios de cozinha.

Vantagens do cozimento por indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, uma vez que o calor é transferido directamente para os utensílios de cozinha.

- Os alimentos que transbordam durante o cozimento não queimam rapidamente, pois a superfície do vidro de cozimento não é aquecida directamente. Uma limpeza mais fácil é fornecida.
- Uma vez que o calor é gerado directamente nas panelas, a cozedura é mais rápida, poupando tempo e energia em comparação com outros tipos de placas.
- Uma vez que o calor é dado directamente aos utensílios de cozinha, não há perda de calor e consegue-se uma cozedura mais eficiente.
- Assim que os utensílios de cozinha são retirados da zona de cozedura, a transferência de calor pára e a zona de cozedura não aquece directamente, proporcionando uma utilização mais segura contra possíveis acidentes que possam ocorrer durante a cozedura.

Para uma utilização segura:

- Não seleccione níveis de aquecimento elevados quando utilizar utensílios antiaderentes revestidos sem óleo ou com muito pouco óleo (Tipo Teflon).
- Não utilize a zona de cozedura de vidro como superfície para colocar ou cortar os objectos.
- Não coloque objetos metálicos, como talheres ou tampas de utensílios de cozinha, na zona de cozedura, pois podem aquecer.
- Nunca use papel alumínio para cozinhar. Nunca coloque alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de cozedura por indução.

- Mantenha objetos magnéticos, como cartões de crédito ou fitas, longe do produto enquanto as zonas de cozedura estiverem em funcionamento.
- Se houver um forno Debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores do produto podem reduzir o nível de cozedura ou desligar o produto.
- A sua placa tem um sistema de corte automático. Informações pormenorizadas sobre este sistema estão disponíveis nas secções seguintes.

Utensílios de cozinha

Recomenda-se que utilize apenas utensílios ferromagnéticos, de boa qualidade e rotulados ou marcados como de indução compatíveis com a sua placa de indução. Em geral, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho dos utensílios de cozinha. O diâmetro da base do utensílio de cozinha deve corresponder à área de cozedura por indução. Os tamanhos recomendados estão listados abaixo.

Utensílios adequados:

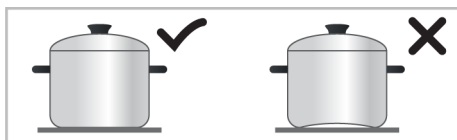
- Panelas de ferro fundido
- Panelas de aço esmaltado
- Utensílios de cozinha de aço e aço inoxidável (com uma etiqueta ou aviso indicando que é compatível com a indução)

Utensílios de cozinha inadequados:

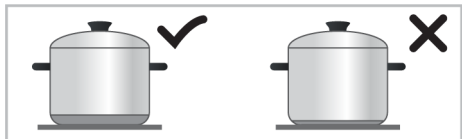
- Panelas de alumínio
- Panelas de cobre
- Panelas de latão
- Panelas de vidro
- Panelas de barro
- Utensílios de Cerâmica e porcelana

Recomendações:

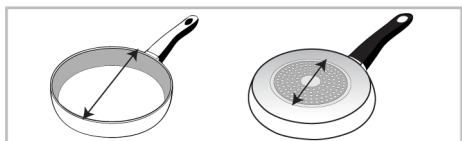
- Utilize apenas utensílios de cozinha de fundo plano. Não utilize utensílios de cozinha com bases côncavas ou convexas.



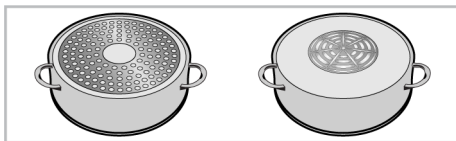
- Utilize apenas utensílios de cozinha processados à base de espessura. Se utilizar panelas de base fina, estas aquecerão muito rapidamente e a base das panelas poderá derreter antes de o sistema de corte automático ser activado, danificando a superfície de cozedura e o produto. Bordas afiadas arranharão a superfície.



- Algumas panelas têm um campo ferromagnético na parte inferior que é menor do que o seu diâmetro real. Apenas esta área é aquecida pela zona de cozedura. Portanto, o calor não é distribuído uniformemente e o desempenho de cozimento diminui. Além disso, esses utensílios de cozinha podem não ser detectados por grandes zonas de cozedura por indução. Por esta razão, a zona de cozedura deve ser seleccionada de acordo com a dimensão do campo ferromagnético.






- Alguns utensílios de cozinha têm uma base que contém materiais não ferromagnéticos, como o alumínio. Estes tipos de utensílios de cozinha podem não aquecer suficientemente ou podem não ser detectados pela zona de cozedura por indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de mau uso dos utensílios de cozinha.



- i** Ao cozinhar vários pratos em zonas de cozedura por indução, a distribuição dos utensílios de cozinha igualmente para as zonas direita-esquerda e média ao seleccionar a zona de cozedura afecta positivamente o desempenho da cozedura.

Ensaio dos utensílios de cozinha

Teste se o seu utensílio de cozinha é compatível com placas de indução utilizando os métodos abaixo indicados.

- Se a base do utensílio de cozinha tiver um íman, este é compatível.
- Quando colocar os utensílios de cozinha na zona de cozedura por indução e ligar o produto, se // não piscar, é compatível.

Tamanhos recomendados do cookware

O seu produto tem uma função "Pansense" que avaliará a compatibilidade dos utensílios de cozinha. Pode verificar os seus utensílios de cozinha utilizando esta função. Para informações pormenorizadas, consulte a secção "Definições".

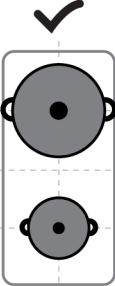
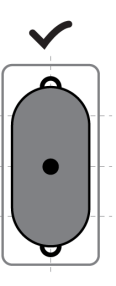
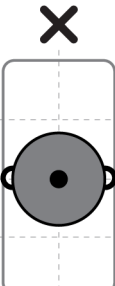
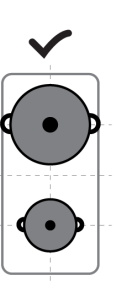
Os tamanhos recomendados de utensílios de cozinha de acordo com o tamanho da zona de cozedura são indicados abaixo. O comportamento de ebulição pode variar em função do tipo de panelas, do tamanho das panelas e do tamanho da zona de cozedura. Para um comportamento de ebulição mais uniforme, pode ser utilizada uma zona de cozedura um tamanho maior. A utilização de uma zona de cozedura maior não desperdiça energia nas placas de indução, uma vez que o calor só é gerado nos utensílios de cozinha relevantes.

| | |
|---|-------------------------------|
| Diâmetro da zona de cozedura - mm | Diâmetro do recipiente - mm |
| 145 | min. 100 - máx. 145 |
| 180 | min. 100 - máx. 180 |
| 210 | min. 140 - máx. 210 |
| 210 x 210 | min. 140 - máx. 210 |
| 320 | min. 125 - máx. 320 |
| Zona de cozedura com superfície grande (flexível) (220 x 440) | largura 220 - comprimento 400 |

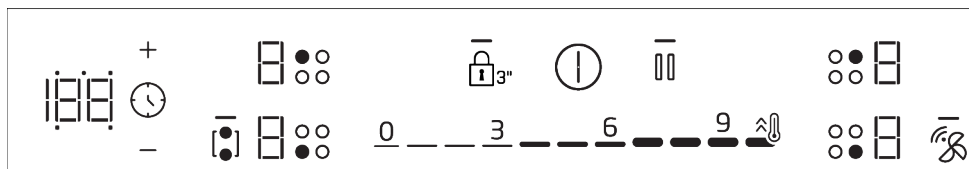
Zonas de cozedura de superfície ampla (zonas Flexi)

O seu produto tem uma(S) ampla(s) zona (s) de cozedura superficial (Flexi). Pode operar esta ampla zona de cozedura de superfície como zonas de cozedura

independentes separadas para os seus pequenos utensílios de cozinha. Para cozinhar com os seus utensílios de cozinha grandes, pode activar a função de combinação para estas zonas de cozedura de superfície ampla e transformá-las numa única zona de cozedura.









| Como duas zonas de cozedura independentes | | Como zona única de cozedura | |
|---|--|--|--|
|  | <p>A zona de cozedura de superfície larga tem duas zonas de cozedura, dianteira e traseira. Pode utilizar esta zona de cozedura como duas zonas de cozedura independentes com duas panelas diferentes para diferentes níveis de temperatura. Coloque os utensílios de cozinha no meio das zonas de cozedura separadas.</p> |  | <p>Para cozinhar em panelas grandes, coloque as panelas de modo a cobrir os centros de ambas as zonas de cozedura e centrar a zona de cozedura.</p> |
|  | <p>Para cozinhar com um único utensílio de cozinha, coloque-o no meio das zonas de cozedura dianteira ou traseira. Se colocar os utensílios de cozinha no meio da zona de cozedura, a zona de cozedura pode não funcionar correctamente.</p> |  | <p>Se quiser cozinhar dois utensílios de Cozinha diferentes ao mesmo nível de temperatura, pode cozinhar dois utensílios de Cozinha diferentes ao mesmo nível de temperatura combinando zonas de cozedura de superfície largas. Novamente, coloque os utensílios de cozinha no meio das zonas de cozedura.</p> |

5.2 Painel de controlo







— A luz a indicar que a tecla correspondente está a funcionar

 Tecla ligar/desligar

-  Tecla de bloqueio de teclas
-  Tecla combinação da zona de cozedura de superfície grande *
-  Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
-  Tecla parar
-  Tecla temporizador
-  Tecla aumentar temporizador
-  Tecla diminuir temporizador
-  Tecla de ligação placa-exaustor *

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Teclas de seleção da zona de cozedura :

-  Tecla de seleção da zona de cozedura esquerda traseira
-  Tecla de seleção da zona de cozedura esquerda frontal
-  Tecla de seleção da zona de cozedura direita frontal
-  Tecla de seleção da zona de cozedura direita traseira

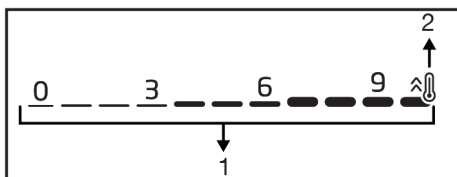


Ilustração 1: Definir zona para nível de temperatura

- 1 Definir zona para nível de temperatura
- 2 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)

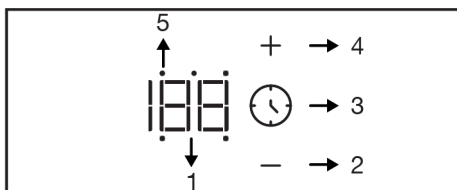





Ilustração 2: Visor do temporizador



- 1 Indicador do temporizador
- 2 Tecla diminuir temporizador
- 3 Tecla temporizador
- 4 Tecla aumentar temporizador
- 5 LED de atividade do temporizador da zona de cozedura correspondente


Avisos gerais para o painel de controlo

 Este produto é controlado por um painel de controlo táctil. Cada operação que você faz no painel de controlo de toque é confirmada por um sinal sonoro.


 Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Se a superfície estiver húmida e suja, pode causar problemas no funcionamento das funções.

 Se nenhuma operação for executada em 20 segundos, a placa retornará automaticamente ao modo de espera.


 Quando qualquer tecla (exceto a tecla ) é tocada por um longo tempo, o produto dá um aviso "FF".

 A luz — nas teclas que estão trabalhando ativamente ou selecionadas acenderá.

Ligar a placa

1. Toque na tecla  no painel de controlo.
⇒ O fogão está pronto para uso.

Desligar o fogão


1. Toque na tecla  no painel de controlo.
⇒ O fogão desliga-se e regressa ao modo de espera.

Indicador de calor residual


Existe um indicador de calor residual para cada zona do painel de controlo. Este indicador indica que a zona ainda está quente quando está desligada. Não tocar na(s) zona(s) relevante(s) até o indicador de calor residual desaparecer.

H : Alta temperatura

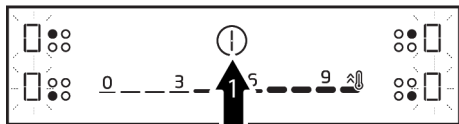
h : Baixa temperatura

 Quando há uma queda de energia, o indicador de calor residual não acende e não avisa o usuário sobre zonas quentes.

Ligar as zonas da placa (secção de cozedura) e ajustar o nível de temperatura

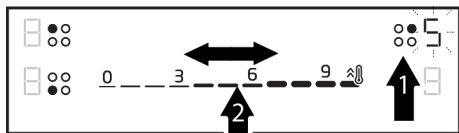
1. Ligue o fogão tocando na tecla .

⇒ "0" aparece nos ecrãs da zona de cozedura.



2. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura que pretende ativar.


⇒ A zona de cozedura selecionada aparecerá como "0" e iluminar-se-á mais brilhante.





3. Defina o nível de temperatura entre "0" e "9" tocando ou deslizando o dedo sobre a área de ajuste de qualquer zona que você queira operar.


Desligando as zonas de cozimento:

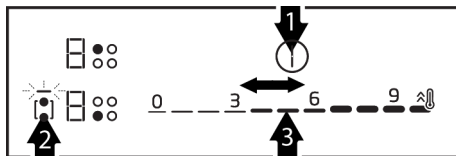
Uma zona selecionada pode ser desativada de 2 maneiras diferentes:

1. **Ao diminuir a temperatura para o nível "0":** Você pode desligar o zo de cozimento baixando a configuração de temperatura para "0".
2. **Usando a função timer off para a zona do fogão desejada:** Quando o tempo acaba, o temporizador desliga a zona de cozimento conectada a ele. Todos os monitores mostram "0" ou "00". O símbolo  no visor da zona de cozedura desaparece. A configuração do temporizador para a zona é explicada nas seções a seguir.


Combinação da zona da placa com uma superfície ampla (flexi)


1. Ligue a placa tocando na tecla .
2. Toque na tecla .

⇒ O símbolo "0" aparece no visor esquerdo da zona de cozedura e a luz — da tecla  acende-se.




3. Defina o nível de temperatura de "0" a "9" tocando na área de ajuste ou deslizando o dedo sobre a área.

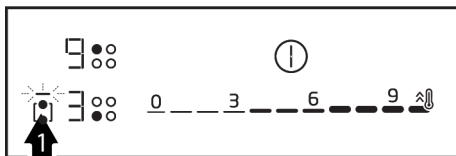
⇒ O fogão começa a funcionar. Se outra zona for selecionada ou se nenhuma ação for executada por 10 segundos, a luz — da tecla  se apagará.


 Os fogões com ampla superfície à esquerda são descritos como exemplo. Se as zonas da placa à direita tiverem superfícies largas no seu aparelho, o mesmo se aplica às zonas da placa à direita.

Combinação da zona da placa com uma superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas da placa à esquerda estão a funcionar

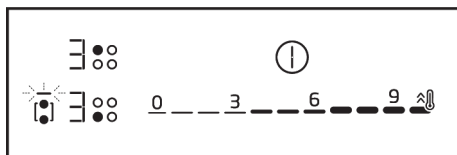
✓ Enquanto uma ou ambas as zonas da placa à esquerda estão operando separadamente, você pode combinar ambas as zonas da placa ativando a placa com uma superfície ampla. Desta forma, você pode operar uma superfície de placa mais larga com os mesmos valores.

1. Enquanto uma ou ambas as zonas do fogão à esquerda estiverem a funcionar, toque na tecla .



⇒ O valor da zona do fogão de baixo nível aparece em ambos os monitores de zona do fogão e a luz — da chave  está acesa.

- ⇒ As zonas combinadas continuam a operar nos valores de temperatura e temporizador da zona com o valor de temperatura mais baixo. Os valores de temperatura e temporizador do queimador com o valor de temperatura mais elevado antes da combinação são cancelados.



2. Para alterar o valor da temperatura mais tarde, defina o nível de temperatura que deseja alterar na área de configurações.

Desligar as placas com superfície larga

Você pode separar as zonas e defini-las para o nível zero tocando na tecla [0].

Configuração de alta potência (BOOSTER)

Você pode usar a configuração de alta potência para aquecer na potência máxima. No entanto, não é recomendado cozinhar por muito tempo nesta posição. A configuração de alta potência pode não estar disponível em todas as zonas de cozimento.

Selecionando a configuração de alta potência (BOOSTER) diretamente:

1. Ligue o fogão tocando na tecla [1].
2. Selecione a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de seleção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla [^].
 - ⇒ A zona de placa selecionada opera com a potência mais alta e 3 luzes piscam sequencialmente no visor da placa.
 - ⇒ Quando o tempo de configuração de alta potência (consulte Tabela de tempos de desligamento automático) terminar, a zona continuará a operar com o valor de temperatura mais alto.

Selecionando a configuração de alta potência (BOOSTER) enquanto a zona do fogão está ativa:

1. Quando a placa estiver ligada e a zona de cozedura relevante estiver a funcionar a um determinado nível, ative esta zona selecionando-a.
2. Toque na tecla [^].
3. A zona de placa selecionada opera com potência máxima e 3 luzes piscam no visor da zona da placa, respectivamente. Quando o período para a configuração de alta potência tiver expirado, a zona do fogão continuará operando no nível de temperatura mais alto.

Desligando a configuração de alta potência (BOOSTER) antes de expirar:




Depois de ativar a zona de cozimento relevante tocando na chave, você pode desligar a configuração de alta potência a qualquer momento, tocando na tecla [^]. A zona de cozedura continua a funcionar com o valor de temperatura mais elevado. Para desligá-lo, toque na área de configuração da zona de cozimento ativa ou deslize o dedo sobre a área para trazê-lo para a posição "0".

Fechadura com chave



Enquanto o fogão está ligado ou desligado, você pode ativar o bloqueio de chave para evitar alterações acidentais em suas funções.

Ativar o bloqueio da chave

1. Toque na tecla [1] para ativar o bloqueio da chave.
 - ⇒ Após a contagem regressiva 3-2-1 no visor, a luz — da tecla [1] acender-se-á e todas as zonas de cozedura serão bloqueadas.

- i** Quando o bloqueio da chave está ativo, apenas a chave  funciona. Quando você toca em qualquer outra tecla, a luz  da tecla  pisca, indicando que o bloqueio da chave está ativo. Se desligar a placa enquanto as chaves estão trancadas, a fechadura deve ser desativada para poder voltar a ligá-la.

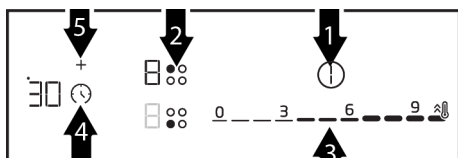
Desativar a fechadura da chave



- Toque na tecla .
 - ⇒ Após a contagem regressiva 3-2-1 no visor, a luz  se apaga e o bloqueio da chave é desativado.







Função temporizador

Esta função torna a cozedura mais fácil para si. Você não tem que ficar ao lado do fogão continuamente durante o processo de cozimento. A placa desliga-se automaticamente após a hora que selecionar.

Ativar o temporizador



- Ligue a placa tocando na tecla .
- Toque na tecla de seleção da zona de cozedura que pretende ativar.
 - ⇒ A zona de cozedura selecionada aparecerá como "0" e iluminar-se-á mais brilhante.
- Defina o nível de temperatura de "0" a "9" tocando na área de ajuste ou deslizando o dedo sobre a área.
- Ative o temporizador tocando na tecla .
 - ⇒ "00" acende-se no mostrador do temporizador.

- Existem 4 LEDs de atividade em torno do "00" visíveis no visor do temporizador. O Led da zona do fogão ativo pisca e você pode definir o temporizador para esta zona.
- Se pretender definir o temporizador para uma zona de placa ativa diferente, selecione o lado da zona da placa relevante tocando na tecla  até que o visor LED a toda a hora desse lado da zona da placa se acenda.
- Defina a hora desejada tocando nas teclas /. Você pode avançar mais rápido tocando na tecla  ou  por um longo tempo.
 - ⇒ Ative a configuração do relógio tocando na tecla  ou aguardando aproximadamente 10 segundos.

- i** O temporizador só pode ser definido para zonas que estão sendo operadas.
- i** Repita as etapas acima para outras zonas cujos temporizadores você deseja definir.
- i** O temporizador não pode ser ajustado sem selecionar a zona da placa e o valor da temperatura da zona da placa.
- i** Quando o temporizador está ativo, o LED da zona de cozedura com a definição de menor tempo pisca. Se houver uma configuração de tempo nas outras zonas, os LEDs dessas zonas permanecerão acesos.



Desligar temporizadores

Quando o tempo definido termina, o fogão desliga-se automaticamente e emite um aviso sonoro. Toque em qualquer tecla para desativar o alerta sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se o temporizador for desligado mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até ser desligada.

Desligando o temporizador diminuindo o valor para "00":



1. Depois de ativar a zona de cozedura relevante tocando na tecla, selecione o temporizador para a zona de cozedura relevante tocando na tecla .
2. Diminua o valor tocando na tecla — até aparecer "00" no mostrador do temporizador. Você pode avançar mais rápido tocando na tecla — por um longo tempo.
 - ⇒ Depois que o símbolo  pisca por um determinado período de tempo no visor da zona do fogão, ele se apaga completamente e o temporizador é cancelado.

Função Stop

- ✓ Usando esta função, você pode reduzir os níveis de temperatura de todas as funções que operam na zona do fogão (exceto o temporizador) para o estágio 1 por um determinado período de tempo.



Se estiver definido um temporizador para qualquer zona da placa, o temporizador continuará a funcionar durante a paragem.

1. Enquanto a placa estiver a funcionar, toque na tecla .
 - ⇒ Todas as zonas de operação continuam a operar no nível de temperatura 1.
2. Toque novamente na tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura interrompidas com as suas definições anteriores.

Configurações

Com esta função, você pode fazer gerenciamento de energia, tempo de sinal audível de cozimento e configurações de conexão de fogão.

A1: Configuração de exibição de compatibilidade de pote "PanSense Function"

A2: Configuração de gestão de energia

A3: Definição do tempo de aviso sonoro do fim da cozedura

A4: Configuração do tipo de conexão do exaustor (**Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.**)

A5: Configuração da conexão do fogão (**Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.**)



















A6: Configuração do visor de consumo de energia "Energisense"


A7: Configuração de som on-off do botão do fogão

R8: Repor as definições de fábrica

1- Configuração do ecrã de compatibilidade com pote "PanSense Function" (A1)















A função PanSense é um recurso inteligente projetado para otimizar o desempenho do seu fogão de indução. Este modo ajuda-o a obter os melhores resultados de cozedura, detetando o material, a estrutura da base e a compatibilidade magnética da panela que está a utilizar. Ajusta-se às características da frigideira que está a utilizar, garantindo sempre resultados de cozedura perfeitos. Esta função beneficia: Melhores resultados de cozedura (ajusta automaticamente de acordo com as características da panela que utiliza no seu fogão), poupança de energia (otimiza o consumo de energia de acordo com o tipo de panela), prolonga a vida útil da panela (transfere a potência ideal que a panela pode suportar) O seu fogão verifica automaticamente os utensílios de cozinha sempre que começa a cozinhar. Para verificar manualmente se a panela que você está usando é compatível com o PanSense, você pode seguir as etapas abaixo.

1. Ligue a placa tocando na tecla  e desligue-a tocando novamente na tecla .
2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas / / / / / / / / / /  em 10 segundos.
 - ⇒ A primeira configuração, "A1", aparece no mostrador do temporizador e "—" aparece em todos os monitores da zona de cozimento.
3. Coloque as painelas ou frigideiras que deseja medir nas zonas de cozimento.
4. "0" aparece no visor entre as teclas  e  e .
5. Toque na área de configuração. "1" aparece entre as teclas  e  em vez de "0" e a verificação da qualidade do pote é iniciada. A verificação leva cerca de 10 segundos e uma animação aparece no visor durante a verificação.
6. A qualidade do vaso é avaliada numa escala de 0-3. 0 é a pior qualidade e 3 é a melhor qualidade, mostrando a qualidade no display.


7. Desligue a placa tocando na tecla .

Configuração de gerenciamento de 2 energia (A2)

- ✓ Com esta função, pode ajustar a potência total da placa como desejar.

1. Ligue a placa tocando na tecla  e desligue-a tocando novamente na tecla .
2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas / / / / / / / / / /  em 10 segundos.
 - ⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" visível.
3. Para a configuração de gerenciamento de energia, no visor do temporizador "A2" Toque na tecla "  " até vê-la.

⇒ "9" aparece no visor traseiro esquerdo da zona da placa.

4. Ajuste o nível de potência (consulte Tabela - Nível de gerenciamento de energia) de "1" para "9" tocando na área de configuração ou deslizando o dedo pela área.
5. Confirme a configuração de gerenciamento de energia tocando na tecla .
 - ⇒ A placa desliga-se e a sua placa começa a funcionar com a potência total regulada para o nível selecionado.














"Gestão de energia" Inclui 9 níveis de potência diferentes (ver Tabela - Nível de gestão de energia).

Tabela - Nível de gestão de energia

| Nível de gestão de energia | Potência total (kW) |
|----------------------------|---------------------|
| 1 | 1.2 |
| 2 | 2.4 |
| 3 | 3 |
| 4 | 3.6 |
| 5 | 4.4 |
| 6 | 5.4 |
| 7 | 5.7 |
| 8 | 6.7 |
| 9 | 7.4 |

3-Fim do cozimento ajuste de tempo de aviso sonoro (A3)

- ✓ Com esta função, pode ajustar a definição do tempo de aviso sonoro do fim da cozedura da placa como desejar.

1. Ligue a placa tocando na tecla  e desligue-a tocando novamente na tecla .
2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas / / / / / / / / / /  nessa ordem em 10 segundos.
 - ⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.

3. Para definir o fim do tempo de aviso sonoro de cozedura, prima a tecla do temporizador no mostrador do temporizador. "A3" Toque na tecla "000" até vê-la.
 - ⇒ "2" aparece no visor traseiro esquerdo da zona da placa.
4. Ajuste a definição do tempo de aviso (consulte Tabela - Fim do tempo de aviso sonoro) entre "0" e "3" tocando no campo de definição ou deslizando o dedo pelo campo.
5. Confirme a definição do tempo de aviso sonoro para o fim da cozedura tocando na tecla ①.
 - ⇒ A placa desliga-se e a sua placa começa a funcionar com a definição de tempo de aviso no nível selecionado.









O nível de ajuste de tempo de aviso sonoro de fim de cozimento é definido como nível padrão 2 durante a produção.

Tabela - Configuração do tempo de aviso sonoro de fim de cozedura

| Nível de aviso sonoro de fim de cozedura | Fim do tempo de aviso sonoro de cozedura |
|--|--|
| 0 | 15 segundos |
| 1 | 30 segundos |
| 2 | 1 minuto |
| 3 | 2 minutos |

4- Configuração do tipo de conexão do exaustor (A4) Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

- ✓ Com esta função, pode introduzir o tipo de ligação do seu exaustor à placa.
1. Ligue a placa tocando na tecla ① e desligue-a tocando novamente na tecla ①.
 2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas       em 10 segundos.

- ⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.
3. Para definir o tipo de conexão do exaustor, no visor do temporizador "A4" Toque na tecla "000" até vê-la.
 - ⇒ Se o fogão tiver um recurso de conexão remota, essa configuração aparecerá como "1". Caso contrário, aparecerá como "0".
 4. Se o seu exaustor tiver um recurso de conexão remota, esta configuração "1" Se não houver nenhum recurso de conexão remota, você pode definir essa configuração tocando na área de configuração ou deslizando o dedo sobre a área. "0" definido como .
 5. Confirme a configuração do tipo de conexão do exaustor tocando na tecla ①.







⇒ O fogão é desligado e a configuração do tipo de capô é confirmada.

5- Configuração da conexão do fogão (A5) Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

- ✓ Com esta função, pode ligar a placa e o exaustor e fazê-los trabalhar em conjunto automaticamente.



Se o exaustor tiver um recurso de conexão remota (a configuração do tipo de conexão do exaustor (A4) é 1), a configuração de conexão do exaustor (A5) não aparecerá. Esta configuração é apenas para modelos de capô sem um recurso de conexão remota.

1. Ligue a placa tocando na tecla ① e desligue-a tocando novamente na tecla ①.
2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas       em 10 segundos.

- ⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.
- 3. Para a configuração de conexão do exaustor, no visor do temporizador "A5" Toque na tecla "000" até vê-la.
 - ⇒ No visor traseiro esquerdo da zona da placa "0" visível.

- 4. Defina o nível de funcionamento do exaustor tocando na área de ajuste ou deslizando o dedo sobre ele (consulte Tabela - Nível de operação do exaustor). "0" com "7" definido entre .
- 5. Confirme a configuração de conexão do fogão tocando na tecla ①.
 - ⇒ A placa desliga-se e a placa começa a funcionar com o nível de funcionamento do exaustor selecionado.

Tabela - Nível de funcionamento do exaustor

| Nível de funcionamento do exaustor | Lâmpada | Exaustor (ebulição em uma única zona) | Exaustor (Ebulição em qualquer zona 2 ou mais) | Fritura |
|------------------------------------|-----------|---------------------------------------|--|-----------|
| 0 | desligado | desligado | desligado | desligado |
| 1 | luz | desligado | desligado | desligado |
| 2 | luz | desligado | L1 | L1 |
| 3 | luz | L1 | L1 | L1 |
| 4 | luz | L1 | L1 | L2 |
| 5 | luz | L1 | L2 | L2 |
| 6 | luz | L2 | L3 | L3 |
| 7 | luz | L3 | L4 | L4 |

Ajuste do nível de funcionamento do exaustor a partir da placa







- ✓ Com esta configuração, pode ajustar o nível de funcionamento do seu capô através da placa.
- 1. Ligue o fogão tocando na tecla ①.
- 2. Toque na tecla ☞ durante 3 segundos.
 - ⇒ A luz ☞ da chave ☞ apaga-se.
- 3. Para ativar o nível de funcionamento do exaustor de acordo com a placa, toque uma vez na tecla ☞. Quando ativa, a tecla ☞ acende-se constantemente. Neste caso, o seu capuz irá "**Tabela - Nível de funcionamento do exaustor**" Funciona automaticamente de acordo com a tabela.

- 4. Você pode desligar o nível de operação do exaustor em relação ao fogão tocando na tecla ☞ uma vez. Quando está apagada, a luz da chave ☞ apaga-se.


6- Configuração do indicador do consumo de energia "EnergiSense" (A6)

O EnergiSense é uma funcionalidade inteligente que monitoriza o consumo de energia da sua placa de indução. Esta função ajuda-o a desenvolver hábitos de cozedura mais conscientes e eficientes, mostrando-lhe quanta energia está a utilizar em cada processo de cozedura. Ao experimentar diferentes técnicas de cozedura e comparar a quantidade total de energia consumida, pode desenvolver hábitos de cozinha sustentáveis e reduzir a sua pegada de carbono.

- 1. Ligue a placa tocando na tecla ① e desligue-a tocando novamente na tecla ①.


2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas       em 10 segundos.

⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.

3. Para a configuração do visor do consumo de energia, no visor do temporizador "A6" Toque na tecla "  " até vê-la.

⇒ Entre as teclas  e  "0" visível.

4. Ao tocar na área de configurações "0" valor "1" Faz isso.


5. Desligue a placa tocando na tecla .

⇒ Entre as teclas  e  "0" visível.





Para desligar o visor de consumo de energia, siga os mesmos passos. "1" valor "0" Faz isso.







Perspetivas de consumo de energia

Ative a configuração de consumo de energia conforme descrito acima. Quando desliga o fogão tocando na tecla  após cada cozedura, pode ver a energia total que o fogão utilizou para cozinhar no mostrador do temporizador. Pode atingir o valor Wh da energia de cozedura multiplicando o valor no visor por 100. Por exemplo, se aparecer "03" no visor, significa que o seu fogão utilizou $3 \times 100 = 300$ Wh na última cozedura.


7- Configuração on-off do som da chave do fogão (A7)

✓ Com esta função, pode ligar ou desligar o aviso sonoro que é dado quando cada tecla do seu fogão é tocada.

1. Ligue a placa tocando na tecla  e desligue-a tocando novamente na tecla .


2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas       em 10 segundos.

⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.

3. Para ajustar o som da placa de fogão, no visor do temporizador "A7" Toque na tecla "  " até vê-la.

⇒ No visor traseiro esquerdo da zona da placa "1" visível.



4. Para desligar o som do botão da placa, toque na área de configuração ou deslize o dedo sobre a área para definir essa configuração. "0" definido como .







5. Confirme a definição de som da chave do fogão tocando na tecla .

⇒ O fogão é desligado e a configuração de som do botão do fogão é confirmada.


8- Reposição para as definições de fábrica (A8)

✓ Com esta função, você pode redefinir todas as configurações subsequentes do seu fogão e devolvê-lo às configurações de fábrica.

1. Ligue a placa tocando na tecla  e desligue-a tocando novamente na tecla .


2. Depois de desligar o produto, toque nas teclas       em 10 segundos.

⇒ A primeira configuração no visor do temporizador é "A1" aparece.

3. Para repor as definições de fábrica, no ecrã do temporizador "A8" Toque na tecla "  " até vê-la.

⇒ No visor traseiro esquerdo da zona da placa "0" visível.

4. Para redefinir para as configurações de fábrica, defina essa configuração como "1" tocando ou deslizando o dedo pela área de configuração.

5. Confirme a configuração tocando em .

⇒ A placa desliga-se e todas as definições regressam às definições de fábrica.

Utilização segura e eficaz de placas de indução

Princípio de funcionamento As placas de indução aquecem a panela diretamente devido ao seu princípio de funcionamento. Por esta razão, eles têm muitas vantagens sobre outros tipos de placas. Funcionam de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria. A sua placa de indução está equipada com sistemas de segurança superiores que lhe proporcionarão a máxima utilização segura.



Dependendo do modelo, a sua placa pode ter placas de 145, 180, 210, 280 e 320 mm de diâmetro com indução. Graças à funcionalidade de indução, cada placa deteta automaticamente o recipiente colocado sobre ela. A energia é gerada apenas onde o fundo do recipiente toca, alcançando assim um consumo mínimo de energia.

Sistema de desligamento automático

Existe um sistema de desligamento automático no comando da placa. Se uma ou mais das zonas forem deixadas ligadas, a zona da placa desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo (Ver Tabela 1). Se houver um temporizador atribuído à zona, a exibição do temporizador também será desativada.

O limite de tempo de desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. Aplica-se o tempo máximo de funcionamento dentro deste nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser desligada automaticamente, conforme descrito acima.

Tabela 1: Tempos de desligamento automático

| Nível de temperatura | Desligamento automático de horas-horas |
|------------------------------|--|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Aquecimento rápido (booster) | 10 minutos |

Proteção contra sobreaquecimento

O seu fogão tem alguns sensores que protegem contra o sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, pode observar-se o seguinte:

- A zona de cozedura de trabalho pode ser desligada
- O nível selecionado pode ser reduzido. No entanto, isso não será visível no display.

Sistema de proteção contra transbordamento

A sua placa está equipada com um sistema de proteção contra transbordamento. Em caso de qualquer estouro no painel de controle por qualquer motivo, o sistema corta a conexão de energia automaticamente para desligar sua placa. Enquanto isso, o aviso "F" aparece no visor.

Ajuste de potência preciso

A placa de indução responde aos comandos emitidos imediatamente de acordo com o seu princípio de funcionamento. Suas configurações de energia são alteradas muito rapidamente. Assim, pode evitar o transbordamento de uma refeição (água, leite) que está prestes a transbordar, desligando o aparelho imediatamente.

6 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nesta seção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a seção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Mesa para cozinhar

| Alimentos | Nível de temperatura | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|---|----------------------|----------------------------------|
| Derreter | | |
| Derreter chocolate (por ex. marca Dr.Oetker, chocolate amargo 55-60% cacau,150 g) | 1 | 20 ... 30 |
| Manteiga (200 g) | 6 | 5 ... 7 |
| Manteiga (Clarificada)(200 g) | 3 | 11 ... 13 |
| Ferver, aquecer, manter quente | | |
| Água 1 L (Ferver) | P | 4 ... 6 |
| Água 3 L (Ferver) | P | 8 ... 10 |
| Leite 1 L (Ferver) | 7 | 6 ... 7 |
| Leite 1 L (Manter quente) | Manter quente | 18 ... 20 |
| Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L) | 9 | 3 ... 5 |
| Ferver | | |
| Batata descascada (2 peças tamanho grande) | 9 | 25 ... 35 |
| Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande) | 9 | 13 ... 15 |
| Brócolos (300 g) | 9 | 10 ... 14 |
| Brócolos congelados (300 g) | 9 | 7 ... 10 |
| Salsichas | 8 | 4 ... 6 |
| Massa (150 g) | 9 | 6 ... 10 |
| Ovos escalfados | 5 | 2 ... 3 |
| Macarrão | 9 | 2 ... 7 |
| Cozinhar, saltar | | |
| Prato de arroz (200 g arroz) | 5 | 9 ... 12 |
| Paelha * | 9 | 15 ... 20 |

| Alimentos | Nível de temperatura | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|--|----------------------|----------------------------------|
| Pudim do Noah ** | | |
| Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah | 9 | 4 ... 6 |
| Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah | 4 | 10 ... 15 |
| Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah | 9 | 8 ... 10 |
| Trigo cozedura - para o pudim do Noah | 2 | 6 ... 8 |
| Pudim do Noah -Todos os ingredientes | 9 | 20 ... 24 |
| Sopas (Sopas) | | |
| Por ex. sopa de lentilhas * | 9 | 3 ... 5 |
| Cozer juliana * (Frango, cebola e pimenta) | 9 | 5 ... 7 |
| Cubos de vitela com legumes ** | | |
| Saltear legumes | 9 | 3 ... 8 |
| Brasear *** | 9 | 5 ... 8 |
| Todos os ingredientes | 4 | 80 ... 90 |
| Molho de tomate | 3 | 10 ... 15 |
| Molho bechamel | 7 | 5 ... 6 |
| Jarretes com legumes ** | | |
| Brasear *** | 9 | 3 ... 4 |
| Saltear legumes | 9 | 3 ... 5 |
| Todos os ingredientes | 4 | 180 ... 190 |
| Tas kebab | 6 | 25 ... 35 |
| Pilaf de bulgur (500 g) | 7 | 25 ... 35 |
| Fritura superficial | | |
| Bife do lombo ** (2 cm) | 9 | 2 ... 10 |
| Costeleta ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Bife do lombo enrolado | 8 | 4 ... 10 |
| T-Bone ** (2 cm) | 9 | 3 ... 10 |
| Costeletas de borrego ** (Brasear ***) | 9 | 3 ... 10 |
| Costeletas de borrego (Fritar) | 5 | 4 ... 10 |
| Salsichas | 6 | 4 ... 6 |
| Peito de frango (Brasear ***) | 8 | 3 ... 4 |
| Peito de frango (Fritar) | 5 | 8 ... 10 |
| Peito de frango (Corte borboleta) | 8 | 4 ... 10 |
| Salmão (150 g) | 9 | 3 ... 10 |
| Salmão | 9 | 5 ... 10 |
| Saltear legumes frescos e cogumelos (Cenoura, cogumelo e pimenta colorida) | 9 | 5 ... 10 |
| Panquecas | 4 | 3 ... 5 |
| Omelete | 7 | 4 ... 6 |
| Ovo frito | 6 | 2 ... 4 |
| Massa de pão achatado | 9 | 4 ... 8 |
| Panquecas com manteiga | 7 | 5 ... 9 |
| Almôndegas/Carne Picada | 7 | 5 ... 10 |
| Schnitzel caseiro | 7 | 4 ... 8 |

| Alimentos | Nível de temperatura | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|---|----------------------|----------------------------------|
| Queijo Hellim | 7 | 2 ... 6 |
| Camarão | 5 | 8 ... 12 |
| Batatas fritas | | |
| Boursak | 5 | 13 ... 15 |
| Schnitzel | 8 | 3 ... 10 |
| Nugget | 9 | 1,5 ... 10 |
| Batata (congelados) | 9 | 2 ... 10 |
| Batatas frescas | 9 | 5 ... 10 |
| Descongelar e aquecer | | |
| Cebola (congelados) (200 g) | 6 | 2 ... 4 |
| Espinafre (congelados) (200 g) | 7 | 2 ... 5 |
| * Recomendado o uso de wok | | |
| ** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido | | |
| *** É recomendado pré-aquecer a panela / panela. | | |

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão

- abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesma com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras

existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.

- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

7.2 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.
- Se a placa não ligar quando a tecla ligar/desligar for pressionada >>> Desconecte-o e aguarde pelo menos 20 segundos antes de conectá-lo.
- Possui proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a sua placa arrefeça.
- Não podem ser utilizadas panelas adequadas. >>> Verifique seus potes.

O símbolo / / no visor da zona da placa está constantemente aceso.

- Pode não haver uma panela na zona da placa em funcionamento. > > > Verifique se existe uma panela na zona da placa.
- O seu pote pode não ser compatível com a indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para placas de indução.
- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa seleccionando uma panela suficientemente larga para a zona da placa.
- A panela ou a zona da placa podem estar muito quentes. > > > Espere que esfriem.

A zona da placa seleccionada desliga-se subitamente enquanto está a funcionar.

- O tempo de cozedura da zona seleccionada pode ter expirado. > > > Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar de cozinhar.
- Existe uma protecção contra sobreaquecimento. > > > Espere que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a cobrir o painel de controlo táctil. > > > Remova o objeto do painel.

Mesmo que a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A panela pode não ser compatível com a placa de indução. > > > Verifique se a sua panela é adequada para a placa de indução.
- A panela pode não estar centralizada correctamente na zona da placa ou a superfície inferior da panela pode não ser suficientemente larga para a zona da placa seleccionada. > > > Centralize a zona da placa escolhendo uma panela suficientemente larga para a zona da placa.

A ventoinha continua a funcionar mesmo com a placa desligada.

- Isto não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento electrónico no interior da placa arrefeça até à temperatura adequada.

Há um ruído vindo da placa durante o cozimento

- Pode haver alguns ruídos provenientes da placa durante a cozedura. Estes ruídos dependem da composição dos utensílios de cozinha. Estes ruídos são normais, não são uma avaria e fazem parte da tecnologia de indução.

Possíveis sons e causas:

- **Ruído do ventilador:** A placa tem uma ventoinha que funciona automaticamente de acordo com a temperatura do produto. O ventilador tem diferentes níveis de operação e opera em diferentes níveis de acordo com a temperatura. Depois de desligar a placa, se a temperatura for elevada de acordo com a temperatura do produto, O ventilador pode continuar a funcionar durante algum tempo.
- **Baixo zumbido como operação do transformador:** Esta é a natureza da tecnologia de indução. Uma vez que o calor é transferido directamente para o fundo da panela, este tipo de zumbido pode ocorrer em função do material da panela. Por conseguinte, diferentes sons podem ser ouvidos com diferentes utensílios de cozinha.
- **Som crepitante:** Isto é devido ao material e estrutura do fundo da panela. Se os utensílios de cozinha forem feitos de materiais e camadas diferentes, pode ocorrer um ruído crepitante.
- **Som de assobio:** Pode ser ouvido um assobio ao cozinhar em duas zonas da placa do mesmo lado da placa em diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

| Códigos de erro | Razões de erro | Soluções possíveis |
|-----------------|--|---|
| A1 – A8 | Erro de comunicação na placa de indução. | Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado. |
| B1 – B5 | Um pote adequado para aquecimento por indução não é usado. | O erro deve ser resolvido quando um pote adequado para aquecimento por indução é usado. |
| B6 | A placa de indução excedeu o tempo máximo de operação. | Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Opere a placa de indução de acordo com as durações especificadas no manual do utilizador. |
| B7 | Um pote adequado para aquecimento por indução não é usado. | O erro deve ser resolvido quando um pote adequado para aquecimento por indução é usado. |
| B8 | Se o seu produto for uma placa de indução com exaustor, ocorreu um erro de filtro. | Remova e recolque os filtros de ventilação. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado. |
| C1 – C2 | Ocorreu um erro no sensor de temperatura na placa de indução. | Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado. |

| Códigos de erro | Razões de erro | Soluções possíveis |
|-----------------|---|---|
| C3 | Erro de operação do ventilador na placa de indução. | Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado. |
| C4 | Ocorreu um erro de ligação eléctrica. | Restabelecer a ligação eléctrica correcta consultando a tabela técnica do produto e o manual de instalação. |
| C5 – C7 | Erro do sensor de temperatura na placa de indução. | Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado. |
| D1 – D9 | Erro de hardware da placa eletrónica na placa de indução. | Desligue a placa de indução e opere novamente após 30 segundos. Contacte o concessionário autorizado se o problema for retomado. |
| T1 – T8 | Temperatura elevada ou erro no sensor de temperatura da placa de indução. | Desligue a placa de indução e aguarde até que esta arrefeça. O erro terá de ser resolvido quando a temperatura da placa baixar para níveis abaixo dos limites. |