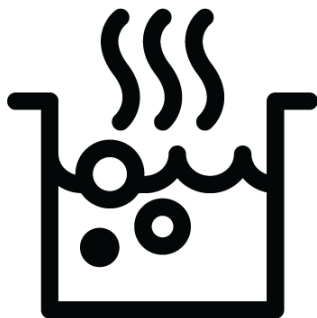




Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi
Placa encastrável / Manual do utilizador
Plită încorporabilă / Manual de utilizare



HII 64200 FMT

185262205_5/ PL PT RO / R.AE/ 09.04.25 23:52
7757189216

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.

Aby uzyskać dostęp do wersji online instrukcji obsługi, zeskanuj kod QR.



*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	4
1.1 Przeznaczenie	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	5
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	7
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	8
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia	9
1.9 Płyta indukcyjna	9
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	10
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	10
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	10
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	10
2.2 Opakowanie urządzenia.....	11
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	11
3 Produkt.....	11
3.1 Opis produktu	11
3.2 Specyfikacje techniczne	12
4 Pierwsze użycie	13
4.1 Czyszczenie wstępne.....	13
5 Jak używać płyty kuchennej	13
5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty	13
5.2 Panel sterowania.....	16
6 Ogólne informacje o gotowaniu.....	25
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	25
7 Czyszczenie i konserwacja.....	27
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	27
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	28
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	28
8 Rozwiązywanie problemów	29



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 bezpiecznego 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 uzimienia 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 on 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. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- 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.
- 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.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- 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 poniżej 8 lat zbliżać 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 dzia-

łać. 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:

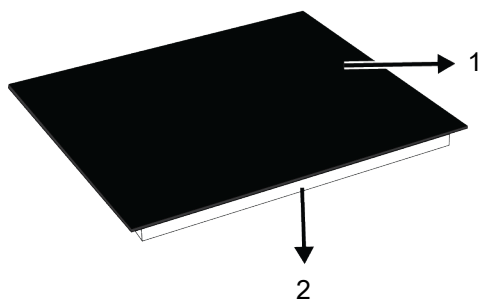
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

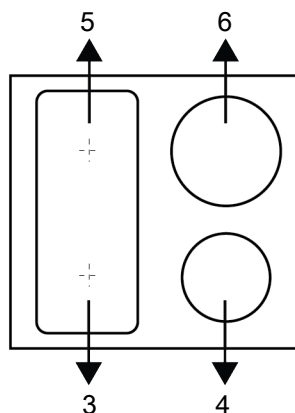
Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

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

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.

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	52 * /590 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,2 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W / Booster 1800 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 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. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć 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 naczynia, 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 kompatybilnych 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 wyłączania. 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.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

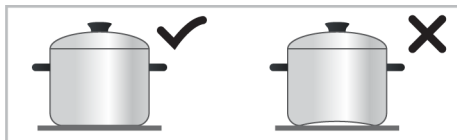
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

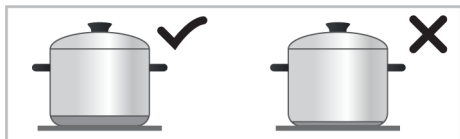
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

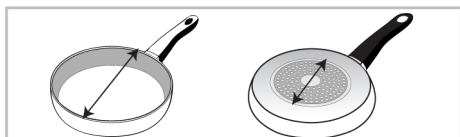
- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.



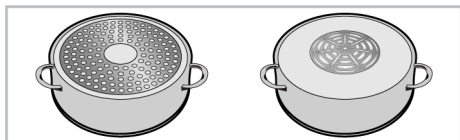
- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnie. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnie, naczynie te bardzo szybko się nagrzewają, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączania, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują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



W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprawdzenie 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

Aby obszar gotowania indukcyjnego rozpoznał naczynie, zależy to od średnicy ferromagnetycznej i materiału, z którego wykonana jest podstawa naczynia. Aby rozpoznać naczynie i wydajne gotowanie, naczynie należy dobierać zgodnie z rozmiarem strefy gotowania. 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.

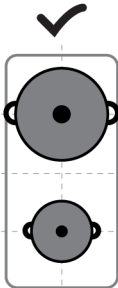
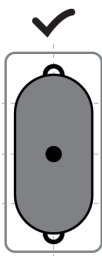
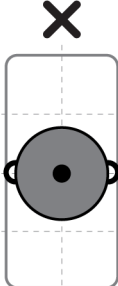
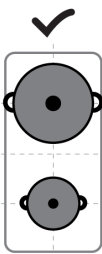
Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

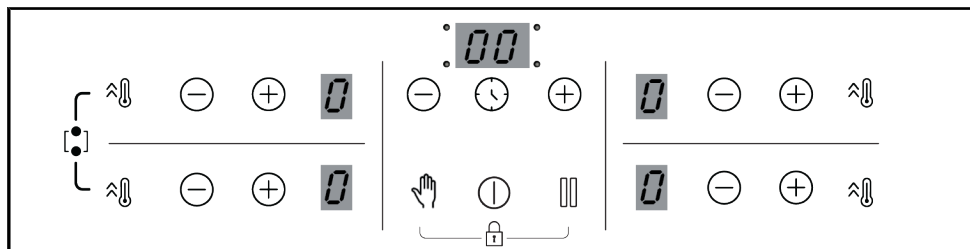
Szerokie powierzchniowe strefy grzejne (strefy Flexi)

Twój produkt ma strefę (strefy) gotowania o dużej powierzchni (Flexi). Ta strefa grzejna o dużej powierzchni może być obsługi-

wana jako oddzielne, niezależne strefy grzejne dla małych naczyń kuchennych. Do gotowania na dużych naczyniach kuchennych można aktywować funkcję łączenia tych szerokich powierzchni pól grzewczych i przekształcić je w jedną strefę gotowania.

Jako dwie niezależne strefy grzejne		Jako pojedyncza strefa grzejna	
	Strefa grzewcza o dużej powierzchni ma dwie strefy grzejne, przednią i tylną. Możesz używać tej strefy grzejnej jako dwóch niezależnych stref gotowania z dwoma różnymi naczyniami do gotowania dla różnych poziomów temperatury. Umieść naczynia na środku oddzielnych stref gotowania.		W przypadku gotowania w dużych naczyniach należy ustawić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i wyśrodkowało pole gotowania.
			
	Aby gotować z jednym naczyniem, umieść je pośrodku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Jeśli umieścisz naczynie na środku strefy gotowania, strefa gotowania może nie działać prawidłowo.		Jeśli chcesz ugotować dwa różne naczynia kuchenne na tym samym poziomie temperatury, możesz ugotować dwa różne naczynia na tym samym poziomie temperatury, łącząc strefy gotowania o dużej powierzchni. Ponownie umieść naczynia na środku stref gotowania.

5.2 Panel sterowania



Przyciski

⏻ : Klawisz włączania/wyłączania

- 🕒 : Przycisk timera
- ⤴️ : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 👉 : Przycisk blokady czyszczenia
- ⏏️ : Przycisk STOP
- ⊕ : Przycisk zwiększania
- ⊖ : Przycisk zmniejszania

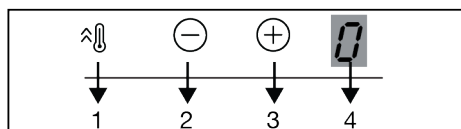
Symbole

⦿ : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

🔒 : Symbol włączonej blokady

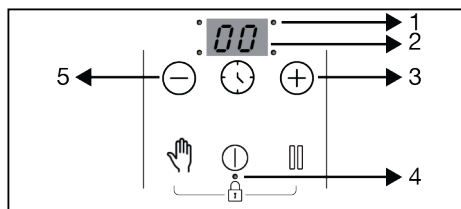
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej

Wyświetlacz timera



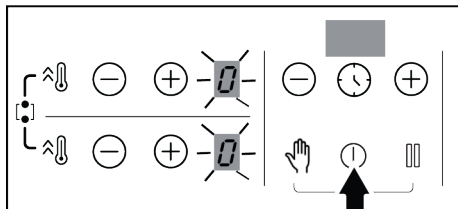
- 1 LED pracy timera
- 2 Wskaźnik timera.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 LED działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.
- Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.
- To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- ⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Wyłączanie strefy gotowania:

- ✓ Aktywną strefę gotowania można wyłączyć na 4 różne sposoby:
 - ✓ **Dotykając przycisku ①;** Dotknij przycisku ①.
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0";** Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na "0".
 2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara;** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się "0" lub "00". Po upływie tego cza-

su odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków $\oplus/\ominus$ wybranej strefy gotowania;** Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków $\oplus/\ominus$.

i Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol lub , oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

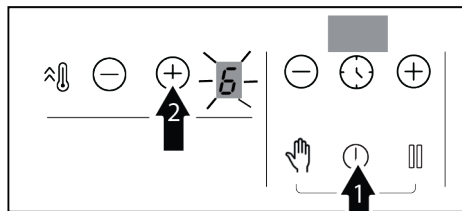
Wskaźnik ciepła reszkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol , oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol oznaczający niższą temperaturę.

i Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła reszkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy $\oplus/\ominus$.



⇒ Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

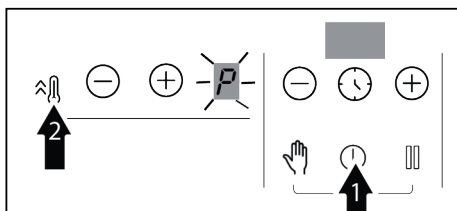
i Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku $\uparrow$ właściwej strefy.



⇒ Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku $\ominus$ lub $\uparrow$. Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

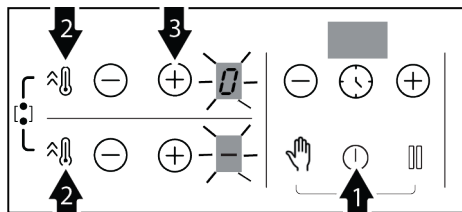
Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc

całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij ①, aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



⇒ "0" pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "−" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków (+)/− lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od "0" do "9".



Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami (+)/− lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami (+)/− lewej przedniej strefy gotowania.

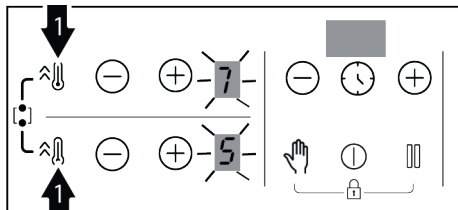


Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

⇒ Strefa gotowania zaczyna działać.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

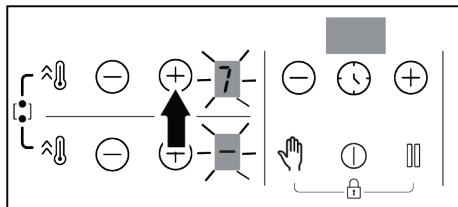
- ✓ Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

⇒ Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

⇒ Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



- ⇒ Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków $\oplus/\ominus$ lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.



Jeśli dotkniesz przycisku $\wedge$ lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

- ✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:
- 1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0":** Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
- 2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara:** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się "0", na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się "00".
- 3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków $\oplus/\ominus$ dowolnej lewej strefy gotowania:** Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków $\oplus/\ominus$ jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.
- 4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku $\wedge$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy:** Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków $\wedge$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłączy działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie

oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku $\wedge$ i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
- ⇒ Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku $\odot$.

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.



Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku $\wedge$ i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

⇒ Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się **"L"**, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się.

 Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **"L"**.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

2. Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **"L"**, a

lampka przycisku  zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

 Blokada klawiszy zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
2. Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się po miganiu.

 Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta

przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Jeśli dotkniesz dowolnego klawisza bez wyłączania blokady klawiszy; kontrolka pod  zacznie migać, wskazując, że blokada klawiszy jest włączona. Wyłącz blokadę klawiszy, aby móc ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

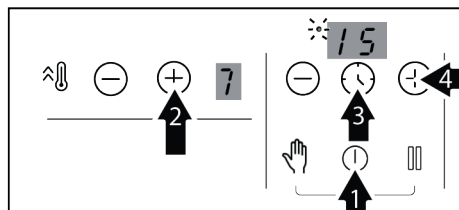
2. Lampka przycisku  zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków / strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol "00" oraz kropka dziesiętna wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków / czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiętna.
6. Aby ustawić czasomierz innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

 Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiętna dla tej strefy. Kropki dziesiętne innych stref świecą ciągle.

 Po dotknięciu przycisku  wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

 Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

 Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

- ✓ Jeśli wcześniej wyłączysz czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy. Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

1. **Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do "00":** Dotykaj przycisków / czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość "00".

⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

⇒ **Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków / właściwej strefy:** Dotknij jednocześnie przycisków / właściwej strefy.

⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

 Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie "0", czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

- ✓ Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).

 Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku .

⇒ Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol  pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.

- ⇒ Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku .

Funkcja zarządzania mocą Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.

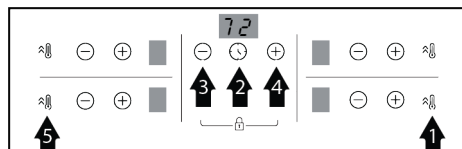
Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą Moc całkowita

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku . Wyłącz płytę, ponownie dotykając przycisku .
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku  prawej strefy przedniej, przycisku , przycisku wyłącznika czasowego  przycisku wyłącznika czasowego  i wreszcie lewy przycisk strefy przedniej .



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.

4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

 Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

 Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokonać ustawienia.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

 Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.



Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

System automatycznego wyłączania

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzewczej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W

przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

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

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączania - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (wzmocniacz)	10 min. (*)
(*)Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9	

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączania

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Ogólne informacje o gotowaniu

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

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 ... 35
Masło (200 g)	6	5 ... 6
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	2 ... 8
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1-2	18 ... 22
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	8	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	12 ... 14
Filet z łososia	8	10 ... 15
Kiełbasa	9	2 ... 4
Makaron (150 g)	8	8 ... 12
Kurczak w całości (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Gulasz z mieszanych warzyw	6-8	10 ... 20
Makaron	9	3 ... 6
Gotowanie, smaženie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	5 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	2 ... 5
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	8	20 ... 25
Golonki z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Pieczenie	4-5	120 ... 150
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)		6-7	17 ... 20
Risotto		7-8	15 ... 25
Fajitas z kurczakiem		9	10 ... 20
Kurczak, warzywa, makaron z kalmarami		8-9	10 ... 18
Kremowy kurczak z grzybami		8-9	10 ... 18
Kurczak w sosie chili smażony na patelni *		8-9	5 ... 10
Danie ze szpinakiem i mielonym mięsem		6-7	10 ... 15
Gulasz wołowy		7-8	60 ... 70
Pilaw z bulguru (200 g)		6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff		8-9	10 ... 15
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Filet z okonia morskiego		8	3 ... 7
Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Kielbasa		8	2 ... 5
Jajko sadzone		7	4 ... 8
Omlet		7-8	3 ... 6
Kotlet burgerowy		6-8	6 ... 10
Kurczak Ballantine (200 g)		8-9	6 ... 10
Francuski naleśnik		8-9	2 ... 5
Płatki chleba		6-7	2 ... 5
Otwarty chleba		7-9	2 ... 5
Ciasto z patelni		8-9	6 ... 12
Francuski tost owocowy		8-9	2 ... 5
Smażone warzywa mieszane *		7-8	9 ... 13
Frytka			

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Boortsog	8	13 ... 16
Sznycel	8	5 ... 7
Nuggetsy	8-9	4 ... 8
Mrożone ziemniaki (500 g)	8-9	8 ... 15
Świeże ziemniaki (500 g)	8-9	8 ... 15
Świeże ziemniaki pokrojone w plasterki jabłka (200 g)	8-9	5 ... 10
Kurczak Katsu	8-9	3 ... 6
Smażone warzywa mieszane	8-9	10 ... 15
Tempura z krewetkami	8-9	5 ... 7
Ciasta ryżowe	9	3 ... 7
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		

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 płyt:

- 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 ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.
- 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 skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej 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 następnie razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żabkowanymi 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.

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 pokrętki wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować

pokręteł i uszczelkek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokręta mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.

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 wystar-

- 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.

czająco 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 elektryczny 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 temperatura 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
E 1 – E 11	Wystąpił błąd komunikacji płyty 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.
E 16 - E 21	Wystąpił błąd czujnika temperatury płyty 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.
E 22 E 26	Płyta indukcyjna przegrzewa się.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 23 E 24	Wystąpił błąd oprogramowania płyty 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.
E 25	Wystąpił błąd w działaniu wentylatora płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 27 E 47	Garnki kompatybilne z indukacją nie były używane.	Błąd zniknie, gdy używany będzie garnek kompatybilny z indukacją.
E 31 - E 39	Wystąpił błąd sprzętowy na karcie elektronicznej płyty 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.
E 42	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
E 46	Jeden lub więcej było przytrzymanych przez ponad 10 sekund. Przedmiot został pozostawiony na panelu sterowania lub został wystawiony na działanie pary.	Gdy zdejmiesz rękę z płyty, problem zniknie. Po wyczyszczeniu panelu sterowania problem zniknie.
E 48 E 49 E 51	Wystąpił błąd czujnika płyty indukcyjnej.	Osprzęt czujnika musi być doprowadzony do zgodności z warunkami użytkowania. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 52 - E 57	Wystąpił błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 58 - E 59	Wystąpił błąd czujnika / błąd wysokiej temperatury w automatycznym trybie gotowania.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 63	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wyjmij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Każdy mógł być dotykany przez długi czas.	Gdy zwolnisz dowolny na długi czas,
	Na jednostce sterującej mógł zostać umieszczony garnek.	Po wyjęciu garnka na jednostce sterującej,
	Żywność/płyn mógł przelać się na jednostkę sterującą.	Błąd zniknie, gdy przepełnione resztki jedzenia/płynów zostaną oczyszczone.

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.

Digitalize o código QR para aceder à versão online do manual do utilizador.



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

Índice

1	Instruções de segurança	36
1.1	Uso previsto	36
1.2	Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	36
1.3	Segurança elétrica.....	37
1.4	Segurança no transporte	39
1.5	Segurança da instalação	39
1.6	Segurança durante a utilização....	40
1.7	Advertências da temperatura	41
1.8	Segurança na cozedura	41
1.9	Indução	42
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	42
2	Instruções ambientais.....	43
2.1	Diretiva de resíduos.....	43
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	43
2.2	Informação da embalagem	43
2.3	Recomendações de eficiência energética	43
3	O seu produto	44
3.1	Apresentação do produto	44
3.2	Especificações técnicas	45
4	Primeira utilização	46
4.1	Limpeza inicial.....	46
5	Como utilizar a placa.....	46
5.1	Informações gerais sobre a utilização da placa	46
5.2	Painel de controlo	50
6	Informações Gerais Sobre Culinária	58
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	59
7	Manutenção e limpeza	61
7.1	Informações gerais de limpeza....	61
7.2	Limpar a placa	62
7.3	Limpar o painel de controlo.....	62
8	Solução de problemas.....	63



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 inativo.



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 um 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.

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.

- 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.
- 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. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- 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 eletrônicos. 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

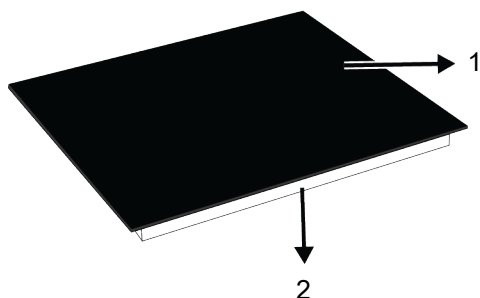
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

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

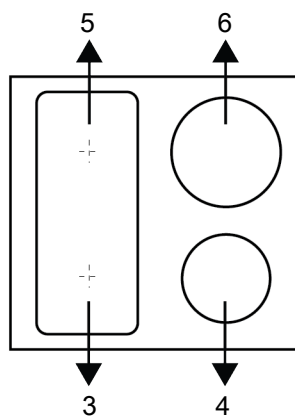
- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da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

3.2 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	52 * /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 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. 7,2 kW

Zonas de cozedura	
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação 1800 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação 2300 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 diretamente. Uma limpeza mais fácil é fornecida.
- Uma vez que o calor é gerado directamente nas painéis, 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:

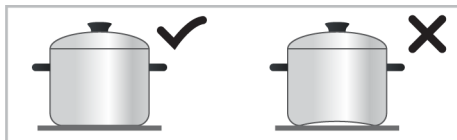
- Painéis de ferro fundido
- Painéis de aço esmaltado
- Utensílios de cozinha de aço e aço inoxidável (com uma etiqueta ou aviso indicando que é compatível com a indução)

Utensílios de cozinha inadequados:

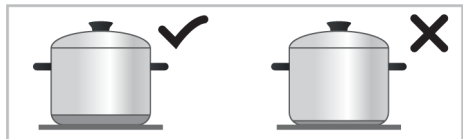
- Painéis de alumínio
- Painéis de cobre
- Painéis de latão
- Painéis de vidro
- Painéis de barro
- Utensílios de Cerâmica e porcelana

Recomendações:

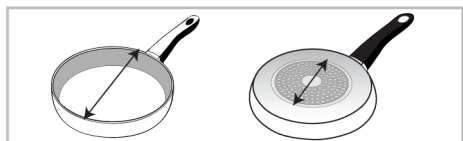
- Utilize apenas utensílios de cozinha de fundo plano. Não utilize utensílios de cozinha com bases côncavas ou convexas.



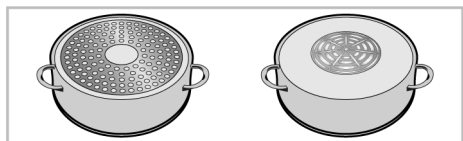
- Utilize apenas utensílios de cozinha processados à base de espessura. Se utilizar panelas de base fina, estas aquecerão muito rapidamente e a base das panelas poderá derreter antes de o sistema de corte automático ser activado, danificando a superfície de cozedura e o produto. Bordas afiadas arranharão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



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.

1. Se a base do utensílio de cozinha tiver um ímã, este é compatível.
2. 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

Para que a área de cozedura por indução reconheça os utensílios de cozinha, depende do diâmetro ferromagnético e do material da base dos utensílios de cozinha. Para o reconhecimento dos utensílios de cozinha e uma cozedura eficiente, os utensílios de cozinha devem ser seleccionados de acordo com o tamanho da zona de cozedura. Os tamanhos de panelas recomendados de acordo com o tamanho da zona de cozedura são indicados abaixo.

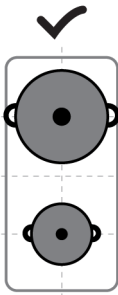
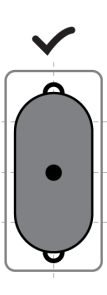
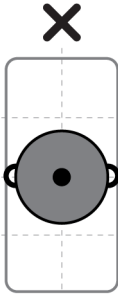
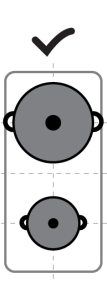
O comportamento de ebulição pode variar em função do tipo de panelas, do tamanho das panelas e do tamanho da zona de cozedura. Para um comportamento de ebulição mais uniforme, pode ser utilizada uma zona de cozedura um tamanho maior. A utilização de uma zona de cozedura maior não desperdiça energia nas 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
240	min. 140 - máx. 240
280	min. 125 - máx. 280
320	min. 125 - máx. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - máx. 180
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

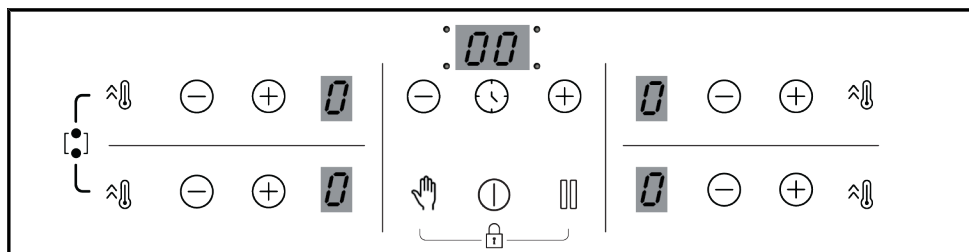
Zonas de cozedura de superfície ampla (zonas Flexi)

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	
	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.		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.
	 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.		 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.

5.2 Painel de controlo



Teclas

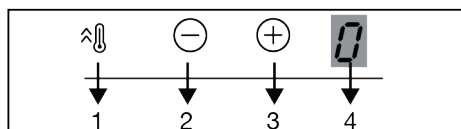
- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 🧤 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ➕ : Tecla para aumentar
- ➖ : Tecla para diminuir

Símbolos

- 🔥 : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande *
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

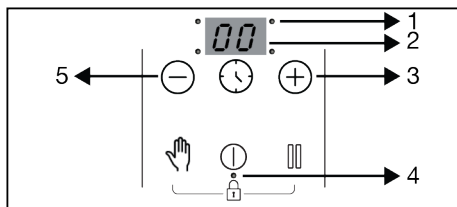
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Visor da zona de cozedura



- 1 Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da placa correspondente

Visor do temporizador



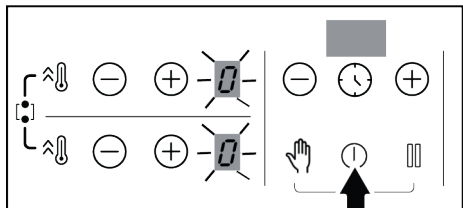
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.

Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
⇒ “0” aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



Desligar a zona de cozedura:

- ✓ Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 4 maneiras diferentes:
- ✓ **Ao pressionar a tecla ①;** Pressione a tecla ①.
- 1. **Ao reduzir a temperatura para nível “0”;** Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível “0”.
- 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;** Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. “0” ou “00” irão aparecer no visor correspondente. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.
- 3. **Ao tocar simultaneamente nas teclas (+)/(-) de zona para a zona de cozedura pretendida;** Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas (+)/(-).

i Se ou estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

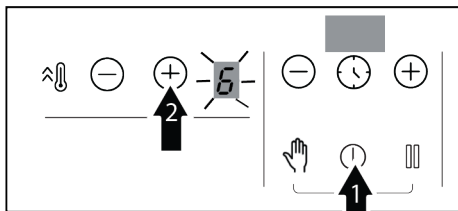
Se o símbolo estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo , o que significa que está menos quente.



Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas (+)/(-) de zona.



- ⇒ A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.



A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma panela suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

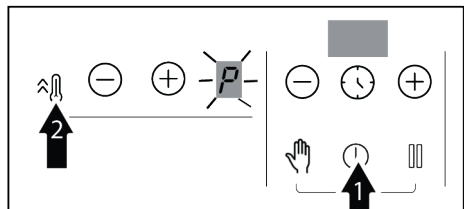
Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar

durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Pressione a tecla $\wedge$ da respetiva zona.



⇒ A zona de cozedura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo “P” vai aparecer no visor da zona de cozedura. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível “9”.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla $\ominus$ ou $\wedge$. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível 9.

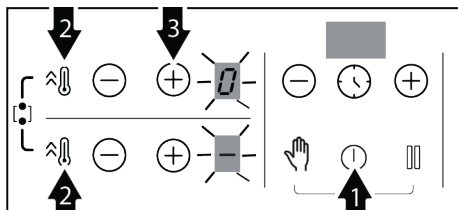
Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla

1. Pressionar ① para ligar a placa.

2. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas $\wedge$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.



⇒ “0” vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda. $\ominus$ vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte frontal direita e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

3. Pressione as teclas $\oplus/\ominus$ na zona de cozedura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre “0” e “9”.

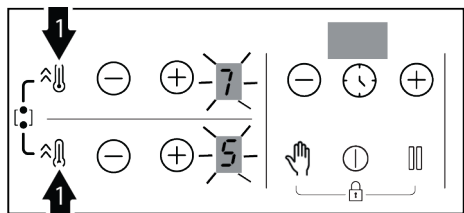
i Uma vez ativada a zona de cozedura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozedura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozedura da parte frontal esquerda.

i As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

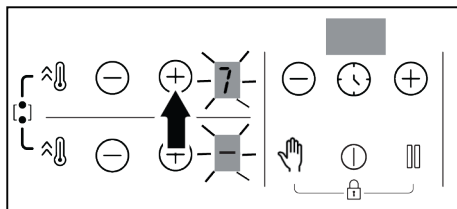
⇒ A zona de cozedura começa a funcionar.

Ligar a placa de superfície grande enquanto um ou ambos os queimadores esquerdos estão funcionando

- ✓ Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.



1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.
 - ⇒ O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.
 - ⇒ As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



- ⇒ Para alterar a temperatura, pressione as teclas $\oplus/\ominus$ da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.



Se pressionar a tecla da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

- ✓ A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:
1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0":** Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".
 2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla:** Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. "0" aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e "00" aparecerá no visor do temporizador.
 3. **Ao pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda:** Se pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

4. **Ao pressionar simultaneamente as teclas  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos:** As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla  até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.
2. Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla .

Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.

 Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

Bloqueio para crianças Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para

crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.
⇒ O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo “L” será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla  será ligado.

 Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.
2. A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.

Bloqueio de teclas

Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

 O bloqueio das teclas será cancelado em caso de falha de energia.

Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.
2. O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla  será ligado após piscar.

 Apenas a tecla ① estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla  pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se tocar em qualquer tecla sem desativar o bloqueio de teclas; a luz sob ① pisca para indicar que o bloqueio das teclas está ativado. Desative o bloqueio de teclas para poder voltar a ligar a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.
2. A luz da tecla  vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

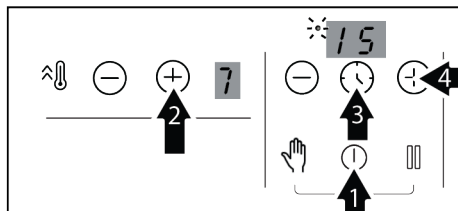
Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.

Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla ①.

2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas $\oplus/\ominus$ da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas $\oplus/\ominus$ do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

 Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

 Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.



O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura.



O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

Desativar o temporizador

Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

Desativar antecipadamente o temporizador

- ✓ Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada. Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:
1. **Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":** Pressionar as teclas $\oplus/\ominus$ do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.
 - ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.
 - ⇒ **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ da zona correspondente:** Pressione simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ da zona correspondente.
 - ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.



Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.

Função de paragem

- ✓ Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.



Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla $\square$ quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.
2. Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo $\square$ irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.
3. Pressione novamente a tecla $\square$ para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

Função de gestão da potência Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.

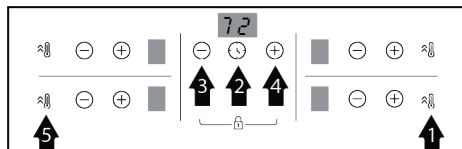
Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

Indicador do visor de gestão de potência Potência total

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Para alterar a potência total;

1. Desligar o forno tocando a tecla ①.
Desligar o placa tocando novamente a tecla ①.
2. Depois tocar respetivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla ① e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.



Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.



Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios de funcionamento: Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.



O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d a placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

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

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)
(*)A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

Tabela 1: Períodos de desligamento automático

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso “E” aparece no indicador durante este período.

6 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

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 secção “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 ... 35
Manteiga (200 g)	6	5 ... 6
Ferver, aquecer, manter quente		
Água 1 L (Ferver)	P	2 ... 8
Água 3 L (Ferver)	P	8 ... 10
Leite 1 L (Ferver)	6	4 ... 6
Leite 1 L (Manter quente)	1-2	18 ... 22
Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L)	8	3 ... 5
Ferver		
Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande)	9	12 ... 14
Filete de salmão	8	10 ... 15
Salsichas	9	2 ... 4
Massa (150 g)	8	8 ... 12
Frango inteiro (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Ensopado de legumes mistos	6-8	10 ... 20
Macarrão	9	3 ... 6
Cozinhar, saltar		
Prato de arroz (200 g arroz)	6-8	10 ... 30
Paelha *	9	15 ... 20
Pudim do Noah **		

Alimentos		Nível de temperatura	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
	Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	5 ... 6
	Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
	Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah	9	2 ... 5
	Trigo cozedura - para o pudim do Noah	3	10 ... 30
	Pudim do Noah -Todos os ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes com legumes **			
	Saltear legumes	9	3 ... 8
	Assar	4-5	120 ... 150
Sopas (Sopas)		6-7	17 ... 20
Risoto		7-8	15 ... 25
Fajitas de Frango		9	10 ... 20
Frango, vegetais, massa de lula		8-9	10 ... 18
Frango cremoso com cogumelos		8-9	10 ... 18
Frango com chili salteado *		8-9	5 ... 10
Prato de espinafres e carne picada		6-7	10 ... 15
Ensopado de carne		7-8	60 ... 70
Pilaf de bulgur (200 g)		6-8	15 ... 35
Bife Strogonoff		8-9	10 ... 15
Fritura superficial			
Filete de robalo		8	3 ... 7
Bife do lombo ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Salsichas		8	2 ... 5
Ovo frito		7	4 ... 8
Omelete		7-8	3 ... 6
Hambúrguer Patty		6-8	6 ... 10
Frango Ballantine (200 g)		8-9	6 ... 10
Crepe		8-9	2 ... 5
Pão achatado		6-7	2 ... 5
Pão aberto		7-9	2 ... 5
Pastelaria		8-9	6 ... 12
Torrada francesa com fruta		8-9	2 ... 5
Refogado de legumes mistos *		7-8	9 ... 13
Batatas fritas			
Boursak		8	13 ... 16
Schnitzel		8	5 ... 7

Alimentos	Nível de temperatura	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Nugget	8-9	4 ... 8
Batatas congeladas (500 g)	8-9	8 ... 15
Batatas frescas (500 g)	8-9	8 ... 15
Batatas fatiadas com maçã fresca (200 g)	8-9	5 ... 10
Frango Katsu	8-9	3 ... 6
Batata frita mista	8-9	10 ... 15
Tempura de Camarão	8-9	5 ... 7
Bolos de arroz	9	3 ... 7
* Recomendado o uso de wok		
** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido		

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 queimem 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 fique branca.
- 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 um 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.

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 um pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo 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.

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.

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 placas 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.

- 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.

- 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
E 1 – E 11	Ocorreu um erro de comunicação da 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.
E 16 - E 21	Ocorreu um erro do sensor de temperatura da 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.
E 22 E 26	A placa de indução está a sobreaquecer.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. O erro desaparecerá quando a temperatura da placa cair abaixo dos limites. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
E 23 E 24	Ocorreu um erro de software da 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.
E 25	Ocorreu um erro no funcionamento da ventoinha da placa de indução.	Desligue a placa de indução e ligue-a novamente após 30 segundos. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.
E 27 E 47	Não foram utilizados potes compatíveis com indução.	O erro desaparecerá quando for utilizado um pote compatível com indução.
E 31 - E 39	Ocorreu um erro de hardware na placa electrónica da 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.
E 42	Ocorreu um erro de ligação eléctrica.	Restabelecer a ligação eléctrica correcta consultando a tabela técnica do produto e o manual de instalação.
E 46	Uma ou mais teclas foram pressionadas por mais de 10 segundos. Um objecto foi deixado no painel de controlo ou foi exposto ao vapor.	Depois de retirar a mão da placa, o problema desaparecerá. Assim que o painel de controlo for limpo, o problema desaparecerá.
E 48 E 49 E 51	Ocorreu um erro no sensor da placa de indução.	O hardware do Sensor deve ser colocado em conformidade com as condições de Utilização. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 52 - E 57	Ocorreu um erro de temperatura elevada na placa de indução.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. O erro desaparecerá quando a temperatura do sensor cair abaixo dos limites. Se o problema persistir, contacte o serviço autorizado.

Códigos de erro	Razões de erro	Soluções possíveis
E 58 - E 59	Ocorreu um erro do sensor / erro de alta temperatura no modo de cozedura automática.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça. Se o erro persistir, desligue o produto da fonte de alimentação e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
E 63	Se o seu produto for uma placa de indução com exaustor, ocorreu um erro de filtro.	Remova e recoloque os filtros de ventilação. Se o problema persistir, contacte um serviço autorizado.
FF	Qualquer tecla pode ter sido tocada durante um longo período de tempo.	Quando você soltar qualquer chave por um longo tempo,
	Uma panela pode ter sido colocada na unidade de controle.	Quando a panela na unidade de controlo é removida,
	Alimentos / líquidos podem ter transbordado para a unidade de controlo.	O erro desaparecerá assim que o resíduo alimentar/líquido transbordante for limpo.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICA RE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Vă rugăm să scanați codul QR pentru a accesa versiunea online a manualului de utilizare.



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

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță	70
1.1	Utilizarea destinată	70
1.2	Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	70
1.3	Siguranță electrică	71
1.4	Siguranța transportului	73
1.5	Siguranța instalării	73
1.6	Siguranța utilizării	74
1.7	Avertismente privind temperatura	75
1.8	Siguranța gătitului	75
1.9	Inducția	75
1.10	Siguranța legată de întreținere și curățare	76
2	Instrucțiuni privind protecția mediului	76
2.1	Directiva deșeurilor	76
2.1.1	Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	76
2.2	Informațiile de pe ambalaj	77
2.3	Recomandări pentru economisirea energiei	77
3	Produsul dumneavoastră	77
3.1	Prezentarea produsului	77
3.2	Specificații tehnice	78
4	Prima utilizare	79
4.1	Curățarea inițială	79
5	Utilizarea plitei	79
5.1	Informații generale despre utilizarea plitei	79
5.2	Panoul de comandă	82
6	Informații generale despre gătit	91
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	91
7	Întreținerea și curățarea	93
7.1	Informații generale privind curățarea	93
7.2	Curățarea plitei	94
7.3	Curățarea panoului de control	95
8	Depanare	95

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt

- subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
 - Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
 - Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
 - Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
 - Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
 - Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
 - Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
 - Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o

persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de

ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.

- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriti toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu

durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".

- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.

- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

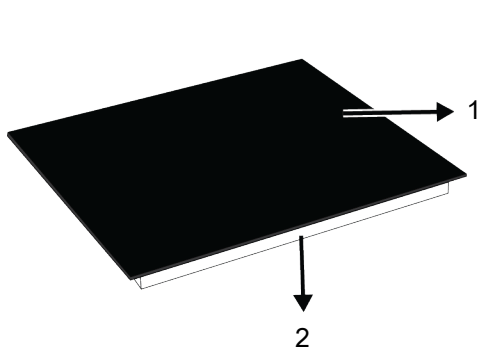
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

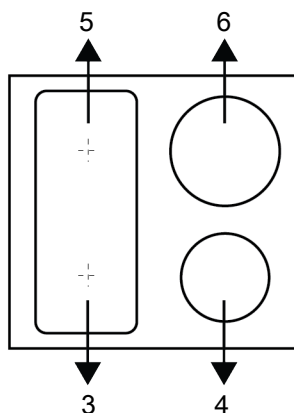
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	52 * /590 /520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,2 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster 1800 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

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

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

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

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

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

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

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei



Avertizări generale

- Nu lăsați niciun obiect să cadă pe suprafața de gătit din sticlă. Chiar și obiectele mici, cum ar fi agitatoarele de sare, pot deteriora suprafața de gătit a sticlei. Nu utilizați o suprafață de gătit din sticlă crăpată. Apa se poate infiltra în aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de exemplu, fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi deconectați produsul și apălați serviciul autorizat pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu folosiți vase instabile sau ușor de răsturnat pe suprafața de gătit din sticlă.
- Nu încălziți vasele goale. Vasele de gătit și produsul pot fi deteriorate.
- Asigurați-vă că opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Dacă utilizați zonele de gătit fără vasele de gătit, veți deteriora produsul. Opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Zonele de gătit vor fi fierbinți după fiecare utilizare, deci nu așezați vase de plastic pe zonele de gătit. Curățați imediat orice material topit de pe suprafață.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot provoca daune, aveți grijă să nu vărsați lichid rece în timpul gătitului.
- Puneți cantitatea corespunzătoare de alimente în vase. Acest lucru va împiedica mâncarea să se revărsese și nu va trebui să faceți curățări inutile.
- Nu așezați capacele vaselor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați vasele astfel încât să fie centrate pe zonele de gătit. Dacă doriți să mutați vasele de gătit într-o altă zonă de gătit, ridicați-o și așezați-o pe zona de gătit dorită în loc să o glisați.

Principiul de lucru al plitei cu inducție

O plită cu inducție este ca un circuit deschis. Când un vas compatibil cu inducția este așezat pe acesta, circuitul este finalizat și un sistem electronic situat chiar sub suprafața de gătit din sticlă produce un câmp magnetic. Baza metalică a vaselor de gătit se încălzește primind energie din acest câmp magnetic. În acest fel, căldura este produsă nu pe suprafața de sticlă a plitei, ci direct în vasele de deasupra acesteia. Suprafața de sticlă se încălzește cu căldura vaselor.

Avantajele gătitului prin inducție

Plitele cu inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct la vase.

- Alimentele care se revărisează în timpul gătitului nu ard rapid, deoarece suprafața sticlei de gătit nu este încălzită direct. Este asigurată o curățare mai ușoară.
- Deoarece căldura este generată direct în vase, gătitul este mai rapid, economisind astfel timp și energie în comparație cu alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este dată direct vaselor de gătit, nu există pierderi de căldură și se obține o gătire mai eficientă.
- De îndată ce vasele sunt scoase din zona de gătit, transferul de căldură se oprește și zona de gătit nu se încălzește direct, asigurând o utilizare mai sigură împotriva posibilelor accidente care pot apărea în timpul gătitului.

Pentru utilizare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase antiaderente acoperite fără ulei sau foarte puțin ulei (tip teflon).
- Nu utilizați zona de gătit din sticlă ca suprafață pentru a așeza obiecte pe sau pentru a tăia.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi tacâmuri sau capace pentru vase, pe zona de gătit, deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu așezați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit cu inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile, departe de produs în timp ce zonele de gătit sunt în funcțiune.
- Dacă există un cuptor sub plită și funcționează, senzorii din produs pot reduce nivelul de gătit sau pot opri produsul.
- Plita dvs. are un sistem de închidere automată. Informații detaliate despre acest sistem sunt disponibile în secțiunile următoare.

Vase de gătit

Este recomandat să folosiți numai vase feromagnetice, de bună calitate și etichetate sau marcate ca compatibile cu inducția pentru plita dvs. cu inducție. În general, cu cât conținutul de fier este mai mare, cu atât vasele vor funcționa mai bine. Diametrul bazei vaselor de gătit trebuie să se potrivească cu zona de gătit cu inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Vase de gătit adecvate:

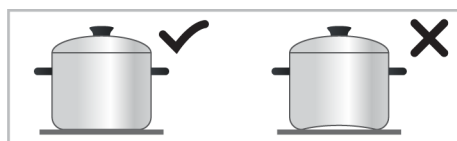
- Vase de gătit din fontă
- Vase de gătit din oțel emailat
- Vase de gătit din oțel și oțel inoxidabil (cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că este compatibil cu inducția)

Vase de gătit necorespunzătoare:

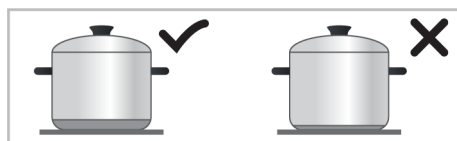
- Vase de gătit din aluminiu
- Vase de cupru
- Vase din alamă
- Vase de sticlă
- Oale de gătit din lut
- Vase din ceramică și porțelan

Recomandări:

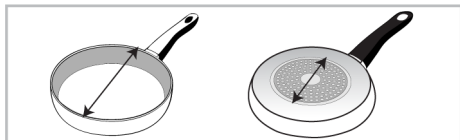
- Folosiți numai vase cu fund plat. Nu folosiți vase cu baze concave sau convexe.



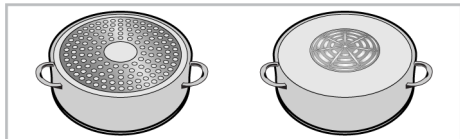
- Folosiți numai vase de gătit pe bază groasă, prelucrate. Dacă utilizați vase de gătit pe bază subțire, aceste vase se vor încălzi foarte repede, iar baza vaselor se poate topi înainte de activarea sistemului de închidere automată, deteriorând suprafața de gătit și produsul. Marginile ascuțite vor zgăria suprafața.



- Unele vase au un câmp feromagnetic în partea de jos, care este mai mic decât diametrul său real. Numai această zonă este încălzită de zona de gătit. Prin urmare, căldura nu este distribuită uniform și performanța de gătit scade. În plus, astfel de vase nu pot fi detectate de zone mari de gătit cu inducție. Din acest motiv, zona de gătit trebuie selectată în funcție de dimensiunea câmpului feromagnetic.



- Unele vase au o bază care conține materiale non-feromagnetice, cum ar fi aluminiu. Este posibil ca aceste tipuri de vase să nu se încălzească suficient sau să nu fie detectate deloc de zona de gătit cu inducție. În unele cazuri, poate apărea un avertisment rău pentru vase.



Când gătiți mai multe feluri de mâncare în zonele de gătit cu inducție, distribuirea egală a vaselor de gătit în zonele din dreapta-stânga și din mijloc atunci când selectați zona de gătit afectează pozitiv performanța de gătit.

Testul vaselor de gătit

Testați dacă vasele dvs. de gătit sunt compatibile cu plitele cu inducție folosind metodele de mai jos.

1. Dacă baza vaselor de gătit deține un magnet, este compatibil.
2. Când așezați vasele pe zona de gătit cu inducție și porniți produsul, dacă  nu clipește, este compatibil.

Dimensiuni recomandate de vase

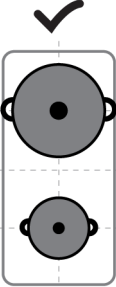
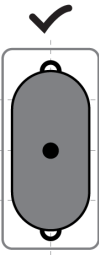
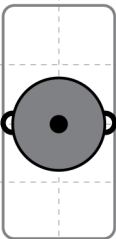
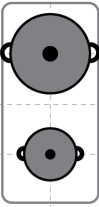
Pentru ca zona de gătit cu inducție să recunoască vasele de gătit, depinde de diametrul feromagnetic și de materialul bazei vaselor de gătit. Pentru recunoașterea vaselor de gătit și gătitul eficient, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de dimensiunea zonei de gătit. Dimensiunile recomandate ale vaselor de gătit în funcție de dimensiunea zonei de gătit sunt prezentate mai jos. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipul de vase, de dimensiunea vaselor de gătit și de dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai uniform, se poate utiliza o zonă de gătit care este cu o dimensiune mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu pierde energie pe plitele cu inducție, deoarece căldura este creată numai în vasele de gătit relevante.

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

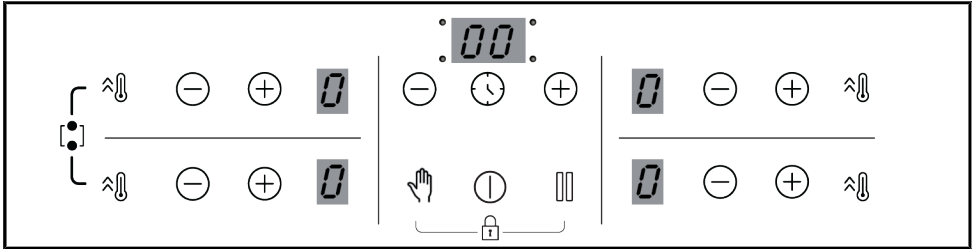
Zonele de gătit cu suprafață largă (zone Flexi)

Produsul dvs. are zonă (zone) de gătit cu suprafață largă (Flexi). Puteți utiliza această zonă de gătit cu suprafață largă ca

zone separate de gătit independente pentru vasele mici de gătit. Pentru gătit cu vasele mari, puteți activa funcția de combinare pentru aceste zone de gătit cu suprafață largă și le puteți transforma într-o singură zonă de gătit.

Ca două zone de gătit independente		Ca o singură zonă de gătit	
	Zona de gătit cu suprafață largă are două zone de gătit, față și spate. Puteți utiliza această zonă de gătit ca două zone de gătit independente cu două vase diferite pentru diferite niveluri de temperatură. Așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor separate de gătit.		Pentru gătit în vase mari, așezați vasele astfel încât să acopere centrele ambelor zone de gătit și să centreze zona de gătit.
	Pentru a găti cu un singur vas de gătit, așezați-l în mijlocul zonelor de gătit din față sau din spate. Dacă așezați vasele în mijlocul zonei de gătit, este posibil ca zona de gătit să nu funcționeze corect.		Dacă doriți să gătiți două vase diferite la același nivel de temperatură, puteți găti două vase diferite la același nivel de temperatură combinând zone de gătit cu suprafață largă. Din nou, așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor de gătit.

5.2 Panoul de comandă



Taste

-  : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  : Tastă temporizator
-  : Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
-  : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)

 : Tastă Stop (Stop)

 : Tastă de reducere valoare

 : Tastă de creștere valoare

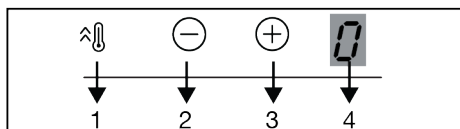
Simboluri

 : Simbol combinație zonă de gătit cu suprafață mare *

 : Simbolul de blocare a tastelor

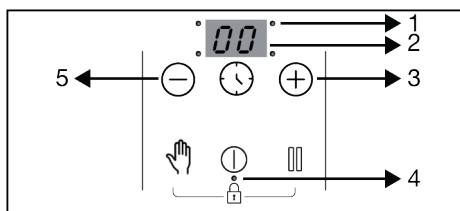
- * Variază în funcție de modelul produsului.
Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Afișaj zonă de gătit



- 1 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- 2 Tastă micșorare temperatură
- 3 Tastă mărire temperatură
- 4 Indicator de temperatură al plitei relevante

Afișaj temporizator



- 1 LED punct de operare temporizator
- 2 Indicator temporizator
- 3 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 4 LED punct de operare pentru tastă de blocarea/blocare pentru copii
- 5 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

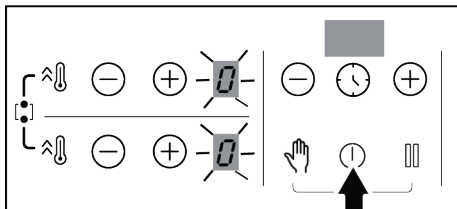
Avertismente generale pentru panoul de comandă

- Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.
- Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

- Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
- ⇒ Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea "0".



Oprirea zonei de gătit:

- ✓ O zonă de gătit activă poate fi oprită în 4 moduri diferite:
 - ✓ Prin apăsarea tastei ; Atingeți tasta .
1. **Scăzând temperatura la nivelul "0";** Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la "0".
 2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica "0" sau "00". După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.
 3. **Prin atingerea simultană a tastelor /  ale zonei, pentru zona de gătit dorită;** Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele /  ale acesteia.

 Dacă simbolul sau este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator de căldură reziduală

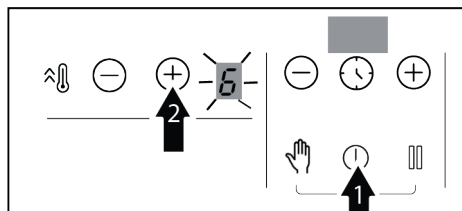
Dacă simbolul clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul , ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.



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

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei (+)/(-).



⇒ Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.



Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tiganie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

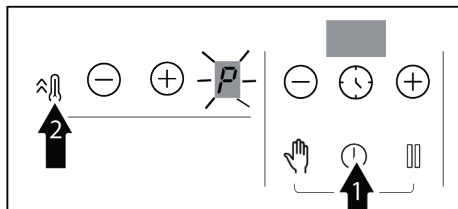
Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru

gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Atingeți tasta a zonei aferente.



⇒ Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul "P". Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul.

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

Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul 9.

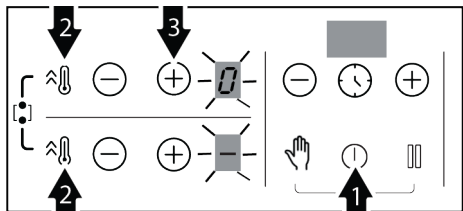
Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare

1. Apăsați tasta ① pentru a porni plita.

2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



⇒ "0" va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-spate. va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-față, iar zona de gătit cu suprafață mare va fi activată.

3. Dacă doriți să setați temperatura la un nivel cuprins între "0" și "9", apăsați tastele / ale zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor / din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor / pentru zona de gătit stânga-față.



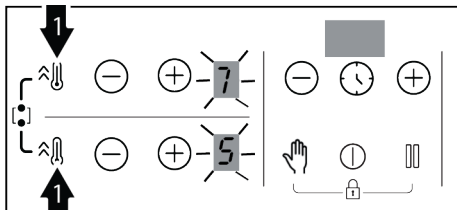
Zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafață mare și în partea dreaptă a plitei, aceleași instrucțiuni se aplică și zonei de gătit amintite.

⇒ Zona de gătit începe să funcționeze.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga

- ✓ În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de

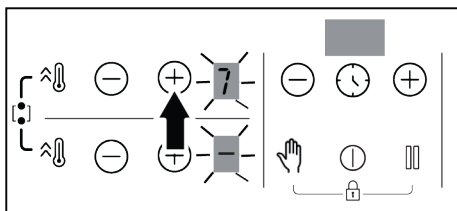
gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la același nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

⇒ Pe afișajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.

⇒ Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii și cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



⇒ Dacă doriți să schimbați temperatura, apăsați tastele / zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



Dacă atingeți tasta  de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor funcționa la nivelul specific funcției de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare

- ✓ Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:
- 1. **Scăzând temperatura la nivelul "0":**
Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
- 2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare:** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare "0", iar pe afișajul cronometrului apare "00".
- 3. **Atingând simultan tastele / de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga:** Dacă atingeți simultan tastele / ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.
- 4. **Apăsând simultan tasta  pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde:** Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsată, simultan, tastele  ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta  până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.
2. Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei .

Dezactivarea blocării de curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.



Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta  până la emiterea a **două semnale sonore**.

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

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.
- ⇒ Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul "L" va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei  vor fi aprinse.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.
2. Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.



Blocarea cheii este anulată în caz de întrerupere a curentului.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele și până când se aude **un singur semnal sonor**.
2. Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice alt

buton, zecimalele tastei vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Dacă atingeți orice tastă fără a dezactiva blocarea tastelor; lumina de sub clipește pentru a indica că blocarea cheii este activată. Dezactivați blocarea cheii pentru a putea reporni plita.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

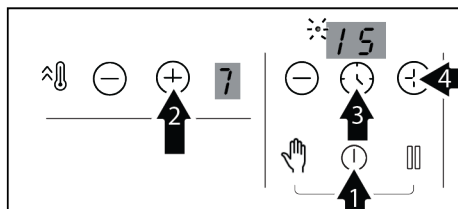
1. Apăsați simultan tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.
2. Indicatorul luminos al tastei se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Setări nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei / .



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul "00" și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.

4. Setezi durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului $\oplus/\ominus$.
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

 Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

 Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta  a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.

 Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia.

 Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

- ✓ Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită. Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

1. **Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la "00"**: Apăsați tastele cronometrului $\oplus/\ominus$ până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea "00".

⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

- ⇒ **Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor $\oplus/\ominus$ pentru zona respectivă:**

Apăsați simultan tastele $\oplus/\ominus$ ale zonei aferente.

⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

 După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi "0", la fel ca nivelul cronometrului.

Funcția Stop

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

 Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.

1. Atingeți tasta  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.

2. Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1).
Simbolul  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.
3. Apăsați din nou tasta , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcția asociată gestionării puterii electrice Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii electrice.

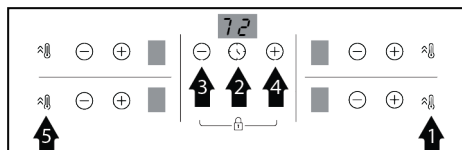
Funcția de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii Putere totală

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pentru a schimba puterea totală;

1. Porniți plita apăsând tasta . Opriți plita apăsând tasta .
2. Apoi apăsați tasta  situată în zona frontală dreapta, tasta  a temporizatorului, tasta  a temporizatorului și, la final, tasta  pe partea stângă a zonei frontale.



3. Nivel setat pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul cronometrului.

4. Apăsați tasta  pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care doriți să o stabiliți.
5. Confirmați setarea apăsând tasta  și opriți plita. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.



Nivelurile de temperatură pe care le puteți atribui fiecărei zone de gătit pot varia în funcție de nivelul total de putere stabilit. Nivelul de temperatură al plitei se reduce automat conform setării puterii care urmează să fie aplicată aragazului. Acesta nu este un mesaj de eroare.



Dacă se atinge o altă tastă decât secvența specificată în timpul schimbării nivelului de putere, setarea nu poate fi făcută. Trebuie să repetați pașii de la început pentru a face setarea.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.



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



Produsul ar putea începe să oprească atunci când funcționează la niveluri de la 1 la 7, în special cu vase cu un diametru mic și când uleiul de apă este mic. Nu este o vină.

Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare.

Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Nivelul de temperatură	Perioade pentru oprirea automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Intensificare)	10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

Tabel 1: Perioade pentru oprirea automată

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe

imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul "E".

Reglarea precisă a energiei

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



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mentineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Informații generale despre gătit

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătirea la plită

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

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- 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.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 35
Unt (200 g)	6	5 ... 6
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	2 ... 8
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	6	4 ... 6
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1-2	18 ... 22
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	8	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	12 ... 14
Somon file	8	10 ... 15
Cârnați	9	2 ... 4
Paste (150 g)	8	8 ... 12

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pui întreg (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Tocană mixtă de legume	6-8	10 ... 20
Fidea	9	3 ... 6
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	5 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	2 ... 5
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	8	20 ... 25
Gambe cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Coacere	4-5	120 ... 150
Supe (De exemplu supă de linte)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Fajitas de pui	9	10 ... 20
Taitei de pui, legume, calamar	8-9	10 ... 18
Pui cremos cu ciuperci	8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili Pui *	8-9	5 ... 10
Mancare cu spanac si carne tocata	6-7	10 ... 15
Tocană de vită	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Stragonoff de carne de vită	8-9	10 ... 15
Prăjire ușoară		
File de biban de mare	8	3 ... 7
Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cârnați	8	2 ... 5
Ou prăjit	7	4 ... 8
Omletă	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Ballantine de pui (200 g)	8-9	6 ... 10
Clătite	8-9	2 ... 5

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine plate	6-7	2 ... 5
Pâine deschisă	7-9	2 ... 5
Patiserie	8-9	6 ... 12
Tost de fructe franțuzesc	8-9	2 ... 5
Se prăjește amestecat de legume *	7-8	9 ... 13
Cartofi pai		
Gogoși	8	13 ... 16
Șnițel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Cartofi congelați (500 g)	8-9	8 ... 15
Cartofi proaspeți (500 g)	8-9	8 ... 15
Cartofi proaspeți cu mere feliate (200 g)	8-9	5 ... 10
Pui Katsu	8-9	3 ... 6
Fry mixt	8-9	10 ... 15
Tempura de creveți	8-9	5 ... 7
Prajituri de orez	9	3 ... 7
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.

- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

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

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și

garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxidului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscată cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.
- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.
- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

Zona de plită selectată se oprește brusc în timp ce funcționează.

- Este posibil ca timpul de gătire al zonei selectate să fi expirat. >>> Puteți seta un nou timp de gătit sau puteți termina gătitul.
- Există protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> Scoateți obiectul din panou.

Chiar dacă zona plitei este pornită, vasul nu se încălzește.

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei alegând o oală suficient de lată pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din interiorul plitei se răcește la temperatura corespunzătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomote provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomote depind de compoziția vaselor de gătit. Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.
- **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.
- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
- **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 1 – E 11	A apărut o eroare de comunicare a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 16 - E 21	A apărut o eroare a senzorului de temperatură a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 22 E 26	Plita cu inducție se supraîncălzește.	Oprii plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura plitei scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 23 E 24	A apărut o eroare software pentru plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 25	A apărut o eroare în funcționarea ventilatorului plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 27 E 47	Nu au fost utilizate vase compatibile cu inducție.	Eroarea va dispărea atunci când se utilizează un vas compatibil cu inducție.
E 31 - E 39	A apărut o eroare hardware în placa electronică a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 42	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.

RO

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 46	Una sau mai multe taste au fost ținute apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect a fost lăsat pe panoul de control sau a fost expus la abur.	Odată ce luați mâna de pe plită, problema va dispărea. Odată ce panoul de control este curățat, problema va dispărea.
E 48 E 49 E 51	A apărut o eroare a senzorului de plită cu inducție.	Hardware-ul senzorului trebuie adus în conformitate cu condițiile de utilizare. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 52 - E 57	O eroare de temperatură ridicată a apărut pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura senzorului scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 58 - E 59	O eroare de senzor/eroare de temperatură ridicată a apărut în modul automat de gătit.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 63	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
FF	Orice cheie poate fi atinsă pentru o perioadă lungă de timp.	Când eliberați orice cheie pentru o lungă perioadă de timp,
	Este posibil să fi fost plasat un vas pe unitatea de comandă.	Când vasul de pe unitatea de comandă este scos,
	Este posibil ca alimentele/ lichidul să fi trecut peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea odată ce reziduul de alimente/lichid revărsat este curățat.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

RO

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

