



## **Вбудована варильна панель**

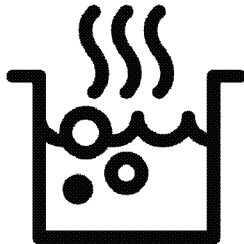
Посібник користувача

## **Plită încorporabilă**

Manual de utilizare

## **Inbyggd häll**

Bruksanvisning



**HII 64200 FMT**

**UK / RO / SV**

185.2622.05/R.AB/30.01.2023/7-3

7757189216



ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ  
СИРОВИНИ ТА  
МАКУЛАТУРИ

## Шановний покупцю!

### Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

**1 Інструкції з техніки безпеки 4**

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин.....	5
Електрична безпека.....	5
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення.....	7
Безпека використання.....	7
Застереження щодо температури.....	8
Використання приладдя.....	8
Безпека при готуванні.....	9
Електроіндукція.....	9
Безпечне обслуговування та очищення	10

**2 Екологічні інструкції 11**

Правила щодо відходів.....	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Поради з енергозбереження.....	11

**3 Ваш вибір 12**

Опис виробу.....	12
Загальна інформація про плиту.....	12

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
------------------------------	----

**4 Перше використання 14**

Перша чистка.....	14
-------------------	----

**5 Правила експлуатації варильної панелі 15**

Загальна інформація про використання печі.....	15
Панель управління.....	18

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 26**

Загальні попередження про приготування їжі на плиті.....	26
--	----

**7 Догляд і технічне обслуговування 27**

Загальна інформація щодо очищення	27
Чищення плити.....	28
Очищення панелі управління.....	28

**8 Пошук та усунення несправностей 29**

## 1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
  - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
  - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
  - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
  - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
  - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
  - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
  - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
  - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
  - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

## **Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин**

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.

## **Електрична безпека**

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на

етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.

- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель,

зазначений у розділі «Технічні умови».

- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаний, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
  - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
  - Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
  - Ніколи не торкайтеся вилок мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не

тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



### **Безпека під час**

#### **транспортування**

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



### **Безпечне встановлення**

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється

встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.

- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



### **Безпека використання**

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь

або з будь-якої іншої причини.

- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймісті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймісті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Тому стежте, щоб поверхня варильної поверхні та дно горщиків були завжди сухими.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



### **Застереження щодо температури**

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займісті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.



### **Використання приладдя**

- **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в



інструкції з експлуатації.  
Використання  
невідповідних захисних  
пристроїв може призвести  
до нещасливого випадку.

### **Безпека при готуванні**

- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.

### **Електроіндукція**

- Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Забороняється розмішувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах

- під варильною поверхнею, можуть сильно нагрітися під час тривалого та інтенсивного використання. Не зберігайте металеві предмети у шухлядах під варильною поверхнею.
- Не ставте на індукційну плиту електронні вироби, такі як мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваш виріб може бути пошкоджено.



## **Безпечне**

### **обслуговування та очищення**

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити

ураження електричним струмом.

- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла. Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.

## 2 Екологічні інструкції

### Правила щодо відходів

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

### Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

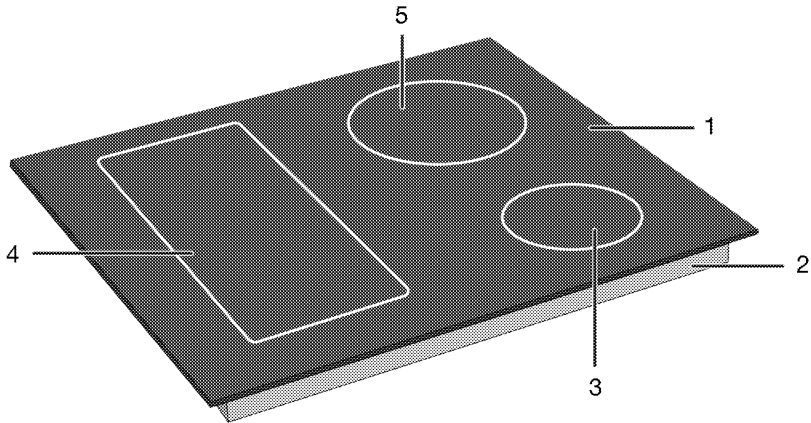
### Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте варильні поверхні варильної панелі та підстави для посуду чистими. Бруд зменшує теплообмін між робочою зоною та дном каструлі.

## 3 Ваш виріб

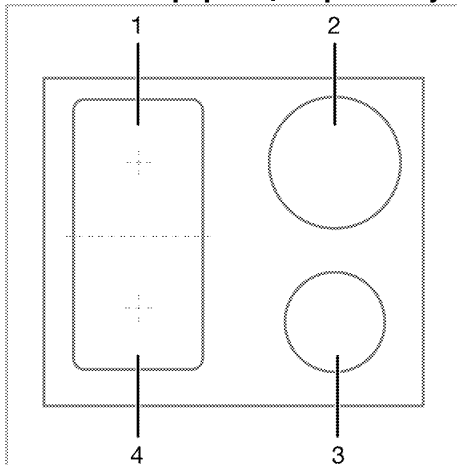
### Опис виробу



- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування

- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування

### Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша варильна поверхня оснащена варильною поверхнею з широкими поверхнями (поверхні Flexi). Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	52 мм*/580 мм/510 мм(Для моделей, що постачаються з кріпильними пружинами та ушлішнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу, враховуйте розміри ширини та глибини на 10 мм більше, ніж ці вимірювання.)
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання	макс. 7200 Вт

### Горілки

Ззаду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Підсилення: 1800 Вт
Ззаду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Підсилення: 2300 Вт

\* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

## 4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

### Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

**ПРИМІТКА** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

**ПРИМІТКА** Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація про використання печі

#### Загальні попередження

- Не дозволяйте будь-яким предметам падати на варильну поверхню. Навіть невеликі предмети, такі як солянки, можуть пошкодити варильну поверхню. Не використовуйте тріснуті варильні панелі. Через ці тріщини може просочитися вода і викликати коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте до авторизованого сервісного центру, щоб відключити виріб від мережі, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холоду рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розмішуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.

- Розмішуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

#### Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розмішуються каструлі / каструлі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каструль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каструль/сковорідок.

#### Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.
- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каструлі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечне використання у разі можливих випадків під час готування.

#### Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каструль/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа,

покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).

- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каструлі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горшки для приготування їжі з тонкою основою, ці горшки нагріваються дуже швидко, а дно каструлі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

### Пательні/горшки для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горшки/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каструлі/сковороди. Діаметр основи каструль / каструль повинен відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

#### Відповідні каструлі/горшки:

- Чавунні каструлі/сковорідки
- Емальовані сталеві каструлі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горшки /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

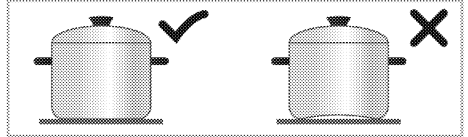
#### Непридатні горшки/сковорідки:

- Алюмінієві горшки/сковорідки
- Мідні горшки/сковорідки

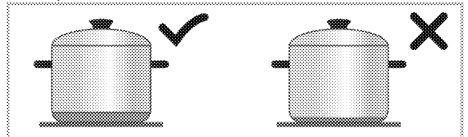
- Латунні каструлі/горшки
- Скляні горшки/каструлі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

#### Рекомендації:

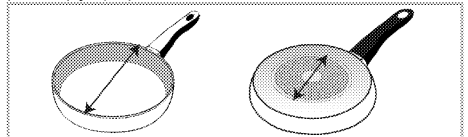
- Використовуйте лише горшки/каструлі з плоским дном. Не використовуйте каструлі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



- Використовуйте горшки/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



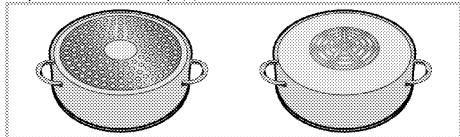
- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



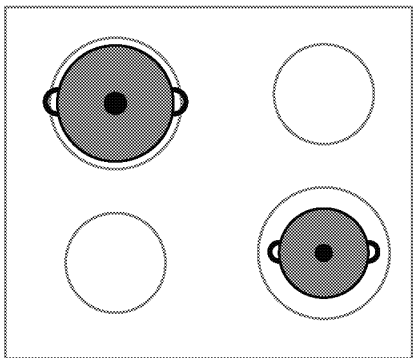
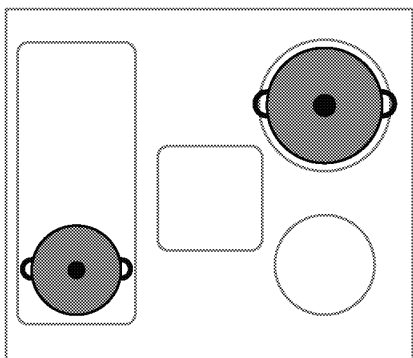
- Деякі горшки/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою. У деяких випадках може з'явитися



попередження про погані горщики/сковорідки.



**i** Рівний розподіл посуду на правій, лівій і центральній варильної поверхні на вибір позитивно впливає на ефективність приготування під час приготування кількох страв на індукційних варильних поверхнях.



### Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

1. Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
2. Сумісна, якщо "L" не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

### Рекомендовані розміри кастрюль/сковорідок

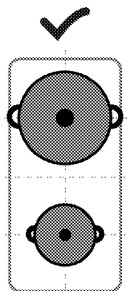
Діаметр зони приготування - мм	Діаметр кастрюлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Виявлення кастрюль/кастрюль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрюль. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрюль/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище. Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів кастрюлі, розміру кастрюлі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок. Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

### Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

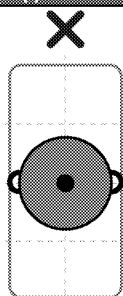
Ваша плита оснашена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окрему поверхню для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій кастрюлі.

### Як дві незалежні зони приготування їжі



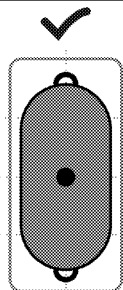
Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каструлями/сковорідками. Розмістіть горщики/каструлі, центруючи в окремих зони для готування.

### Як дві незалежні зони приготування їжі



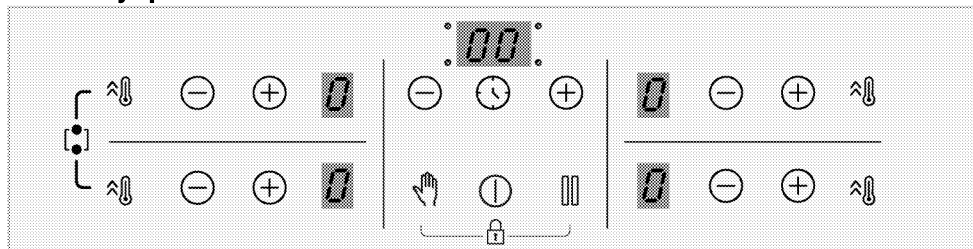
Для приготування їжі з однією каструлею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розмішуйте каструлі/сковорідки в центрі зони готування.

### Як єдина зона готування



Для приготування страв у великих каструлях/сковорідках, розмішуйте каструлі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.

## Панель управління

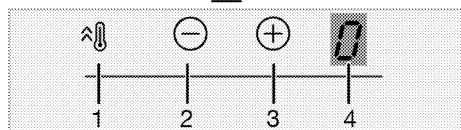
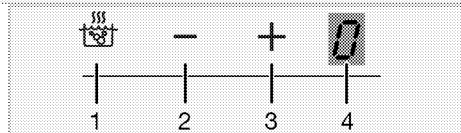


### Кнопки

- : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- : Кнопка таймера
- : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка зупинення
- : Кнопка збільшення
- : Кнопка зменшення

### Символи

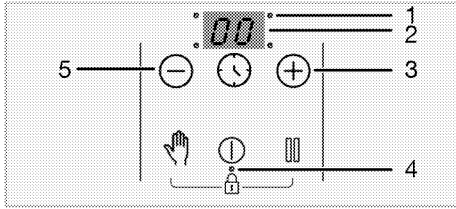
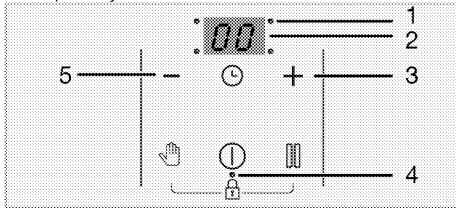
- : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні
- : Символ блокування кнопок



### Дисплей зони приготування

- 1 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури

#### 4 Індикатор температури відповідної зони приготування



#### Індикатор таймера

- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення таймера

#### Загальні застереження для панелі управління

**i** Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

**i** Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

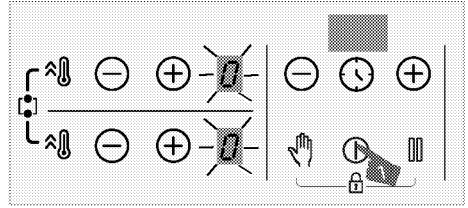
**i** Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

**i** Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

#### Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки

На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



#### Вимкнення зони нагрівання:

Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути трьома різними способами:

1. Торкнувшись кнопки
2. Зниженням рівня температури до «0»; Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури «0».
3. Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;

Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться «0» або «00».

Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.

4. Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання / потрібної зони;

Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок /.




**i** Якщо символ «Н» або «h» відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

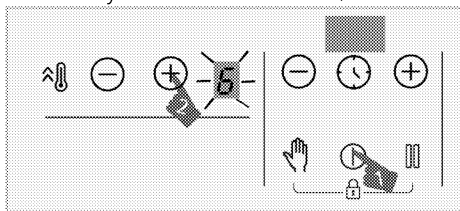
#### Індикатор залишкового тепла

Якщо символ «Н» блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ «h», який означатиме зниження температури.

- i** У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

## Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони /.





» Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

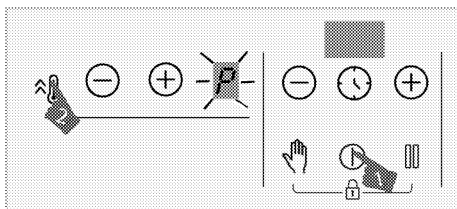
- i** Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

## Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.



### Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Торкніться кнопки  відповідної зони.



» Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ «P». Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

### Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):



Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки  або .

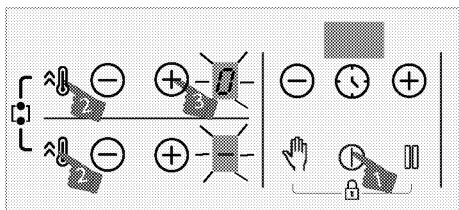
Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

### Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

### Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться , щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки  обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



» Значення **0** буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання.

Символ з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопку задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від «0» до «9».

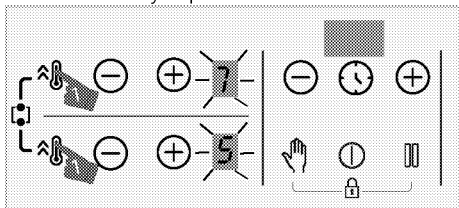
**i** Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок передньої лівої зони нагрівання.

**i** Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

» Зона нагрівання почне працювати.

### Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.

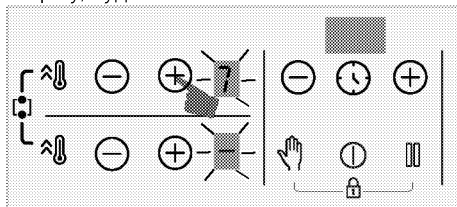


1. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання

активні, утримуйте кнопки обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.

» Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

» Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



» Щоб змінити температуру, торкніться кнопку задньої лівої зони нагрівання та встановіть потрібну температуру.

**i** При торканні кнопки лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

### Вимкнення великих зон нагрівання

Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:


1. **Зниженням рівня температури до «0»**  
Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до «0».
2. **Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера;**

Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться **0**, а на дисплеї таймера з'явиться **00**.

3. **Торкнувшись одночасно кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання**

При одночасному натисненні кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.


4. **Натиснувши одночасно кнопки обох зон нагрівання протягом 3 секунд**

Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок  обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

### **Блокування для чистки**

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидке прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.

### **Вмикання блокування для чистки**



1. Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не

функціонуватиме жодна кнопка, крім .

### **Вимикання блокування для чистки**



Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.


 Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку , доки не прозвучать **два сигнали**.


### **Блокування від дітей**

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).



### **Вмикання блокування від дітей**


1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ «L» і увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L».


### **Вимикання блокування від дітей**

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.



» Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L», а індикатор кнопки  погасне.


### **Блокування кнопок**


Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

 У разі вимкнення електроживлення блокування клавіш буде скасовано.



### **Вмикання блокування кнопок**


1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка . При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки  блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ «L» блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

## Вимикання блокування кнопок




1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок  і , доки не прозвучать два звукових сигнали.

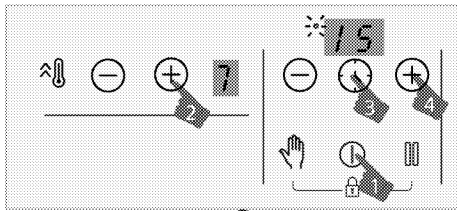
» Індикатор кнопки  згасне, а панель управління буде розблокована.




## Функція таймера


Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.



## Вмикання таймера


1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони /.




3. Торкніться кнопки , щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ «00» і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера /.
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

 Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відображатиметься таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони бликатиме. Десяткові крапки інших зон світлитимуться постійно.

 Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку  усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відобразатиметься значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

 Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури

 Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.



## Вимикання таймера

Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.



## Завчасне вимикання таймерів


У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена. Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

## Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до «00»:

1. На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопок таймера /, доки на дисплеї не з'явиться «00».
- » Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

## Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопок / відповідної зони:


1. Одночасно торкніться кнопок / відповідної зони.
- » Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

 Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення «0».


## Функція зупинки

За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

**i** Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки  під час роботи будь-якої зони нагрівання.

Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання "□".

2. Торкніться кнопки  ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.







## Функція управління потужністю

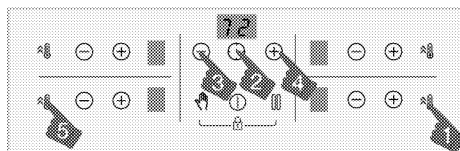
Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витратити піч. Є 8 рівнів потужності.



Функція керування енергоспоживанням  
Загальний рівень потужності, який можна встановити

Індикатор керування потужністю	Загальна потужність
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Щоб змінити загальну потужність;

- Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись  ще раз.
- Потім торкніться відповідно кнопки  правої передньої зони, кнопки  таймера, кнопки  таймера і, нарешті, кнопки  лівої передня зона.



- Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
- Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
- Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки  та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

**i** Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

**i** Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

## Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

**Принципи роботи:** Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається. Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.



**i** Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

**i** Виріб може зупинитись і зупинитися, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

### Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається. Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період.

Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

**Таблиця-1:** Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хвилин
P (Прискорений розігрів)	10 хвилин (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

### Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвишого рівня до рівня 7.

### Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження «Е».

### Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

**i** Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.

**i** Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

## 6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

### Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і

повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтеся, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.

- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

### Загальна інформація щодо очищення

#### **▲ Загальні попередження**

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очишаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчішаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

#### **Для варильної панелі:**

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть викликати постійні плями на варильних поверхнях та компонентах конфорок/конфорок. Очистіть залиті рідини одразу після охолодження варильної панелі, вимкнувши її.

### Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

### Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скрепки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевією губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.

- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

### **Пластикові деталі та пофарбовані поверхні**

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

### **Чищення плити**

#### **Скляна поверхня приготування**

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

### **Очищення панелей управління**

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

## 8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

### Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

### "E" позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

### Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрита сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

### Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

### Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

## Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

### Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

### Коди помилок/причини та можливі рішення - Для плити

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2  
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

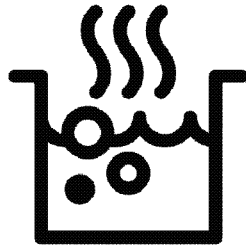




# beko

## Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

**Stimate client,**

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

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

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10**

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

**3 Produsul dumneavoastră 11**

Prezentarea produsului.....	11
Informații generale despre plită.....	11
Specificații tehnice.....	12

**4 Prima utilizare 13**

Prima curățare.....	13
---------------------	----

**5 Utilizarea plitei 14**

Informații generale despre utilizarea plitei	14
Panoul de comandă.....	16

**6 Informații generale privind gătitul 25**

Avertismente generale privind gătitul la plită.....	25
---	----

**7 Întreținere și curățare 26**

Informații generale privind curățarea.....	26
Curățarea plitei.....	27
Curățarea panoului de comandă.....	27

**8 Depanare 28**

## **I Instruc iuni de siguran ă**

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricărui riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.

### **⚠️ Scopul utilizării**

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

### **⚠️ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie**

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experien ă și cunoștin e, sub

- condi ia supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condi ii de siguran ă și la riscurile produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
  - Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile necesare.
  - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
  - Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
  - Întoarce i mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguran a copiilor, deconecta i mufa de alimentare și face i produsul nefunc ional, înainte de eliminare.



### **Siguranța electrică**

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

(siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

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

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

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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



### **Siguranța transportului**

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

daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



### **Siguranța instalării**

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



### **Siguranța utilizării**

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranță.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.

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

## **Avertismente privind temperatura**

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

## **Utilizarea accesoriilor**

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

## **Siguranța preparării**

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

trebuie supravegheate în mod constant.

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

## **Inducția**

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



persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.

- Închide i plita de la panoul de control după utilizare, nu vă baza i exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbin i în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozita i obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



### **Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu cură a i aparatul cu dispozitive de cură are cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafa a sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigura i-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstra i curată suprafa a ceramică a sticlei.

## 2 Instruc iuni privind protec ia mediului

### Regulamentul privind deeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deeurii a produsului uzat



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

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

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

### Depozitarea la deeurii a materialelor de ambalare

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

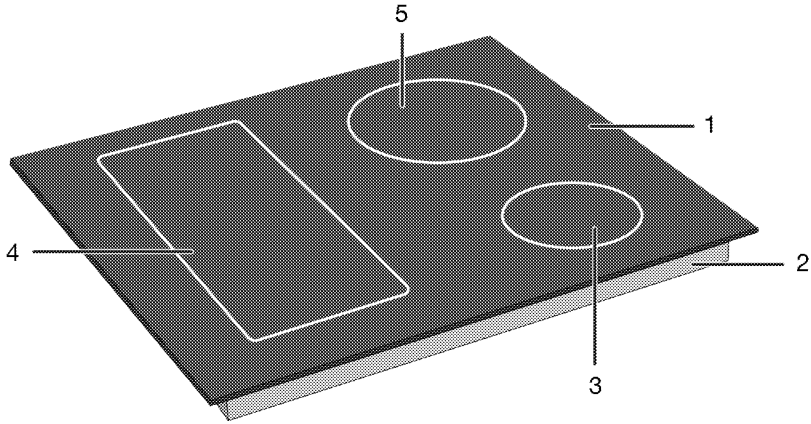
### Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

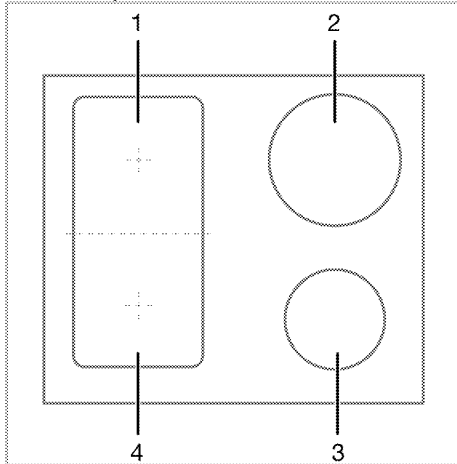
### 3 Produsul dumneavoastră

#### Prezentarea produsului



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

#### Informații generale despre plită



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

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

## Specificații tehnice

### Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	52 mm*/580 mm/510 mm (Pentru modelele care vin cu arcuri de montare și garnitură de etanșare atașate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime și adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	max. 7200 W

### Arzătoare

Stânga spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Stânga față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Dreapta față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster: 1800 W
Dreapta spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster: 2300 W

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



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



Imaginile din acest manual sunt 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, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

### Prima curățare

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

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

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

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre utilizarea plitei

#### Avertismente generale

- Nu lăsa i obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosi i plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafa a este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opri i mai întâi siguran a, apoi suna i la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utiliza i recipiente/tigăi înclinare și care se pot răsturna cu ușurin ă pe plită.
- Nu încălzi i recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opri i arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opri i întotdeauna zonele de gătit după fiecare opera ie.
- După fiecare utilizare, suprafa a de gătit va fi fierbinte, așa că nu pune i vase / tigăi de plastic pe suprafa a de gătit. Cură a i imediat astfel de depuneri de pe suprafa a plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafa a de gătit din sticlă pot cauza daune, ave i grijă să nu vărsa i lichide reci în timpul gătitului.
- Pune i o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evita i ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să cură a i.
- Nu așeza i capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așeza i vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă dori i să plasa i un vas pe un alt arzător/altă suprafa ă de gătit, nu este indicat să îl trage i; ridică i-l mai întâi și apoi pune i-l pe celălalt arzător.

#### Principii de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu induc ie este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu induc ie și un sistem electronic sub suprafa a sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafa a plitei, ci direct pe

vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafa a de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

#### Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de induc ie oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafa a de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se cură ă mai ușor.
  - Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisi i astfel timp și energie fa ă de alte tipuri de plite.
  - Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
  - Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafa a de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafa a de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

#### Pentru o funcționare sigură:

- Nu selecta i niveluri ridicate de încălzire atunci când utiliza i vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utiliza i suprafa a de gătit din sticlă ca suprafa ă de depozitare sau de tăiere.
- Nu așeza i obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosi i niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsa i niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de induc ie.
- Păstra i obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta func ionează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în func ionare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Ve i găsi informa ii detaliate despre acest sistem în următoarele sec iuni. Cu toate acestea, dacă utiliza i vase cu baze sub iri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafa a de gătit și

aparatur înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

### Oale/tigăi de gătit

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

#### Oale/tigăi potrivite:

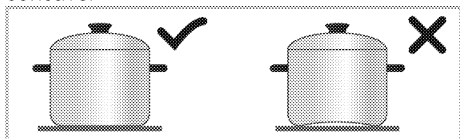
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (înscrise cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

#### Oale/tigăi nepotrivite:

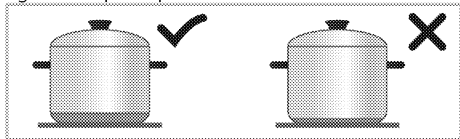
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

#### Recomandări:

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

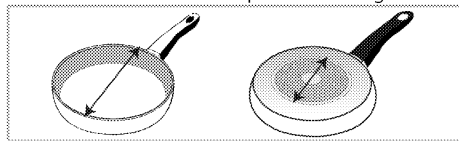


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

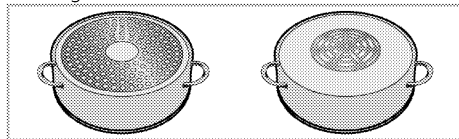


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită

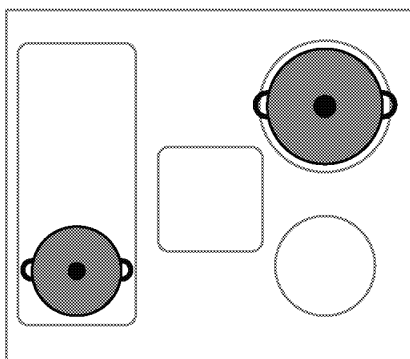
uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

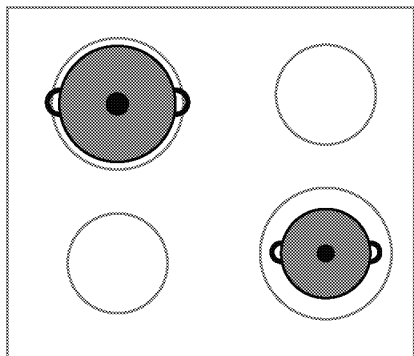


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre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



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





## Testarea oalelor/tigăilor

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

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

## Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametrul 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
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

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

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și

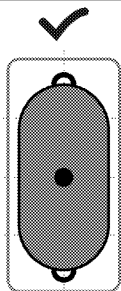
## Panoul de comandă

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

## Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

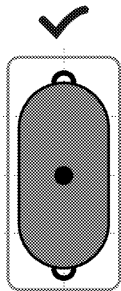
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma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

### Como una zona de cozedura individual



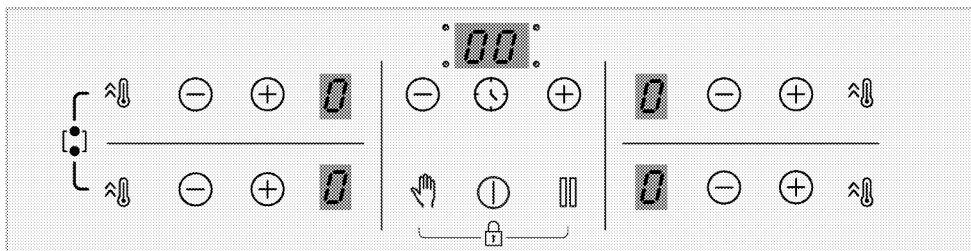
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

### Ca o singură zonă de gătit



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



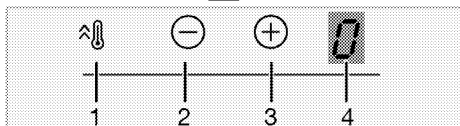
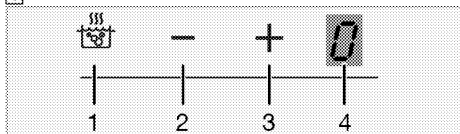


### Taste

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- : Tastă Stop (Stop)
- : Tastă de reducere valoare
- : Tastă de creștere valoare

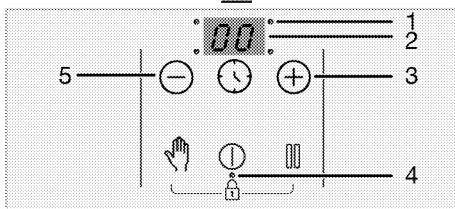
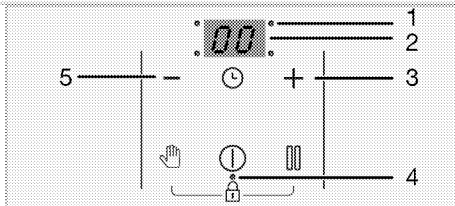
### Simboluri

- : Simbol combina ie zonă de gătit cu suprafața mare
- : Simbolul de blocare a tastelor



### Afișaj zonă de gătit

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



### Indicator 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


**i** 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.

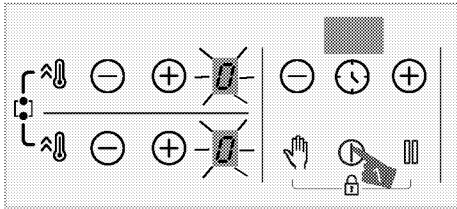
**i** Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

**i** Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

**i** 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 3 moduri diferite:

1. **Prin apăsarea tastei** 

Atingeți tasta .



2. **Scăzând temperatura la nivelul „0”;**



Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la „0”.

3. **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.

4. **Prin atingerea simultană a tastelor** / **ale zonei, pentru zona de gătit dorită;**

Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele / ale acesteia.




**i** Dacă simbolul „H” sau „h” este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

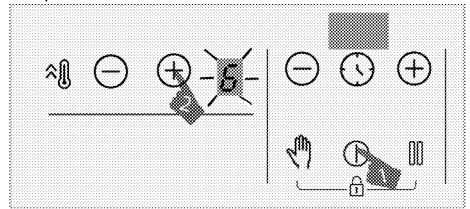
## Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul „H” 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 „h”, ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

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

## Reglarea nivelului temperaturii

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




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

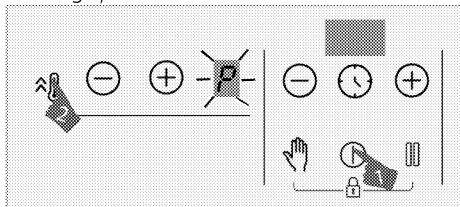
**i** Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura 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 gătit 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 „9”.


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

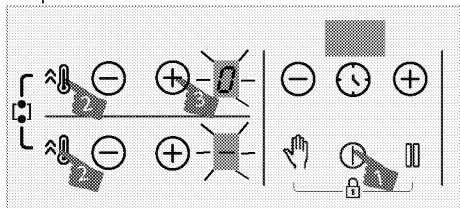
Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta  sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.


## 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. Apăsăți 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.

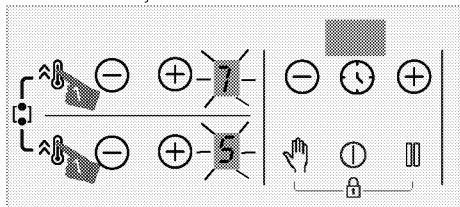
**i** După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor  /  din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor  /  pentru zona de gătit stânga-față.


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

» Zona de gătit începe să funcționeze.

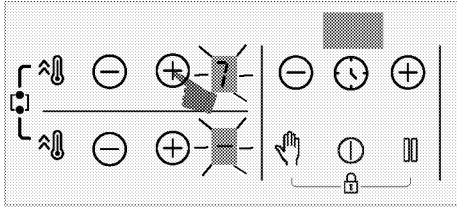
## Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga

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  $\ominus/\oplus$  zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.

**i** Dacă atingeți tasta  $\updownarrow$  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 cronometrul 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 $\ominus/\oplus$ de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga

Dacă atingeți simultan tastele  $\ominus/\oplus$  ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.

#### 4. Apăsând simultan tasta $\updownarrow$ pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde

Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsată, simultan, tastele  $\updownarrow$  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  $\updownarrow$  până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

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  $\updownarrow$ .

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.

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

### Blocaj pentru copii

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  $\updownarrow$  și  $\updownarrow$  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  $\updownarrow$  vor fi aprinse.

**i** 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  $\updownarrow$  și  $\updownarrow$  până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.



» 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.

 Funcția de blocarea a tastelor va fi anulată în cazul unei pene de curent.

### Activarea funcției de blocare a tastelor


1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude un **singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei  va lumina intermitent, apoi se va aprinde.

 Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. 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. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul „L” va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

### Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsăți simultan tastele  și  până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.



» Indicatorul luminos al tastei  se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

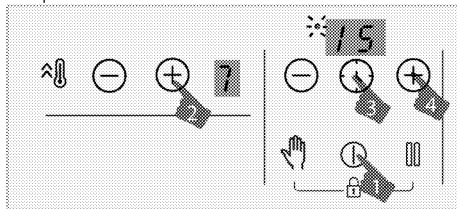
### Funcția Cronometru



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. Setati 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. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului .
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. Apăsăți 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:

### Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:

1. Apăsăți tastele cronometrului  $\ominus/\oplus$  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 $\ominus/\oplus$ pentru zona respectivă:

1. Apăsăți simultan tastele  $\ominus/\oplus$  ale zonei aferente.  
» Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

**i** 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).

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

1. Atingeți tasta  $\square$  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.  
Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul  $\square$  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.
2. Apăsăți din nou tasta  $\square$ , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

## Funcția asociată gestionării puterii electrice

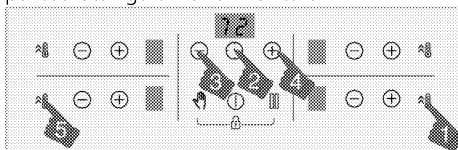
Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii electrice.

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  $\odot$ . Opriți plita apăsând tasta  $\odot$ .
2. Apoi apăsați tasta  $\updownarrow$  situată în zona frontală dreapta, tasta  $\downarrow$ , tasta  $\ominus$  a temporizatorului, tasta  $\oplus$  a temporizatorului și, la final, tasta  $\updownarrow$  pe partea stângă a zonei frontale.



3. Nivel setat pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul cronometrului.
4. Apăsăți tasta  $\square$  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  $\odot$  și opriți plita. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.

**i** 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.

**i** 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.

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

**i** 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.

**Tabelul-1:** Perioade pentru oprirea automată

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 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

### 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.

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



## 6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

### Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și că capacul este deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

## 7 Întreținere și curățare

### Informații generale privind curățarea

#### **▲ Avertismente generale**

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

#### **Pentru plita:**

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

#### **Suprafețe de inox și oțel inoxidabil**

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

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

#### **Suprafețe de sticlă**

- Atunci când curățați suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ulei sau lama zimată, burețel 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 sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burețel și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

## **Piese de plastic și suprafețe vopsite**

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

## **Curățarea plitei**

### **Suprafață de gătit din sticlă**

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

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

suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

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

## **Curățarea panoului de comandă**

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

## 8 Depanare

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

### Aparatul nu funcționează.

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

### Simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

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

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

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

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

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

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

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

### Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

### Posibile zgomote și motive

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

## Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu induc ie s-a supraîncălzit.	Opri i aragazul de induc ie și lăsa i-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsatate mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă ve i îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin induc ie.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin induc ie.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 25	Eroare de func ionare a ventilatorului pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de induc ie.	Opri i plita de induc ie și porni i-o din nou după 30 de secunde. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu induc ie.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condi iile de func ionare. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu induc ie.	Opri i aragazul de induc ie și lăsa i-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contacta i distribuitorul autorizat dacă problema reappare.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

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

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

### **Centrul de apeluri Arctic si Beko**

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

### **Alte numere Centrul de apeluri**

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

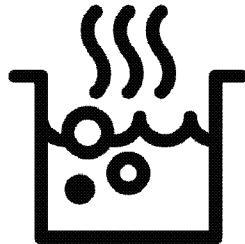
9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei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







**Inbyggd häll**  
Bruksanvisning



SV



## Kära kund,

### Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

## **1 Säkerhetsanvisningar** **4**

Syftet med användningen.....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet.....	6
Installation säkerhet .....	6
Användningssäkerhet.....	6
Temperaturvarningar.....	7
Användning av tillbehör.....	7
Matlagning säkerhet.....	7
Induktion .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	8

## **2 Miljöinstruktioners** **9**

Reglering av avfall.....	9
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	9
Avfallshantering av emballage.....	9
Rekommendationer för energibesparing...	9

## **3 Din produkt** **10**

Produkt introduktion.....	10
Allmän information om kokplattan .....	10

Tekniska specifikationer.....	11
-------------------------------	----

## **4 Första användningen** **12**

Första rengöring .....	12
------------------------	----

## **5 Så här använder du hällen** **13**

Allmän information om användning av kokplattan.....	13
Kontrollpanel.....	16

## **6 Allmän information om matlagning** **23**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	23
--	----

## **7 Underhåll och rengöring** **24**

Allmän rengöringsinformation.....	24
Rengöring av kokplattan .....	25
Rengöring av kontrollpanelen.....	25

## **8 Felsökning** **26**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
  - Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
  - Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
  - Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
  - ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
  - ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
  - ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
  - ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.
- ### ⚠ Syftet med användningen
- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
  - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
  - **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- ### ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet
- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
  - Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och

underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



## Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".

- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
  - Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- (Om din produkt har en kontakt)
- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
  - Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
  - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.

- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



### **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.



### **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringslådan.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon,

koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.

- **VARNING** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova botten delar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **VARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.



### **Användning av tillbehör**

- **VARNING** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



### **Matlagning säkerhet**

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan

resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.



### **Induktion**

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan

eftersom de kommer att bli varma.

- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.
- Lagg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.



## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

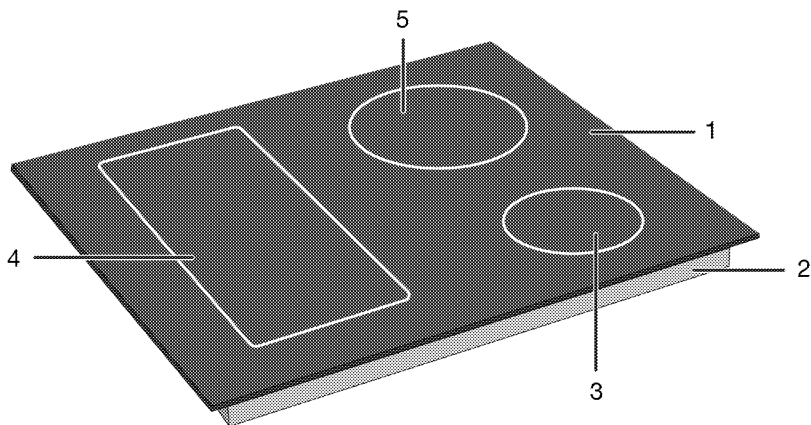
### Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll hällens kokytor och grytbotten rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan matlagingsområdet och grytbotten.

## 3 Din produkt

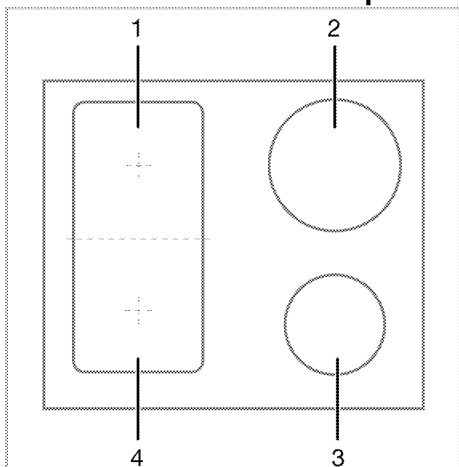
### Produkt introduktion



- 1 Glasmatlagningsyta
- 2 Nedre hölje
- 3 Induktionsmatlagningszon

- 4 Induktionsmatlagningszon
- 5 Induktionsmatlagningszon

### Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 2 Bakre höger - Induktionsmatlagningszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagningszon
- 4 Främre vänster - Induktionsmatlagningszon

Din spis är utrustad med kokplattor med breda ytor (Flexi -ytor). Dessa matlagningsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningszoner och förvandla dem till en matlagningsyta för stora matlagningskärl. Användning av passande kastruller för dessa matlagningszoner och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	52 mm*/580 mm/510 mm(För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningspackning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmåten som 10 mm mer än dessa mått.)
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	max. 7200 W

### Brännare

Bakre vänster	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre vänster	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	180 mm
Makt	2000W / Booster: 2300 W
Främre höger	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	145 mm
Makt	1600 W / Booster: 1800 W
Bakre höger	<b>Induktionsmatlagningsson</b>
Mått	210 mm
Makt	2000 W / Booster: 2300 W

\* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**MÄRKER** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

**MÄRKER** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärnorna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärnans metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan

direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

- Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.
- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
  - Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
  - Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
  - Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

#### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett

ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

#### Lämpliga kastruller/pannor:

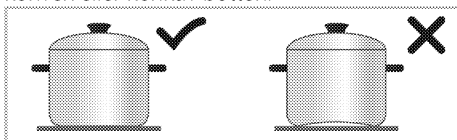
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

#### Olämpliga kastruller/pannor:

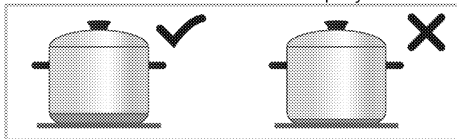
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

#### Rekommendationer:

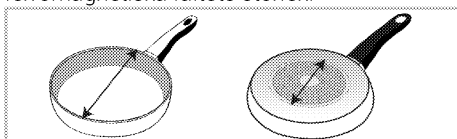
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

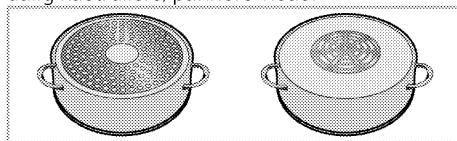


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.

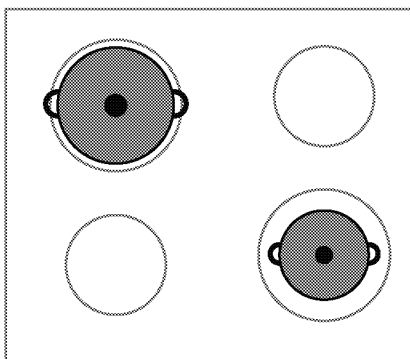
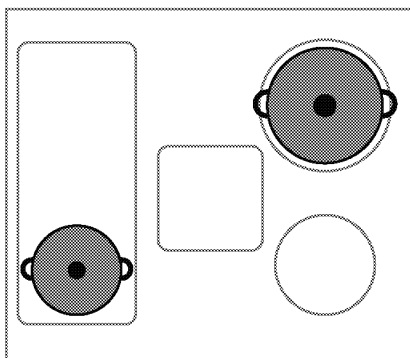


- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så

som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.




- **i** Jämn fördelning av kockärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.



#### Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om  inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

## Rekommendationer för kastrull- /pannstorlek

Matlagningszonens diameter - mm	Kastrullens diameter - 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
Matlagningszon med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

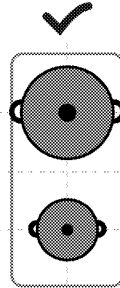
Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i

kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

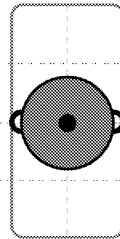
### Matlagningszon med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagningsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagningsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningszoner och förvandla dem till en matlagningsyta för stora matlagningskärl.

### Som två oberoende matlagningszoner

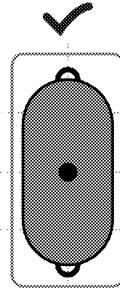


Matlagningszonerna med bred yta har två matlagningszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagningszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagningszonerna.



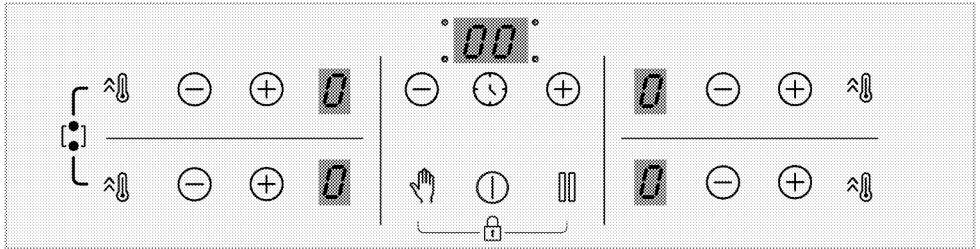
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagningszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagningszonen.

### Som en matlagningszon



För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagningszonerna och är centrerade över matlagningszonen.

# Kontrollpanel

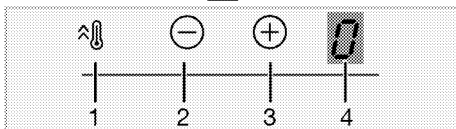
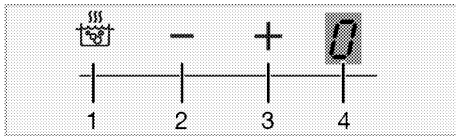


## Nycklar

- : På/av-tangent
- : Timerknapp
- : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- : Rengöringslås knapp
- : Stoppknapp
- : Öka nyckeln
- : Minska tangenten

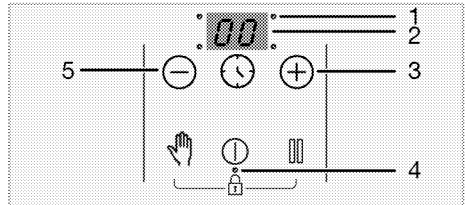
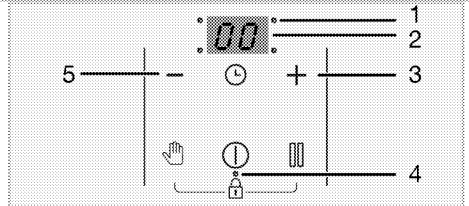
## Symboler

- : Bred matlagningszon
- : kombinationssymbol
- : Knappplåssymbol



## Matlagningszonens skärm

- 1 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 2 Temperatur minskningsknapp
- 3 Temperatur ökningsknapp
- 4 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator



## Timerindikator


- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Timer ökningsknapp
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/barnlås
- 5 Timer minskningsknapp

## Generella varningar för kontrollpanelen

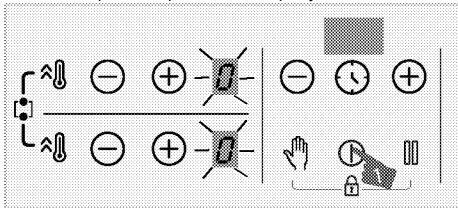
- Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.



## Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.


"0" visas på alla plattors displayer.



## Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på -knappen**



Tryck på knappen .



2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**


Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.


4. **Genom att trycka på zon /-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på /-knapparna samtidigt.


 Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.



## Restvärmeindikator

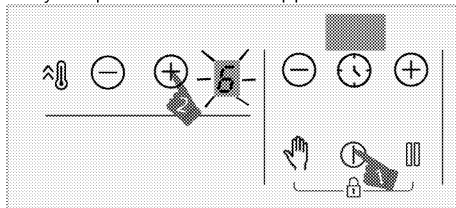
Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

 När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.


## Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.

2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-/-knapparna.




» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

 Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

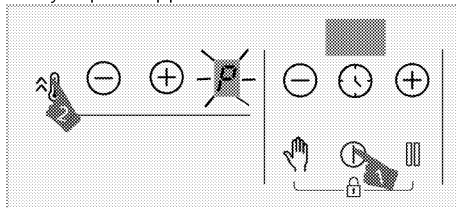
## Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

## Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.

2. Tryck på knappen  för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

## Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen  eller  när du vill.

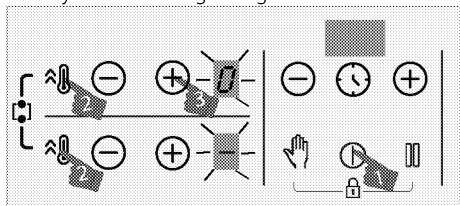
Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

### Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

### Slå på den breda tillagningszonen

1. Tryck på -knappen för att slå på hällen.
2. För att slå på den breda tillagningszonen, håll -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.



» "0" kommer visas på vänstra bakre tillagningszonens display. kommer visas på vänstra främre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.

3. Tryck på /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen för att ställa in önskad temperatur mellan "0" och "9".

**i** När den breda tillagningszonen har aktiverats kan temperaturen ställas in med /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen. Du kan inte ställa in temperaturen med hjälp av /-knapparna för den vänstra främre tillagningszonen.

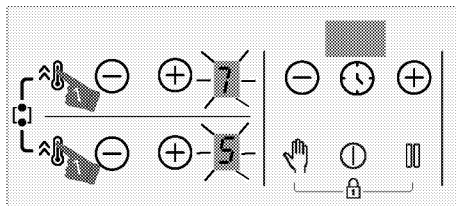
**i** Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

» Tillagningszonen startar.

### Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs

När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den

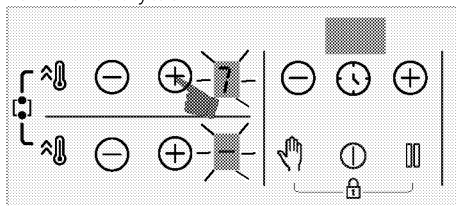
breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon på samma nivå.



1. För att slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs, håll -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.

» Temperaturvärdet för den senast valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.

» De kombinerade tillagningszonerna kommer fortsätta att köras med värdet för temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen som ställdes in först innan kombinationen av tillagningszoner kommer avbrytas.



» För att ändra temperatur, tryck på /-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen och ställ in önskad temperatur.

**i** Om du trycker på -knappen för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv kommer tillagningszonerna fungera på boosternivå.

### Slå av de breda tillagningszonerna

Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0"**  
Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".

## 2. Genom att använda

### avstängningsfunktionen på timerläget för den breda tillagningszonen;

När tiden är över kommer timern att stänga av den breda tillagningszonen. **0** visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och **00** visas på timerdisplayen.

## 3. Genom att trycka på $\ominus/\oplus$ -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt

Om du trycker på  $\ominus/\oplus$ -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt separeras tillagningszonerna och stängs av.



## 4. Genom att trycka på $\wedge$ -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder

Tillagningszonerna slås av genom att trycka på  $\wedge$ -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder.

## Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

## Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

## Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.


 Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills **två signalljud** hörs.


## Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).



## Aktivera barnlåset


1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. **"L"** kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för -tangenter kommer slås på.

 Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och **"L"**-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.


## Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.




» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. **"L"** visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för -knappen släcks.




## Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.



 Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.

## Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs. Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

 Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen  funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen  att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer **"L"** att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

## Inaktivera knapplåset




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

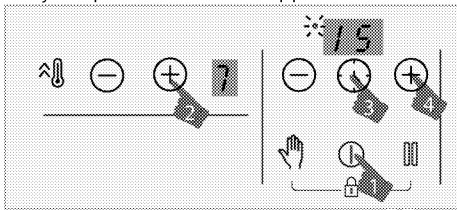
» Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.




## Timerfunktion


Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.



### Aktivera timern


1. Slå på hällen genom att trycka på -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-/-knapparna.




3. Aktivera timern genom att trycka på -knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på /-knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

 Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerorna lyser kontinuerligt.

 Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

 Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde

 Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

## Inaktivera timern



När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

### Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.



Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:


#### Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerens /-knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.


#### Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen /-knappar samtidigt:


1. Tryck på den aktuella zonen /-knappar samtidigt.
- » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.


 Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.


## Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszoner till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.

 Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på -knappen när någon tillagningszon är påslagen.

Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerorna.

2. Tryck på -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.








### Effekthanteringsfunktion

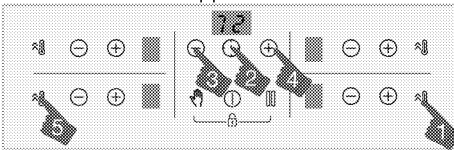
Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion. Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.



Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in


Effekthanteringsfunktionens skärmindikator	Totaleffekt
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


Ändra totaleffekten:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på  knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive  knapp på höger främre zon,  knapp, timer  knapp, timer  knappen och slutligen den vänstra främre zonen  knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på  knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.


 Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effekttinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.


 Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

### Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer direkt kokkäret som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

 Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

 Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

### Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning.

Följande måste beaktas vid överhettning:



- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

### Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

### Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

-  Om ytan på pekkontrollpanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
-  Håll ytan på pekkontrollpanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

## 6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

#### Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor)

rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.

- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

#### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

#### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.



## Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

### Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och

rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkring är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkärl är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

### symbolen visas på matlagningsszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningssonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningssonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärl är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärl är inte centrerad korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*
- Kockkärl eller matlagningssonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

### Vald matlagningsszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningssonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Grytan blir inte varm även om matlagningssonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärl är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärl är inte centrerad korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*

### Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

### Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kockkärls komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

### Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kockkärls botten, kan detta surrljud höras beroende på kockkärls material. Därför kan olika ljud höras från olika kockkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kockkärls botten. Sprakande kan höras, om kockkärl är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningssoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningssnivåer.

## Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder - För spishäll

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

