

# beko

**Ugradni plamenik**

Korisnički priručnik

**Plită încorporabilă**

Manual de utilizare

**Вбудована варильна панель**

Посібник користувача



**HII 64500 UFT**

**SB / RO / UK**

185.9298.31/R.AA/7.03.2023/4-2

7757188675



RECICLIRANI PAPIR I  
PAPIR ZA RECICLAŽU

## Poštovani korisnici,

### Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obrađujući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

**NAPOMENA** Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

**1 Bezbednosna uputstva 4**

Namena.....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna bezbednost.....	5
Bezbednost u transportu.....	6
Bezbednost pri ugradnji.....	6
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	7
Upotreba dodataka.....	8
Bezbednost kuvanja.....	8
Indukcija.....	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	9

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 10**

Propis o odlaganju otpada.....	10
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	10
Odlaganje ambalažnog materijala.....	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

**3 Vaš proizvod 11**

Predstavljanje proizvoda.....	11
-------------------------------	----

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....	11
Kontrola ploče za kuvanje.....	11
Opšte informacije o ploči.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

**4 Prva upotreba 14**

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 15**

Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje.....	15
Kontrolna tabla.....	18

**6 Opšte informacije o pečenju 27**

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	27
---	----

**7 Održavanje i nega 28**

Opšte informacije o čišćenju.....	28
Čišćenje ringle.....	29
Čišćenje kontrolne table.....	29

**8 Rešavanje problema 30**

## 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - **⚠** Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - **⚠** Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - **⚠** Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - **⚠** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ⚠ Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- ⚠ Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece,

isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



### **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije

navedene na tipskoj nalepnici.

- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete

uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.

- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.



### **Bezbednost pri ugradnji**

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.

## **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s

- oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamene posuda uvek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

## **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.

## **Upotreba dodataka**

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

## **Bezbednost kuvanja**

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

## **Indukcija**

- Ringle se zasnivaju na tehniци „indukcije“. Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Izbor posuđa“.
- Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrejati.
- Metalni predmeti uskladišteni u fiokama ispod ploče za kuvanje mogu se jako zagrejati tokom duge i intenzivne upotrebe. Ne skladištite metalne predmete



u fiokama ispod ploče za kuvanje.

- Ne stavljajte elektronske proizvode kao što su mobilni telefoni, tableti, računari na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



### **Bezbednost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Proverite da li je dno čisto pre stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

#### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

#### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

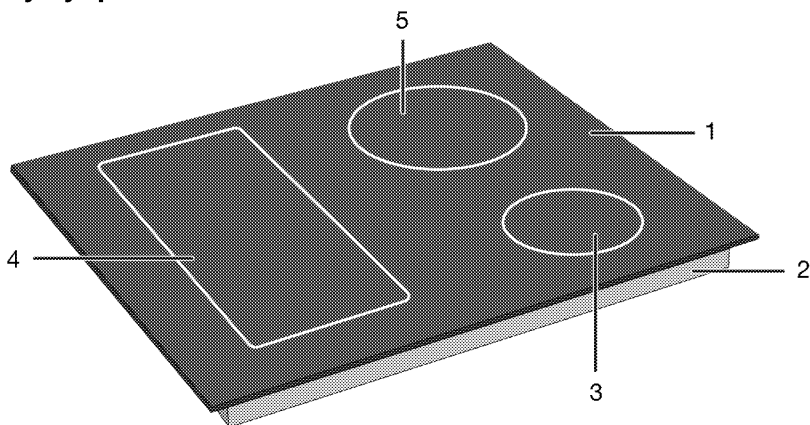
#### Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetskej efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte čiste površine za kuvanje i podloge za kuvanje. Prvaština smanjuje prenosi toplote između prostora za kuvanje i dna posude.

### 3 Vaš proizvod

#### Predstavljanje proizvoda

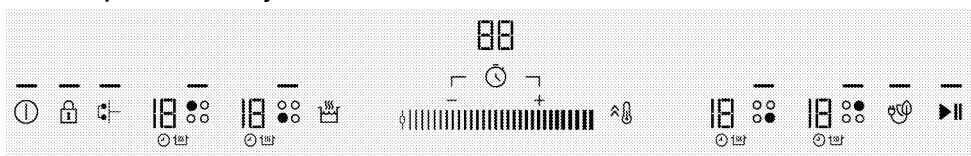


- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 2 Donje kućište
- 3 Područje za indukciono kuvanje
- 4 Područje za indukciono kuvanje
- 5 Područje za indukciono kuvanje

#### Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

##### Kontrola ploče za kuvanje



##### Područje za podešavanje nivoa temperature



##### Tipke

- : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za kombinaciju područja široke površine za kuvanje
- : Tipka za održavanje toplote
- : Tipka za brzo grejanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- : Tipka za ekonomski režim
- : Tipka za zaključavanje tokom čišćenja
- : Tipka tajmera





- : Tipka za povećanje vrednosti na tajmeru
- : Tipka za smanjenje vrednosti na tajmeru

##### Tipke za odabir područja kuvanja

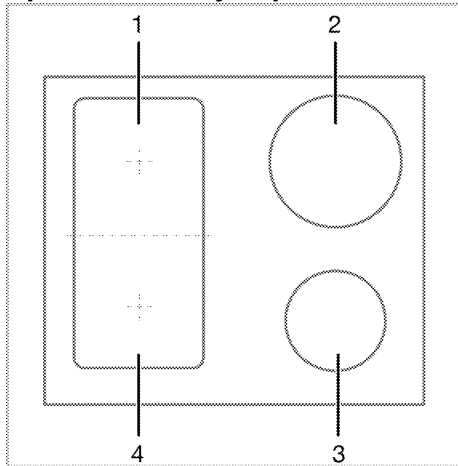
- : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

##### Indikatori

- : Svetlo koje pokazuje da određena tipka radi

-  : Indikator temperature odgovarajućeg područja kuvanja
-  : Indikator tajmera
-  : Simbol indikatora odgovarajućeg područja kuvanja
-  : Simbol održavanja toplote odgovarajućeg područja kuvanja

## Opšte informacije o ploči



- 1 Zadnja leva - Područje za indukciono kuvanje
- 2 Zadnja desna - Područje za indukciono kuvanje

- 3 Prednja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 4 Prednja leva - Područje za indukciono kuvanje

Vaša ploča za kuvanje opremljena je pločama za kuvanje sa širokim površinama (Fleki površine). Ovu površinu za kuvanje možete da koristite pojedinačno, nezavisno od drugih površina. Možete aktivirati funkciju kombinacije tih zona za kuvanje i pretvoriti ih u pojedinačne površine za kuvanje kada želite kuvati velikim šerpama. Korišćenje odgovarajućih šerpi za ove zone za kuvanje i funkcije kombinacije opisani su u poglavlju "Način upotrebe ploče".

## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (Za modele koji dolaze sa pričvrstnim oprugama i zaptivnom zaptivkom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mere širine i dubine veće za 10 mm od ovih merenja.)
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon / frekvencija	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7,4 kW

### Gorionici

Zadnja leva	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2200W / Pojačivač: 3100 W
Prednja leva	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2200 W / Pojačivač: 3100 W
Prednja desna	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1500 W / Pojačivač: 2200 W
Zadnja desna	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	210 mm
Električna energija	2400 W / Pojačivač: 3700 W

\* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.

**i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

**i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.

**i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

## 4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**NAPOMENA** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**NAPOMENA** Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

### Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

#### Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

#### Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega

postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnova lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

#### Prednosti kuvanja sa indukcijom

Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.

- Hrana koja se preliva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.
- Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
- Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
- Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

#### Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.

- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

### Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

#### Prikladne šerpe/tiganji:

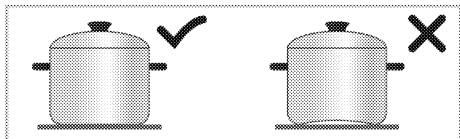
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

#### Neprikladne šerpe/tiganji:

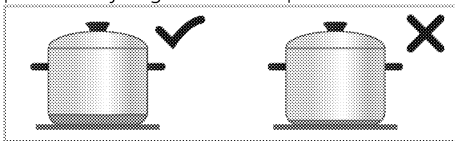
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

#### Preporuke:

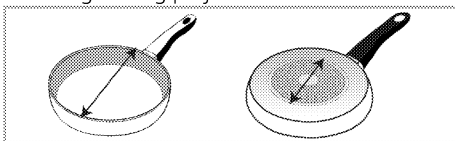
- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



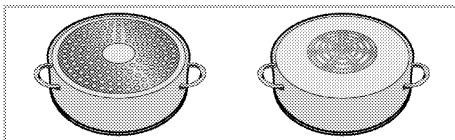
- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.



- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetnog polja.

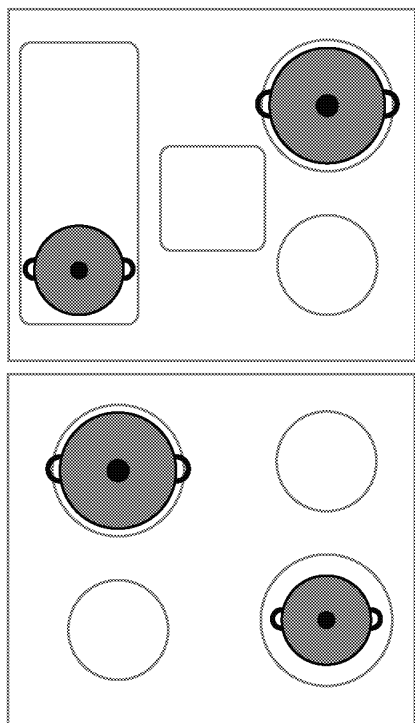


- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.




- Podjednaka raspodela posuđa na desnoj i levoj i centralnoj ploči za kuvanje za izbor ploča za kuvanje pozitivno utiče na performanse kuvanja tokom pripreme više obroka na indukcionim pločama za kuvanje.





### Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako  ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

### Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Prečnik područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - Maks. 145
180	min. 100 - Maks. 180
210	min. 140 - Maks. 210
240	min. 140 - Maks. 240
280	min. 125 - Maks. 280
320	min. 125 - Maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u

dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje. Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

### Automatska detekcija šerpi/tiganja za kuvanje

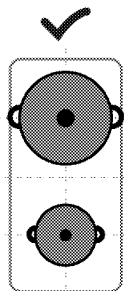
Kada stavite bilo koju šerpu/tiganj za kuvanje koji je prikladan za indukciju, vaša ploča će automatski da prepozna na koju ploču je stavljena šerpa/tiganj za kuvanje i zatim daje smernice na kontrolnoj ploči.

"0" trepće 10 sekunda na ekranu temperature odgovarajuće ploče tamo gde ste stavili šerpe/tiganje za kuvanje. Tako možete da odaberete i koristite ploču tamo gde su stavljene šerpe/tiganji za kuvanje i brzo možete da zadate temperaturu. Odgovarajuća vrednost temperature za ploču za kuvanje navodi se u sledećim poglavljima.

### Zona za kuvanje sa širokom (fleksibilnom) površinom

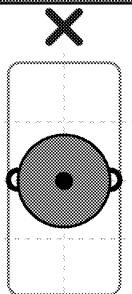
Vaša ploča za kuvanje opremljena je prostranim površinama za kuvanje (Flexi površine). Ovu površinu za kuvanje možete da koristite da pojedinačnu ploču za kuvanje, nezavisno od drugih površina za vaše manje šerpe/tiganje za kuvanje. Možete aktivirati funkciju kombinacije tih zona za kuvanje i pretvoriti ih u pojedinačne površine za kuvanje kada želite kuvati velikim šerpama.

## Dve zasebne zone za kuvanje



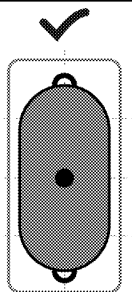
Zone za kuvanje sa velikom površinom imaju dve zone za kuvanje, prednju i zadnju. Ove dve zone možete da koristite kao samostalne zone za kuvanje sa različitim nivoima temperature za dve različite šerpe/tiganja za kuvanje. Stavite šerpu/tiganj za kuvanje u sredinu zasebnih zona za kuvanje.

## Dve zasebne zone za kuvanje



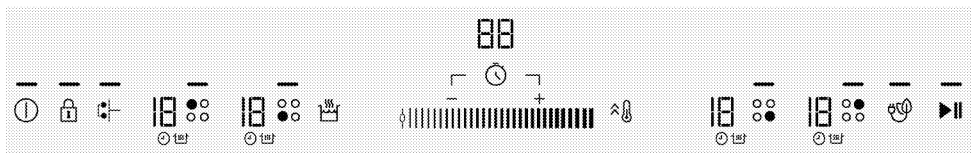
Kod kuvanja sa jednom šerpom/tignjem, stavite ih u sredinu prednje ili zadnje zone za kuvanje. Šerpe/tiganje za kuvanje nemojte stavljati u sredinu zone za kuvanje.

## Pojedinačna zona za kuvanje



Kod kuvanja sa velikim šerpama/tiganjima stavite ih tako da pokriju sredinu obe zone za kuvanje i da su centrirani na zoni za kuvanje.









## Kontrolna tabla





### Područje za podešavanje nivoa temperature







### Tipke


-  : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za kombinaciju područja široke površine za kuvanje
-  : Tipka za održavanje toplote
-  : Tipka za brzo grejanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
-  : Tipka za ekonomski režim
-  : Tipka za zaključavanje tokom čišćenja
-  : Tipka tajmera





-  : Tipka za povećanje vrednosti na tajmeru
-  : Tipka za smanjenje vrednosti na tajmeru

### Tipke za odabir područja kuvanja








-  : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

### Indikatori




-  : Svetlo koje pokazuje da određena tipka radi

-  : Indikator temperature odgovarajućeg područja kuvanja
-  : Indikator tajmera
-  : Simbol indikatora odgovarajućeg područja kuvanja
-  : Simbol održavanja toplote odgovarajućeg područja kuvanja


### Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

-  Ovim uređajem se upravlja pomoću kontrolne table osetljive na dodir. Svaka operacija izvedena na kontrolnoj tabli osetljivo na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
-  Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.
-  Šporet se automatski vraća u režim pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši nijedna radnja.
-  Uređaj se sam isključuje iz bezbednosnih razloga ako se bilo koji taster (taster ) pritisne duže vreme.
-  Svetlo  na aktiviranim ili odabranim tasterima svetli.

### Uključivanje šporeta

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli. Svetlo  na tasteru  svetli. Šporet je spreman za upotrebu.


### Isključivanje šporeta

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli. Šporet se isključuje i vraća u stanje pripravnosti.

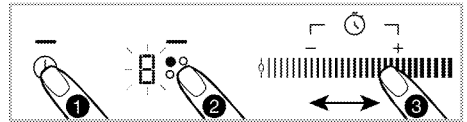
### Indikator preostale toplote



Na kontrolnoj tabli postoji indikator toplote za svaku zonu ploča za kuvanje. Ovaj indikator pokazuje da je šporet i dalje vruć kada je isključen. Ne dodirujte odgovarajuće ploče za kuvanje dok indikator preostale toplote ne nestane.


Simbol	Opis
H	Na visokoj temperaturi
h	Na niskoj temperaturi

-  U slučaju nestanka struje, indikator preostale toplote ne svetli i upozorava korisnika na vruće ploče za kuvanje.

### Uključivanje ploča za kuvanje (zona za kuvanje) i podešavanje nivoa temperature



1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem na taster .
2. Dodirnite selekcionni taster ploče za kuvanje koju želite da uključite. Simbol „0” prikazuje se na ekranu zone za kuvanje, a svetlo  selekcionog tastera odgovarajuće ploče za kuvanje svetli.
3. Dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite nivo temperature između „0” i „19” . Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.


-  Ako se vaš šporet pregreje, nivoi ploča za kuvanje kojima se upravlja smanjuju se na nivo 14 ako je nivo viši od 14 i iz bezbednosnih razloga ne mogu da se postave na viši nivo. Kada se temperatura vašeg šporeta smanji na bezbedan nivo, biće moguće ponovo ga postaviti na viši nivo. U slučaju kritičnog zagrevanja vašeg šporeta, šporet se sam isključuje i pločama za kuvanje nije moguće upravljati.

### Isključivanje ploča za kuvanje:

Odabrana zona ploče za kuvanje može se isključiti na 3 različita načina:

1. **Postavljanjem temperature na „0”**  
Ploču za kuvanje možete isključiti smanjivanjem podešavanja temperature na „0” .

## 2. Korišćenje funkcije isključenja tajmera za željenu zonu ploče za kuvanje



Kada je vreme isključeno, tajmer isključuje ploču za kuvanje povezanu na njega. Svi ekrani pokazuju „0“ ili „00“. Simbol  na ekranu ploče za kuvanje nestaje.

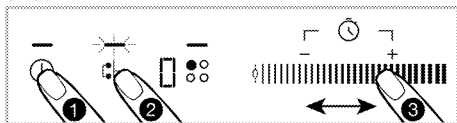
Podešavanje tajmera za zonu ploče za kuvanje opisano je u sledećim poglavljima.

## 3. Dodirivanjem odgovarajućeg simbola zone ploče za kuvanje oko 3 sekunde

Dodirnite simbol ploče za kuvanje koju želite da isključite oko 3 sekunde.

## Kombinacija ploča za kuvanje sa širokom površinom (flexi) (ako su ploče za kuvanje sa širokim površinama dostupne na vašem šporetu)


1. Uključite ploču za kuvanje dodirivanjem na taster .
2. Dodirnite selekcionni taster za zonu ploče sa širokom površinom.  
» Simbol **0** prikazuje se na ekranu zadnje leve zone ploče za kuvanje, a svetlo  zone ploče za kuvanje sa širokom površinom svetli.



3. Dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite nivo temperature između **0** i **19**.

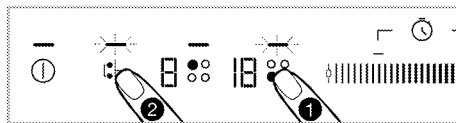
Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2 ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.

» Šporet počinje da radi. Ako je izabrana druga ploča za kuvanje ili ako sačekate 10 sekundi bez ikakvog postupka, svetlo ploče za kuvanje sa širokom površinom svetli neprekidno.

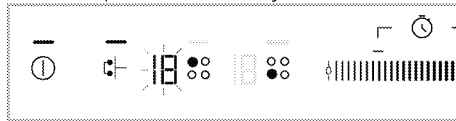
 Ploče za kuvanje sa širokom površinom na levoj strani opisane su kao primer. Ako ploče za kuvanje s desne strane imaju široke površine na vašem uređaju, isto važi i za ploče za kuvanje s desne strane.

## Kombinacija ploča za kuvanje sa širokom površinom (flexi) dok jedna ili obe ploče za kuvanje s leve strane rade (ako su ploče za kuvanje širokih površina dostupne na vašem šporetu)


Dok jedna ili obe ploče za kuvanje sa leve strane rade odvojeno, obe ploče možete kombinovati aktiviranjem ploče sa širokom površinom. Na ovaj način možete upravljati širom površinom šporeta sa istim vrednostima.



1. Dok jedna ili obe ploče za kuvanje s leve strane rade, odaberite bilo koju ploču s leve strane.
2. Dodirnite selekcionni taster za zonu ploče sa širokom površinom.  
» Na ekranu zadnje leve zone ploče za kuvanje prikazuje se temperatura zone leve ploče za kuvanje koju ste prethodno izabrali i svetlo zone ploče za kuvanje sa širokom površinom treperi.  
» Kombinovane ploče za kuvanje nastavljaju da rade sa temperaturom i, ako je primenljivo, sa podešavanjem tajmera na levoj ploči za kuvanje koju ste izabrali. Vrednost za levu ploču za kuvanje koja nije izabrana pre kombinovanja biće otkazana.



» Da biste naknadno promenili vrednost temperature, aktivirajte zonu ploče za kuvanje sa širokom površinom dodirivanjem njenog selekcionog tastera. Iz polja za podešavanje podesite nivo temperature koji želite da promenite.

 Ako dodirnete bilo koji taster za odabir leve zone ploče za kuvanje dok je zona ploče za kuvanje sa širokom površinom aktivna, zone ploče za kuvanje se odvajaju i isključuju.


## Isključivanje ploča za kuvanje sa širokom površinom (ako su ploče za kuvanje širokih površina dostupne na vašem šporetu)

Zona ploče za kuvanje sa širokom površinom može se isključiti na 4 različita načina:

### 1. Postavljanjem temperature na „0“

Ploču sa širokom površinom možete isključiti smanjenjem podešavanja temperature na „0“.

### 2. Korišćenje funkcije isključenja tajmera za zonu ploče za kuvanje sa širokom površinom

Kada je vreme isključeno, tajmer isključuje ploču za kuvanje sa širokom površinom. Ekran leve zone ploče za kuvanje prikazuje **0**, a ekran za sat prikazuje **00**. Simbol  na zadnjem levom ekranu ploče za kuvanje se isključuje.

### 3. Dodirom simbola bilo koje od levih ploča za kuvanje

Ako dodirnete simbol bilo kojeg tastera leve zone ploče za kuvanje dok je zona ploče za kuvanje sa širokom površinom aktivna, zone ploče za kuvanje se odvajaju i isključuju.


### 4. Dodirom simbola za ploču za kuvanje sa širokom površinom oko 3 sekunde

Ako dodirnete simbol za ploču za kuvanje sa širokom površinom oko 3 sekunde, zona za kuvanje se isključuje.

## Podešavanje velike snage (BOOSTER)

Pojačivač možete koristiti za grejanje maksimalnom snagom. Međutim, ne preporučujemo dugotrajno kuvanje na ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svim pločama za kuvanje. Kada istekne period za podešavanje velike snage (pogledajte tabelu Ograničenja perioda rada), zona ploče za kuvanje se isključuje.

## Direktnim odabirom podešavanja velike snage (BOOSTER):

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster .


2. Izaberite željenu zonu ploče za kuvanje dodirom tastera za odabir zone za kuvanje.


3. Dodirnite taster .

Odabrana zona ploče za kuvanje radi sa maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na ekranu ploče za kuvanje.

Kada istekne period za podešavanje velike snage (pogledajte tabelu Ograničenja perioda rada), zona ploče za kuvanje se isključuje.


## Odabirom postavke velike snage (BOOSTER) dok je zona ploče za kuvanje aktivna:

1. Dodirnite taster  kada je šporet uključen i kada je odgovarajuća zona ploče za kuvanje uključena najmanje 20 sekundi na određenom nivou.

 Zona ploče za kuvanje mora raditi najmanje 20 sekundi na odabranom nivou.

2. Odabrana zona ploče za kuvanje radi sa maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na ekranu ploče za kuvanje. Kada istekne period za podešavanje velike snage, zona ploče za kuvanje prebacuje se na zadati nivo temperature i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature koji ste izabrali.

## Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) pre isteka:

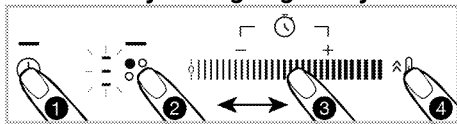
Podešavanje velike snage možete isključiti kad god želite dodirom tastera .

## Brzo zagrevanje

Funkcija brzog zagrevanja olakšava kuvanje. Sve ploče za kuvanje su opremljene funkcijom brzog zagrevanja. Funkcija brzog zagrevanja može se aktivirati u roku od 20 sekundi nakon podešavanja željene temperature zone ploče za kuvanje. Ova funkcija se koristi za brze grejne operacije u kratkim periodima. Kada istekne period brzog grejanja, ploča za kuvanje nastavlja da radi sa podešenim nivoom temperature.

**i** Funkcija brzog zagrevanja može se aktivirati u prvih 20 sekundi nakon uključivanja šporeta.

### Izbor funkcije brzog zagrevanja:



1. Uključite ploču za kuvanje dodirnom na taster ①.
2. Izaberite željenu zonu ploče za kuvanje dodirnom tastera za odabir zone za kuvanje.
3. Dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite željeni nivo temperature.
4. Dodirnite taster ④.  
Odabrana zona ploče za kuvanje radi sa velikom snagom tokom perioda navedenog u sledećoj tabeli. 3 svetla i nivo temperature koji ste izabrali prikazani su na ekranu ploče za kuvanje.
5. Kada istekne period za brzo zagrevanje, zona ploče za kuvanje prebacuje se na zadati nivo temperature i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature koji ste izabrali.

**Tabela:** Periodi rada za brzo zagrevanje

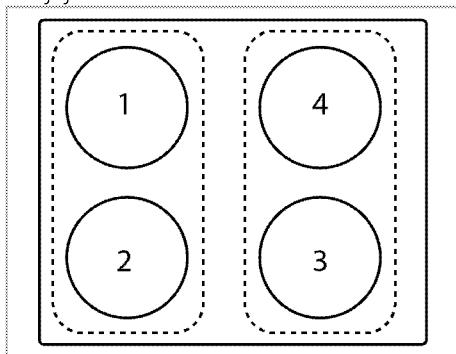
Nivo temperature		Ograničenje operativnog perioda - sekunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45

Nivo temperature		Ograničenje operativnog perioda - sekunde
19	9	
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.

### Korišćenje 2 ploče za kuvanje istovremeno

Učinak šporeta može se razlikovati u zavisnosti od broja aktivnih ploča za kuvanje. Kada se istovremeno koriste dve ploče za kuvanje, koriste se ploče za kuvanje s iste strane. Tako će se postići bolji učinak kuvanja i otkrivanja posude/šerpe. Preporučeni način upotrebe dve ploče za kuvanje istovremeno možete videti na donjoj slici.



Zbog ukupnog ograničenja snage ploča za kuvanje, nivo prvo postavljene ploče za kuvanje može se smanjiti prema podešenim nivoima temperature kada istovremeno rade i leva i desna ploča.

### Isključivanje funkcije brzog zagrevanja:

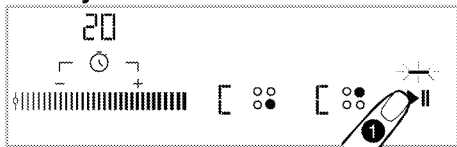
Funkciju brzog zagrevanja možete isključiti kad god želite dodirnom tastera ④.

### Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tokom čišćenja omogućava korisniku kratak period za čišćenje sprečavanjem rada svih tastera na kontrolnoj tabli tokom 20 sekundi dok je

šporet uključen. Uređaj tokom ovog perioda ne troši struju.

## Aktiviranje zaključavanja tokom čišćenja



1. Dok je šporet uključen, držite pritisnut taster ►|| dok se na ekranu sata šporeta ne prikaže 20.

» Svetlo ►|| se uključuje i odbrojanje od 20 počinje na ekranu sata šporeta. Simbol „C“ će se pojaviti na ekranu zone ploče za kuvanje. Tokom ovog perioda ne sme se koristiti nijedan taster osim tastera ①.

## Deaktiviranje zaključavanja tokom čišćenja

Ne morate da pritisnete nijedan taster da biste deaktivirali zaključavanje tokom čišćenja. Šporet daje jedan signal nakon 20 sekundi, svetlo ►|| se isključuje i zaključavanje tokom čišćenja se automatski deaktivira.

**i** Ako želite prevremeno da isključite zaključavanje tokom čišćenja, sačekajte da simbol „C“ nestane sa ekrana ploče za kuvanje dodirivanjem tastera ►||.

## Blokada za decu

**Dok je šporet isključen**, šporet možete zaštititi blokadom za decu kako biste sprečili decu da ga uključe. Blokadu za djecu možete da aktivirate ili deaktivirate dok je šporet isključen (režim pripravnosti).

## Uključivanje zaključavanja zbog dece

1. Dok je šporet isključen, pritisnite taster dok začujete **jedan signal**.

Funkcija blokade za decu će biti aktivirana i svetlo za taster upaljeno.

**i** Ako se pritisne bilo koji taster dok je blokada za decu aktivna, svetlo za taster treperi.

## Isključivanje zaključavanja zbog dece

1. Dok je blokada za decu aktivna, pritisnite taster dok začujete **jedan signal**.

» Funkcija blokade za decu će biti deaktivirana i svetlo za taster isključeno.

## Zaključavanje tastera

**Dok je šporet uključen**, možete aktivirati zaključavanje tastera da biste sprečili nehotičnu promenu funkcija.

## Aktiviranje zaključavanja tastera

1. **Dok je šporet uključen**, pritisnite taster dok začujete **jedan signala**.

Svetlo za taster će treperiti i sve ploče za kuvanje će biti zaključane.

**i** Zaključavanje tastera možete aktivirati dok je šporet isključivo u režimu rada. Samo taster ① radi dok je aktivno zaključavanje tastera. Kada dodirnete bilo koji drugi taster, svetlo za taster treperi da bi označio da je zaključavanje tastera aktivno. Ako isključite šporet dok su tasteri zaključani, zaključavanje tastera će se deaktivirati da biste ponovo uključili ploču za kuvanje.

## Isključivanje zaključavanja tipki

1. Držite taster pritisnut 2 sekunde. Operacija se potvrđuje zvučnim signalom. Svetlo za taster se isključuje i kontrolna tabla je otključana.

## Funkcija tajmera

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Ne morate da budete pored šporeta tokom celog perioda kuvanja. Zona ploče za kuvanje automatski se isključuje nakon perioda koji ste izabrali.

## Aktiviranje tajmera

1. Uključite ploču za kuvanje dodirivanjem tastera ①.
2. Izaberite željenu zonu ploče za kuvanje dodirivanjem tastera za odabir zone za kuvanje.
3. Dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite željeni nivo temperature.
4. Aktivirajte tajmer dodirivanjem tastera ②.

Simbol „00“ svetli na ekranu tajmera, a simbol ☹️ počinje da trepće na ekranu ploče za kuvanje.

5. Dodirnite tastere —/+ da biste podesili željeni period. Tajmer takođe možete brže podesiti na veću vrednost dodirivanjem tastera — ili + na duži vremenski period.

Simbol ☹️ svetli neprekidno nakon treperenja na ekranu zone ploče za kuvanje u određenom vremenskom periodu. Kada simbol ☹️ neprekidno svetli, to pokazuje da je funkcija aktivirana.

**i** Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuvanje koje se koriste.

**i** Ponovite gornji postupak za ostale ploče za kuvanje za koje želite da podesite tajmer.

**i** Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone za kuvanje i nivoa temperature za nju.

**i** Dok je tajmer aktivan, na ekranu tajmera prikazuje se vreme podešeno za izabranu zonu ploče za kuvanje.

## Isključivanje tajmera

Šporet se automatski isključuje i daje se zvučno upozorenje kada istekne podešeno vreme.

Pritisnite bilo koji taster da biste isključili zvučno upozorenje.

## Isključivanje tajmera pre vremena

Ako je tajmer prevremeno isključen, šporet nastavlja da radi sa podešenom temperaturom sve dok se ne isključi.

Tajmer možete prevremeno isključiti na dva različita načina:

### 1- Isključivanje smanjenjem podešavanja tajmera na nivo „00“:

1. Izaberite ploču za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster ☹️ da biste odabrali tajmer odgovarajuće ploče za kuvanje.
3. Sačekajte dok se simbol „00“ ne prikaže na ekranu tajmera dodirnom na taster — da biste smanjili vrednost. Tajmer takođe možete brže podesiti na veću vrednost

dodirivanjem tastera ☹️ na duži vremenski period.

Simbol ☹️ treperi određeno vreme na ekranu ploče za kuvanje, **zatim** se potpuno isključuje i tajmer se otkazuje.

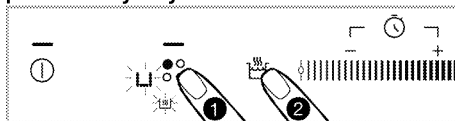
### 2- Isključivanje dodirnom tastera tajmera oko 3 sekunde:

1. Izaberite ploču za kuvanje koju želite da isključite.
  2. Dodirnite taster ☹️ da biste odabrali tajmer odgovarajuće ploče za kuvanje.
  3. Držite taster ☹️ pritisnut oko 3 sekunde.
- Simbol ☹️ treperi određeno vreme na ekranu ploče za kuvanje, **zatim** se potpuno isključuje i tajmer se otkazuje.

## Funkcija održavanja toplote (ako je primenljivo)

Ovu funkciju možete da koristite kako biste obrok održavali toplim nakon završetka kuvanja. Funkcija održavanja toplote koristi se sa dve različite metode; uz podešavanje tajmera ili bez podešavanja tajmera.

### Aktiviranje funkcije održavanja toplote bez podešavanja tajmera



1. Izaberite ploču za kuvanje za koju želite da aktivirate funkciju održavanja toplote i za koju je podešena temperatura
2. Dodirnite taster ☹️ da biste aktivirali funkciju održavanja toplote za odgovarajuću zonu ploče za kuvanje.

**i** Zona ploče za kuvanje nastavlja da radi na niskim temperaturama. Simbol ☹️ i simbol „u“ pojavice se na ekranu zone ploče za kuvanje.

### Aktiviranje funkcije održavanja toplote uz podešavanje tajmera


1. Izaberite ploču za kuvanje za koju želite da aktivirate funkciju održavanja toplote i za koju su podešeni temperatura i tajmer
  2. Dodirnite taster ☹️ da biste aktivirali funkciju održavanja toplote za odgovarajuću zonu ploče za kuvanje.
- Simbol ☹️ svetli na ekranu ploče za kuvanje.



Zona ploče za kuvanje nastavlja da radi na podešenoj temperaturi tokom određenog vremenskog perioda. Kada vreme na tajmeru istekne, on prelazi u funkciju održavanja toplote i počinje da radi na niskoj temperaturi. Simbol „u“ će se pojaviti na ekranu zone ploče za kuvanje.

## Isključivanje funkcije održavanja toplote



1. Ako je tajmer aktivan, odaberite ploču za kuvanje na kojoj je aktivna funkcija održavanja toplote.

Isključite funkciju održavanja toplote dodiranjem na taster .

Zona ploče za kuvanje nastavlja da radi sa prethodno podešenim periodom i temperaturom.


2. Ako tajmer nije aktivan, odaberite ploču za kuvanje na kojoj je aktivna funkcija održavanja toplote. Deaktivirajte funkciju održavanja toplote podešavanjem željene temperature dodirivanjem područja za podešavanje ili klizanjem prsta po tom području.


Ploča za kuvanje nastavlja da radi sa novom temperaturom koju ste postavili.


 Funkciju održavanja toplote možete otkazati ako dodiranjem tastera  potpuno isključite ploču za kuvanje.

## Funkcija zaustavljanja

Pomoću ove funkcije možete smanjiti nivoe temperature svih funkcija koje su aktivirane na šporetu (**osim tajmera**) na 1. nivo neko vreme.

 Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu ploče za kuvanje, tajmer nastavlja da radi tokom funkcije zaustavljanja.

1. Dodirnite taster  dok je šporet uključen. Sve ploče za kuvanje na kojima se radi nastavljaju da rade na 1. nivou.

2. Ponovo dodirnite taster  da biste upravljali svim zaustavljenim pločama za kuvanje sa njihovim prethodnim podešavanjima.










## Upravljanje napajanjem

Ovom funkcijom možete podesiti ukupno napajanje šporeta kako želite. „**Upravljanje napajanjem**“ uključuje 9 različitih nivoa napajanja (pogledajte Tabelu - Nivo upravljanja napajanjem).

Tabela - Nivo upravljanja napajanjem


Nivo upravljanja napajanjem	Ukupna snaga napajanja
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW


Sledite korake u nastavku da biste promenili ukupnu snagu vašeg šporeta. Kada je šporet isključen, u roku od 10 sekundi primenjuje se sledeći postupak.

1. Dodirnite taster .
2. Dodirnite taster .
3. Dodirnite taster .
4. Dodirnite taster .
5. Dodirnite taster .
6. Dodirnite taster  da biste aktivirali „**Upravljanje napajanjem**“.
7. Dodirnite taster  i odaberite željeni nivo snage. Drugi nivo će se prikazati kad god dodirnete taster .
8. Dodirnite taster  da biste potvrdili podešavanje odabranog nivoa.
9. Šporet će početi da radi sa podešavanjem ukupne snage na odabranom nivou.

## Režim ekonomičnog rada

Pomoću ove funkcije možete prebaciti sve ploče za kuvanje na niži nivo.

 Režim ekonomičnog rada može se aktivirati samo za ploče za kuvanje koje se koriste.

1. Dodirnite taster  dok je zona ploče za kuvanje uključena.

» Aktivna zona ploče za kuvanje prelazi u režim ekonomičnog rada i njena snaga se smanjuje na polovinu.

## Korišćenje indukcionih ploča bezbedno i efikasno

**Princip rada:** Indukcioni grejač zagreva lonac direktno usled svog principa rada. Stoga ima mnogo prednosti u odnosu na druge vrste šporeta. Radi efikasnije, a površina ploče za kuvanje je hladnija. Vaš indukcioni šporet je opremljen vrhunskim sigurnosnim sistemom koji će osigurati maksimalan rad.

**i** Šporet može biti opremljen pločama za kuvanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm sa funkcijom indukcije, u zavisnosti od modela. Zahvaljujući funkciji indukcije, svaka zona ploče za kuvanje automatski prepoznaje lonac postavljen na njoj. Električna energija se aktivira samo na kontaktnom području lonca i time se troši minimalni nivo napajanja.

### Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje šporetom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključio, kao što je gore opisano.

**Tabela 1:** Periodi automatskog isključivanja

Nivo temperature		Periodi automatskog isključivanja - sati
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6

Nivo temperature		Periodi automatskog isključivanja - sati
19	9	
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Brzo zagrevanje	Brzo zagrevanje	10 minuta

Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. .... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.

### Zaštita od pregrevanja

Šporet je opremljen izvesnim senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrevanja. U slučaju pregrevanja možete primetiti sledeće:

- Zona ploče za kuvanje koja radi može biti isključena.
- Odabrani nivo se može smanjiti. Međutim, to se ne odražava na ekranu.

### Sistem zaštite od preliivanja

Šporet je opremljen sistemom zaštite od preliivanja. U slučaju preliivanja na kontrolnoj tabli iz bilo kog razloga, sistem automatski prekida vezu za napajanjem da bi isključio šporet. U tom trenutku, simbol „E“ se prikazuje na ekranu.

### Precizno podešavanje napajanja

Indukcioni šporet reaguje na komande izdate odmah prema svom principu rada. Njegova podešavanja napajanja se vrlo brzo menjaju. Tako možete sprečiti preliivanje obroka (voda, mleko) koji samo što nisu prelili tako što ćete odmah isključiti uređaj.

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

### Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.
- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

#### Za ploču za kuvanje:

- Kisela prljavština, poput mleka, paste od paradajza i ulja, može izazvati trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima gorionika/ploča za kuvanje, očistite svu prelivenu tečnost odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite

deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

#### Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sušerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

#### Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.

- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubedeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterđent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

## Čišćenje ringle

### Staklena površina za spremanje hrane

Sprovođite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu "Opšte informacije o čišćenju" predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuvanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

## Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

### Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako ekran ne svetli kada ponovo uključite grejnu ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Lonac za kuvanje nije prikladan. >>> *Proverite svoj lonac.*

### Simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Proverite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrejani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

### Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vreme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vreme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

### Lonac se ne zagrejava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

### Ventilator za hlađenje dalje radi iako je grejna ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastaviće s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

## Buka od šporeta tokom kuvanja

Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

### Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

## Kôdovi greške / razlozi i moguća rešenja - Za ploču za kuvanje

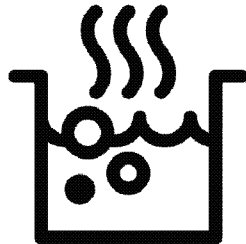
Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 22 E 26	Indukcioni šporet je pregrejan.	Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.
E 46	Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta. Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.	Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

Kódovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u režimu automatskog kuvanja.	Isključite indukcionu ploču i sačekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlašćenom servisu.





**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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

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

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10**

Regulamentul privind deșeurile.....	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la 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
-----------------------------	----

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

**4 Prima utilizare 14**

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

**5 Utilizarea plitei 15**

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

**6 Informații generale privind gătitul 28**

Avertismente generale privind gătitul la plită.....	28
---	----

**7 Întreținere și curățare 29**

Informații generale privind curățarea.....	29
Curățarea plitei.....	30
Curățarea panoului de comandă.....	30

**8 Depanare 31**

## **1 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 siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.

- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți răzbi limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe 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 refozite 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 consecin e negative asupra mediului și sănătă ii 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.

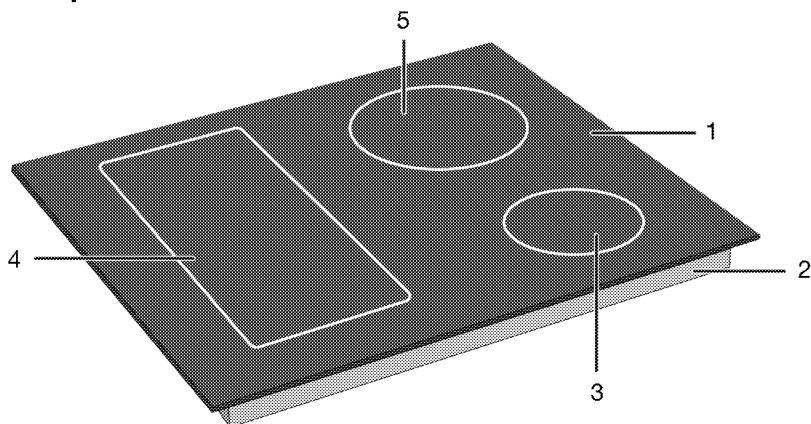
### Recomandări pentru economisirea energiei

Informa ii privind eficien a energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosi i produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongela i alimentele congelate înainte de preparare.
- Opri i aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, pute i economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosi i oale/crati e cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alege i întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru re eta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstra i suprafe ele 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

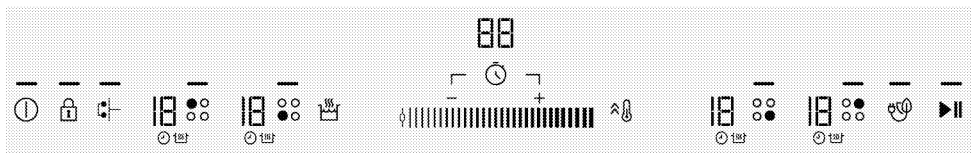


- 1 Suprafața de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție

#### Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

#### Comandă plită



#### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură



#### Taste

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- : Tastă Keep Warm (Menține la cald)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă Economic mode (Mod economic)

- : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

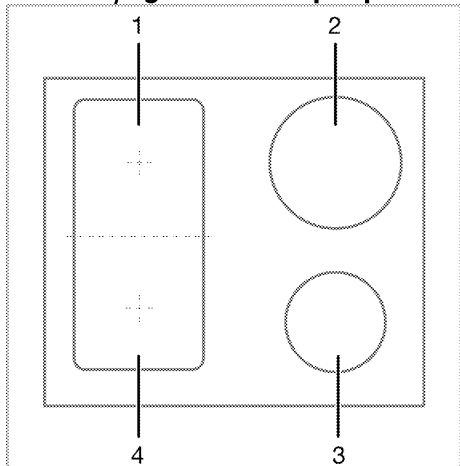
#### Taste de selectare a zonelor de gătit

- : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-față
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate

## Indicatoare

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⏻ : Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- ⏻⏻ : Indicator temporizator
- 🕒 : Simbol de temporizator al zonei de pregătire respective
- 🔥 : Simbolul de păstrare la cald al zonei de pregătire respective

## 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)	45,2 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; 50/60 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. 7,4 kW

### Arzătoare

Stânga spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200W / Booster: 3100 W
Stânga față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2200 W
Dreapta spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster: 3700 W

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

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

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

**i** 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 mediul 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 înclinate 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/zonle 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.

#### Principiul 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

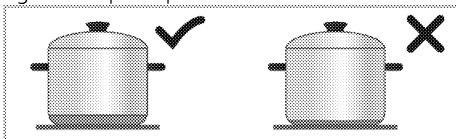
Plitele de induc ie oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

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



### Oale/tigăi de gătit

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

### Oale/tigăi potrivite:

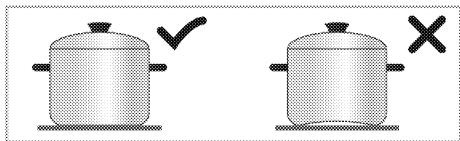
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (înscrise cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

### Oale/tigăi nepotrivite:

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

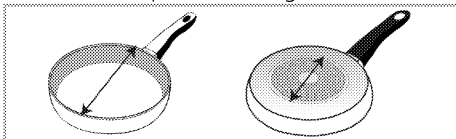
### Recomandări:

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

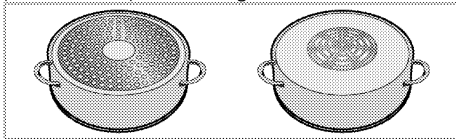


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

- 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.

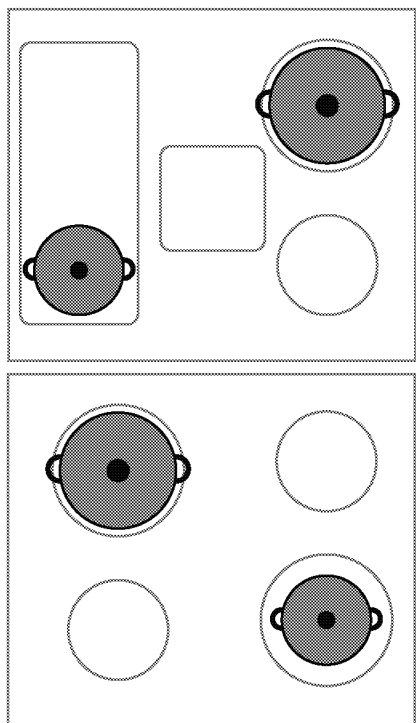


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre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




- 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

Testa i compatibilitatea vaselor cu gătutul pe o plită cu induc ie utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă  nu se aprinde intermitent atunci când plasa i vasul pe plita de induc ie și porni i plita.

### Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătīt - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zonă de gătīt cu suprafa ă mare (flexi)	lă ime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătīt de plitele de induc ie depinde de diametrul și

materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătīt și pentru a ob ine o gătire eficientă, vasele de gătīt trebuie selectate în func ie de suprafa a plitei.

Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

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

### Detectarea automata a oalelor/tigăilor

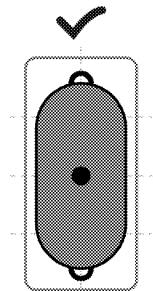
Atunci când plasa i pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la induc ie, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătīt este plasată oala/tigaia de gătīt și afișează aceste informa ii pe panoul de comandă.

Indicatorul „0” se va aprinde intermitent timp de 10 secunde pe afișajul de temperatură al plitei respective unde a i așezat oalele/tigăile de gătīt. Astfel, pute i selecta și utiliza plita unde a i așezat oalele/tigăile de gătīt, setând rapid valoarea temperaturii. Modul de setare a unei valori a temperaturii plitei este descris în următoarele sec iuni.

### Zonă de gătīt cu suprafa ă mare (flexi)

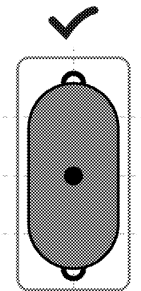
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafe e de gătīt cu suprafe e de dimensiuni mari (suprafe e Flexi). Pute i folosi această suprafa ă de gătīt cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătīt individuale, separate una de cealaltă. Pute i activa func ia de combinare a zonelor de gătīt și le pute i transforma într-o singură suprafa ă de gătīt atunci când folosi i vase mari.

### Como uma zona de cozedura individual



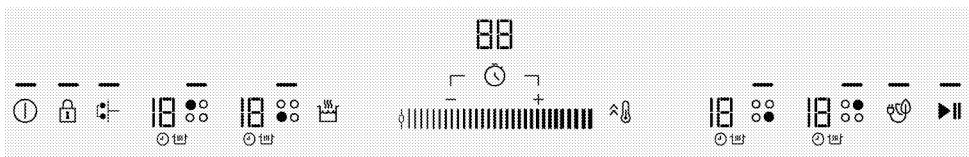
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

### Ca o singură zonă de gătit



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

## Panoul de comandă



### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură



#### Taste

- : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- : Tastă Keep Warm (Menține la cald)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă Economic mode (Mod economic)
- : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- : Tastă temporizator (Timer)
- : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

#### Taste de selectare a zonelor de gătit



- : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-față
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-față

- : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate




#### Indicatoare

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- : Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- : Indicator temporizator
- : Simbol de temporizator al zonei de pregătire respective
- : Simbolul de păstrare la cald al zonei de pregătire respective


## Avertismente generale pentru panoul de comandă

- i** Acest aparat este controlat printr-un panou de comandă tactil. Fiecare opera ie efectuată în panoul de comandă tactil este confirmată printr-un semnal sonor.
- i** Păstra i întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafa ă umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea func iilor.
- i** Aragazul revine automat în modul stand-by dacă nu se efectuează nicio opera ie în decurs de 20 de secunde.
- i** Aparatul se oprește din motive de siguran ă la apăsarea oricărui buton (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.
- i** Indicatorul luminos  de pe tastele activate sau selectate se aprinde.

## Pornirea aragazului

1. Atinge i tasta  de pe panoul de comandă.
- Indicatorul luminos  de pe tasta  se aprinde. Acum, aragazul este gata de utilizare.

## Oprirea aragazului

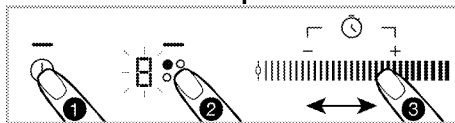
1. Atinge i tasta  de pe panoul de comandă.
- Aragazul se oprește și revine în modul de așteptare.



## Indicator de căldură rămasă

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator indică faptul că aragazul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atinge i plita (plitele) respectivă (respectiv) până când indicatorul de căldură rămasă nu dispere.

- i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură rămasă nu luminează și nu avertizează utilizatorul cu privire la plitele fierbin i.

## Pornirea plitei (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. Porni i plita apăsând tasta .
  2. Atinge i tasta de selec ie a plitei pe care dori i să o activezi.
- Symbolul **pozi ia „0”** este afișat pe ecranul zonei de gătit și indicatorul luminos al tastei  de selectare a zonei de gătit corespunzătoare se aprinde.
3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, seta i nivelul de temperatură între **pozi ia „0”** și **pozi ia „19”**.

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în func ie de modelul produsului.

- i** Dacă aragazul se supraîncălzeste, nivelurile plitelor care se află în func ionare sunt reduse la nivelul 14 dacă nivelul este mai mare de 14 și nu vor putea fi setate la un nivel mai ridicat din motive de siguran ă. Atunci când temperatura aragazului dumneavoastră este redusă la un nivel de siguran ă, va fi posibilă setarea acestuia din nou la un nivel mai înalt. În cazul unei încălziri la un nivel critic a aragazului dumneavoastră, aragazul se oprește și zonele de gătit nu vor mai putea fi folosite.

## Dezactivarea plitei

O zonă de gătit selectate poate fi dezactivată în 3 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la „0”**  
Pute i opri plita reducând setarea temperaturii la **pozi ia „0”**.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

## 2. Utilizarea funcției de oprire a cronometrului pentru zona de gătit dorită

La expirarea timpului, cronometrul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică poziția „0” sau poziția „00”. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei va dispărea.

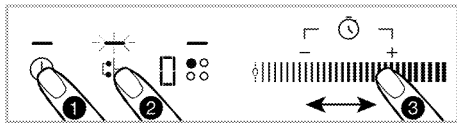
Setarea cronometrului pentru zona de gătit este descrisă în următoarele capitole.

## 3. Atingând simbolul pentru zona respectivă a plitei timp de aproximativ 3 secunde

Atingeți, pentru aproximativ 3 secunde, simbolul plitei pe care doriți să o opriți.

## Combinarea zonelor de gătit cu suprafețe mari (flexi) (dacă pe aragaz sunt disponibile zone de gătit cu suprafețe ample).

1. Porniți plita apăsând tasta ⌚.
2. Atingeți tasta de selecție pentru o zonă de gătit cu o suprafață mare.  
» Simbolul 0 apare pe afișajul zonei de gătit din stânga spate și indicatorul luminos — al zonei de gătit cu o suprafață mare luminează intermitent.



3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, setați nivelul de temperatură între 0 și 19.

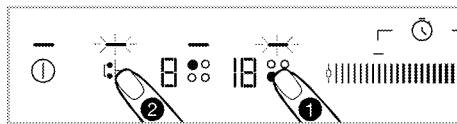
În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2... 9, pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

» Aragazul începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați timp de 10 secunde fără nicio operațiune, lumina zonei de gătit cu suprafață mai mare va lumina puternic.

**i** Drept exemplu, se descriu zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă. Dacă zonele de gătit din dreapta ocupă suprafețe mai mari pe aparat, același lucru se aplică și pentru acestea.

## Combinarea de zone de gătit cu suprafață mare (flexi) în timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează (dacă plitele cu suprafețe mari sunt disponibile pe aragazul dumneavoastră)

În timp ce una sau ambele zone de gătit din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite activând plita cu o suprafață mai mare. Astfel, puteți utiliza o suprafață mai mare a aragazului folosind aceleași valori.

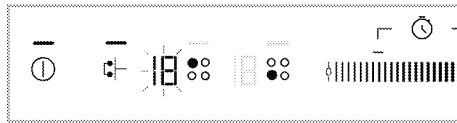


1. În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează, selectați oricare dintre plitele din partea stângă.

2. Atingeți tasta de selecție pentru o zonă de gătit cu o suprafață mare.

» Pe afișajul zonei de gătit din stânga spate, temperatura zonei de gătit stângi pe care ați selectat-o în prealabil este afișată și indicatorul luminos al plitei cu o suprafață mare luminează intermitent.

» Plitele combinate își reiau funcționarea având setată temperatura și, dacă este cazul, temporizatorul plitei stângi selectate. Valoarea pentru plita din stânga care nu a fost selectată înainte de combinare este anulată.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, activați zona de gătit cu o suprafață mare atingând tasta de selecție. Setati nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din meniul de setare.

**i** Dacă atingeți orice tastă de selecție a zonei de gătit din stânga în timp ce plita cu suprafață mare este activă, zonele de gătit sunt separate și se vor opri.


## **Oprirea zonelor de gătit cu o suprafață mare (dacă pe aragaz sunt disponibile plite cu suprafețe mari)**

Zona de gătit cu suprafața mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:

### **1. Prin setarea temperaturii la „0”**

Puteți opri plita cu o suprafață mare setând temperatura la „0”.

### **2. Utilizarea funcției de oprire a temporizatorului pentru zona de gătit cu suprafața mare**

La expirarea timpului, temporizatorul oprește plita cu suprafața mare. Afișajul zonei de gătit din stânga indică **0**, iar afișajul ceasului arată **00**. Simbolul  de pe afișajul plitei din stânga spate se stinge.

### **3. Atingând simbolul pentru oricare dintre plitele din stânga**

Dacă atingeți simbolul oricărui dintre tastele zonei de gătit din stânga, în timp ce plita cu suprafața mare este activată, zonele de gătit sunt separate și oprite.



### **4. Prin atingerea simbolului pentru zonei de gătit cu suprafața mare timp de aproximativ 3 secunde**

Dacă atingeți simbolul pentru zona de gătit cu suprafața mare timp de aproximativ 3 secunde, aceasta se va opri.

## **Tastă de setare pentru putere mare (amplificator)**


Puteți utiliza amplificatorul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp la această poziție. Este posibil ca setarea de mare putere să nu fie disponibilă pentru toate plitele. Când a expirat perioada pentru care a fost setată puterea mare (Consultați tabelul cu limitele perioadei de funcționare), zona de gătit este dezactivată.


## **Prin selectarea directă a setării pentru mare putere (AMPLIFICATOR)**

1. Porniți plita apăsând tasta .
2. Selectați zona dorită a plitei apăsând pe tastele Selecție zonă plită.
3. Apăsăți tasta .

Zona de gătit selectată funcționează la putere maximă și se aprind 3 lumini intermitente pe afișajul zonei de gătit. Când a expirat perioada pentru care a fost setată puterea mare (Consultați tabelul cu limitele perioadei de funcționare), zona de gătit este dezactivată.

## **Selectarea setării pentru mare putere (AMPLIFICATOR) în timp ce zona de gătit este activată:**

1. Atingeți tasta  atunci când aragazul este pornit și zona aferentă a plitei a fost utilizată cel puțin în 20 de secunde la un anumit nivel.

 Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin în 20 de secunde la nivelul selectat.

2. Zona de gătit selectată funcționează la putere maximă și se aprind 3 lumini intermitente pe afișajul zonei de gătit. La finalizarea perioadei setării de mare putere, zona de gătit trece la nivelul de temperatură setat, iar nivelul de temperatură pe care l-ați selectat este afișat pe ecran.


## **Oprirea setării de mare putere (AMPLIFICATOR) înainte de expirarea acesteia:**

Puteți dezactiva setarea de mare putere oricând doriți, apăsând tasta .

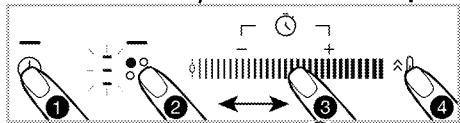
## **Încălzire rapidă**




Funcția de încălzire rapidă facilitează gătitul. Toate plitele sunt prevăzute cu funcția de încălzire rapidă. Funcția de încălzire rapidă poate fi utilizată în 20 de secunde de la setarea temperaturii dorite pentru zona de gătit.

Această funcție este utilizată pentru operațiuni de încălzire rapidă în perioade scurte de timp. La finalizarea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit își revine funcționarea la nivelul de temperatură setat.

 Funcția de încălzire rapidă poate fi utilizată în primele 20 de secunde după pornirea aragazului.

## Selectarea funcției de încălzire rapidă:



1. Porniți plita apăsând tasta .
  2. Selectați zona dorită a plitei apăsând tastele Selecție zonă plită .
  3. Prin apăsarea sau glisarea cu degetul pe zona de setare veți seta nivelul de temperatură dorit.
  4. Apăsăți tasta .
- Zonele de gătit selectate funcționează la mare putere pentru perioada de timp specificată în tabelul următor. Pe afișajul zonei de gătit, apar 3 indicatoare luminoase împreună cu nivelul de temperatură pe care l-ați selectat.
5. La finalizarea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit trece pe nivelul de temperatură setat, iar temperatura selectată se va afișa doar pe ecran.

**Tabel:** Perioade de funcționare pentru încălzirea rapidă

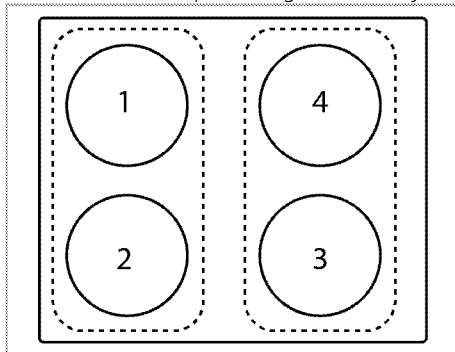
Nivelul de temperatură		Limita de timp a perioadei de funcționare
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul

anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.


## Utilizarea simultană a 2 plite

Performanța aragazului poate varia în funcție de numărul de plite active. Atunci când se folosesc simultan două plite, trebuie folosite plitele de aceeași parte. Acest lucru va duce la o performanță mai bună de gătit și de detectare a cratiței/tigăii. Puteți vedea modul recomandat de utilizare simultană a două plite în figura de mai jos.



Datorită limitării în ceea ce privește puterea totală a plitei, nivelul plitei setate prima poate fi redus în funcție de nivelurile de temperatură setate atunci când ambele plite, cea din stânga și cea din dreapta, sunt folosite simultan.

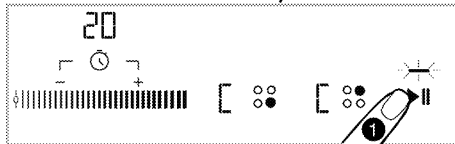
## Oprirea funcției de încălzire rapidă:

Puteți dezactiva funcția de încălzire rapidă oricând doriți, apăsând tasta .

## Blocare curățare

Blocarea curățării permite utilizatorului să efectueze curățarea pentru o perioadă scurtă de timp, blocând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde în timp ce aragazul este pornit. Aparatul nu consumă curent electric în acest interval de timp.

## Activarea blocării curățării



1. În timp ce aragazul funcționează, ine și apăsată tasta ►|| până când numărul 20 este afișat pe ecranul ceasului aragazului.  
» Indicatorul luminos ►|| se aprinde și numărătoarea inversă de la 20 pornește și este afișată pe ecranul ceasului aragazului. Simbolul C- apare pe afișajele zonei de gătit. Nicio tastă în afară de tasta ⓪ nu poate fi acționată în această perioadă.

### **Dezactivarea funcției de blocare a curățării**

Nu este nevoie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocarea curățării. Aragazul emite un singur semnal după 20 de secunde, indicatorul luminos ►|| se stinge și blocarea curățării este automat dezactivată.

**i** Dacă doriți să opriți înaintea de finalizarea funcției pentru blocarea curățării, așteptați până când simbolul C- dispărește de pe afișajul zonei de gătit apăsând pe tasta ►||.

### **Blocare Copii**

**În timp ce aragazul este oprit**, puteți proteja aragazul prin funcția de blocare pentru protecția copiilor pentru a-i împiedica pe copiii să pornească aragazul. Dezactivarea funcției de blocare pentru protecția copiilor în timp ce aragazul este oprit (modul stand-by).

### **Activarea blocării pentru protecția copiilor**

1. În timp ce aragazul este oprit, mențineți tasta ⓪ apăsată până ce veți auzi un **semnal sonor**.

Funcția de blocare pentru protecția copiilor se activează și indicatorul luminos — al tastei ⓪ se aprinde.

**i** Dacă apăsați pe o tastă în timp ce funcția de blocare pentru protecția copiilor este activă, indicatorul luminos al tastei ⓪ va lumina intermitent.

### **Dezactivarea funcției de blocare pentru protecția copiilor.**

1. În timp ce funcția de blocare pentru protecția copiilor este activă, mențineți

tasta ⓪ apăsată până ce veți auzi un **semnal sonor**.

» Funcția de blocare pentru protecția copiilor va fi dezactivată, iar indicatorul luminos — al tastei ⓪ se va opri.

### **Blocare taste**

**În timp ce aragazul este pornit**, puteți activa blocarea tastei pentru a împiedica schimbarea neintenționată a funcțiilor.

### **Activarea blocării tastelor**

1. **În timp ce aragazul este pornit**, ine și apăsată tasta ⓪ până când veți auzi un **semnal sonor**.

Indicatorul luminos — al tastei ⓪ se aprinde intermitent și toate plitele vor fi blocate.

**i** Puteți activa blocarea tastelor în timp ce aragazul funcționează. Doar tasta ⓪ funcționează în timp ce blocarea tastei este activată. Dacă apăsați pe orice altă tastă, indicatorul luminos — al tastei ⓪ va lumina intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activată.

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

### **Dezactivarea blocării tastelor**

1. Mențineți tasta ⓪ apăsată timp de 2 secunde.


Operațiunea va fi confirmată cu un semnal sonor. Indicatorul luminos — al tastei ⓪ se oprește, iar panoul de comandă este deblocat.


### **Funcția de temporizator**

Această funcție vă facilitează gătitul. Nu este nevoie să supravegheați aragazul pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona de gătit se oprește automat după perioada selectată.



### **Activarea cronometrului**


1. Porniți plita apăsând tasta ⓪.
2. Selectați zona dorită a plitei apăsând pe tastele Selecție zonă plită.
3. Prin apăsarea sau glisarea cu degetul pe zona de setare veți seta nivelul de temperatură dorit.


4. Apăsă i tasta  pentru a activa cronometrul.


Simbolul **pozi ia „00”** se aprinde pe ecranul temporizatorului, iar simbolul  începe să lumineze intermitent pe afișajul zonei de gătit.


5. Setă i perioada de timp dorită apăsând tastele **—/+**. De asemenea, pute i avansa cronometrul mai rapid prin apăsarea lungă a tastei **—** sau **+**.

Simbolul  se aprinde puternic după ce a luminat intermitent pe afișajul zonei de gătit pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul  se aprinde puternic pentru a indica activarea func ie i.

 Cronometrul poate fi utilizat numai pentru zonele de gătit care se află în func ionare.

 Repeta i procedura de mai sus pentru alte zone pentru care dori i să seta i un cronometru.

 Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a nivelului de temperatură al acesteia.

 În timp ce cronometrul este activat, timpul setat pentru zona de gătit selectată este afișat pe ecranul cronometrului.

### Oprirea cronometrului


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


Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

### Oprirea cronometrelor înainte de finalizarea perioadei de timp



Dacă cronometrul este oprit înainte ca perioada de timp setată să finalizeze, aragazul continuă să func ioneze la temperatura setată până când este oprit. Pute i oprim cronometrul înainte de finalizarea acestei perioade prin două metode diferite:


#### 1- Oprirea prin setarea temporizatorului la nivelul „00”:

1. Selecta i plita pe care dori i să o dezactiva i.
2. Selecta i cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Aștepta i până când **pozi ia „00”** este afișată pe ecranul cronometrului apăsând tasta pentru **—** a reduce valoarea setată. Pute i, de asemenea, să avansa i cronometrul prin apăsarea lungă a tastei **—**.

Simbolul  luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei de gătit, **apoi** se va opri complet atunci când cronometrul este dezactivat.

#### 2- Opri i-l apăsând tasta cronometrului timp de aproximativ 3 secunde.

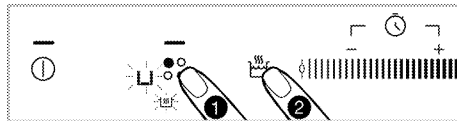
1. Selecta i plita pe care dori i să o dezactiva i.
2. Selecta i cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Men ine i apăsată tasta  circa 3 secunde.


Simbolul  luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei de gătit, **apoi** se va opri complet atunci când cronometrul este dezactivat.

### Funcția Menținere la cald (dacă este cazul)


Pute i utiliza această func ie pentru a men ine mâncarea caldă după ce a i terminat de gătit. Func ia men inere la cald este utilizată prin două metode diferite; prin setarea unui cronometru sau fără setarea lui.

#### Activarea func ie i de men inere la cald fără a seta un cronometru





1. Selecta i plita pentru care dori i să activa i func ia de men inere la cald și pentru care temperatura este setată
2. Activa i func ia de men inere la cald pentru zona de gătit respectivă apăsând tasta .




**i** Zona de gătit va continua să funcționeze la temperaturi scăzute. Simbolul  și simbolul „u” luminează pe afișajul zonei de gătit.

### Activarea funcției de menținere la cald prin setarea unui cronometru

1. Selectați plita pentru care doriți să activați funcția de menținere la cald și pentru care ați setat temperatura și cronometrul
2. Activați funcția de menținere la cald pentru zona de gătit respectivă apăsând tasta .

Simbolul  se va aprinde pe afișajul zonei de gătit. Zona de gătit continuă să funcționeze la temperatura setată pentru perioada de timp stabilită. La finalizarea cronometrului, aceasta trece pe funcția de menținere la cald și va începe să funcționeze la temperaturi scăzute. Simbolul „u” apare pe afișajele zonei de gătit.


### Oprirea funcției de menținere la cald

1. Dacă cronometrul este activ, selectați plita pentru care funcția de menținere la cald este activă.
- Opriti funcția de menținere la cald apăsând tasta .

Zona de gătit continuă să funcționeze pentru perioada de timp și la temperatura setată anterior.

2. Dacă cronometrul nu este activ, selectați plita pentru care funcția de menținere la cald este activată. Dezactivați funcția de menținere la cald prin setarea temperaturii dorite prin apăsarea sau glisarea degetului pe zona de setare.



Plita continuă să funcționeze la noua temperatură pe care ați stabilit-o.

**i** Puteți anula funcția de menținere la cald dacă opriți complet plita apăsând tasta .

### Funcția de oprire

Cu ajutorul acestei funcții, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care se află în funcționare la aragaz (**cu excepția cronometrului**) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

**i** Dacă cronometrul este setat pentru orice zonă de gătit, acesta va continua să funcționeze în timpul funcției de oprire.

1. Apăsând tasta  în timp ce aragazul este pornit. Toate plitele care se află în funcționare vor continua să funcționeze la primul nivel.
2. Apăsând din nou tasta  pentru a pune din nou în funcționare toate plitele oprite păstrând setările lor anterioare.

### Gestionarea puterii










Puteți seta puterea totală a aragazului după cum doriți prin intermediul acestei funcții.

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

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

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

Urmați pașii de mai jos pentru a modifica puterea totală a aragazului. Când aragazul este oprit, se va aplica următoarea procedură în 10 secunde.

1. Apăsând tasta .
2. Apăsând tasta .
3. Apăsând tasta .
4. Apăsând tasta .
5. Apăsând tasta .
6. Apăsând tasta  pentru activarea „Gestionarea puterii” setare
7. Selectați nivelul de putere dorit prin apăsarea tastei / . Celălalt nivel va fi afișat ori de câte ori atingeți tasta .
8. Apăsând tasta  pentru a confirma nivelul selectat.
9. Aragazul dumneavoastră va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

## Modul de funcționare economic

Puteți trece toate plitele la nivelul inferior utilizând această funcție.

**i** Modul de funcționare economic poate fi activat doar pentru plitele care se află în funcțiune.

1. Apăsăm pe tasta  în timp ce zona de gătit se află în funcțiune.

» Zona activă a plitei trece pe modul de funcționare economic și puterea sa este redusă la jumătate.

## Utilizarea plitei de inducție în siguranță și în mod eficient

**Principiul de funcționare:** Plita cu inducție încălzește vasul de gătit în mod direct datorită principiului său de funcționare.

Astfel, plita are multe avantaje în comparație cu alte tipuri de aragaze. Funcționează mai eficient și suprafața plitei este mai rece. Aragazul dumneavoastră cu inducție este prevăzut cu un sistem de siguranță superior care asigură funcționarea în maximă siguranță.

**i** Aragazul dumneavoastră poate fi dotat cu plite de gătit cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm, cu inducție, în funcție de model. Datorită caracteristicilor de inducție, fiecare zonă de gătit detectează automat recipientul plasat pe ea. Energia se transmite numai în zona de contact a recipientului și, prin urmare, este consumat un nivel minim de putere.

## 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 funcțiune, 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
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Încălzire rapidă	Încălzire rapidă	10 minute

În timp ce nivelul de temperatură crește, afișând valori ca 1,2,3... 19, în cazul anumitor modele, acesta poate fi mărit la valori precum 1,1, 2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru variază în funcție de modelul produsului.

## Protecție împotriva supraîncălzirii

Aragazul dvs. este prevăzut cu niște senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire, puteți observa următoarele:

- Zona de gătit care se află în funcțiune poate reduce intensitatea.
- Nivelul selectat se poate reduce. Cu toate acestea, acest lucru nu va apărea pe afișaj.

## **Sistem de protecție împotriva revărsării**

Aragazul dumneavoastră este prevăzut cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul revărsării unui lichid, din orice motiv, pe panoul de comandă, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri aragazul. În acest moment, simbolul „E” apare pe afișaj.

## **Reglarea precisă a puterii**

Aragazul cu inducție răspunde imediat la comenzile emise, conform principiului său de funcționare. Setările în ceea ce privește puterea se modifică foarte repede. Astfel, puteți preveni revărsarea unui lichid (apă, lapte) care este pe punctul de să se revărsa, oprind imediat aparatul.

## 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 înecăcapacul 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 plită:**

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

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

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

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața 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 ite cu lama zimată, burețel de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un 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 usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-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**

Urma i pașii de cură are descriși pentru suprafe ele de sticlă din sec iunea „Informa ii generale privind cură area” pentru cură area suprafe ei de gătit din sticlă. Pute i efectua cură area în conformitate cu informa iile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care con in zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie cură ate imediat, fără a aștepta ca suprafa a să se răcească. În caz contrar, suprafa a din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utiliza i agen i de cură are pentru opera iunile de cură are pe care le efectua i în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

## **Curățarea panoului de comandă**

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură ării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

## 8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul de înaltă calificare 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 reșetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- 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 supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

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

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

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

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

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

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

## Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

### Posibile zgomote și motive

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

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

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



Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porni-i-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprii aragazul de inducție și lăsa-i-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătire automată.	Oprii plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

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

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

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

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

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

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

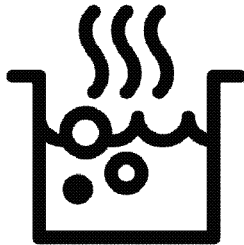
<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39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

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



# beko

## Вбудована варильна панель Посібник користувача



UK

## 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 очищення10	

**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
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	12
Управління конфорками.....	12

Загальна інформація про плиту.....	13
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14

**4 Перше використання 15**

Перша чистка.....	15
-------------------	----

**5 Правила експлуатації варильної панелі 16**

Загальна інформація про використання печі.....	16
Панель управління.....	20

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 30**

Загальні попередження про приготування їжі на плиті.....	30
--	----

**7 Догляд і технічне обслуговування 31**

Загальна інформація щодо очищення	31
Чищення плити.....	32
Очищення панелі управління.....	32

**8 Пошук та усунення несправностей 33**

## **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 зігнутим, розламаним, 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 шільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб шільно 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.
  - 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.



### **Безпечне обслуговування та очищення**

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

## 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.

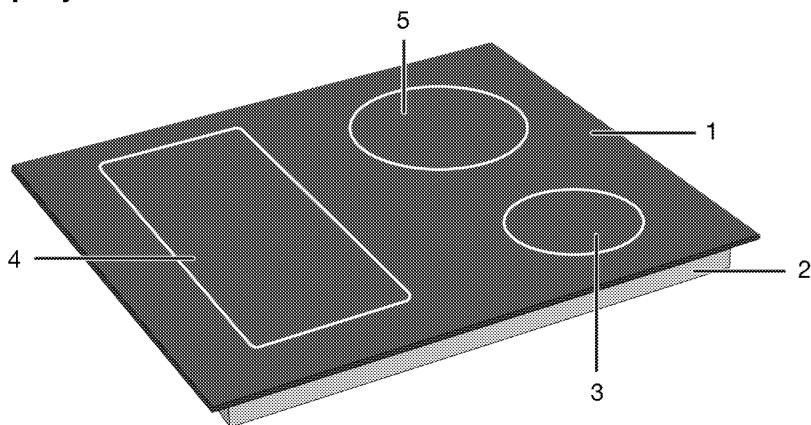
### Поради з енергозбереження

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 вибір

#### Опис виробу

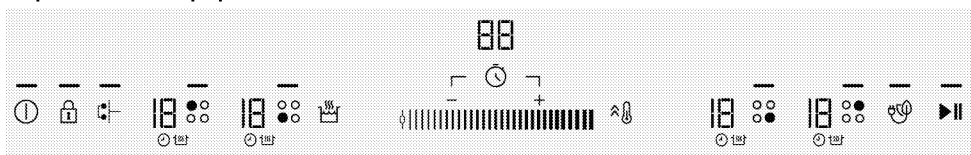


- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування
- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування

#### Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

#### Управління конфорками



#### Область налаштування рівня температури



#### Кнопки

- : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- : Кнопка блокування кнопок
- : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
- : Кнопка підтримування тепла
- : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- : Кнопка економного режиму
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка таймера

- : Кнопка збільшення таймера
- : Кнопка зменшення таймера




#### Кнопки вибору зони приготування

- : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
- : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

#### Індикатори

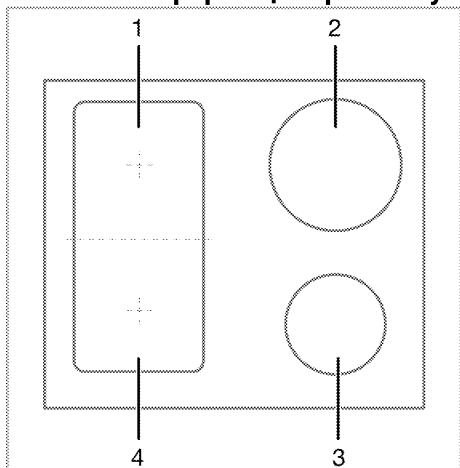
- : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
- : Індикатор температури відповідної зони приготування



-  : Індикатор таймера
-  : Символ таймера відповідної зони приготування
-  : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування

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

## Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду 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)	45,2 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; 50/60 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. 7,4 кВт

### Горілки

Ззаду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2200Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	145 мм
Потужність	1500 Вт / Підсилення: 2200 Вт
Ззаду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	210 мм
Потужність	2400 Вт / Підсилення: 3700 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 каstrулі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каstrулі/пательні та каstrулі порожніми. Каstrулі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каstrуль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каstrулі / каstrулі 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 холодну рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каstrулі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каstrуль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розмішуйте кришки каstrуль 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 відкриті контур. Схема завершується, коли на неї розмішуються каstrулі / каstrулі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каstrуль / 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 каstrуль/сковорідок.

#### Переваги готування з індукцією

- Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каstrулі/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, втрата тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
  - Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з

поверхні для готування, забезпечується більш безпечно 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/горщики 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/сковорідки. Діаметр основи каструль / каструль повинен

відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

### Відповідні каструлі/горщики:

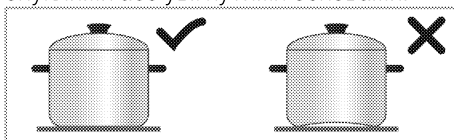
- Чавунні каструлі/сковорідки
- Емальовані сталеві каструлі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горшки /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

### Непридатні горщики/сковорідки:

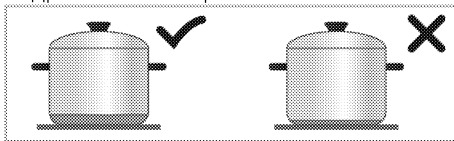
- Алюмінієві горшки/сковорідки
- Мідні горшки/сковорідки
- Латунні каструлі/горшки
- Скляні горшки/каструлі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

### Рекомендації:

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

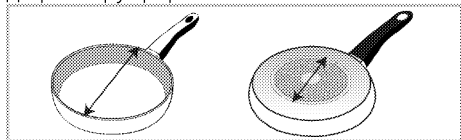


- Використовуйте горшки/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення.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

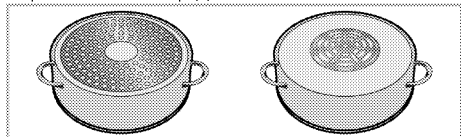


- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не

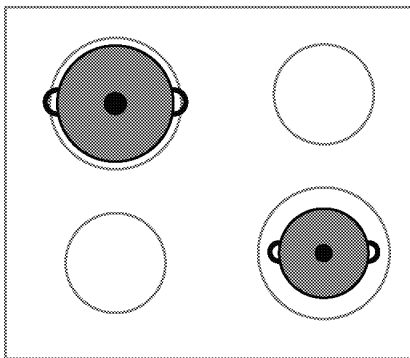
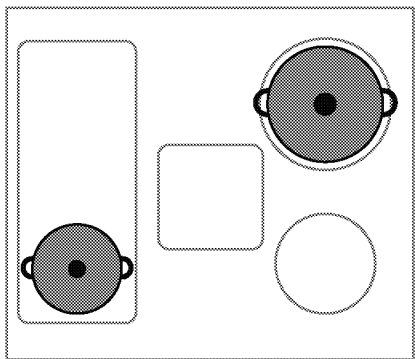
виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



- 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 горшки/сковорідки.




- i** Рівний розподіл посуду на правій, лівій і центральній варильній 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.

- Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
- Сумісна, якщо  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 шириною (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 горшки/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 каструлі, розміру каструлі 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.

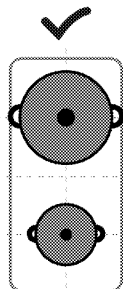
### **Автоматичне виявлення горщиків/сковорідок для готування**

Коли ви ставите на плиту будь-які горшки/каструлі, сумісні з індукційною плитою, панель для готування автоматично визначає, на якій конфорці встановлено сковорідку/каструлю, та надає вказівки на панелі управління. «0» блимає протягом 10 секунд на дисплеї температури відповідної поверхні для готування, де ви встановили каструлі/сковорідки. Таким чином, ви можете обирати та керувати поверхнею для готування там, де розмішені сковорідки/каструлі, швидко встановивши значення температури. Встановлення значення температури поверхні для готування описано в наступних розділах.

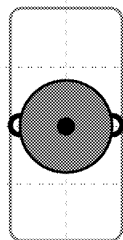
### **Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею**

Ваша плита оснашена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею 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 каструлі.

### **Як дві незалежні зони приготування їжі**

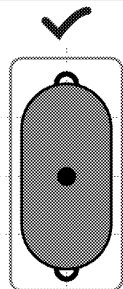


Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каструлями/сковорідками. Розмістіть горщики/каструлі, centruючи в окремих зони для готування.



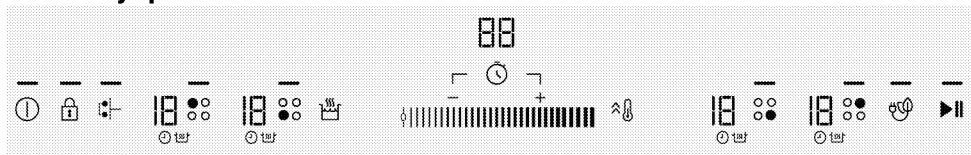
Для приготування їжі з однією каструлею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розмішуйте каструлі/сковорідки в центрі зони готування.

### **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



### Область налаштування рівня температури



#### Кнопки

- : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- : Кнопка блокування кнопок
- : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
- : Кнопка підтримування тепла
- : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- : Кнопка економного режиму
- : Кнопка блокування очищення
- : Кнопка таймера
- : Кнопка збільшення таймера
- : Кнопка зменшення таймера

#### Кнопки вибору зони приготування

- : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
- : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

#### Індикатори

- : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
- : Індикатор температури відповідної зони приготування
- : Індикатор таймера
- : Символ таймера відповідної зони приготування
- : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування

### Загальні застереження для панелі управління

- Управління пристроєм здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.
- Плита автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.
- Прилад самостійно вимикається з міркувань безпеки, якщо будь-яку кнопку (🔥) натискати протягом тривалого часу.
- На активованих або вибраних кнопках світиться індикатор 🔥.

#### Увімкнення плити

1. Торкніться кнопки на панелі управління.  
Загориться індикатор на кнопці . Плита готова до використання.

#### Вимкнення плити

1. Торкніться кнопки на панелі управління.  
Плита вимикається і повертається в режим очікування.

#### Індикатор залишкового тепла

Для кожної конфорки на панелі управління виділений індикатор нагрівання. Цей індикатор вказує на те,

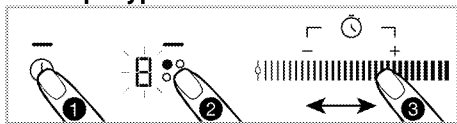



шо плита все ще гаряча, коли її вимкнено. Не торкайтесь відповідної конфорки, поки індикатор залишкового тепла не вимкнеться.

Символ	Опис
H	Висока температура
h	Низька температура

**i** У разі відключення електроенергії індикатор залишкового тепла не світіння і не попереджує користувача про гарячі конфорки.

### Увімкніть конфорку (зону приготування) і встановіть рівень температури



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Торкніться кнопки вибору конфорки, яку потрібно увімкнути. Символ «0» відображається на екрані конфорки, а індикатор  відповідної кнопки вибору конфорки світіння.
3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між «0» та «19».

Хоча рівень температури на деяких моделях підвишений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвишений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.


**i** Якщо ваша плита перегрівається, рівень конфорок знижується до рівня 14, якщо рівень вище 14, і з міркувань безпеки їх не можна встановити на вищий рівень нагріву. Коли температура вашої плити знижується до безпечного рівня, можна буде знову встановити її на більш високий рівень. У разі критичного нагрівання вашої плити плита сама вимикається, і конфорки не можна використовувати.

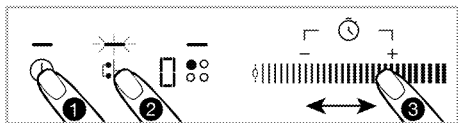
### Вимкнення конфорок:

Вибрану конфорку можна вимкнути 3 різними способами:

1. **Встановивши температуру як "0"**  
Ви можете вимкнути конфорку, зменшивши налаштування температури до «0».
2. **Використання функції вимкнення таймера для потрібної конфорки**  
Коли час сплине, таймер вимкне підключену до нього конфорку. Усі дисплеї вказують «0» або «00». Символ  на дисплеї конфорки зникає. Налаштування таймера для зони конфорки описано в наступних розділах.
3. **Торкаючись відповідного символу зони конфорки протягом приблизно 3 секунд**  
Торкніться символу конфорки, яку потрібно вимкнути, приблизно на 3 секунди.

### Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі) (якщо на плиті є зони конфорок із широкими поверхнями)

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.  
» Символ **0** відображається на екрані задньої дальньої конфорки, а індикатор  зони конфорки з широкою поверхнею спалахує.



3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановить рівень температури між **0** та **19**.

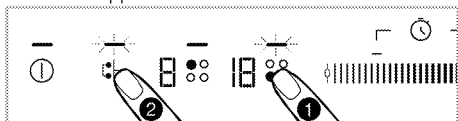
Хоча рівень температури на деяких моделях підвишений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвишений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

» Плита починає працювати. Якщо обрана інша конфорка або якщо ви зачекаєте 10 секунд, не виконуючи жодних операцій, індикатор конфорки з широкою поверхнею буде світитися постійно.

**i** В якості прикладу описані конфорки з широкою поверхнею зліва. Якщо конфорка праворуч має широку поверхню, те саме стосується і конфорок праворуч.

### **Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі), коли одна або обидві конфорки зліва працюють (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)**

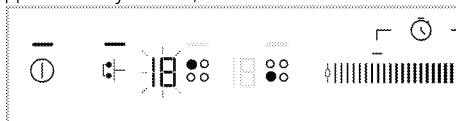
Поки одна або обидві конфорки зліва працюють окремо, ви можете поєднати обидві конфорки, активуючи конфорку з широкою поверхнею. Таким чином, ви можете управляти ширшою поверхнею плити з однаковими значеннями.



1. Поки одна або обидві конфорки зліва працюють, виберіть будь-яку з конфорок ліворуч.
2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.  
» На дисплеї задньої лівої зони конфорки відображається температура зони лівої конфорки, яку ви вибрали раніше, і

спалахує індикатор зони конфорки з широкою поверхнею.

» Комбіновані конфорки продовжують працювати з температурою та, якщо це можливо, з налаштуванням таймера на вибраній вами лівій конфорці. Значення для лівої конфорки, яку не було обрано до комбінування, скасовано.



» Щоб в подальшому змінити значення температури, активуйте зону конфорки з широкою поверхнею, торкнувшись кнопки її вибору. В полі налаштування встановить рівень температури, який потрібно змінити.

**i** Якщо торкнутися будь-якої з кнопок вибору зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.

### **Вимкнення конфорок з широкою поверхнею (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)**


Зону конфорки з широкою поверхнею можна вимкнути 4 різними способами:

#### **1. Встановивши температуру як "0"**

Ви можете вимкнути конфорку із широкою поверхнею, зменшивши температуру до "0".

#### **2. Використання функції вимкнення таймера для зони конфорки з широкою поверхнею**

Коли час сплине, таймер вимикає конфорку з широкою поверхнею.

Відобразиться екран лівої зони конфорки **0**, і відображається дисплей годинника **00**. Символ  на задній лівій панелі конфорки вимикається.

#### **3. Торкнувшись символу будь-якої з лівих конфорок**

Якщо торкнутися символу будь-якої кнопки лівої зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею

активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.


#### 4. Торкаючись символу зони конфорки з широкою поверхнею протягом приблизно 3 секунд

Якщо доторкнутися до символу зони конфорки з широкою поверхнею і утримувати протягом приблизно 3 секунд, зона конфорки вимкнеться.

#### Налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ)

Ви можете використовувати підсилювач для нагрівання з максимальною потужністю. Однак ми не рекомендуємо готувати протягом тривалого періоду з цими налаштуваннями. Налаштування високої потужності може бути доступне не на всіх плитах. Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.


#### Безпосередній вибір параметра потужності (ПІДСИЛЮВАЧ):


1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкніться кнопки .

Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори.

Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.


#### Вибір налаштування високої потужності (BOOSTER), коли зона конфорки активна:

1. Торкніться кнопки , коли плита ввімкнена, і відповідна зона конфорки працювала принаймні протягом 20 секунд на певному рівні.

 Зона конфорки повинна працювати принаймні 20 секунд на обраному рівні.


2. Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори. Коли закінчується період налаштування високої потужності, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.

#### Вимкнення налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ) перед його закінченням:

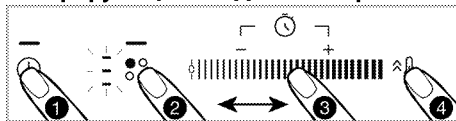
Ви можете вимкнути налаштування високої потужності, коли завгодно, торкнувшись кнопки .


#### Швидке розігрівання

Функція швидкого нагрівання полегшує приготування їжі. Усі конфорки оснащені функцією швидкого нагрівання. Функція швидкого нагрівання може працювати протягом 20 секунд після встановлення бажаної температури зони конфорки. Ця функція використовується для швидкого нагрівання протягом короткого часу. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки продовжує працювати з заданим рівнем температури.

 Функція швидкого нагрівання може працювати протягом перших 20 секунд після увімкнення плити.

#### Вибір функції швидкого нагрівання:



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.
4. Торкніться кнопки .

Обрана зона конфорки працює з великою потужністю протягом періоду, зазначеного в наступній таблиці. На дисплеї конфорки відображаються відповідно 3 індикатори та вибраний вами рівень температури.

5. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.

**Таблиця:** Робочі періоди для швидкого нагрівання

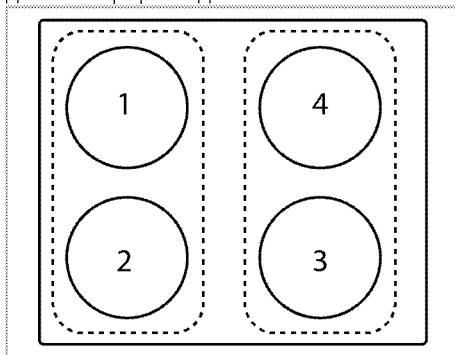
Рівень температури		Обмеження періоду експлуатації - секунди
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Хоча рівень температури на деяких моделях підвишений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвишений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

### Використання 2 конфорок одночасно


Ефективність плити може відрізнятись залежно від кількості активних конфорок. Якщо одночасно використовуються дві конфорки, повинні

використовуватися конфорки на одній стороні. Таким чином, слід досягти кращих характеристик приготування їжі та виявлення каструлі/сковороди. На малюнку нижче ви можете побачити рекомендований спосіб використання двох конфорок одночасно.



Через обмеження загальної потужності конфорок рівень встановленої першої конфорки може бути знижений відповідно до встановлених рівнів температури, якщо одночасно працюють як ліва, так і права панелі.

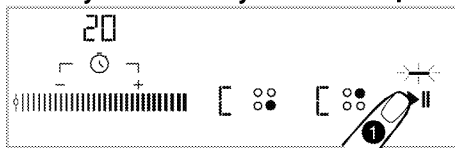
### Вимкнення функції швидкого нагрівання:


Ви можете вимкнути функцію швидкого нагрівання, коли завгодно, торкнувшись кнопки .



### Блокування очищення

Блокування очищення дозволяє користувачеві здійснювати очищення протягом короткого періоду часу, запобігаючи роботі всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, коли плита увімкнена. Протягом цього періоду прилад не отримує електроенергії.


### Активування блокування очищення





- Поки плита увімкнена, утримуйте кнопку  натиснутою, доки на екрані годинника плити не відобразиться 20.

» На екрані годинника плити вмикається індикатор  і відлік починається з 20. Символ "С" на дисплеї конфорки з'являється символ. Протягом цього періоду не можна використовувати жодну кнопку, крім кнопки .

### Вимкнення блокування очищення


Вам не потрібно натискати жодну кнопку, щоб вимкнути блокування очищення. Плита подає один сигнал через 20 секунд, індикатор  вмикається, а блокування очищення автоматично вимикається.



 Якщо ви хочете передчасно вимкнути блокування очищення, зачекайте, доки "С" символ не зникне з дисплея конфорки, доторкнувшись до кнопки .



### Блокування від дітей

Якщо плита вимкнена, ви можете захистити плиту блокуванням від дітей, щоб діти не вмикали плиту. Ви можете активувати або вимкнути функцію блокування від дітей, коли плита вимкнена (режим очікування).


### Активація блокування від дітей



1. Коли плита вимкнена, утримуйте натиснутою кнопку  **поки не почуєте один** сигнали.

Функція блокування від дітей повинна бути активована, а індикатор  кнопки  повинен засвітитися.

 Якщо якась кнопка буде натиснута в той час як блокування від дітей буде активним, індикатор  почне блимати.

### Вимкнення блокування від дітей


1. Коли блокування від дітей буде активним, утримуйте натиснутою кнопку  **поки не почуєте один** сигнал.

» Функція блокування для дітей повинна бути вимкнута, а індикатор  кнопки  не повинен світитися.





### Блокування кнопок

Якщо плита в активному стані, ви можете активувати блокування кнопок, щоб запобігти випадковій зміні функцій.

### Активація блокування кнопок


1. Якщо плита в активному стані, натисніть і утримуйте клавішу , **поки не почуєте один** сигнали.



Індикатор  кнопки  буде блимати, і все конфорки повинні бути заблоковані.

 Ви можете активувати блокування кнопок, лише поки плита перебуває в робочому режимі. Під час активного блокування кнопки працює лише кнопка . При натисканні на будь-яку іншу кнопку, індикатор  кнопки  блимає, щоб вказати на активне блокування.

Якщо ви вимкнете плиту, коли кнопки заблоковані, блокування кнопок вимкнеться, щоб знову увімкнути конфорку.

### Вимкнення блокування кнопок


1. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 2 секунд.

Операція повинна бути підтверджена звуковим сигналом. Індикатор  кнопки  вмикається і панель управління буде розблокована.


### Функція таймера





Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не потрібно наглядати за плитою протягом усього періоду приготування. Зона конфорки автоматично вмикається після вибраного вами періоду.



### Активація таймера


1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.


4. Увімкніть таймер, торкнувшись кнопки .


Символ «00» символ загоряється на екрані таймера, а символ  починає блимати на дисплеї конфорки.


5. Встановіть бажаний час натисканням на кнопки /. Ви також можете прискорити таймер, утримуючи кнопку  або  протягом тривалого періоду часу.

Символ  світиться постійно, блимаючи на дисплеї конфорки протягом певного періоду часу. Якщо символ  світиться постійно, це означає, що функція активована.

 Таймер можна використовувати лише для конфорок, які експлуатуються.

 Повторіть наведену вище процедуру для інших конфорок, для яких потрібно встановити таймер.

 Не можна встановлювати таймер без вибору зони конфорки та рівня температури зони конфорки.

 Поки таймер активний, на екрані таймера відображається час, встановлений для обраної конфорки.




## Вимкнення таймерів


Плита автоматично вимикається, і після закінчення встановленого часу подається звукове попередження. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звукове попередження.

## Вимкнення таймерів передчасно



Якщо таймер вимкнено передчасно, плита продовжує працювати з заданою температурою, поки не вимкнеться. Ви можете передчасно вимкнути таймер двома різними методами:


## 1- Вимкнення шляхом зменшення налаштування таймера до рівня "00":

1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Зачекайте, поки «00» символ не відобразиться на екрані таймера, торкаючись кнопки , щоб зменшити значення. Ви також можете прискорити таймер, утримуючи кнопку  або протягом тривалого періоду часу.

Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.

## 2- Вимкнення, торкаючись і утримуючи кнопку таймера протягом приблизно 3 секунд:

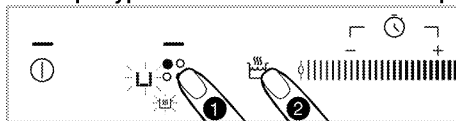
1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 3 секунд.

Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.


## Функція підтримування температури (за наявності)


Ви можете використовувати цю функцію, щоб зберегти їжу теплою, коли приготування закінчиться. Функція підтримування температури використовується двома різними методами; з встановленням та без встановлення таймеру.

## Активація функції підтримування температури без встановлення таймера




1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримування температури і для якої встановлена температура


2. Активуйте функцію підтримання температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

**i** Зона конфорки продовжує працювати при низькій температурі.  
Символ  та символ "u" світяться на дисплеї конфорки.

### Активація функції підтримання температури з встановленням таймеру

1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримання температури і для якої встановлена температура і таймер


2. Активуйте функцію підтримання температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

На дисплеї зони конфорки загоряється символ .

Зона конфорки продовжує працювати при заданій температурі протягом встановленого періоду часу. Коли таймер закінчився, він перемикається на функцію підтримання температури і починає працювати при низькій температурі. Символ "u" на дисплеї конфорки з'являється символ.

### Вимкнення функції підтримання температури


1. Якщо таймер активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримання температури.

Вимкніть функцію підтримання температури, торкнувшись кнопки .

Зона конфорки продовжує працювати з попередніми налаштуваннями періоду та температури.

2. Якщо таймер не активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримання температури. Вимкніть функцію підтримання температури, встановивши бажану температуру, торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по цій області.


Плита продовжує працювати при новій температурі, яку ви встановили.

**i** Ви можете скасувати функцію підтримання температури, якщо повністю вимкнути конфорку, торкнувшись кнопки .


### Функція зупинки

За допомогою цієї функції ви можете знизити рівень температури всіх функцій, що активні на плиті (**без таймера**) на деякий час до 1-го рівня.

**i** Якщо таймер встановлений для будь-якої зони конфорки, таймер продовжує працювати під час активації функції зупинки.

1. Торкніться кнопки , поки плита увімкнена.

Усі конфорки, які експлуатуються, продовжують працювати на 1-му рівні.





2. Знову торкніться кнопки , щоб запустити всі зупинені конфорки з попередніми налаштуваннями.






### Управління потужністю

За допомогою цієї функції ви можете встановити загальну потужність плити як завгодно. **"Управління потужністю"** включає 9 різних рівнів потужності (див. таблицю - Рівень управління потужністю).  
Таблиця - Рівень управління потужністю

Рівень управління потужністю	Загальна потужність
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4,4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт
P9	7,4 кВт

Виконайте наведені нижче дії, щоб змінити загальну потужність вашої плити. Коли плита вимкнена, наступна процедура застосовується протягом 10 секунд.


1. Торкніться кнопки .
2. Торкніться кнопки .
3. Торкніться кнопки .
4. Торкніться кнопки .

5. Торкніться кнопки .
6. Торкніться кнопки  II, щоб активувати "Управління потужністю".
7. Виберіть бажаний рівень потужності, торкнувшись кнопки  II. Інший рівень відображається кожного разу, коли ви торкаєтесь кнопки .
8. Підтвердьте вибраний рівень рівня, торкнувшись кнопки .
9. Ваша плита почне працювати з налаштуванням загальної потужності на обраному рівні.

### Економічний режим роботи

За допомогою цієї функції ви можете переключити всі конфорки на нижчий рівень.

**i** Економічний режим роботи може бути активований лише для конфорок, які експлуатуються.

1. Торкніться кнопки , поки увімкнена зона конфорки.
- » Активна зона конфорки переходить в економічний режим роботи, і її потужність зменшується наполовину.

### Безпечне та ефективне

#### використання індукційних конфорок

**Принцип роботи:** Індукційний нагрівач нагріває безпосередньо каструлю завдяки принципу його роботи. Таким чином, він має багато переваг перед іншими типами плит. Він працює ефективніше, а поверхня конфорки холодніша.

Ваша індукційна плита оснащена чудовою системою безпеки, яка забезпечує максимальну безпеку роботи.

**i** Ваша плита може бути оснащена конфорками діаметром 145, 180, 210 та 280 мм з функцією індукції залежно від моделі. Завдяки функції індукції кожна зона конфорки автоматично визначає посуд, розмішений на ній. Енергія виникає лише в зоні контакту посуду, і таким чином витрачається мінімальний рівень потужності.

### 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
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Швидко розігріванн я	Швидко розігріванн я	10 хв

Хоча рівень температури на деяких моделях підвишений до 1,2,3 ... 19, він



може бути підвишений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

### **Захист від перегріву**

Ваша плита оснащена деякими датчиками, які забезпечують захист від перегріву. У разі перегріву ви можете спостерігати наступне:

- Зона конфорки, яка працює, може бути вимкнена.
- Обраний рівень може бути зменшений. Однак це не відображається на дисплеї.

### **Система захисту від переливу**

Ваша плита оснащена системою захисту від переливу. У випадку будь-якого

переливу на панель управління з будь-якої причини, система автоматично відключає електроживлення, щоб вимкнути плиту. У цей час, "E" символ з'являється на дисплеї.

### **Точне налаштування потужності**

Індукційна плита негайно реагує на видані команди, відповідно до її принципу роботи. Налаштування її потужності змінюються дуже швидко. Таким чином, ви можете запобігти переливу їжі (води, молока), яка ось-ось переллється, негайно вимкнувши прилад.

## 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.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація щодо очищення

#### ⚠ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. 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 скребки 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, металевою 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

очишати, 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 панелі 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.*

### 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.
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.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
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.
E 58 - E 59	У режимі автоматичного приготування сталася помилка датчика/висока температура.	Вимкніть індукційну плиту та зачекайте, поки вона охолоне. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагаç №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 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.

