

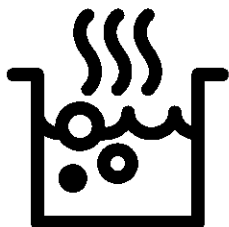


## **Piano cottura incassato**

Manuale utente

## **Plită încorporabilă**

Manual de utilizare



HII 64500 UFT

**IT / RO**

185.9284.98/R.AB/20.11.2020/4-3

7757188675

## Gentile Cliente,

### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla  
sicurezza 4**

Scopo di utilizzo .....	4
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici .....	4
Sicurezza elettrica .....	5
Sicurezza nel trasporto .....	6
Installazione in sicurezza .....	6
Utilizzo in sicurezza .....	7
Avvertenze sulla temperatura .....	7
Uso degli accessori .....	8
Sicurezza nella cottura .....	8
Induzione .....	8
Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	9

**2 Istruzioni relative  
all'ambiente 10**

Regolamentazione sui rifiuti .....	10
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti .....	10
Smaltimento del materiale di imballaggio .....	10
Consigli per risparmiare energia .....	10

**3 Il prodotto 11**

Introduzione del prodotto .....	11
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....	12
Controllo del piano cottura .....	12
Informazioni generali sul piano cottura .....	13
Specifiche tecniche .....	14

**4 Primo utilizzo 15**

Prima pulizia .....	15
---------------------	----

**5 Come utilizzare il piano  
cottura 16**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	16
Pannello di controllo .....	20

**6 Informazioni generali sulla  
cottura 31**

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	31
--	----

**7 Manutenzione e cura 32**

Informazioni generiche per la pulizia .....	32
Pulizia del piano cottura .....	33
Pulizia del pannello di controllo .....	33

**8 Risoluzione dei problemi 34**

## **1 Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
  - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
  - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
  - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
  - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
  - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
  - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠ Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- ⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità

fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in

modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore,

commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

### **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.

## **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del forno è crepata, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.

- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del forno e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al

prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.

- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non utilizzare il forno per poggiare oggetti.



### **Uso degli accessori**

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo una custodia di sicurezza per il forno progettata dal produttore o realizzata secondo gli standard specificati dal produttore. Una custodia di sicurezza inadatta potrebbe causare incidenti.



### **Sicurezza nella cottura**

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il forno incustodito è pericoloso perché c'è sempre il rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un

coperchio o una copertura antincendio (ecc.).

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.



### **Induzione**

- Le piastre elettriche del forno sono dotate di un'avanzata tecnologia ad "induzione". Sulle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti la piastra non funziona. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola". ,
- Poiché il fornello a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.



- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Con un uso lungo e intensivo, gli oggetti metallici conservati nei cassetti sotto il forno potrebbero diventare molto caldi. Non conservare oggetti metallici nei cassetti sotto il forno.
- Non mettere prodotti elettronici come cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. I dispositivi potrebbero esserne danneggiati.
- Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.



### **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

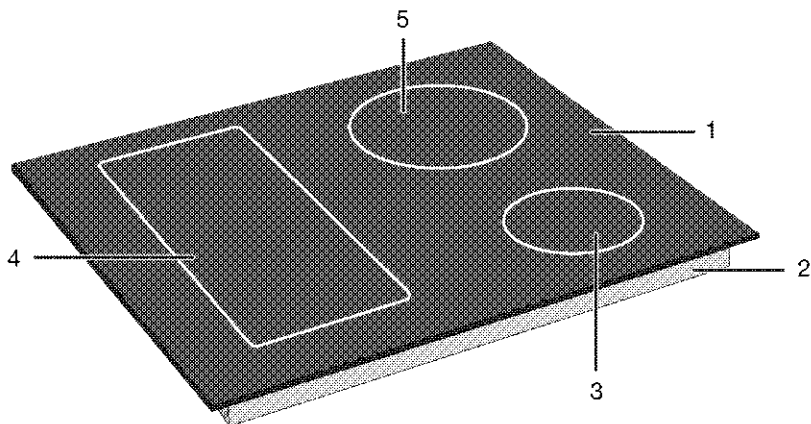
### Consigli per risparmiare energia

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnerlo il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le zone di cottura del forno e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

## 3 Il prodotto

### Introduzione del prodotto



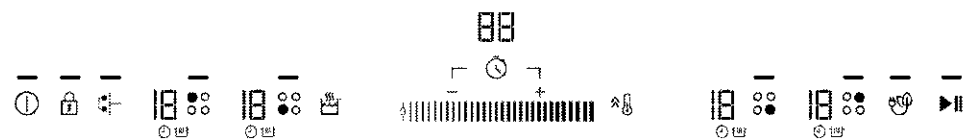
- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore
- 3 Zone di cottura a induzione

- 4 Zone di cottura a induzione
- 5 Zone di cottura a induzione

## Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### Controllo del piano cottura



#### Area di impostazione del livello di temperatura



#### Tasti

- : Tasto On/Off
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- : Tasto mantenimento del calore
- : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- : Tasto modalità economica
- : Tasto blocco per pulizia
- : Tasto timer
- : Tasto per incrementare il timer
- : Tasto per diminuire il timer

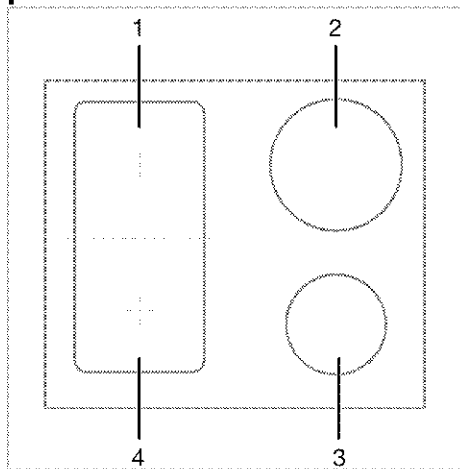
#### Tasti di selezione zone di cottura

- : Tasto selezione zona cottura posteriore sinistra
- : Tasto selezione zona cottura anteriore sinistra
- : Tasto selezione zona cottura anteriore destra
- : Tasto selezione zona cottura posteriore destra

#### Indicatori

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- : Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- : Indicatore del timer
- : Simbolo del timer della relativa zona di cottura
- : Simbolo del mantenimento del calore della relativa zona di cottura

## Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione
- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

L'apparecchio è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

## Specifiche tecniche




### Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensione/Frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale	max. 7,4 kW

### Brucciatori

Posteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200W / Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore destro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2200 W
Posteriore destro	<b>Zone di cottura a induzione</b>
Dimensioni	210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

\* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

### Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AWISO** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

**AWISO** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## **5** Come utilizzare il piano cottura

### **Informazioni generiche sull'uso del piano cottura**

#### **Avvertenze generali**

- Non lasciare cadere alcun oggetto sul forno. Anche piccoli oggetti come le saliere possono danneggiare il forno. Non utilizzare forni incrinati. L'acqua potrebbe penetrare attraverso queste crepe e causare un corto circuito. Se la superficie è danneggiata (ad es. crepe visibili), spegnere immediatamente il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Non mettere contenitori in plastica sull'apparecchio perché potrebbero fondersi. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore

desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### **Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione**

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando una pentola/padella adatta alla cottura a induzione viene posizionata su di essa e un elettromagnete proprio sotto la superficie del vetro genera un campo magnetico. Il corpo metallico delle pentole/padelle viene riscaldato prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

#### **Vantaggi della cottura a induzione**

- I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.
- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
  - La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
  - Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
  - Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura



garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### **Pentole e padelle**

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle

pentole e delle padelle. Le dimensioni delle pentole/padelle devono corrispondere alle dimensioni della zona a induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

### **Pentole e padelle adatte:**

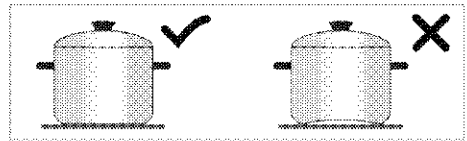
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### **Pentole e padelle non adatte:**

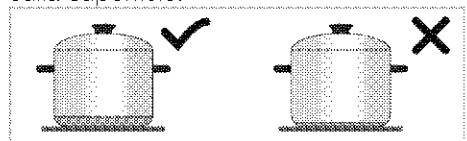
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

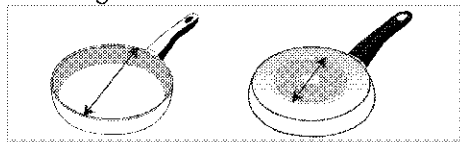
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



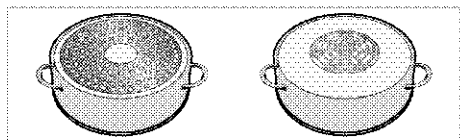
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.




- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione.



### Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se  non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - 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
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

### Rilevamento automatico delle pentole/padelle

Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

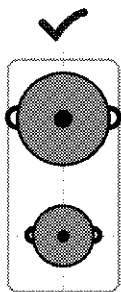
"0" lampeggia per 10 secondi sull'indicazione della temperatura del relativo piano cottura dove si sono posizionate pentole/padelle. In questo modo è possibile selezionare e azionare il piano cottura sul quale sono posizionate le pentole/padelle, assegnando rapidamente un valore per la temperatura. L'assegnazione di un valore di temperatura al piano cottura è descritta nelle seguenti sezioni.

## Zona di cottura con ampia superficie (flex)

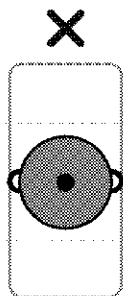
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

### Come due zone di cottura indipendenti

Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.

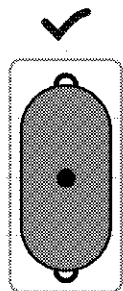


### Come due zone di cottura indipendenti

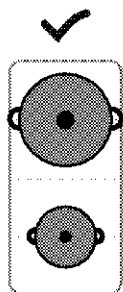


Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

### Come zona di cottura singola

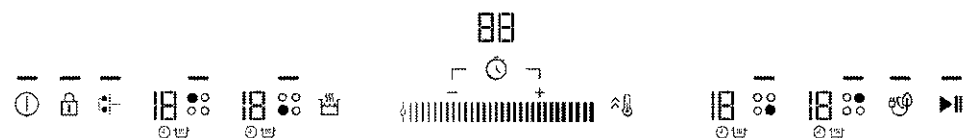


Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.



Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.

## Pannello di controllo



### Area di impostazione del livello di temperatura



#### Tasti

- : Tasto On/Off
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- : Tasto mantenimento del calore
- : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- : Tasto modalità economica
- : Tasto blocco per pulizia
- : Tasto timer
- : Tasto per incrementare il timer
- : Tasto per diminuire il timer

#### Tasti di selezione zone di cottura

- : Tasto selezione zona cottura posteriore sinistra
- : Tasto selezione zona cottura anteriore sinistra
- : Tasto selezione zona cottura anteriore destra
- : Tasto selezione zona cottura posteriore destra

#### Indicatori

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- : Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- : Indicatore del timer
- : Simbolo del timer della relativa zona di cottura

: Simbolo del mantenimento del calore della relativa zona di cottura

### Avvertenze generali per il pannello di controllo

- Questa apparecchiatura è controllata con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.
- Il fornello ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi.
- L'apparecchiatura si spegne da solo per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto) viene premuto a lungo tempo.
- Il luce sui tasti attivati o selezionati sono illuminati.

### Accendere il fornello

1. Tocca l'icona tasto sul pannello di controllo.

Il luce sul il tasto si illumina. La cucina è pronta per l'uso.

### Spegnere il fornello.

1. Tocca l'icona tasto sul pannello di controllo.

La cucina si spegne e torna in modalità stand-by.

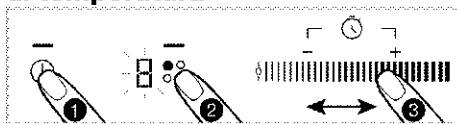
### Indicatore di calore residuo

C'è un indicatore di calore per ogni zona del piano cottura sul pannello di controllo. Questo indicatore indica che la cucina è ancora calda quando è spenta. Non toccare il / i piano / i pertinente / i finché l'indicatore di calore residuo non scompare.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

**i** In caso di interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo non si illumina e avvisa l'utente contro i fornelli caldi.

### Accensione dei piani cottura (zona cottura) e impostazione del livello di temperatura



1. Spegner il fornello toccando il tasto ①.
2. Toccare il tasto di selezione del piano di cottura che si desidera accendere. Il "0" sul display della zona cottura viene visualizzato il simbolo e il simbolo — si accende la spia del relativo tasto di selezione della zona del piano cottura.
3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "19".

Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3 ... 19 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1., 2,2. ... 9. su alcuni altri modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.

**i** Se la vostra cucina si surriscalda, i livelli dei piani di cottura in funzione si riducono al livello 14 se il livello è superiore a 14 e non possono essere impostati su un livello superiore per motivi di sicurezza. Quando la temperatura della vostra cucina sarà ridotta a un livello di sicurezza, sarà possibile impostarla nuovamente su un livello più alto. In caso di riscaldamento critico della cucina, la cucina si spegne e i piani cottura non possono essere azionati.

### Spegnimento dei fornelli:

La zona selezionata del fornello con la superficie maggiore può essere spenta in 3 modi diversi:

#### 1. Impostando la temperatura come "0"

È possibile spegnere il fornello riducendo l'impostazione della temperatura a "0".

#### 2. Utilizzo della funzione timer off per la zona del piano cottura desiderata

Quando il tempo è spento, il timer spegne il piano ad esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il ☹ il simbolo sul display del piano cottura scompare.

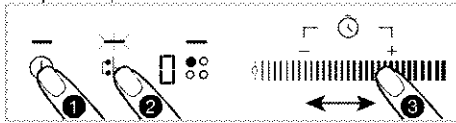
L'impostazione del timer per la zona piano è descritta nei capitoli seguenti.

#### 3. Toccando il simbolo della zona del piano cottura per circa 3 secondi

Toccare il simbolo del piano di cottura che si desidera spegnere per circa 3 secondi.

**Combinazione di zone di cottura con ampia superficie (flexi) (se sulla vostra cucina sono disponibili zone di cottura con ampie superfici)**

1. Spegnerne il fornello toccando il tasto ①.
2. Toccare il tasto di selezione della zona piano cottura con superficie ampia.  
» Il 0 viene visualizzato sul display della zona del piano cottura posteriore sinistra e il simbolo — luce zona piano cottura con lampeggi ad ampia superficie.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra 0 e 19.

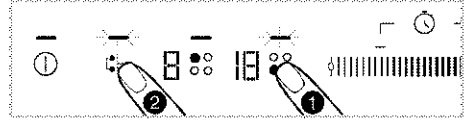
Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3 ... 19 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1., 2,2. ... 9. su alcuni altri modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.  
» La cucina inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano cottura o se si attendono 10 secondi senza alcuna operazione, la luce del piano cottura con ampia superficie si accende in modo fisso.

**i** A titolo di esempio vengono descritti i piani cottura con ampia superficie a sinistra. Se i piani di cottura a destra hanno ampie superfici sulla vostra apparecchiatura, lo stesso vale per i piani di cottura a destra.

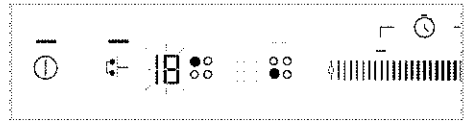
**Combinazione di piani di cottura con ampia superficie (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra sono in funzione (se sono disponibili piani di cottura con**

**ampia superficie sulla vostra cucina)**

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambi i piani attivando il piano con ampia superficie. In questo modo è possibile utilizzare una superficie della cucina più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra sono in funzione, selezionare uno dei piani di cottura a sinistra.
2. Toccare il tasto di selezione della zona piano cottura con superficie ampia.  
» Sul display della zona piano cottura posteriore sinistra viene visualizzata la temperatura della zona piano sinistra precedentemente selezionata e lampeggia la spia della zona piano con superficie ampia.  
» I piani cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura e, se applicabile, con l'impostazione del timer del piano sinistro selezionato. Il valore per il piano di cottura sinistro che non era selezionato prima della combinazione viene annullato.



» Per modificare successivamente il valore della temperatura, attivare la zona piano cottura con superficie ampia toccando il relativo tasto di selezione. Impostare il livello di temperatura che si desidera modificare dal campo delle impostazioni.

**i** Se si tocca uno qualsiasi dei tasti di selezione della zona del piano cottura di sinistra mentre è attiva la zona del piano con ampia superficie, le zone del piano cottura vengono separate e spente.


### **Spegnimento dei piani di cottura con superficie ampia (se sulla vostra cucina sono disponibili piani di cottura con ampia superficie)**

La zona piano cottura con ampia superficie può essere spenta in 4 modi differenti:

#### **1. Impostando la temperatura come "0"**

È possibile spegnere il piano cottura con ampia superficie riducendo l'impostazione della temperatura a "0".

#### **2. Utilizzo della funzione timer off per la zona piano con ampia superficie**

Quando il tempo è spento, il timer spegne il piano con ampia superficie. Viene visualizzata la visualizzazione della zona del piano cottura sinistra **0e** e viene visualizzato il display dell'orologio **00**. Il  Il simbolo sul display del piano cottura posteriore sinistro si spegne.

#### **3. Toccando il simbolo di uno qualsiasi dei piani di cottura di sinistra**

Toccando il simbolo di uno qualsiasi dei tasti della zona piano di sinistra mentre è attiva la zona piano con ampia superficie, le zone di cottura vengono separate e spente.



#### **4. Toccando per circa 3 secondi il simbolo della zona piano cottura con superficie ampia**

Toccando per circa 3 secondi il simbolo della zona piano con superficie ampia, la zona piano si spegne.

### **Impostazione alta potenza (BOOSTER)**

Puoi usare il booster per riscaldare con la massima potenza. Tuttavia, si sconsiglia di cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione della potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza (vedere la tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona del piano cottura viene spenta.


#### **Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):**

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Selezionare la zona del piano cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona del piano cottura.
3. Tocca il tasto .

La zona del piano selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano.

Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza (vedere la tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona del piano cottura viene spenta.

#### **Selezione del livello di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona piano è attiva:**


1. Tocca l'icona  quando la cucina è accesa e la relativa zona del piano cottura è stata azionata per almeno 20 secondi ad un determinato livello.

**i** La zona del piano cottura deve funzionare per almeno 20 secondi al livello selezionato.

2. La zona del piano selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano. Allo scadere del periodo per l'impostazione della potenza elevata,

la zona del piano cottura passa al livello di temperatura impostato e sullo schermo viene visualizzato solo il livello di temperatura selezionato.


**Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:**

È possibile disattivare l'impostazione dell'alta potenza ogni volta che lo si desidera toccando  tasto.

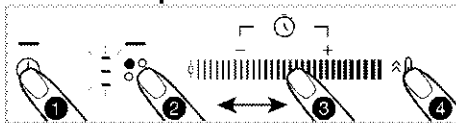
**Riscaldamento rapido**


La funzione di riscaldamento rapido facilita la cottura. Tutti i piani cottura sono dotati della funzione di riscaldamento rapido. La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata entro 20 secondi dall'impostazione della temperatura della zona del piano cottura desiderata.


Questa funzione viene utilizzata per operazioni di riscaldamento rapido in brevi periodi. Allo scadere del periodo di riscaldamento rapido, la zona piano cottura riprende a funzionare con il livello di temperatura impostato.

 La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata entro i primi 20 secondi dall'accensione della cucina.

**Selezione della funzione di riscaldamento rapido:**



1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Selezionare la zona del piano cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona del piano cottura
3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.

4. Tocco il tasto .

La zona del piano cottura selezionata funziona ad alta potenza per il periodo specificato nella tabella seguente. Sul display della zona piano vengono visualizzati rispettivamente 3 spie e il livello di temperatura da voi selezionato.

5. Allo scadere del periodo per il riscaldamento rapido, la zona piano cottura passa al livello di temperatura impostato e sullo schermo viene visualizzato solo il livello di temperatura selezionato.

**Tabella:** Periodi di funzionamento per riscaldamento rapido

Livello temperatura		Limite del periodo di funzionamento - secondi
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

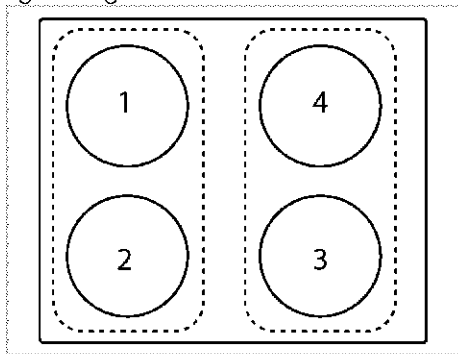
Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3 ... 19 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1.,



2,2. ... 9. su alcuni altri modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.


### Utilizzo di 2 piani cottura contemporaneamente

Le prestazioni della cucina possono variare in base al numero di piani di cottura attivi. Quando devono essere utilizzati due piani cottura contemporaneamente, devono essere utilizzati i piani cottura sullo stesso lato. In questo modo si ottengono migliori prestazioni di cottura e rilevamento pentola / padella. È possibile visualizzare il modo consigliato di utilizzare due piani cottura contemporaneamente nella figura seguente.



A causa della limitazione della potenza totale dei piani di cottura, il livello del piano di cottura impostato per primo può essere ridotto in base ai livelli di temperatura impostati quando entrambi i piani di cottura sinistro e destro vengono azionati contemporaneamente.

### Disattivazione della funzione di riscaldamento rapido:

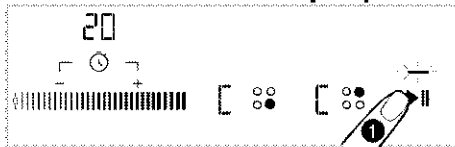
È possibile disattivare la funzione di riscaldamento rapido ogni volta che lo si desidera toccando  tasto.




### Blocco per pulizia

Il blocco pulizia consente all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti sul pannello di controllo per 20


secondi mentre la cucina è accesa. L'apparecchiatura non consuma corrente durante questo periodo.



### Attivazione del blocco per pulizia



1. Mentre il fornello è acceso, tieni il  premuto fino a quando non viene visualizzato 20 sullo schermo dell'orologio della cucina  
» Il  la spia si accende e il conto alla rovescia da 20 inizia sullo schermo dell'orologio della cucina. Il "C" il simbolo compare sul display della zona di fornello. Nessun tasto diversa da  il tasto può essere utilizzata durante questo periodo.

### Disattivazione del blocco per pulizia


Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il fornello emette un unico segnale dopo 20 secondi, il  la spia si spegne e il blocco pulizia si disattiva automaticamente.


 Se si desidera disattivare prematuramente il blocco di pulizia, attendere fino a "C" il simbolo scompare dalle visualizzazioni della zona piano sfiorando il  tasto.


### Blocco bambini

Mentre il fornello è spento, è possibile proteggere la cucina con il blocco bambini per impedire che i bambini accendano la cucina. È possibile attivare o disattivare la sicurezza bambini mentre la cucina è spenta (modalità stand-by).


## Attivazione del blocco bambini


1. Mentre il fornello è spento, tieni il  il **tasto premuto fino a due segnali** sono ascoltati.

La funzione blocco bambini deve essere attivata e  il **tasto** deve essere illuminata.

**i** Se viene premuto un **tasto qualsiasi** mentre il blocco bambini è attivo, il  il **tasto lampeggia**.

## Disattivazione del blocco bambini


1. Mentre il blocco bambini è attivo, tenere premuto il **tasto  finché** si sente un segnale


» La funzione blocco bambini deve essere disattivata e  il **tasto** deve essere spenta.



## Blocco tasti

**Mentre il fornello è acceso**, è possibile attivare il blocco dei tasti per impedire la modifica delle funzioni inavvertitamente.


## Attivazione del blocco tasti



1. **Mentre il fornello è acceso**, Tenere premuto il **tasto  premuto fino a quando non sono presenti due segnali** non verrà audito.

Il  il **tasto lampeggia** e tutti i piani cottura devono essere bloccati.

**i** È possibile attivare il blocco dei tasti solo mentre il piano di cottura è in modalità operativa. Solo il **tasto ** sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro **tasto**, la  il **tasto lampeggia** per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne la cucina mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per riaccendere il piano cottura.

## Disattivazione del blocco tasti








1. Tenere premuto il **tasto ** per 2 secondi.



L'operazione deve essere confermata con un segnale acustico. La luce  del **tasto ** si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

## Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura per te. Non è necessario assistere ai fornelli per tutto il periodo di cottura. La zona piano cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

## Attivazione del timer

1. Spegnere il fornello toccando il **tasto **.
2. Selezionare la zona del piano cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona del piano cottura.
3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
4. Attivare il timer premendo il **tasto **. Il "00" il simbolo si illumina sulla schermata del timer e il  il simbolo inizia a lampeggiare sul display della zona piano.
5. Imposta il periodo desiderato toccando i tasti  / . Puoi anche far avanzare il timer più velocemente toccando il **tasto  o ** per un lungo periodo di tempo.

Il  il simbolo si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona piano per un determinato periodo di tempo. Quando il  il simbolo si illumina in modo fisso, questo indica che la funzione è attivata.

**i** Il timer può essere utilizzato solo per i piani cottura in funzione.

**i** Ripetere la procedura sopra per altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

**i** Non è possibile impostare il timer senza selezionare la zona del piano e il livello di temperatura della zona del piano.

**i** Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona del piano cottura selezionata viene visualizzato sulla schermata del timer.

### **Spegnimento dei timer**

La cucina si spegne automaticamente e allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso acustico.




### **Disattivazione anticipata dei timer**


Se il timer viene spento prematuramente, la cucina continua a funzionare con la temperatura impostata fino allo spegnimento.

Puoi disattivare il timer prematuramente con due metodi diversi:

#### **1- Spegnimento riducendo**



**l'impostazione del timer al livello "00":**


1. Seleziona il piano di cottura che desideri spegnere.
2. Selezionare il timer del piano di cottura interessato toccando il  tasto.
3. Aspetta fino al "00" il simbolo viene visualizzato sulla schermata del timer toccando il  tasto per ridurre il valore. È anche possibile avanzare il timer più velocemente toccando a lungo il tasto .

Il  il simbolo lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, poi si spegne completamente e il timer viene annullato.

#### **2- Spegnere toccando il tasto timer per circa 3 secondi:**

1. Seleziona il piano di cottura che desideri spegnere.

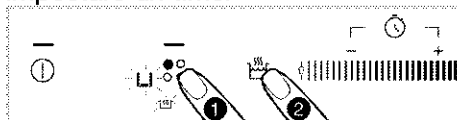
2. Selezionare il timer del piano di cottura interessato toccando il  tasto.
3. Tenere premuto il tasto  per circa 3 secondi.


Il  il simbolo lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, poi si spegne completamente e il timer viene annullato.


### **Funzione Keep warm (se applicabile)**

È possibile utilizzare questa funzione per mantenere caldo il pasto al termine della cottura. La funzione Keep warm viene utilizzata con due metodi differenti; impostando un timer o senza impostare un timer.

#### **Attivazione della funzione di mantenimento in caldo senza impostare un timer**





1. Selezionare il piano di cottura su cui si desidera attivare la funzione di mantenimento in caldo e per il quale è impostata la temperatura
2. Attivare la funzione di mantenimento in caldo per la zona di cottura interessata toccando il  tasto.

**i** La zona piano cottura continua a funzionare a bassa temperatura. Il  il simbolo e il "u" il simbolo lampeggia sul display della zona dei fornelli.

#### **Attivazione della funzione di mantenimento in caldo impostando un timer**

1. Selezionare il piano di cottura su cui si desidera attivare la funzione di mantenimento in caldo e per il quale è impostata la temperatura e il timer

2. Attivare la funzione di mantenimento in caldo per la zona di cottura interessata toccando il  tasto.

Il  il simbolo si illumina sul display della zona piano cottura.


La zona piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata per il periodo di tempo impostato.

Quando il timer è scaduto, passa alla funzione di mantenimento in caldo e inizia a funzionare a bassa temperatura.

Il "u" il simbolo compare sul display della zona di fornello.

### Disattivazione della funzione di mantenimento in caldo



1. Se il timer è attivo, selezionare il piano in cui è attiva la funzione di mantenimento in caldo.

Disattivare la funzione di mantenimento in caldo toccando  tasto.

La zona del piano cottura continua a funzionare con il periodo e la temperatura impostati precedenti.


2. Se il timer non è attivo, selezionare il piano cottura dove è attiva la funzione di mantenimento in caldo. Disattivare la funzione di mantenimento in caldo impostando la temperatura desiderata toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

Il piano di cottura continua a funzionare alla nuova temperatura impostata.

 È possibile annullare la funzione di mantenimento in caldo se si spegne completamente il piano di cottura toccando  tasto.


### Funzione stop

Con questa funzione è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano sul fornello (**escluso il timer**) al 1° livello per un po'.

 Se il timer è impostato per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

1. Tocca l'icona  mentre il fornello è acceso.

Tutti i piani cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.

2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti i fornelli fermi con le impostazioni precedenti.


### Gestione energetica


Con questa funzione è possibile impostare la potenza totale della cucina come si desidera. 'Gestione energetica' include 9 diversi livelli di potenza (vedi Tabella - Livello di risparmio energetico).

Tabella - Livello di risparmio energetico

Livello di gestione energetica	Potenza totale
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

Seguire i passaggi seguenti per modificare la potenza totale della cucina. Quando il fornello è spento, la seguente procedura deve essere applicata entro 10 secondi.

1. Tocca il tasto .

2. Tocca il tasto .

3. Tocca il tasto .

4. Tocca il tasto .

5. Tocca il tasto .

6. Tocca il tasto  per attivare 'Gestione energetica'.

7. Seleziona il livello di potenza desiderato toccando il tasto ►II. L'altro livello verrà visualizzato ogni volta che si tocca il pulsante ►II tasto.

8. Confermare l'impostazione del livello selezionato premendo il tasto ⏻.

9. La cucina inizierà a funzionare con la potenza totale impostata al livello selezionato.


**i** L'impostazione del livello di potenza torna al valore predefinito in caso di interruzione di corrente. Eseguire nuovamente l'impostazione per eseguire la modifica.

È possibile osservare le impostazioni di risparmio energetico impostate mentre la cucina è in modalità stand-by. Basta toccare il ►II tasto per questo scopo.

### **Modalità di funzionamento economica**

È possibile commutare tutti i piani cottura al livello inferiore utilizzando questa funzione.

**i** La modalità di funzionamento economico può essere attivata solo per i piani cottura in funzione.

1. Tocca l'icona  mentre la zona del piano cottura è accesa.

» La zona del piano di cottura attiva passa alla modalità di funzionamento economico e la sua potenza viene ridotta della metà.

### **Utilizzare i piani cottura a induzione in modo sicuro ed efficace**

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola grazie al suo principio di funzionamento. Pertanto, presenta molti vantaggi rispetto ad altri tipi di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

La tua cucina a induzione è dotata di un sistema di sicurezza superiore che garantisce il funzionamento con la massima sicurezza.

**i** Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano rileva automaticamente la pentola posta su di essa. L'energia si verifica solo sull'area di contatto della pentola e quindi viene consumato il livello minimo di energia.

### **Sistema di spegnimento automatico**

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la tabella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

**Tabella-1:** Tempo di spegnimento automatico

Livello temperatura		Tempo di spegnimento automatico - 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
Riscaldamento rapido	Riscaldamento rapido	10 minuti

Mentre il livello di temperatura è aumentato di 1,2,3 ... 19 su alcuni modelli, può essere aumentato di 1,1.,

2,2. ... 9. su alcuni altri modelli. Questo varia in base al modello del prodotto.

### **Protezione dal surriscaldamento**

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. È possibile osservare quanto segue in caso di surriscaldamento:

- La zona del piano cottura in funzione potrebbe essere spenta.
- Il livello selezionato potrebbe essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

### **Sistema di sicurezza di troppopieno**

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento del pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento elettrico per spegnere la cucina. A quest'ora, **simbolo "E"** appare il sul display .

### **Impostazione precisa della potenza**

La cucina a induzione risponde ai comandi impartiti immediatamente secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di alimentazione vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile impedire la fuoriuscita di un cibo (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

## **6 Informazioni generali sulla cottura**

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

### **Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura**

- Non riempire mai la padella per più di un terzo di olio. Non lasciarla il fornello mentre si riscalda l'olio. L'olio eccessivamente riscaldato comporta un pericolo di incendio. Non cercare mai di spegnere un eventuale incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta antincendio o con un panno umido.
- Quando si è al sicuro, spegnere il forno e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detersivo speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Per i fornelli:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio può causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti dei fornelli, pulirli immediatamente dopo lo spegnimento ad avvenuto raffreddamento.

#### **Superfici in acciaio inox e inox**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detersivo adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detersivo liquido (antiruggine) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

#### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda



e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.

- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

## **Pulizia del piano cottura**

### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella

sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detergenti per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

### Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

### L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

### Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

#### Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

### Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

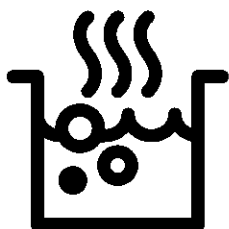
Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.



## 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, ținând 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 .....	6
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura .....	7
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 deșeurile a produsului uzat .....	10
Depozitarea la deșeurile 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.....	12
Comandă plită.....	12
Informații generale despre plită.....	13
Specificații tehnice.....	14

**4 Prima utilizare 15**

Prima curățare.....	15
---------------------	----

**5 Utilizarea plitei 16**

Informații generale despre utilizarea plitei .	16
Panoul de comandă.....	20

**6 Informații generale privind gătitul 31**

Avertismente generale privind gătitul la plită .....	31
--	----

**7 Întreținere și curățare 32**

Informații generale privind curățarea .....	32
Curățarea plitei .....	33
Curățarea panoului de comandă.....	33

**8 Depanare 34**

# 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror 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 instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

## ⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți 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 nimelilor de compnie

- 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 abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția



- supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
  - Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile 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 lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
  - Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
  - Întoarceți 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, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.



### **Siguranța electrică**

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



### **Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. 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 cuptorului este fisurată, deconectați aparatul de la rețea, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute 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 suprafață.
- Presiunea vaporilor de pe suprafața cuptorului și umiditatea pot provoca alunecarea sau mișcarea vasului. Din acest motiv, asigurați-vă că fundul vasului și suprafața aparatului 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 încing în timpul funcționării.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați niciun fel de materiale pe cuptor.

### **Utilizarea accesoriilor**

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar cutia de depozitare a cuptorului proiectată de către producător sau fabricată conform standardelor specificate de producător. Depozitarea necorespunzătoare a cuptorului poate provoca accidente.

### **Siguranța preparării**

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați cuptorul nesupravegheat, acest lucru poate determina izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; Deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi


acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

### **Inducția**

- Plitele electrice ale cuptorului dumneavoastră sunt echipate cu tehnologie avansată de „Inducție”. Pe plitele cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, plita nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”. ,
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.

- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Obiectele metalice depozitate în sertarele de sub cuptor se pot încinge în timpul utilizării îndelungate și intense. Nu depozitați obiecte metalice în sertare dedesubtul cuptorului.
- Nu așezați aparate electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare pe plita cu inducție. Acestea pot suferi deteriorări.

** Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l

curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### Regulamentul privind deșeurile

#### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



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

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

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

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

### Depozitarea la deșeurii 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 deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

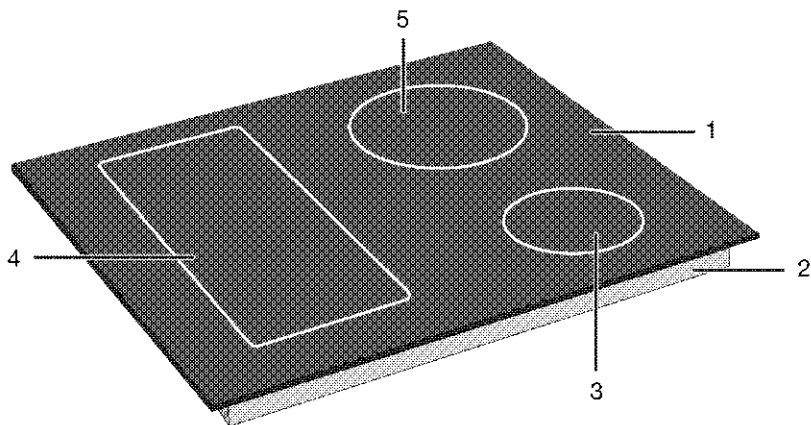
### Recomandări pentru economisirea energiei

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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

## 3 Produsul dumneavoastră

### Prezentarea produsului



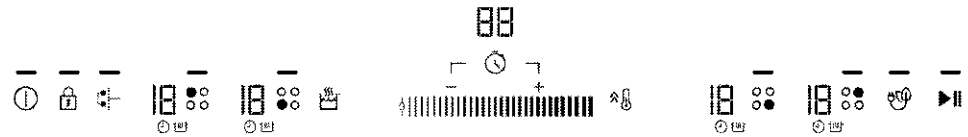
- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție

- 4 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție

## 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 caracteristici 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 (Menținere 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

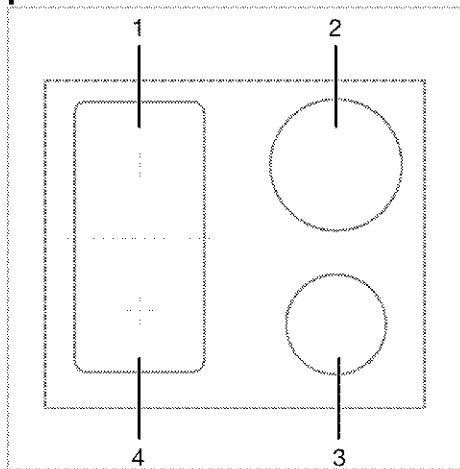
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-față
- : Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate

#### 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

Aragazul dumneavoastră este prevăzut cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (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
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 1,5 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 schematici 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 mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

## **4 Prima utilizare**

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

### **Prima curățare**

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

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

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

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre utilizarea plitei

#### Avertismente generale

- Nu scăpați obiecte pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi solnițele, pot deteriora cuptorul. Nu folosiți cuptoarele care prezintă fisuri. Apa se poate infiltra prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în orice mod (de exemplu, fisuri vizibile), opriți imediat produsul pentru a reduce riscul electrocutării.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriti arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriti întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- Nu puneți recipientele din plastic pe aparat, deoarece acestea se pot topi. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

### Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se închide atunci când vase/tigăi de gătit potrivite pentru gătitul prin inducție sunt plasate pe acesta și un electromagnet aflat chiar sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Corpul metalic al oalelor/tigăilor este încălzit cu ajutorul energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

### Avantajele gătitului cu inducție

Plitele de inducție 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 suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față 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 suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

### Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de

gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).

- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- 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, inscripționate 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. Dimensiunea oalelor/tigăilor de gătit trebuie să se potrivească cu zona de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

### Oale/tigăi potrivite:

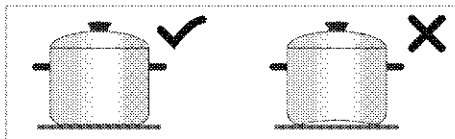
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

### Oale/tigăi nepotrivite:

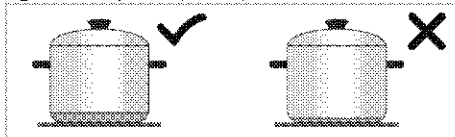
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

### Recomandări:

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

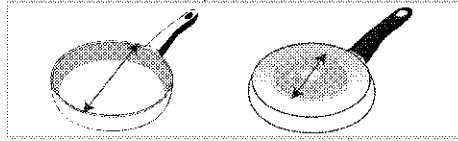


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

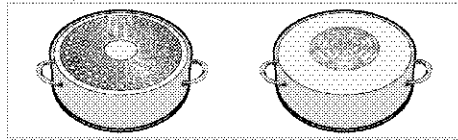


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu

pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



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



### Testarea oalelor/tigăilor

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

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

### Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrii zonei de gătit - mm	Diametrii caia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura

detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

### Detectarea automată a oalelor/tigăilor

Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

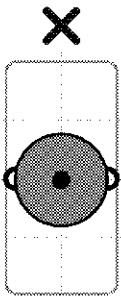
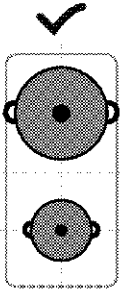
Indicatorul „0” se va aprinde intermitent timp de 10 secunde pe afișajul de temperatură al plitei respective unde ați așezat oalele/tigăile de gătit. Astfel, puteți selecta și utiliza plita unde ați așezat oalele/tigăile de gătit, setând rapid valoarea temperaturii. Modul de setare a unei valori a temperaturii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

### Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

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

### Ca două zone separate de gătit

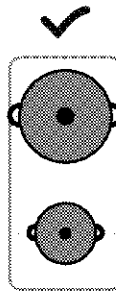
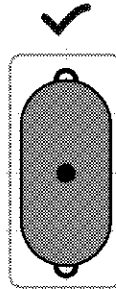
Zonele de gătit cu suprafețe de mari dimensiuni sunt compuse din două zone de gătit, cea frontală și cea posterioară. Puteți utiliza aceste zone ca două zone separate de gătit pentru diferite niveluri de temperatură, cu două oale/tigăi de gătit diferite. Așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonelor separate de gătit.



Pentru gătitul pe o zone de gătit cu o singură oală/tigaie de gătit, așezați-o în centrul zonei de gătit din față sau din spate. Nu așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonei de gătit.

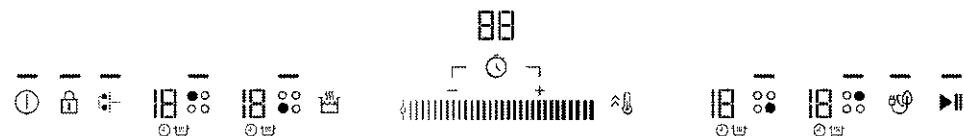
### Ca o singură zonă de gătit

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



Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.











## 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 (Menținere 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

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



## Pornirea aragazului

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Indicatorul luminos — de pe tasta ① se aprinde. Acum, aragazul este gata de utilizare.

## Oprirea aragazului

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Aragazul se oprește și revine în modul de așteptare.

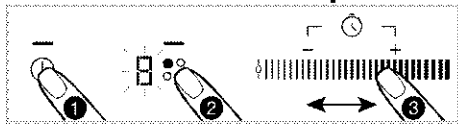
## Indicator de căldură rămasă

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 atingeți plita (plitele) respectivă (respective) până când indicatorul de căldură rămasă nu dispare.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

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

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



1. Porniți plita apăsând tasta ①.
2. Atingeți tasta de selecție a plitei pe care doriți să o activați.

Simbolul **poziția „0”** este afișat pe ecranul zonei de gătit și indicatorul luminos al tastei — de selecție a zonei de gătit corespunzătoare se aprinde.

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

**i** Dacă aragazul se supraîncălzește, nivelurile plitelor care se află în funcționare 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 siguranță. Atunci când temperatura aragazului dumneavoastră este redusă la un nivel de siguranță, 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”**  
Puteți opri plita reducând setarea temperaturii la **poziția „0”**.
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

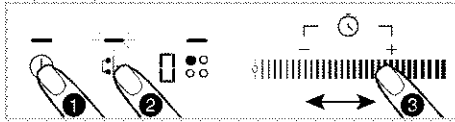
Atingeți, pentru aproximativ 3 secunde, simbolul plitei pe care doriți să o opriți

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

1. Porniți plita apăsând tasta ①.

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.

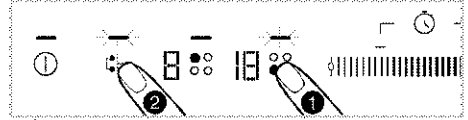
» Aragazul începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați timp de 10 secunde fără nicio operațiune, lumina zonei de gătit cu suprafață mai mare va lumina puternic.

**i** Drept exemplu, se descriu zonele de gătit cu suprafață mare din partea stânga. 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)**

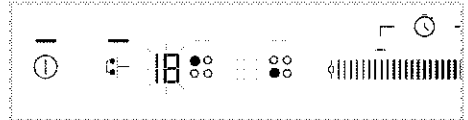
În timp ce una sau ambele zone de gătit din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite activând plita cu o suprafață mai mare. Astfel, puteți utiliza o suprafață mai mare a aragazului folosind aceleași valori.



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 selectare 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 suprafață 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 suprafață mare**

La expirarea timpului, temporizatorul oprește plita cu suprafață 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 oricăreia dintre tastele zonei de gătit din stânga, în timp ce plita cu suprafață mare este activată, zonele de gătit sunt separate și oprite.

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

Dacă atingeți simbolul pentru zona de gătit cu suprafață 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 <sup>^</sup>⏏.

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 <sup>^</sup>⏏ atunci când aragazul este pornit și zona aferentă a plitei a fost utilizată cel puțin 20 de secunde la un anumit nivel.

**i** Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin 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 <sup>^</sup>⏏.

## **Încălzire rapidă**

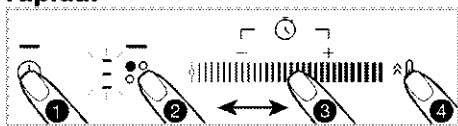
Funcția de încălzire rapidă facilitează gătitul. Toate plitele sunt prevăzute cu funcția de încălzire rapidă. Funcția de încălzire rapidă poate fi utilizată în 20 de

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 reia funcționarea la nivelul de temperatură setat.

**i** 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. Apăsați 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

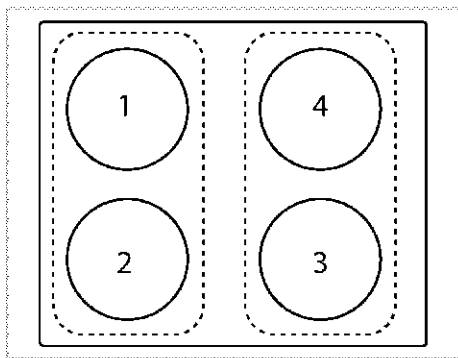
Nivelul de temperatură		Limita de timp a perioadei de funcționare
19	9	
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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.

Nivelul de temperatură		Limita de timp a perioadei de funcționare
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20



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.

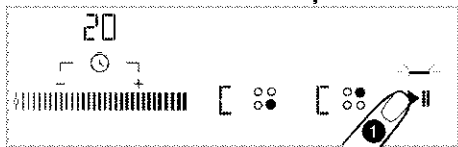
### Oprirea funcției de încălzire rapidă:


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, țineți 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 tastei  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 înainte de finalizare funcția pentru blocarea curățării, așteptați până când simbolul **C-** dispăre 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  apăsată până ce veți auzi două semnale sonore.

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

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

### Dezactivarea funcției de blocare pentru protecția copiilor.


1. În timp ce funcția de blocare pentru protecția copiilor este activă, mențineți tasta  apăsată până ce veți auzi un semnal sonor.


» Funcția de blocare pentru protecția copiilor va fi dezactivată, iar indicatorul luminos — al tastei  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**, ține apăsată tasta  **până când veți auzi două** semnale sonore.

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

-  Puteți activa blocarea tastelor în timp ce aragazul funcționează. Doar tasta  funcționează în timp ce blocarea tastei este activată. Dacă apăsați pe orice altă tastă, indicatorul luminos — al tastei  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  apăsată timp de 2 secunde.

Operațiunea va fi confirmată cu un semnal sonor. Indicatorul luminos — al tastei  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 gătire. Zona de gătit se oprește automat după perioada selectată.



### **Activarea cronometrului**





1. Porniți plita apăsând tasta .
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. Apăsați tasta  pentru a activa cronometrul.

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

5. Setaiți perioada de timp dorită apăsând tastele **-/+**. De asemenea, puteți 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 funcției.

-  Cronometrul poate fi utilizat numai pentru zonele de gătit care se află în funcționare.
-  Repetați procedura de mai sus pentru alte zone pentru care doriți să setați 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.




Apăsați 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 funcționeze la temperatura setată până când este oprit. Puteți opri cronometrul înainte de finalizarea acestei perioade prin două metode diferite:


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

1. Selectați plita pe care doriți să o dezactivați.
2. Selectați cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Așteptați până când poziția „00” este afișată pe ecranul cronometrului apăsând tasta  a reduce valoarea setată. Puteți, de asemenea, să avansați 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- Opriți-l apăsând tasta cronometrului timp de aproximativ 3 secunde.

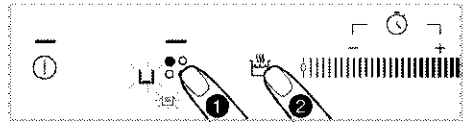
1. Selectați plita pe care doriți să o dezactivați.
2. Selectați cronometrul plitei respective apăsând tasta .
3. Mențineți apăsată tasta  circa 3 secunde.


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)

Puteți utiliza această funcție pentru a menține mâncarea caldă după ce ați terminat de gătit. Funcția menținere la cald este utilizată prin două metode diferite; prin setarea unui cronometru sau fără setarea lui.


### Activarea funcției de menținere la cald fără a seta un cronometru




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


 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.
- Opriți 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. Apăsați tasta  în timp ce aragazul este pornit.

Toate plitele care se află în funcționare vor continua să funcționeze la primul nivel.










2. Apăsați 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
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. Apăsați tasta .
2. Apăsați tasta .
3. Apăsați tasta .
4. Apăsați tasta .
5. Apăsați tasta .
6. Apăsați 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. Apăsați tasta  pentru a confirma nivelul selectat.
9. Aragazul dumneavoastră va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

**i** Setarea nivelului de putere revine la valorile implicite în cazul unei căderi de tensiune. Trebuie să setați din nou această valoare pentru a efectua modificarea.

Puteți menține setările de gestionare a puterii setate în timp ce aragazul este în modul de așteptare. Trebuie doar să atingeți tasta  în acest scop.

### Modul de funcționare economic

Puteți trece toate plitele la nivelul inferior utilizând această funcție.

Nivelul de gestionare a puterii	Putere totală
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW



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

1. Apăsăți pe tasta  în timp ce zona de gătit se află în funcționare.

» 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 funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură

selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare.

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

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

Nivelul de temperatură		Perioade pentru oprirea automată - ore
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 funcționare își 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 niciodată tigaia cu ulei care depășește o treime din capacitatea sa. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce încălziți uleiul. Uleiul încălzit excesiv reprezintă un pericol de incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă! Dacă uleiul se aprinde, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Când lucrurile sunt în siguranță, opriți cuptorul și sunați la departamentul de pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.

## 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 curățat, 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 burete 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 aragazuri:

- Murdăria provocată de acizi, cum ar fi laptele, pasta de tomate și uleiul, poate cauza pete permanente pe

aragazurile și componentele arzătoarelor. Opriti aparatul și curățați orice lichid care s-a revărsat imediat ce aragazul s-a răcit.

#### 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 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 suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

#### Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă 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 cuțite cu lama zimțată, burete de

sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

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

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

### **Curățarea plitei**

#### **Suprafață de gătit din sticlă**

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în

conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

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

### **Curățarea panoului de comandă**

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

## 8 Depanare

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

### Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (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.*
- 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 supraîncălzeste. >>> *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

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

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.



## **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. Cr.	<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. Marasessti , 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



