# Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

# Plită încorporabilă

Manual de utilizare

HII 64822 UFT

**PL / RO**

185.9286.22/R.AA/25.11.2020
7757188676

# Drogi kliencie,

**przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.**
Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.
Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.
Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.
W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

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

Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.

Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:*
*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*
*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
***Importer: Beko S.A.***
***ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa***

CE

## 1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie ..... 4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... 4
Bezpieczeństwo elektryczne ..... 5
Zabezpieczenie podczas transportu..... 6
Bezpieczeństwo montażu ..... 6
Bezpieczeństwo użytkowania..... 7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... 8
Użycie akcesoriów..... 8
Bezpieczeństwo pieczenia ..... 8
Płyta indukcyjna ..... 8
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia 9

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska 10

Przepisy dotyczące odpadów..... 10
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów ..... 10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ..... 10
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii10

## 3 Produkt 11

Wprowadzenie produktu..... 11
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania12
Sterowanie płytą..... 12
Ogólne informacje o płycie ..... 13
Specyfikacje techniczne..... 14

## 4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie..... 15

## 5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty ..... 16
Panel sterowania ..... 20

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 28

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty ..... 28

## 7 Czyszczenie i konserwacja29

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia29
Czyszczenie płyty ..... 30
Czyszczenie panelu sterowania ..... 30

## 8 Rozwiązywanie problemów31

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

## ⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

## ⚠ Be□piec□eństwo d□ieci, osób wymagających s□c□ególnego traktowania i □wier□ąt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w

wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.

### ⚠ Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z

dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

**⚠ Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

**⚠ Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

**⚠ Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwać po powierzchni.
- Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakiwanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

### ⚠ Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie wolno kłaść na piekarniku żadnych opakowań.

### ⚠ Użycie akcesoriów

- OSTRZEŻENIE: Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta. Niewłaściwe przechowywanie w piekarniku może spowodować uszkodzenie.

### ⚠ Bezpieczeństwo pieczenia

- OSTRZEŻENIE: Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- OSTRZEŻENIE: W przypadku pieczenia w stałym lub płynnym oleju wyjmowanie z piekarnika jest niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz produkt od sieci, a następnie zakryj płomienie pokrywą lub pokrywą przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.

### ⚠ Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię

„indukcyjną”. Na płytach indukcyjnych, które oszczędzają czas i energię, należy stosować naczynia odpowiednie do tego typu płyt, w przeciwnym razie nie będą działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”. ,
- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie należy przechowywać metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.

**⚠ Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

# 2 Instrukcje dotyczące środowiska

## Przepisy dotyczące odpadów

### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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

## Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

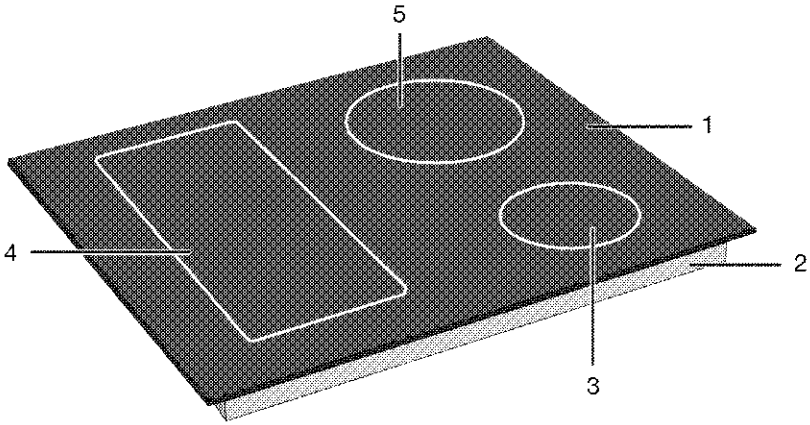
## Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj piekarnik i podstawy garnka w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

# 3 Produkt

## Wprowadzenie produktu

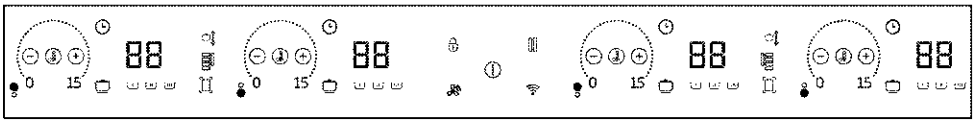



1 Szklana powierzchnia do gotowania
2 Dolna obudowa
3 Indukcyjna strefa gotowania
4 Indukcyjna strefa gotowania
5 Indukcyjna strefa gotowania

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

**Sterowanie płytą**

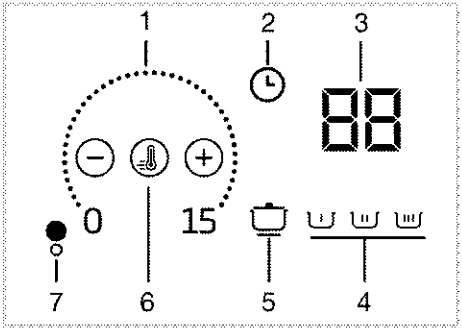


Obszar ustawiania poziomu temperatury

Przyciski i symbole

- ⏻ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Automatyczny przycisk gotowania
- : Przycisk STOP
- : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- : Symbol funkcji Move
- : Symbol umieszczenia garnka *
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- : Przycisk Wi-Fi *

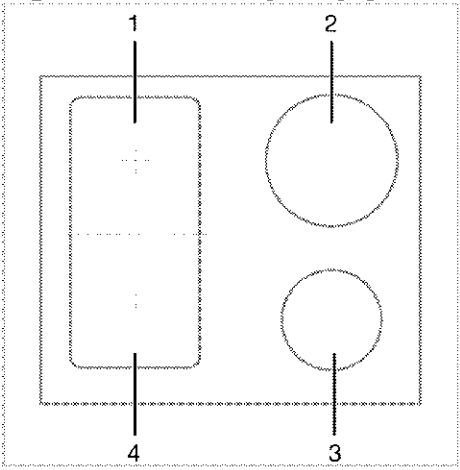
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.




Wyświetlacz strefy gotowania

1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
2 Przycisk czasu
3 Timer/Wskaźnik temperatury
4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
5 Automatyczny przycisk gotowania
6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
7 Symbol strefy gotowania

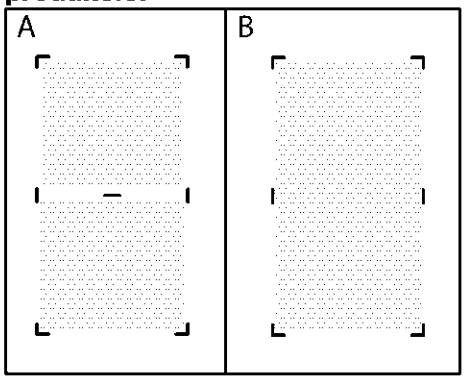
## Ogólne informacje o płycie




1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o szerokich (flexi) powierzchniach. Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty".

**W modelach z podświetlanymi strefami gotowania: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**




Gdy dwie oddzielne strefy gotowania na powierzchni, jak pokazano na rysunku A, zostaną połączone w strefę gotowania o szerokiej powierzchni, jak pokazano na rysunku B, oddzielające podświetlenie między nimi powinno zostać wyłączone. Gdy strefa gotowania z szeroką powierzchnią zostanie rozdzielona na dwa pola, oświetlenie powinno się ponownie włączyć.

## Specyfikacje techniczne

| Ogólne specyfikacje | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) | 45,2 mm*/580 mm/510 mm |
| Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość) | 560 (+2) mm /490 (+2) mm |
| Napięcie / Częstotliwość | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 $mm^2$ |
| Całkowite zużycie energii | max. 7.4 kW |
| **Palniki** | |
| Lewy tylny | **Indukcyjna strefa gotowania** |
| Wymiary | 180 mm |
| Zasilanie | 2200W / Booster: 3100 W |
| Lewy przedni | **Indukcyjna strefa gotowania** |
| Wymiary | 180 mm |
| Zasilanie | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Prawy przedni | **Indukcyjna strefa gotowania** |
| Wymiary | 145 mm |
| Zasilanie | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Prawy tylny | **Indukcyjna strefa gotowania** |
| Wymiary | 210 mm |
| Zasilanie | 2400 W / Booster: 3700 W |

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

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

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

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

# 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

## Pierwsze czyszczenie

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

**UWAGA** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

**UWAGA** W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

# 5 Jak używać płyty kuchennej

## Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na piekarniku, ponieważ mogą spaść na urządzenie. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj zepsutego piekarnika. Woda może przedostać się przez pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. są widoczne pęknięcia) należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Nie stawiaj plastikowych garnków/patelni na urządzeniu, ponieważ mogą się stopić. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwać garnka po palniku.

**Jak działa płyta indukcyjna?**

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki/patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a elektromagnes znajdujący się tuż pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowy korpus garnków/patelni nagrzewa się dzięki pobieraniu energii z pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

**Zalety gotowania na płycie indukcyjnej**

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.

- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

**W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:**

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

**Garnki/patelnie**

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Rozmiar garnków patelni powinien odpowiadać polu grzejnemu. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

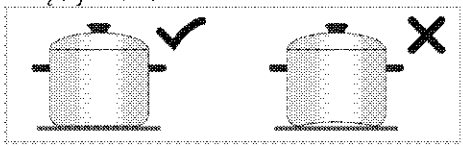
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

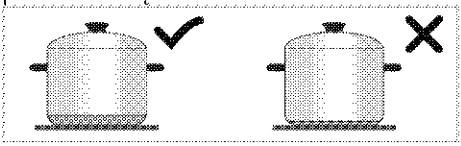
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

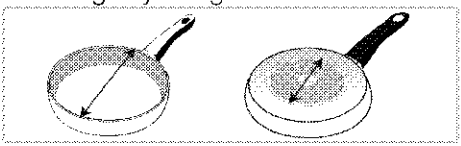


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

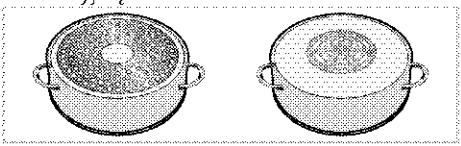
gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną.



**Test garnków/patelni**

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "□" i "□" lub "⊔" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

**Zalecane rozmiary garnków/patelni**

| Średnica strefy gotowania - mm | Średnica naczynia - 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 |
| Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią | Szerokość 230 - Długość 390 |

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

**Automatyczne wykrywanie garnków/patelni**

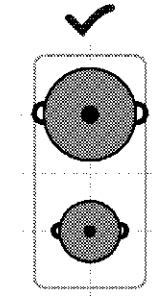
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Symbol odpowiedniej płyty, na której stoi garnek/patelnia, oraz **„0"** na wyświetlaczu zegara/temperatury będą migać przez 10 sekund. Poprzez szybkie przypisanie wartości temperatury można obsługiwać płytę grzejną, na której ustawione są garnki/patelnie. Przypisanie temperatury do płyty grzejnej opisano w kolejnych rozdziałach.

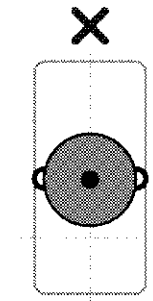
**Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią**

Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

**Jako dwie niezależne strefy gotowania**

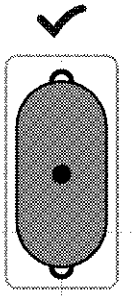


Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

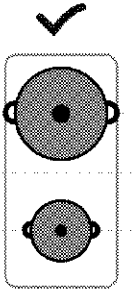


Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

**Jako pojedyncza strefa gotowania**

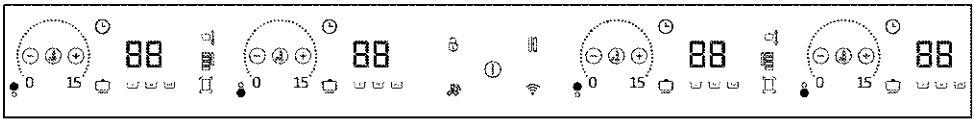


W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.



Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.

## Panel sterowania

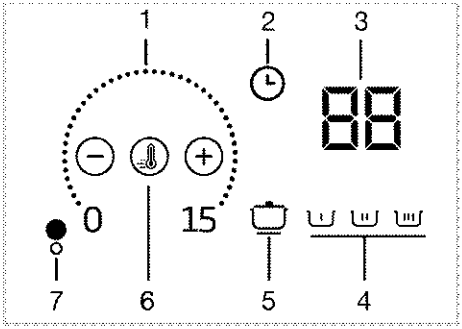


### Obszar ustawiania poziomu temperatury

### Przyciski i symbole

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Automatyczny przycisk gotowania
- : Przycisk STOP
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- : Symbol funkcji Move
- : Symbol umieszczenia garnka *
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- : Przycisk Wi-Fi *

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




Wyświetlacz strefy gotowania

1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
2 Przycisk czasu
3 Timer/Wskaźnik temperatury
4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
5 Automatyczny przycisk gotowania
6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
7 Symbol strefy gotowania

To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.

Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

**Włączanie kuchenki**

1.Dotknij przycisku ⏻ na panelu sterowania.

Kuchenka jest gotowa do użycia.

Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakikolwiek przycisk (przycisk 🔒) jest naciśnięty przez długi czas.

**Wyłączanie kuchenki**

1.Dotknij przycisku ⏻ na panelu sterowania.

Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

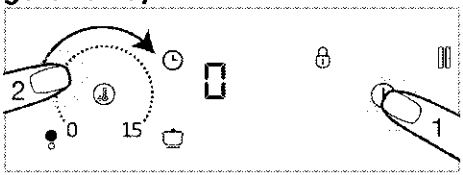
Jeśli symbol **"H"** lub **"h"** świeci się na wyświetlaczu pola grzejnego gdy kuchenka jest wyłączona, oznacza to, że pole grzejne jest nadal gorące. Nie należy dotykać płyt grzejnych.

**Wskaźnik nadmiaru ciepła**

Jeśli symbol **"H"** świeci się na ekranie strefy płyty, oznacza to, że kuchenka jest nadal gorąca i można jej używać do utrzymywania ciepła niewielkiej ilości potraw. Po chwili symbol zmieni się na **"h"**, co oznacza niższą temperaturę.

W przypadku awarii zasilania wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

**Włączanie stref płyty (strefa gotowania)**




1.Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
» Symbol **„0"** pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.

2.Dotknij strefy ustawień strefy, którą chcesz włączyć lub przesuń palcem po strefie ustawień.

Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

**Ustawianie poziomu temperatury**

Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy **„0"** i **„15"** .

Dodatkowa strefa grzejna może gotować samodzielnie. W tym celu należy ustawić poziom temperatury tylnej lewej strefy gotowania.

Dodatkowe strefy grzejne mogą gotować samodzielnie. W tym celu poziom temperatury lewej tylnej strefy grzejnej należy ustawić dla lewej dodatkowej strefy grzejnej, a poziom temperatury prawej tylnej strefy grzejnej dla prawej dodatkowej strefy grzejnej.

**Wyłączenie płyt:**

Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1.**Ustawiając temperaturę na „0"**
Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do **„0"** .

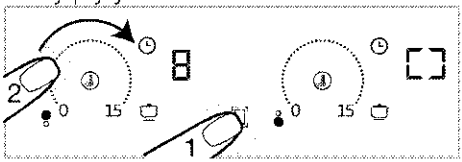
2.**Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty**
Gdy upłynie określony czas, wyłącznik czasowy wyłączy podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują **„0"** lub **„00"** . Symbol ⏲ na wyświetlaczu strefy płyty gaśnie.

Po upływie tego czasu rozlegnie się słyszalny sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk na panelu kontrolnym, aby wyciszyć alarm.

**Włączanie strefy płyty z szeroką powierzchnią Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Symbol **0** jest wyświetlany na wyświetlaczu przedniego lewego pola grzejnego, a symbol "⬚" jest wyświetlany na wyświetlaczu tylnej lewej strefy płyty.



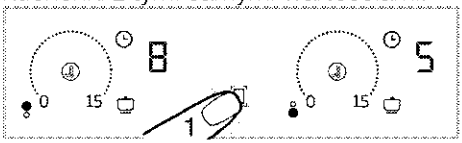

3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy **0** i **15** .

» Poziom temperatury można zmienić w obszarach ustawień obu stref płyty.

Jako przykład opisano strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli po prawej stronie urządzenia znajduje się strefa płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, to samo dotyczy tej strefy.

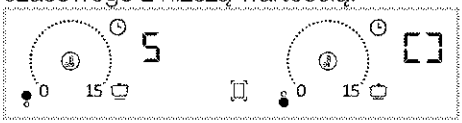
**Włączanie płyty z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę z szeroką powierzchnią. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.




1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie są włączone, należy dotknąć klawisza wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy płyty wyświetlana jest temperatura strefy płyty z niższą temperaturą obu stref wybranych wcześniej. Jeżeli przypisany jest wyłącznika czasowego, zostanie wyświetlona wartość wyłącznika czasowego z niższą wartością.




» Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądaną wartość temperatury w obszarach ustawień obu stref płyty.

Dotknięcie przycisku strefy z szeroką powierzchnią przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

**Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.**

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. Ustawiając temperaturę na „0”

Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. **Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią**

Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże **0**, a zegar pokaże **00** . Kontrolka przycisku ⏲ na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.

3. **Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy**

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

**Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)**

Możesz użyć boostera do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzejnych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

**Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):**

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Dotknij przycisku ⏫.

Aktywna strefa płyty pracuje z maksymalną mocą i ruchomy symbol booster "☰" jest widoczny na wyświetlaczu strefy płyty.

» Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela automatycznego wyłączania), strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

**Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:**

1. Dotknij przycisku ⏫ gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty jest aktywna.

ⓘ Ustawienie wysokiej mocy (booster) można aktywować tylko w jednej ze stref po tej samej stronie (lewej lub prawej). Jeśli jedna ze stref grzejnych po tej samej stronie pracuje z określonym poziomem temperatury, nie można ustawić funkcji booster dla drugiej strefy grzejnej po tej samej stronie. Gdy strefa płyty z szeroką powierzchnią jest aktywna, dla tych stref również nie można ustawić funkcji booster.

2. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.

**Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:**

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku ⏫.

**Blokada przycisków**

**Gdy kuchenka jest włączona,** można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

**Włączanie blokady przycisków**

1. Dotknij przycisku 🔒 na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

Jeśli jakikolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada przycisków jest włączona, kontrolka przycisku 🔒 zamiga.

Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk ⏻ będzie działał, gdy blokada przycisków jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka przycisku 🔒 zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

**Wyłączanie blokada przycisków**

1.Naciśnij przycisk 🔒 na 3 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka przycisku 🔒 zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.

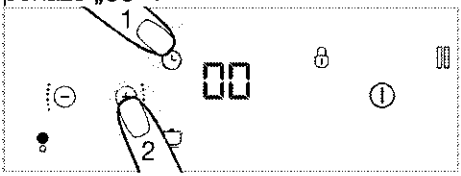
**Funkcja wyłącznika czasowego**

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.

**Włączenie wyłącznika czasowego**

1.Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2.Symbol **„0"** pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.
3.Ustaw poziom w strefie ustawiania strefy płyty, którą chcesz włączyć.
4.Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku ⏲.

Wyświetlacz odpowiedniej strefy płyty pokaże **„00"** .




5.Ustaw żądany czas, dotykając przycisków ⊕ i ⊖.

» Potwierdź ustawienie, naciskając ⏲. Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli przycisk ⏲ nie zostanie dotknięty.

Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiwanych płyt grzejnych.

Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.

Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.

**Wyłączenie wyłącznika czasowego**

Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.
Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

**Wcześniejsze wyłączanie wyłącznika czasowego**

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.
Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:

**1. Wyłączanie poprzez zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego do „00" :**

1.Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2.Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku ⏲.
3.Zmniejszaj wartość, aż symbol **„00"** pokaże się na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty po dotknięciu przycisków ⊕ i ⊖.

**2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:**

1.Naciśnij przycisk ⏲ na około 3 sekundy, ⏲ zniknie całkowicie, a

wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

**Przycisk automatycznego gotowania**

Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych poziomach.

1. Utrzymanie ciepła
2. Gotowanie
3. Smażenie

**Włączanie funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania wyłącznika czasowego**

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Dotknij przycisku ⏻ płyty, na której chcesz obsługiwać funkcję automatycznego gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie utrzymywania ciepła. Na ekranie pojawi się symbol " P "i"⌊ı⌋".
4. Po drugim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie gotowania. Na ekranie pojawi się symbol " P "i"⌊ıı⌋".
5. Po trzecim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie smażenia. Na ekranie pojawi się symbol " P "i"⌊ııı⌋".

» Płyta grzejna rozpocznie pracę na ustawionym poziomie automatycznego gotowania.

**Włączanie funkcji automatycznego gotowania z ustawieniem wyłącznika czasowego**

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, dotykając przycisku ⏻ odpowiedniej płyty.
2. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku ⏲.

» Symbol „00" i kontrolka symbolu ⏲ na wyświetlaczu strefy płyty zaświecą się.

3. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski ⊖/⊕.

» Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawionym poziomem automatycznego gotowania przez ustawiony czas.

» Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

**Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania**

1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając przycisków ⊖/⊕. Płyta grzejna kontynuuje pracę na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli wyłącznik czasowy został ustawiony wcześniej, czas gotowania nie zostanie anulowany, a płyta powróci do pracy z ustawionym poziomem temperatury.

**Funkcja stop**

Dzięki tej funkcji można chwilowo zatrzymać działanie wszystkich funkcji działających na kuchence **(z wyjątkiem wyłącznika** czasowego)

Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.

1. Dotknij przycisku ⏸ gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie minimalnym.

2. Dotknij ponownie przycisku ▮▮, aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyty z ich poprzednimi ustawieniami.

Po dotknięciu przycisku stop, symbol "□" zaświeci się na wyświetlaczach płyt kuchennych, które były obsługiwane przed dotknięciem tego przycisku

**Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych**

Zasada działania: Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwalana jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

**Funkcja zarządzania mocą**

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 9 poziomów funkcji zarządzania mocą.

Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

| Poziom zarządzania mocą | Moc całkowita |
|---|---|
| P1 | 1,2 kW |
| S2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| S5 | 4,4 kW |
| S6 | 5,4 kW |
| S7 | 5,7 kW |
| S8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

Gdy płyty są wyłączone,

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⏻.
2. Bez odrywania palców dotknij odpowiednio przycisku lewej tylnej strefy płyty ◷, a następnie przycisku lewej przedniej strefy ◷ i na koniec przycisku ▮▮. Po każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
3. Ustawiony poziom zarządzania mocą jest wyświetlany na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty, a całkowita wartość mocy dla tego poziomu jest wyświetlana na wyświetlaczu lewej przedniej strefy płyty. Zwolnij 3 klawisze, gdy zobaczysz te wartości.
4. Dotknij przycisku ▮▮, aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku ⏻ i wyłącz kuchenkę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

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

**System automatycznego wyłączania**

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

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

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

**Tabela 1:** Okresy automatycznego wyłączania

| Poziom temperatury | Limit okresu pracy - godziny |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 6 |
| 4 | 6 |
| 5 | 5 |
| 6 | 5 |
| 7 | 5 |
| 8 | 5 |
| 9 | 4 |
| 10 | 4 |
| 11 | 4 |
| 12 | 4 |
| 13 | 2 |
| 14 | 2 |
| 15 | 1 |
| Szybkie podgrzewanie | o 10 minut |

| Poziom temperatury | Limit okresu pracy - godziny |
|---|---|
| P1 | 6 |
| S2 | 4 |
| P3 | 2 |

**Ochrona przed przegrzaniem**

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące rzeczy:

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.

**System ochrony przed wykipieniem**

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę.

W tym czasie symbol „E" pojawi się na wyświetlaczu.

**Precyzyjne ustawienie mocy**

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. Może pojawić się ostrzeżenie o błędnym działaniu.

Nie stawiaj garnka na dotykowym panelu sterowania.

# 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

## Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie zostawiaj patelni podczas nagrzewania się oleju. Rozgrzany olej stwarza ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie już to możliwe wyłącz urządzenie i wezwij straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska".

# 7 Czyszczenie i konserwacja

## Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

### ⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywność podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Gotowanie:

- Kwaśne zabrudzenia, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej, mogą powodować trwałe zabrudzenia kuchenek i elementów palników, wszelkie przelewane płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu kuchenki poprzez jej wyłączenie.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

## Czyszczenie płyty

### Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

## Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

# 8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

## Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

## "⊡" i "⊔" lub "⊔" symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

## Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

## Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

## Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

## Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | Kuchenka indukcyjna jest przegrzana. | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. |
| E 46 | Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund.<br>Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary. | Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki.<br>Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania. |
| E 47 | Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego. | Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego. |
| E 1 - E 15 | Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|---|---|---|
| E 16 - E 21 | Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 23<br>E 24 | Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 25 | Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 31 - E 45 | Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Błąd czujnika na płycie indukcyjnej. | Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 52 - E 57 | Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |

# 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 şi indicații utile.

Citiți cu atenție manualul de utilizare!

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

CE

## 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 şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat ..... 10
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare..... 10
Recomandări pentru economisirea energiei ..... 10

## 3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului ..... 11
Introducerea şi 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 28

Avertismente generale privind gătirea la plită ..... 28

## 7 Întreținere şi curățare 29

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

## 8 Depanare 31

## 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 nerespectarii 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.

### ⚠ Sigur□nț□ copiilor, □ perso□nelor vulner□bile și □ □nim□lelor de comp□nie

- 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 secționate 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.

## ⚠ Siguranţa 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 gătirea 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 şi 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 şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat

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

Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi 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 şi sănătății umane

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

## Depozitarea la deşeuri 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 şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

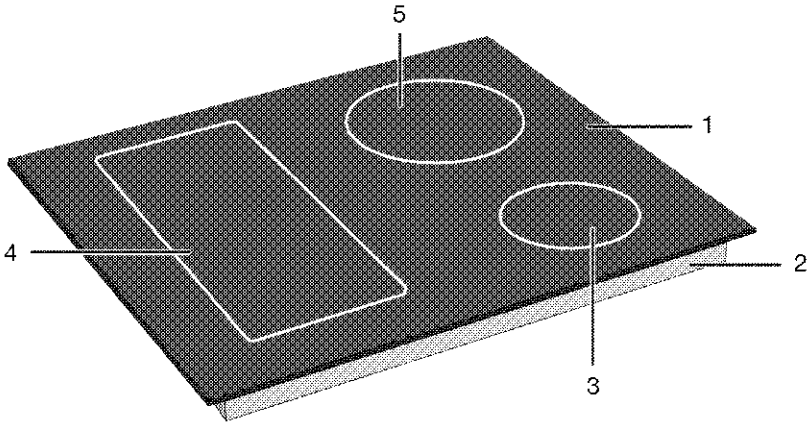
## Recomandări pentru economisirea energiei

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

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea şi 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 şi fundul vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit şi baza vasului.

# 3 Produsul dumneavoastră

## Prezentarea produsului

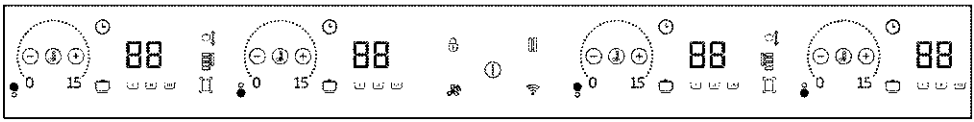



1 Suprafață de gătit din sticlă
2 Carcasă inferioară
3 Zonă gătit prin inducție
4 Zonă gătit prin inducție
5 Zonă gătit prin inducție

## 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**

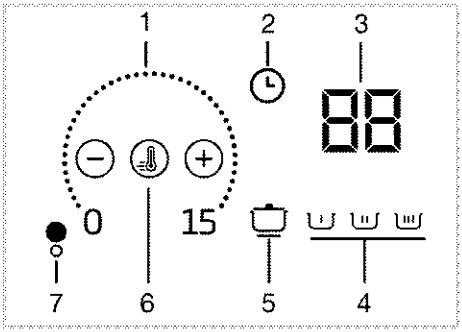


### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

### Taste și simboluri

- ⏻ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- ⌑ : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- ⏩ : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă de preparare automată
- : Tastă Stop (Stop)
- ⏲ : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- : Simbol funcție „Move" (Mutare)
- : Simbol de plasare a ghiveciului *
- : Tastă de conectare hotă-plită *
- : Tastă Wi-Fi *

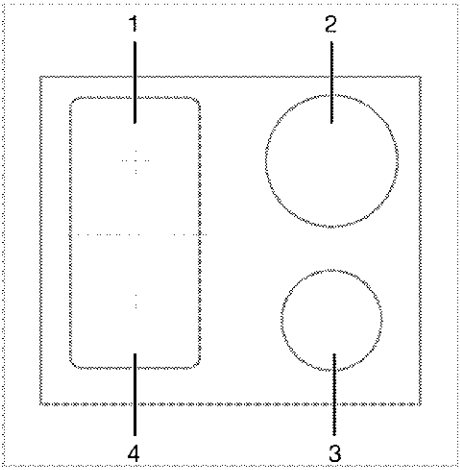
* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.




Afișaj zonă de gătit

1 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
2 Tastă temporizator (Timer)
3 Indicator de temperatură/temporizator
4 Simboluri pentru nivel de preparare automată
5 Tastă de preparare automată
6 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
7 Simbol zonă de gătit

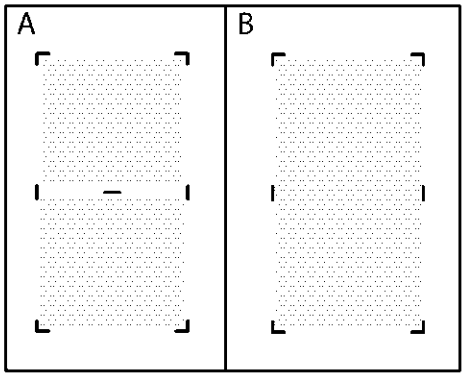
## Informații generale despre plită




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".

**În cazul modelelor cu zone de gătit iluminate: Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**




În cazul în care cele două zone de gătit separate de pe suprafața A prezentate mai sus sunt combinate într-o singură zonă de gătit cu o suprafață mai mare, așa cum se arată la punctul B, banda luminoasă care le separă va opri. Când zona de gătit cu suprafață de mari dimensiuni este din nou setată pentru a forma două zone separate de gătit, banda luminoasă se va aprinde din nou.

## Specificaţii tehnice

| Specificaţii generale | |
|---|---|
| Dimensiuni exterioare ale produsului (înălţime/lăţime/adâncime) | 45,2 mm*/580 mm/510 mm |
| Dimensiuni de instalare plită (lăţime/adâncime) | 560 (+2) mm /490 (+2) mm |
| Tensiune/frecvenţă | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz |
| Tip de cablu şi secţiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 $mm^2$ |
| Consum total de energie | max. 7.4 kW |
| **Arzătoare** | |
| Stânga spate | **Zonă gătit prin inducţie** |
| Dimensiune | 180 mm |
| Alimentarea | 2200W / Booster: 3100 W |
| Stânga faţă | **Zonă gătit prin inducţie** |
| Dimensiune | 180 mm |
| Alimentarea | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Dreapta faţă | **Zonă gătit prin inducţie** |
| Dimensiune | 145 mm |
| Alimentarea | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Dreapta spate | **Zonă gătit prin inducţie** |
| Dimensiune | 210 mm |
| Alimentarea | 2400 W / Booster: 3700 W |

* Înălţimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălţimea de bază a produsului.

Specificaţiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăţi calitatea produsului.

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

Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentaţia aferentă sunt obţinute în condiţii de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcţie de condiţiile operaţionale şi 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 şi mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul şi mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului şi a mirosului emis.

## 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.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți 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 cantitatea 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/zonele 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.

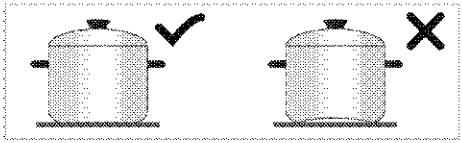
**Oale/tigăi de gătit**

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.

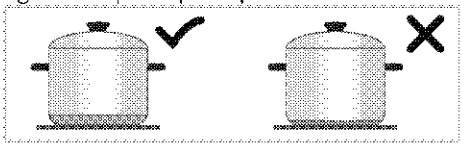
**Oale/tigăi potrivite:**
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

**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.

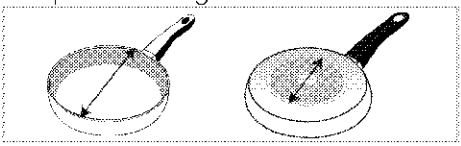


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să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

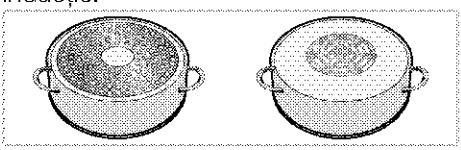


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu

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 poate 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 "⊡" și "⊡" sau "⊔" nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

**Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi**

| Diametrul zonei de gătit - mm | Diametru oală - mm |
|---|---|
| 145 | min. 100 - max 145 |
| 180 | min. 100 - max 180 |
| 210 | min. 140 - max 210 |
| 240 | min. 140 - max 240 |
| 280 | min. 125 - max 280 |
| 320 | min. 125 - max 320 |
| 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 automata a oalelor/tigăilor**

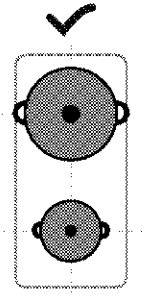
Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

Simbolul plitei respective pe care ați plasat oalele/tigăile de gătit și indicatorul „0" pe afișajul cronometrului/temperaturii trebuie să se aprindă intermitent timp de 10 secunde. Astfel, puteți folosi plita pe care sunt amplasate oalele/tigăile de gătit, setând rapid valoarea temperaturii. Modul de setare a unei valori a temperaturii plitei este descris în următoarele secțiuni.

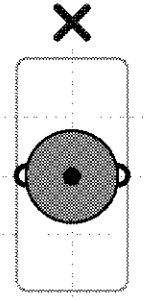
**Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)**

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

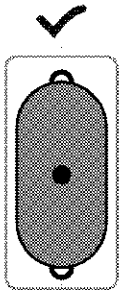


Zonele de gătit cu suprafețe de mari dimensiuni sunt compuse din două zone de gătit, cea frontală și cea posterioară. Puteți utiliza aceste zone ca două zone separate de gătit pentru diferite niveluri de temperatură, cu două oale/tigăi de gătit diferite. Așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonelor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

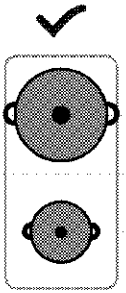


Pentru gătitul pe o zone de gătit cu o singură oală/tigaie de gătit, așezați-o în centrul zonei de gătit din față sau din spate. Nu așezați oalele/tigăile de gătit în centrul zonei de gătit.

## Ca o singură zonă de gătit

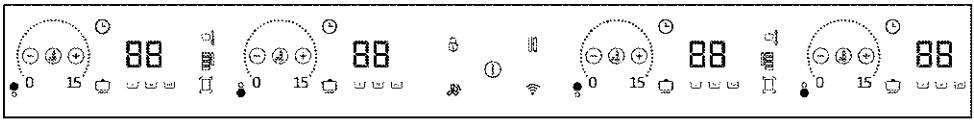


Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.



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

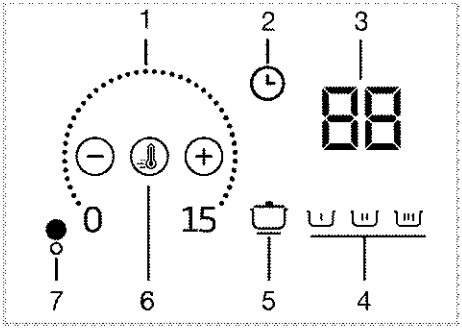


### Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

### Taste şi simboluri

- ⏻ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafaţă mare de gătit)
- : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- : Tastă de preparare automată
- : Tastă Stop (Stop)
- : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micşorare temporizator)
- : Simbol funcţie „Move" (Mutare)
- : Simbol de plasare a ghiveciului *
- : Tastă de conectare hotă-plită *
- : Tastă Wi-Fi *

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




Afişaj zonă de gătit

1 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
2 Tastă temporizator (Timer)
3 Indicator de temperatură/temporizator
4 Simboluri pentru nivel de preparare automată
5 Tastă de preparare automată
6 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
7 Simbol zonă de gătit

Acest aparat este controlat print-un panou de comandă tactil. Fiecare operaţie efectuată în panoul de comandă tactil este confirmată printr-un semnal sonor.

Păstraţi întotdeauna panoul de comandă curat şi uscat. O suprafaţă umedă şi murdară poate cauza probleme la utilizarea funcţiilor.

**Pornirea aragazului**

1.Atingeți tasta ⏻ de pe panoul de comandă.

Acum, aragazul este gata de utilizare.

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.

**Oprirea aragazului**

1.Atingeți tasta ⏻ de pe panoul de comandă.

Aragazul se oprește și revine în modul de așteptare.

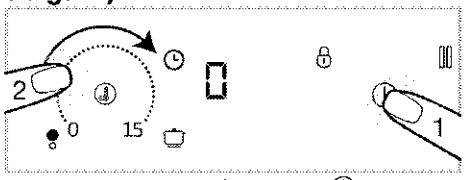
Dacă simbolul **"H"** sau **"h"** se luminează pe afișajul zonei de gătit atunci când aragazul este oprit, acesta indică faptul că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți plitele.

**Indicator de căldură excesivă**

Dacă simbolul **"H"** se luminează pe ecranul zonei de gătit, acest lucru înseamnă că aragazul este încă fierbinte și poate fi folosit pentru păstrarea la cald a unei cantități mici de alimente. După un anumit timp, simbolul trece la simbolul **"h"** care indică o suprafață mai puțin caldă.

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

**Pornirea zonelor de pe plită (zona de gătit)**




1.Porniți plita apăsând tasta ⏻.

» Simbolul **poziția „0"** apare pe afișajele zonei de gătit.

2.Apăsați sau glisați degetul pe zona cu setările pentru zona de gătit pe care doriți să o activați.

Aragazul revine automat în modul stand-by dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde.

**Setarea nivelului de temperatură**

Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, setați nivelul de temperatură între **poziția „0"** și **poziția „15"** .

Zona de gătit auxiliară poate găti singură. În acest scop, se stabilește nivelul de temperatură al zonei de gătit din stânga spate.

Zonele de gătit auxiliare pot găti singure. În acest scop, se stabilește nivelul de temperatură al zonei de gătit din stânga spate pentru zona de gătit auxiliară din stânga și nivelul de temperatură al zonei de gătit din dreapta spate pentru zona de gătit auxiliară din dreapta.

**Dezactivarea plitei**

O zonă de gătit selectate poate fi dezactivată în 2 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

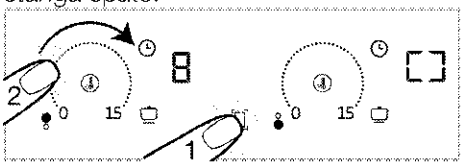
La expirarea perioadei setate pe cronometru, acesta oprește zona de gătit conectată la acesta. Toate afișajele indică **poziția „0"** sau **poziția „00"** . Simbolul ⏲ de pe afișajul zonei de gătit va dispărea.

Alarma sonoră se va emite la expirarea timpului. Apăsați orice tastă de pe panoul de comandă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

**Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**

1. Porniți plita apăsând tasta ⏻.
2. Atingeți tasta de selecție pentru o zonă de gătit cu o suprafață mare.

» Simbolul **0** este afișat pe afișajul zonei de gătit din stânga față și simbolul "⊏⊐" apare pe afișajul zonei de gătit din stânga spate.



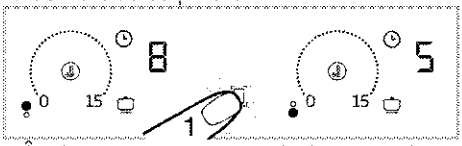

3. Prin apăsarea pe zona cu setările sau prin glisarea degetului pe acea zonă, setați nivelul de temperatură între **0** și **15** .

» Nivelul de temperatură poate fi modificat de la zonele cu setările pentru ambele zone ale plitei.

Drept exemplu, se vor descrie zonele plitei cu suprafață mare din partea stângă. Dacă în partea dreaptă a aparatului este disponibilă o zonă de gătit cu suprafață mare, același lucru se va aplică și pentru aceasta.

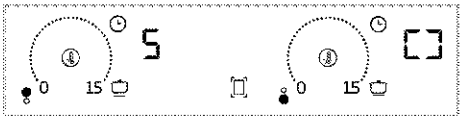
**Porniți zona de gătit cu o suprafață mare în timp ce una sau ambele plite din partea stânga funcționează. Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**

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 zone de gătit din partea stângă funcționează, apăsați tasta de selecție pentru zona de gătit cu suprafață mare.

» Pe afișajul zonei de gătit din stânga față, se afișează temperatura zonei cu cea mai scăzută temperatură din zonele de gătit pe care le-ați selectat înainte. Dacă a fost setat un cronometru, se afișează valoarea cronometrului cu nivelul cel mai scăzut.




» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați valoarea temperaturii dorite pe zona cu setările pentru ambele zone de gătit.

Dacă atingeți tasta pentru zona de gătit cu suprafață mare în timp ce aceasta se află în funcționare, zonele plitei sunt separate și oprite.

**Opriți zonele de gătit cu o suprafață mare: Variază în funcție de modelul produsului. Este**

**posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**
Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 3 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** . Indicatorul luminos al tastei ⏲ de pe afișajul plitei din stânga spate se stinge.
3.**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.Apăsați tasta ⏻.
Zona de gătit activată funcționează la putere maximă, iar simbolul de amplificare "〓" apare pe afișajul zonei de gătit.
» La finalizarea perioadei pentru care a fost setată puterea mai mare (Consultați tabelul cu perioadele pentru oprirea automată), zona de gătit este dezactivată.

**Selectarea setării pentru mare putere (AMPLIFICATOR) în timp ce zona de gătit este activată:**
1.Apăsați tasta ⏻ atunci când aragazul este pornit și zona de gătit respectivă este activată.

ⓘ Setarea pentru mare putere (amplificator) poate fi activată numai pentru una dintre zonele de pe aceeași parte (stânga sau dreapta). Dacă una dintre zonele de gătit de pe aceeași parte funcționează la un anumit nivel de temperatură, amplificatorul nu poate fi setat pentru cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte. În timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activată, amplificatorul nu poate fi setat și pentru celelalte zone.

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 ⏻.

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

**Activarea blocării tastelor**
1.Apăsați tasta 🔒 timp de 3 secunde pentru a bloca panoul de comandă.

Dacă apăsați pe orice tastă în timp ce funcția de blocare a tastelor este activată, indicatorul luminos al tastei 🔒 luminează intermitent.

Puteți activa blocarea tastelor în timp ce aragazul funcționează. Doar tastele ⏻ funcționează atunci când funcția de blocare a tastelor este activată. La apăsarea pe orice tastă, indicatorul luminos al tastei 🔒 luminează intermitent indicând că funcția de blocarea a 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 3 secunde.

Operațiunea va fi confirmată cu un semnal sonor. Indicatorul luminos 🔒 al tastei se oprește și panoul de comandă este deblocat.

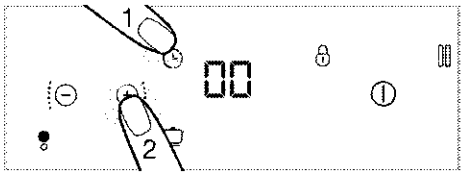
**Funcția de temporizator**

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. Simbolul **poziția „0"** apare pe afișajele zonei de gătit.
3. Setați nivelul din zona cu setările pentru zona de gătit pe care doriți să o activați.
4. Apăsați tasta 🕒 pentru a activa cronometrul.

Indicatorul zonei de gătit relevante afișează **poziția „00"** .




5. Setați perioada de timp dorită apăsând tastele ⊕ și ⊖.

» Apăsați tasta 🕒 pentru a confirma setarea. Setarea va fi confirmată automat dacă nu apăsați pe tasta 🕒.

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.

**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. Dezactivare prin reducerea valorii temporizatorului la poziția „00" :**

1. Selectați plita pe care doriți să o dezactivați.
2. Selectați cronometrul plitei respective apăsând tasta 🕒.
3. Reduceți valoarea până când **poziția „00"** este afișată pe afișajul zonei de

gătit relevante apăsând pe tastele ⊕ și ⊖.

**2- Opriți-l apăsând tasta cronometrului timp de aproximativ 3 secunde.**

1. Mențineți apăsată tasta ◷ a plitei respective timp de aproximativ 3 secunde, iar simbolul ◷ va dispărea complet, iar cronometrul va fi resetat.

**Funcția pentru gătitul automat:**

Folosind această funcție, puteți găti rapid la 3 niveluri diferite.

1. Menținere la cald
2. Fierbere
3. Prăjire

**Activarea funcției automate de gătit fără setarea unui cronometru**

1. Porniți plita apăsând tasta ⏻.
2. Apăsați tasta ▭ corespunzătoare plitei pentru care doriți să activați funcția de gătit automată.
3. Prima apăsare a tastei activează zona de gătit dorită la nivelul de menținere la cald. Simbolul " P "și" ⌊ı⌋ "apare pe ecran.
4. La cea de-a doua apăsare, zona de gătit dorită trece la nivelul de fierbere. Simbolul " P "și" ⌊ıı⌋ "apare pe ecran.
5. La a treia atingere, zona de gătit dorită trece la nivelul de prăjire. Simbolul " P "și" ⌊ııı⌋ "apare pe ecran.

» Zona de gătit va începe să funcționeze la nivelul automat de gătit.

**Activarea funcției automate de gătit prin setarea unui cronometru**

1. Selectați nivelul de gătit automat dorit apăsând tasta ▭ plitei respective.
2. Apăsați tasta ◷ pentru a activa cronometrul.

» Simbolul **poziția „00"** simbolul și indicatorul luminos al simbolului ◷ se aprind pe afișajul zonei de gătit.

3. Setați perioada de timp dorită apăsând tastele ⊖/⊕.

» Zona de gătit continuă să funcționeze la nivelul de gătit automat setat pentru perioada de timp stabilită.

» Aragazul se oprește automat și se emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

**Oprirea funcției automate de gătit**

1. Dacă doriți să anulați funcția pentru gătitul automat, puteți dezactiva complet plita respectivă apăsând tasta ⏻.
2. Dacă doriți ca plita să funcționeze la un anumit nivel de temperatură și funcția automată de gătit este resetată, setați nivelul dorit al temperaturii apăsând pe tastele ⊖/⊕. Zona de gătit continuă să funcționeze la nivelul de temperatură pe care le-ați setat. Dacă ați setat în prealabil cronometrul, perioada de gătire stabilită nu este anulată, iar plita revine la nivelul de temperatură setat.

**Funcția de oprire**

Folosind această funcție, puteți opri toate funcțiile care se află în funcționare la aragaz **(cu excepția cronometrului)** pentru o perioadă de timp.

ⓘ 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 zonele de gătit care se află în funcționare vor continua să funcționeze la nivelul minim.

2. Apăsați din nou tasta ▮ pentru a pune din nou în funcționare toate plitele oprite păstrând setările lor anterioare.

La apăsarea pe tasta de oprire, simbolul "□" se aprinde pe afişajele tuturor zonelor de gătit care se aflau în funcţionare înainte de apăsarea acestei taste.

**Utilizarea plitei de inducţie în siguranţă şi în mod eficient**

**Principiul de funcţionare:** Plita cu inducţie încălzeşte vasul de gătit în mod direct datorită principiului său de funcţionare. Astfel, plita are multe avantaje în comparaţie cu alte tipuri de aragaze. Funcţionează mai eficient şi suprafaţa plitei este mai rece.
Aragazul dumneavoastră cu inducţie este prevăzut cu un sistem de siguranţă superior care asigură funcţionarea în maximă siguranţă.

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

**Funcţia asociată gestionării puterii electrice**

Aparatul dumneavoastră include o funcţie de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcţii, puteţi schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 9 niveluri disponibile pentru funcţia de gestionare a puterii.

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

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

În timp ce zonele de gătit sunt oprite,

1. Porniţi plita apăsând tasta ⏻.
2. Fără a vă îndepărta degetul de pe tastă, atingeţi tasta ⏲ a zonei de gătit din stânga spate, apoi tasta ⏲ a zonei de gătit din stânga faţă şi, la final, tasta ▥. Se va emite un semnal sonor ori de câte ori o tastă este apăsată.
3. Setarea nivelului pentru gestionarea puterii este afişat pe afişajul zonei de gătit din stânga spate, iar valoarea totală a puterii pentru acest nivel este afişată pe afişajul zonei de gătit din stânga faţă. Eliberaţi cele 3 taste atunci când se afişează aceste valori.
4. Apăsaţi tasta ▥ pentru a trece de la un nivel la altul şi a seta valoarea totală a puterii pe care doriţi să o stabiliţi.
5. Confirmaţi setarea apăsând tasta ⏻ şi oprind aragazul. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.

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

**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 | Limita perioadei de funcționare - ore |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 6 |
| 4 | 6 |
| 5 | 5 |
| 6 | 5 |
| 7 | 5 |
| 8 | 5 |
| 9 | 4 |
| 10 | 4 |
| 11 | 4 |
| 12 | 4 |
| 13 | 2 |
| 14 | 2 |
| 15 | 1 |
| Încălzire rapidă | 10 minute |
| P1 | 6 |
| P2 | 4 |
| P3 | 2 |

**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.

Păstrați suprafața panoului tactil de comandă curată. Se poate emite un avertisment de eroare de funcționare.

Nu așezați niciun recipient pe panoul tactil de comandă.

# 6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătirea alimentelor.

## Avertismente generale privind gătirea 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. Opriți 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 sucul 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.*

**"⊡" și "⊡" sau "⊔" simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.**

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

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

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

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

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

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

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

## Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

### Posibile zgomote și motive

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

### Coduri de eroare/motive și soluții posibile

| Coduri de eroare | Motive ale erorii | Soluții posibile |
|---|---|---|
| E 22<br>E 26 | Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit. | Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite. |
| E 46 | Una sau mai multe taste sunt apăsate mai mult de 10 secunde.<br>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.<br>Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat. |
| E 47 | Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție. | Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție. |
| E 1 - E 15 | Eroare de comunicare pe plita de inducție. | Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |
| E 16 - E 21 | Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție. | Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |

| Coduri de eroare | Motive ale erorii | Soluții posibile |
|---|---|---|
| E 23<br>E 24 | Eroare de software pe plita de inducție. | Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |
| E 25 | Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție. | Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |
| E 31 - E 45 | Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție. | Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Eroare a senzorului pe plita cu inducție. | Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reapare. |
| E 52 - E 57 | Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție. | Opriți 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 reapare. |

## 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

**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 reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

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