



**Płyta kuchenna do zabudowy** / Instrukcja obsługi

**Placa encastrável** / Manual do utilizador

**Plită încorporabilă** / Manual de utilizare



HII 64200 FMT

## Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

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

*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**

# Spis treści

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                                                        | <b>4</b>  |
| 1.1 Przeznaczenie .....                                                                         | 4         |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 4         |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....                                                            | 5         |
| 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu .....                                                     | 7         |
| 1.5 Bezpieczeństwo montażu.....                                                                 | 7         |
| 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania .....                                                            | 8         |
| 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....                                                      | 9         |
| 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia .....                                                              | 9         |
| 1.9 Płyta indukcyjna .....                                                                      | 9         |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....                                             | 10        |
| <b>2 Instrukcje dotyczące środowiska .....</b>                                                  | <b>10</b> |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....                                                            | 10        |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....                                         | 10        |
| 2.2 Opakowanie urządzenia.....                                                                  | 10        |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....                                               | 11        |
| <b>3 Produkt .....</b>                                                                          | <b>11</b> |
| 3.1 Opis produktu .....                                                                         | 11        |
| 3.2 Specyfikacje techniczne .....                                                               | 12        |
| <b>4 Pierwsze użycie .....</b>                                                                  | <b>13</b> |
| 4.1 Czyszczenie wstępne .....                                                                   | 13        |
| <b>5 Jak używać płyty kuchennej .....</b>                                                       | <b>13</b> |
| 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....                                          | 13        |
| 5.2 Panel sterowania .....                                                                      | 16        |
| <b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....</b>                                             | <b>24</b> |
| 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....                                                    | 24        |
| <b>7 Czyszczenie i konserwacja.....</b>                                                         | <b>26</b> |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....                                               | 26        |
| 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej .....                                                           | 27        |
| 7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...                                                           | 27        |
| <b>8 Rozwiązywanie problemów .....</b>                                                          | <b>28</b> |



## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



### 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

### 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia 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.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

• **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.

• Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

- miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
  - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
  - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
  - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
  - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
  - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
  - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z

gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazda, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



#### **1.4 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodze-

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



#### **1.5 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ta-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.



## 1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skon-

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

## 1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



## 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### 2.2 Opakowanie urządzenia

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

## 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

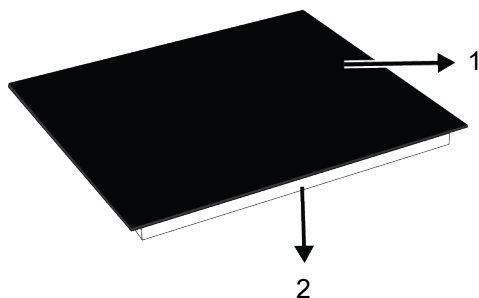
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

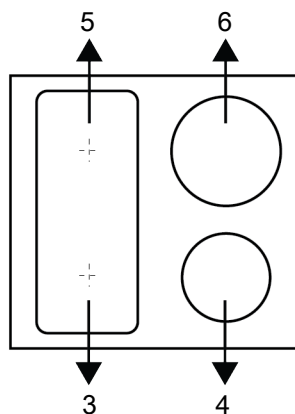
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

## 3.2 Specyfikacje techniczne

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

### Strefy gotowania

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

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

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

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| Prawa tylna | Indukcyjna strefa gotowania |
| Wymiary     | 210 mm                      |
| Zasilanie   | 2000 W / Booster 2300 W     |

\* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



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



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

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, 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.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- 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 przesuwac 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 układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego 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 nieprzylegającą 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 sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- 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. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

#### **Odpowiednie garnki/patelnie:**

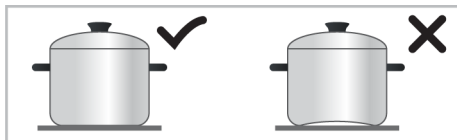
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

#### **Nieodpowiednie garnki/patelnie:**

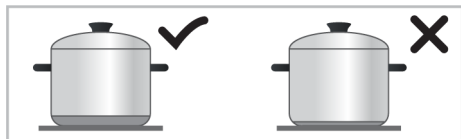
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

#### **Zalecenia:**

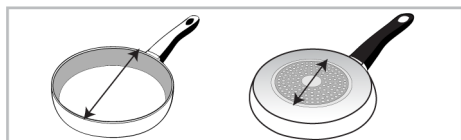
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



- 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.

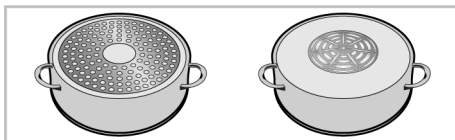


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzodowane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. 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.

kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

### Test garnków/patelni

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

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol 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 - maks. 145        |
| 180                                             | min. 100 - maks. 180        |
| 210                                             | min. 140 - maks. 210        |
| 240                                             | min. 140 - maks. 240        |
| 280                                             | min. 125 - maks. 280        |
| 320                                             | min. 125 - maks. 320        |
| Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) | 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 dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać

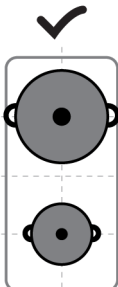
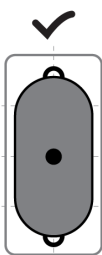
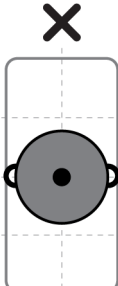
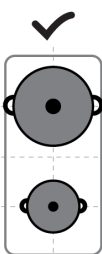
bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

### Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

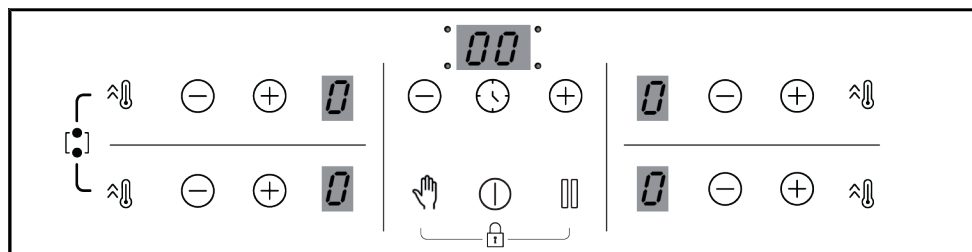
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla

niejszych garnków/patelni. Możesz akty-

wować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

| Jako dwie niezależne strefy gotowania                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Jako pojedyncza strefa gotowania                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>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.</p> |  | <p>W przypadku korzystania z dużych garnków/patełniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                  |  <p>Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patełni na środku strefy gotowania.</p>                   |                                                                                   |  <p>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.</p> |

## 5.2 Panel sterowania



### Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Przycisk timera
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk zwiększania
-  : Przycisk zmniejszania

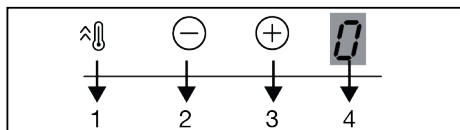
### Symbole

 : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią \*

 : Symbol włączonej blokady

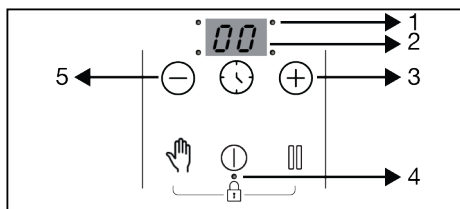
\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### Wyświetlacz strefy gotowania



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

### Wyświetlacz timera



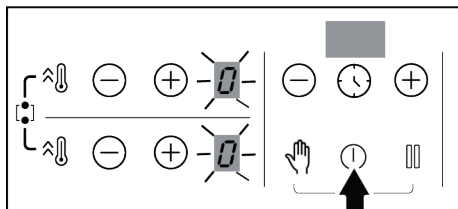
- 1 LED pracy timera
- 2 Wskaźnik timera.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 LED działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

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

### Włączanie płyty:

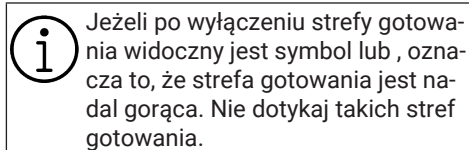
1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- ⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



### Wyłączanie strefy gotowania:

- ✓ Aktywną strefę gotowania można wyłączyć na 4 różne sposoby:
- ✓ **Dotykając przycisku ①;** Dotknij przycisku ①.

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0";** Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na "0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara;** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się "0" lub "00". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków (+)/(-) wybranej strefy gotowania;** Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków (+)/(-).



### Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania mi-ga symbol , oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania

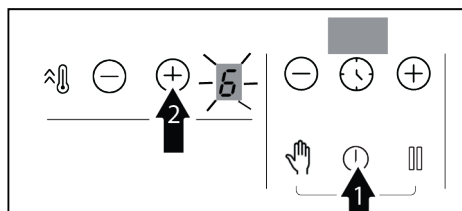
niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol oznaczający niższą temperaturę.



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

### Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków strefy ⊕/⊖.



- ⇒ Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.



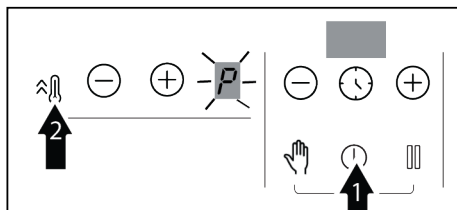
Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

### Ustawienie dużej mocy (Booster)

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

### Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku właściwej strefy.



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

### Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

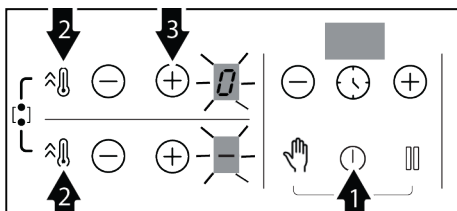
Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku ⊖ lub . Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

### Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w parę pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

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



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

3. Dotknij przycisków  $\oplus/\ominus$  lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od "0" do "9".

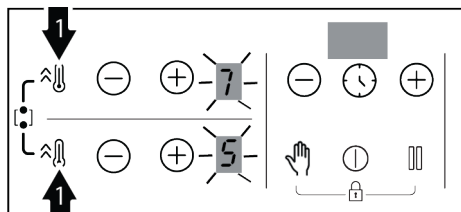
**i** Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami  $\oplus/\ominus$  lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami  $\oplus/\ominus$  lewej przedniej strefy gotowania.

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

- ⇒ Strefa gotowania zaczyna działać.

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

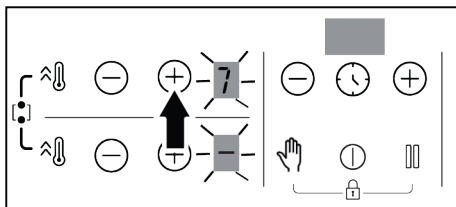
- ✓ Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzy-

maj jednocześnie wciśnięte przyciski  $\wedge$  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

- ⇒ Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.
- ⇒ Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



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

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

### Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

- ✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0"**: Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**: Po upływie nast-

wionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się "0", na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się "00".

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków  $\oplus/\ominus$  dowolnej lewej strefy gotowania:** Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków  $\oplus/\ominus$  jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.
4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku  $\wedge$  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy:** Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków  $\wedge$  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

### Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

### Uruchamianie blokady na czyszczenie

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

### Wyłączanie blokady na czyszczenie

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



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

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

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

### Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  $\wedge$  i  $\square$  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
- ⇒ Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się "L", a kropka dziesiąta przycisku  $\square$  zaświeci się.



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

### Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  $\wedge$  i  $\square$  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
2. Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L", a lampka przycisku  $\square$  zgaśnie.

### Blokada przycisków

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



Blokada klawiszy zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

## Włączanie blokady przycisków

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



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk ①. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy za-blokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączania blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

## Wyłączanie blokady przycisków

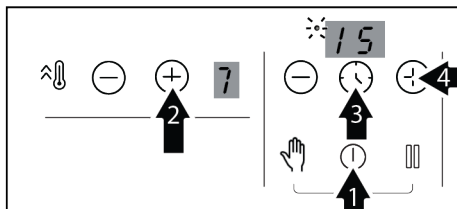
1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
2. Lampka przycisku zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

## Funkcja czasomierza

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

## Włączanie czasomierza

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



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



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



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



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



Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

## Wyłączanie czasomierza

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

## Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

### 1. Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do "00":

Dotykaj przycisków  $\oplus/\ominus$  czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość "00".

- ⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.
- ⇒ **Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków  $\oplus/\ominus$  właściwej strefy:** Dotknij jednocześnie przycisków  $\oplus/\ominus$  właściwej strefy.
- ⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



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

## Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

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



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

### 1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku $\square$ .

- ⇒ Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol  $\square$  pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.
- ⇒ Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku  $\square$ .

## 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 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.

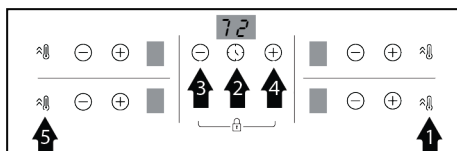
### Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą      Moc całkowita

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

### Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku  $\textcircled{1}$ . Włącz płytę, ponownie dotykając przycisku  $\textcircled{1}$ .
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku  $\wedge$  prawej strefy przedniej, przycisku  $\textcircled{\text{clock}}$ , przycisku wyłącznika czasowego  $\ominus$  przycisku wyłącznika czasowego  $\oplus$  i wreszcie lewy przycisk strefy przedniej  $\wedge$ .



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żadaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

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

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

## Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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

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

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

## System automatycznego wyłączania

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty 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.

| Poziom temperatury | Okresy automatycznego wyłączania - godziny |
|--------------------|--------------------------------------------|
| 0                  | 0                                          |
| 1                  | 6                                          |
| 2                  | 6                                          |
| 3                  | 5                                          |
| 4                  | 5                                          |
| 5                  | 4                                          |
| 6                  | 1,5                                        |
| 7                  | 1,5                                        |
| 8                  | 1,5                                        |

|                                            |                                            |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Poziom temperatury                         | Okresy automatycznego wyłączania - godziny |
| 9                                          | 30 min.                                    |
| P (wzmocniacz)                             | 10 min. (*)                                |
| (*)Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9 |                                            |

**Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia**

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

### System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

### Precyzyjne ustawienie mocy

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



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



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

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

### 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gańczącym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed 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”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

## Półka do pieczenia w piekarniku

| Żywność                                                                                  | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
| <b>Topnienie</b>                                                                         |             |                             |
| Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)                | 1           | 20 ... 30                   |
| Masło (200 g)                                                                            | 6           | 5 ... 6                     |
| <b>Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła</b>                                      |             |                             |
| Woda 1 L (Gotowanie)                                                                     | P           | 3 ... 5                     |
| Woda 3 L (Gotowanie)                                                                     | P           | 8 ... 10                    |
| Mleko 1 L (Gotowanie)                                                                    | 6           | 4 ... 6                     |
| Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)                                                            | 1-2         | 18 ... 22                   |
| Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)                                       | 8           | 3 ... 5                     |
| <b>Gotowanie</b>                                                                         |             |                             |
| Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)                                         | 9           | 12 ... 14                   |
| Filet z łososia                                                                          | 8           | 10 ... 15                   |
| Kiełbasa                                                                                 | 9           | 2 .. 4                      |
| Makaron (150 g)                                                                          | 8           | 8 ... 12                    |
| <b>Gotowanie, smażenie</b>                                                               |             |                             |
| Potrawa z ryżu (200 g ryż)                                                               | 6           | 8 ... 14                    |
| Paella *                                                                                 | 9           | 15 ... 20                   |
| Ashure/Pudding Noego **                                                                  |             |                             |
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego | 9           | 5 ... 6                     |
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego                      | 3           | 10 ... 30                   |
| Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego                       | 9           | 2 ... 5                     |
| Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego                                            | 3           | 10 ... 30                   |
| Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki                                                | 8           | 20 ... 25                   |
| Golonki z warzywami **                                                                   |             |                             |
| Smażenie warzyw                                                                          | 9           | 3 ... 8                     |
| Pieczenie                                                                                | 4-5         | 120 ... 150                 |
| Zupy (Np. Zupa z soczewicy)                                                              | 6-7         | 17 ... 20                   |
| <b>Smażyć w płytkim tłuszczu</b>                                                         |             |                             |
| Filet z okonia morskiego                                                                 | 8           | 3 ... 7                     |
| Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)                                                     | 8           | 5 ... 9                     |
| Kiełbasa                                                                                 | 8           | 2 ... 5                     |
| Jajko sadzone                                                                            | 7           | 4 ... 8                     |
| <b>Frytka</b>                                                                            |             |                             |
| Boortsog                                                                                 | 8           | 13 ... 16                   |

| Żywność                                  | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
| Sznyceł                                  | 8           | 5 ... 7                     |
| Nuggetsy                                 | 8           | 4 ... 6                     |
| * Zaleca się użycie woka.                |             |                             |
| ** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem. |             |                             |

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenia powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

#### Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

#### Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

## Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żabkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

## Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.

- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

### Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

## 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczerek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- 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

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

### Ukona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchinka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

### Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

### Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchinka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

### Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie 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:** Kuchinka 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 szybkaru 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 dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.                                                                        |
| E 16 – E 21          | Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.                                                                                                                              | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, 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 dealerm, 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 dealerm, 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 dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.                                                                        |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.                                                                                                                                          | Wypożyczenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, 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 dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie. |

## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA  
ÇÃO**

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Índice

|          |                                                                         |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instruções de segurança .....</b>                                    | <b>32</b> |
| 1.1      | Uso previsto .....                                                      | 32        |
| 1.2      | Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação ..... | 32        |
| 1.3      | Segurança elétrica.....                                                 | 33        |
| 1.4      | Segurança no transporte .....                                           | 35        |
| 1.5      | Segurança da instalação .....                                           | 35        |
| 1.6      | Segurança durante a utilização ....                                     | 36        |
| 1.7      | Advertências da temperatura .....                                       | 37        |
| 1.8      | Segurança na cozedura .....                                             | 37        |
| 1.9      | Indução .....                                                           | 38        |
| 1.10     | Segurança da manutenção e limpeza.....                                  | 38        |
| <b>2</b> | <b>Instruções ambientais .....</b>                                      | <b>39</b> |
| 2.1      | Diretiva de resíduos.....                                               | 39        |
| 2.1.1    | Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....      | 39        |
| 2.2      | Informação da embalagem .....                                           | 39        |
| 2.3      | Recomendações de eficiência energética .....                            | 39        |
| <b>3</b> | <b>O seu produto .....</b>                                              | <b>40</b> |
| 3.1      | Apresentação do produto .....                                           | 40        |
| 3.2      | Especificações técnicas .....                                           | 41        |
| <b>4</b> | <b>Primeira utilização .....</b>                                        | <b>42</b> |
| 4.1      | Limpeza inicial.....                                                    | 42        |
| <b>5</b> | <b>Como utilizar a placa.....</b>                                       | <b>42</b> |
| 5.1      | Informação geral acerca da utilização da placa .....                    | 42        |
| 5.2      | Painel de controlo .....                                                | 46        |
| <b>6</b> | <b>Informação geral acerca da cozedura .....</b>                        | <b>54</b> |
| 6.1      | Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa .....                | 54        |
| <b>7</b> | <b>Manutenção e limpeza .....</b>                                       | <b>56</b> |
| 7.1      | Informações gerais de limpeza ....                                      | 56        |
| 7.2      | Limpar a placa .....                                                    | 57        |
| 7.3      | Limpar o painel de controlo .....                                       | 57        |
| <b>8</b> | <b>Solução de problemas .....</b>                                       | <b>58</b> |



## 1 Instruções de segurança

PT

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



### 1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

- falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
  1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
  2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
  3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.
  4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



### 1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente

indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do

cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.

- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



## **1.4 Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.



## **1.5 Segurança da instalação**

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.

- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto

será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.



## 1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:  
Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.

Não tocar na superfície do aparelho.

- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



### 1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os

superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



### 1.8 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

## 1.9 Indução

- As zonas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas zonas da placa de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução, caso contrário a zona da placa não irá funcionar. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”.
- Como a placa de indução gera um campo magnético, isso pode causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a zona a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não deve depender do sensor do recipiente.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.
- Não guardar os objetos metálicos em gavetas por baixo da placa. Durante um uso intensivo e longo, os materiais podem sobreaquecer.
- Não colocar produtos eletrónicos tal como telemóveis, tablets, computadores sobre a placa de indução. O seu aparelho pode ficar danificado.

## 1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

#### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

### 2.3 Recomendações de eficiência energética

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

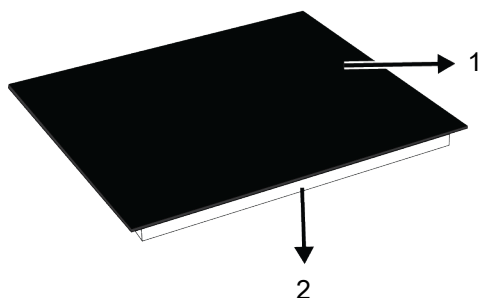
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

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

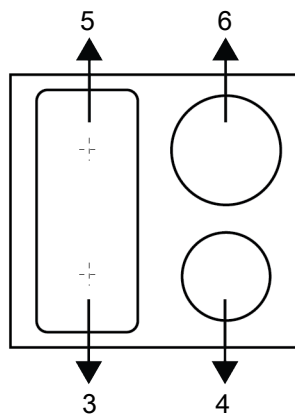
## 3 O seu produto

### 3.1 Apresentação do produto

PT



- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução



- 2 Compartimento inferior
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 6 Zona de cozinhar de indução

## 3.2 Especificações técnicas

| Especificações gerais da placa                                        |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm) | 52 / 590 / 520 *                       |
| Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)(mm)           | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Tensão/Frequência                                                     | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz     |
| Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto             | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energia (kW)                                         | máx. 7,2 kW                            |

| Zonas de cozedura |                                          |
|-------------------|------------------------------------------|
| Frontal esquerda  | Zona de cozinhar de indução              |
| Dimensão          | 180 mm                                   |
| Potência          | 2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W |
| Frontal direita   | Zona de cozinhar de indução              |
| Dimensão          | 145 mm                                   |
| Potência          | 1600 W / Acelerador de ventilação 1800 W |
| Traseira esquerda | Zona de cozinhar de indução              |
| Dimensão          | 180 mm                                   |
| Potência          | 2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W |
| Traseira esquerda | Zona de cozinhar de indução              |
| Dimensão          | 210 mm                                   |
| Potência          | 2000 W / Acelerador de ventilação 2300 W |

\* A altura da placa indicada na tabela técnica é a altura da base do produto.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

### 4.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

## 5 Como utilizar a placa

### 5.1 Informação geral acerca da utilização da placa

#### Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.

- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

#### Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente

nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

### **Vantagens de cozinhar com indução**

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.
- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

### **Para um funcionamento seguro:**

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.

- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

### **Panelas/recipientes para cozinhar**

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

### **Panelas/recipientes adequadas:**

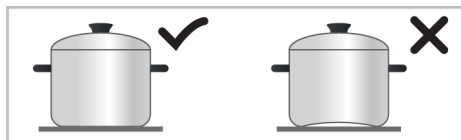
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

### **Panelas/recipientes não adequadas:**

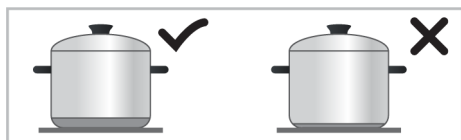
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

### **Recomendações:**

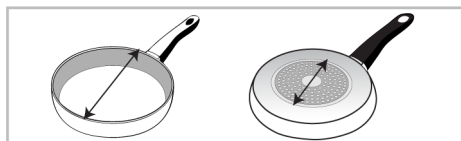
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



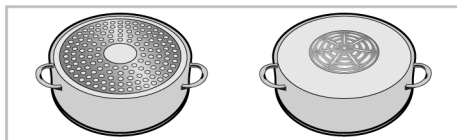
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



### Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

| Diâmetro da zona de cozedura - mm                 | Diâmetro do recipiente - mm   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| 145                                               | min. 100 - máx. 145           |
| 180                                               | min. 100 - máx. 180           |
| 210                                               | min. 140 - máx. 210           |
| 240                                               | min. 140 - máx. 240           |
| 280                                               | min. 125 - máx. 280           |
| 320                                               | min. 125 - máx. 320           |
| Zona de cozedura com superfície grande (flexível) | largura 230 - comprimento 390 |

- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



- i** A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozedura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.

### Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

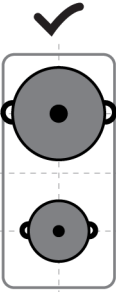
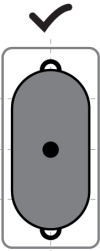
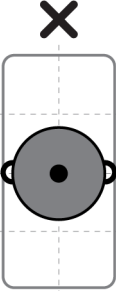
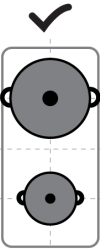
1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se não pisca quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

A detecção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a detecção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima. O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada.

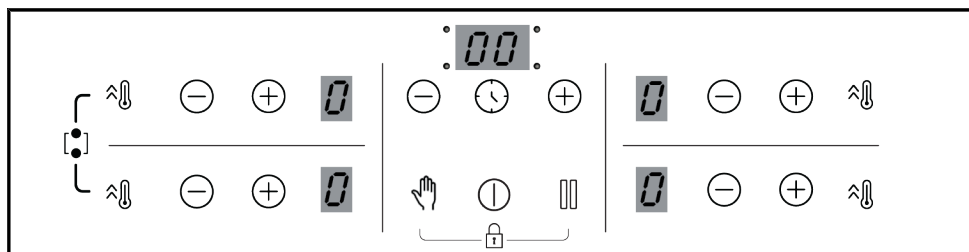
Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

### **Zona de cozedura com superfície grande (flexível)**

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

| Como duas zonas de cozedura independentes                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Como uma zona de cozedura individual                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.</p> |  | <p>Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.</p>                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                  |  <p>Para cozinhar com uma única panela/ recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.</p>                                                                                 |                                                                                   |  <p>Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.</p> |

## 5.2 Painel de controlo



### Teclas

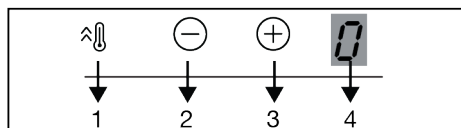
- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla de aquecimento rápido/Definição de alta potência (Intensificador)
- 👉 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

### Símbolos

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

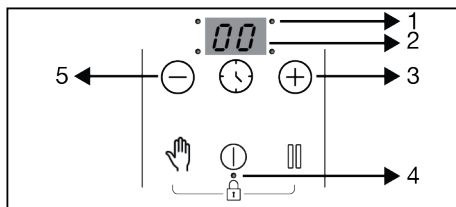
\* Variam dependendo do modelo do produto.  
Pode não estar disponíveis no seu produto.

### Visor da zona de cozedura



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

### Visor do temporizador



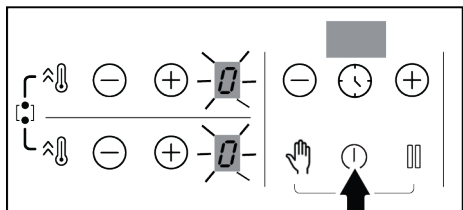
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

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

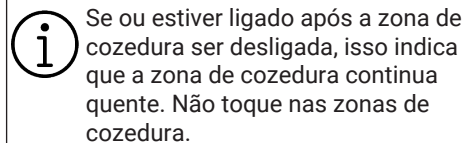
### Ligar a placa:

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



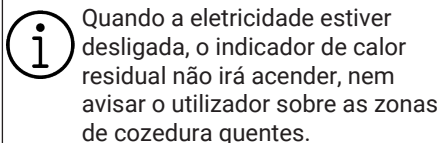
### Desligar a zona de cozedura:

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



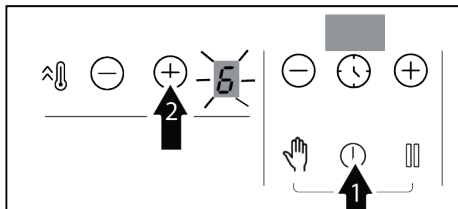
### Indicador de calor residual

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

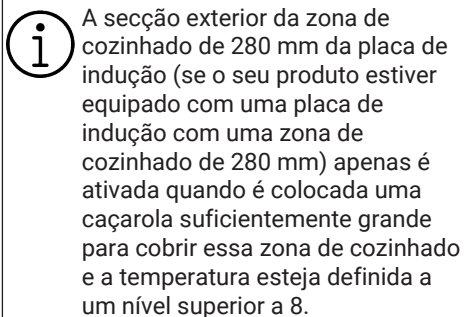


### Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas  $\oplus/\ominus$  de zona.



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

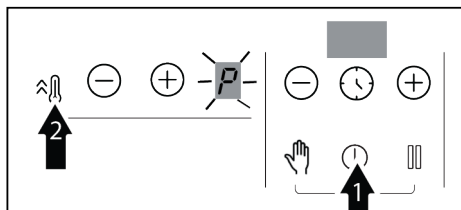


### Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

### Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Pressione a tecla  $\hat{=}$  da respetiva zona.



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

### Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

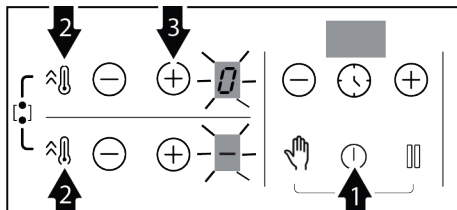
Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla  $\ominus$  ou  $\hat{\text{f}}\text{f}$ . A zona de cozadura desativa o booster e continua a funcionar no nível 9.

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

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

### Ligar a zona de cozadura da superfície ampla

1. Pressionar  $\text{I}$  para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozadura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas  $\hat{\text{f}}\text{f}$  de ambas as zonas de cozadura durante cerca de 3 segundos.



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

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



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



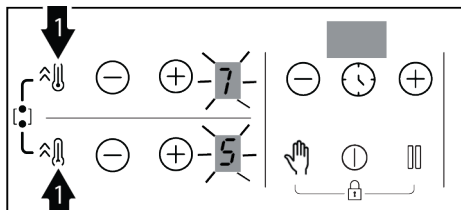
As zonas de cozadura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozadura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozadura.

⇒ A zona de cozadura começa a funcionar.

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

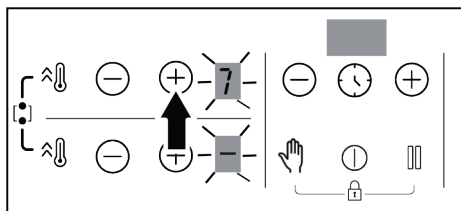
- ✓ Enquanto uma ou ambas as zonas de cozadura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozadura ao ativar a zona de

cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.



1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas  $\wedge$  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

- ⇒ O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.
- ⇒ As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



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



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

### Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

- ✓ A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0":** Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".
2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla:** Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. "0" aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e "00" aparecerá no visor do temporizador.
3. **Ao pressionar simultaneamente as teclas  $\oplus/\ominus$  de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda:** Se pressionar simultaneamente as teclas  $\oplus/\ominus$  de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.
4. **Ao pressionar simultaneamente as teclas  $\wedge$  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos:** As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas  $\wedge$  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

### Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir

ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

### Activar o bloqueio para limpeza

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

### Desativar o bloqueio para limpeza

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



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

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

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

### Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.

- ⇒ O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo “L” será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla  será ligado.



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

### Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.

2. A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.

### Bloqueio de teclas

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



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

### Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas

simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.

2. O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla será ligado após piscar.



Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo “L” irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

### Desativar o bloqueio de teclas

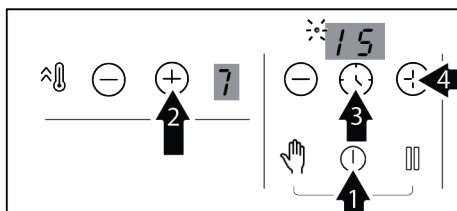
1. Pressione simultaneamente ambas as teclas e até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.
2. A luz da tecla vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

### Função do temporizador

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

### Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas / da zona.



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



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



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



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



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

### Desativar o temporizador

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

### Desativar antecipadamente o temporizador

- ✓ Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada. Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

#### 1. Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":

Pressionar as teclas  $\oplus/\ominus$  do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

- ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.
- ⇒ **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas  $\oplus/\ominus$  da zona correspondente:** Pressione simultaneamente as teclas  $\oplus/\ominus$  da zona correspondente.
- ⇒ O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.



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

### Função de paragem

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



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

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

### Função de gestão da potência

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

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

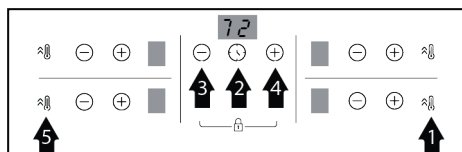
Indicador do visor de gestão de potência Potência total

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

#### Para alterar a potência total;

1. Desligar o forno tocando a tecla  $\textcircled{1}$ .  
Desligar o placa tocando novamente a tecla  $\textcircled{1}$ .

- Depois tocar respetivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



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

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

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

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

**Princípios de funcionamento:** Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem

várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

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

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

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

### Desligamento automático do sistema

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

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

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

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

### **Tabela 1: Períodos de desligamento automático**

#### **Proteção contra sobreaquecimento**

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

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

#### **Sistema de segurança contra derrames**

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

### **Ajuste preciso da potência**

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



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



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

## **6 Informação geral acerca da cozedura**

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

### **6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa**

#### **Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa**

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de

incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água! Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.

- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

## Mesa para cozinhar

| Alimentos                                                                          | Nível de temperatura | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| <b>Derreter</b>                                                                    |                      |                                  |
| Derreter chocolate (por ex. marca Dr.Oetker, chocolate amargo 55-60% cacau, 150 g) | 1                    | 20 ... 30                        |
| Manteiga (200 g)                                                                   | 6                    | 5 ... 6                          |
| <b>Ferver, aquecer, manter quente</b>                                              |                      |                                  |
| Água 1 L (Ferver)                                                                  | P                    | 3 ... 5                          |
| Água 3 L (Ferver)                                                                  | P                    | 8 ... 10                         |
| Leite 1 L (Ferver)                                                                 | 6                    | 4 ... 6                          |
| Leite 1 L (Manter quente)                                                          | 1-2                  | 18 ... 22                        |
| Óleo vegetal (Aquecer) (Óleo de semente de girassol 0,5 L)                         | 8                    | 3 ... 5                          |
| <b>Ferver</b>                                                                      |                      |                                  |
| Batata descascada cortada em pedaços (2 peças tamanho grande)                      | 9                    | 12 ... 14                        |
| Filete de salmão                                                                   | 8                    | 10 ... 15                        |
| Salsichas                                                                          | 9                    | 2 .. 4                           |
| Massa (150 g)                                                                      | 8                    | 8 ... 12                         |
| <b>Cozinhar, saltear</b>                                                           |                      |                                  |
| Prato de arroz (200 g arroz)                                                       | 6                    | 8 ... 14                         |
| Paelha *                                                                           | 9                    | 15 ... 20                        |
| Pudim do Noah **                                                                   |                      |                                  |
| Cozer grão de bico Cozer grão de bico - para o pudim do Noah                       | 9                    | 5 ... 6                          |
| Cozer grão de bico cozedura - para o pudim do Noah                                 | 3                    | 10 ... 30                        |
| Trigo Cozer grão de bico - para o pudim do Noah                                    | 9                    | 2 ... 5                          |
| Trigo cozedura - para o pudim do Noah                                              | 3                    | 10 ... 30                        |
| Pudim do Noah - Todos os ingredientes                                              | 8                    | 20 ... 25                        |
| Jarretes com legumes **                                                            |                      |                                  |
| Saltear legumes                                                                    | 9                    | 3 ... 8                          |
| Assar                                                                              | 4-5                  | 120 ... 150                      |
| Sopas (Sopas)                                                                      | 6-7                  | 17 ... 20                        |
| <b>Fritura superficial</b>                                                         |                      |                                  |
| Filete de robalo                                                                   | 8                    | 3 ... 7                          |
| Bife do lombo ** (3-5 cm)                                                          | 8                    | 5 ... 9                          |
| Salsichas                                                                          | 8                    | 2 ... 5                          |
| Ovo frito                                                                          | 7                    | 4 ... 8                          |

| Alimentos                                         | Nível de temperatura | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|---------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| <b>Batatas fritas</b>                             |                      |                                  |
| Boursak                                           | 8                    | 13 ... 16                        |
| Schnitzel                                         | 8                    | 5 ... 7                          |
| Nugget                                            | 8                    | 4 ... 6                          |
| * Recomendado o uso de wok                        |                      |                                  |
| ** Recomendado panela/recipiente em ferro fundido |                      |                                  |

## 7 Manutenção e limpeza

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um

detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

#### Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As

manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## **7.2 Limpar a placa**

### **Superfície de cozedura de vidro**

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

## **7.3 Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.

- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de

bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

### O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.
- Se a placa não ligar quando a tecla ligar/desligar for pressionada >>> Desconecte-o e aguarde pelo menos 20 segundos antes de conectá-lo.
- Possui proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a sua placa arrefeça.
- Não podem ser utilizadas placas adequadas. >>> Verifique seus potes.

### UO ícone está sempre aceso no visor da zona da placa.

- As placas não podem ser colocadas no fogão em funcionamento. >>> Verifique se há uma placa na zona do fogão.
- Sua placa pode não ser adequada para indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A placa pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da placa pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão

selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma placa que seja larga o suficiente para a zona do fogão.

- A placa ou a zona do fogão podem estar muito quentes. >>> Espere que esfriem.

### A zona da placa selecionada desliga repentinamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozimento do compartimento selecionado pode ter expirado. >>> Você pode definir um novo tempo de cozimento ou terminar o cozimento.
- Tem proteção contra superaquecimento. >>> Aguarde que a placa arrefeça.
- Um objeto pode ter tapado o painel de controlo táctil. >>> Remova o objeto do painel.

### Embora a zona da placa esteja ligada, a panela não aquece.

- A placa pode não ser adequada para o fogão de indução. >>> Verifique se o seu fogão é adequado para o fogão de indução.
- A placa pode não estar centrada corretamente na zona do fogão ou a superfície inferior da placa pode não ser larga o suficiente para o zona de fogão selecionada. >>> Centralize a zona do fogão escolhendo uma placa larga o suficiente para a zona do fogão.

### A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo que a placa esteja desligada.

- Isso não é um erro. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o equipamento eletrónico da placa atinja a temperatura adequada.

### Ruído da placa durante a cozedura

- Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à

composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

### Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

### Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

| Códigos de erro | Motivos do erro                                                                                                                                      | Soluções possíveis                                                                                                                         |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26    | A placa de indução sobreaquece.                                                                                                                      | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites. |
| E 46            | Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos.<br>É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor. | O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa.<br>O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.       |
| E 47            | Não é usado um recipiente de indução adequado.                                                                                                       | O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.                                            |
| E 1 – E 15      | Erro de comunicação na zona da placa de indução.                                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.  |
| E 16 – E 21     | Erro do sensor da temperatura na placa de indução.                                                                                                   | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.  |
| E 23<br>E 24    | Erro do software na zona da placa de indução.                                                                                                        | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.  |
| E 25            | Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.  |

| Códigos de erro      | Motivos do erro                                             | Soluções possíveis                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 – E 45          | Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Erro do sensor na zona da placa de indução.                 | O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                 |
| E 52 – E 57          | Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.    | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |



## Bun venit!

Stimate client,

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

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

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

### Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA  
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Cuprins

|          |                                                                                 |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrucțiuni de siguranță .....</b>                                          | <b>64</b> |
| 1.1      | Utilizarea destinată .....                                                      | 64        |
| 1.2      | Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie ..... | 64        |
| 1.3      | Siguranță electrică .....                                                       | 65        |
| 1.4      | Siguranța transportului .....                                                   | 67        |
| 1.5      | Siguranța instalării .....                                                      | 67        |
| 1.6      | Siguranța utilizării .....                                                      | 68        |
| 1.7      | Avertismente privind temperatura .....                                          | 69        |
| 1.8      | Siguranța gătitului .....                                                       | 69        |
| 1.9      | Inducția .....                                                                  | 69        |
| 1.10     | Siguranța legată de întreținere și curățare .....                               | 70        |
| <b>2</b> | <b>Instrucțiuni privind protecția mediului .....</b>                            | <b>70</b> |
| 2.1      | Directiva deșeurilor .....                                                      | 70        |
| 2.1.1    | Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...                    | 70        |
| 2.2      | Informațiile de pe ambalaj .....                                                | 71        |
| 2.3      | Recomandări pentru economisirea energiei .....                                  | 71        |
| <b>3</b> | <b>Produsul dumneavoastră .....</b>                                             | <b>71</b> |
| 3.1      | Prezentarea produsului .....                                                    | 71        |
| 3.2      | Specificații tehnice .....                                                      | 72        |
| <b>4</b> | <b>Prima utilizare .....</b>                                                    | <b>73</b> |
| 4.1      | Curățarea inițială .....                                                        | 73        |
| <b>5</b> | <b>Utilizarea plitei .....</b>                                                  | <b>73</b> |
| 5.1      | Informații generale despre utilizarea plitei .....                              | 73        |
| 5.2      | Panoul de comandă .....                                                         | 76        |
| <b>6</b> | <b>Informații generale privind coacerea .....</b>                               | <b>84</b> |
| 6.1      | Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa .....                        | 84        |
| <b>7</b> | <b>Întreținerea și curățarea .....</b>                                          | <b>86</b> |
| 7.1      | Informații generale privind curățarea .....                                     | 86        |
| 7.2      | Curățarea plitei .....                                                          | 87        |
| 7.3      | Curățarea panoului de control .....                                             | 87        |
| <b>8</b> | <b>Depanare .....</b>                                                           | <b>88</b> |



## 1 Instrucțiuni de siguranță

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

- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



### 1.1 Utilizarea destinată

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



### 1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii

privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a 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 cațare sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și al tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu-l poată apuca și să nu se ardă.

- **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.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
  1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
  2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
  3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
  4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



### 1.3 Siguranță electrică

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

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

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

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

#### **1.4 Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă.

Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

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

#### **1.5 Siguranța instalării**

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

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



## 1.6 Siguranța utilizării

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

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

### **1.7 Avertismente privind temperatura**

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

### **1.8 Siguranța gătitului**

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

durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.

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

### **1.9 Inducția**

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

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

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



### 1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

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

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### 2.1 Directiva deșeurilor

#### 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

împreună cu deșeurile menajere normale și

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

#### Respectarea Directivei RoHS:

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

## 2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

## 2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

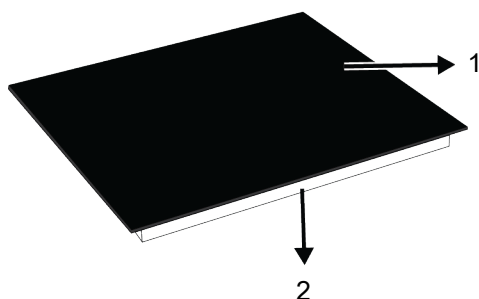
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

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

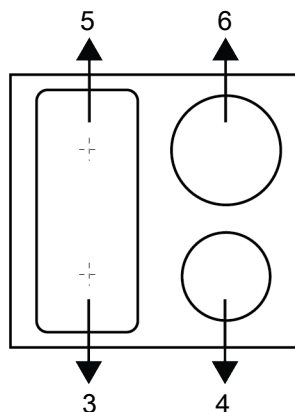
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.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

## 3 Produsul dumneavoastră

### 3.1 Prezentarea produsului



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



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

## 3.2 Specificații tehnice

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

### Zone de gătit

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

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

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

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

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

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

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

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

## 4 Prima utilizare

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

### 4.1 Curățarea inițială

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

## 5 Utilizarea plitei

### 5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

#### Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- 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.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

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

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

- 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/zonelor 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 finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe 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.

- Gătutul 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 gătutul 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 gătutului.

#### **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 gătutul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

#### **Oale/tigăi potrivite:**

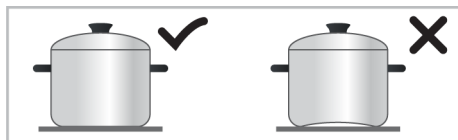
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

#### **Oale/tigăi nepotrivite:**

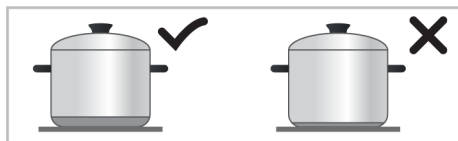
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

#### **Recomandări:**

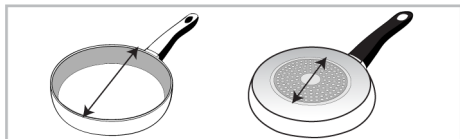
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



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



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

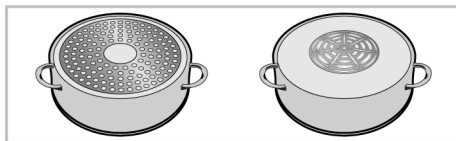


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre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

### Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

| Diametru zonă de gătit - mm             | Diametru oală - mm       |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| 145                                     | min. 100 - max. 145      |
| 180                                     | min. 100 - max. 180      |
| 210                                     | min. 140 - max. 210      |
| 240                                     | min. 140 - max. 240      |
| 280                                     | min. 125 - max. 280      |
| 320                                     | min. 125 - max. 320      |
| 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. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un



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

### Testarea oalelor/tigăilor

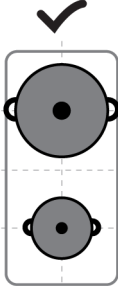
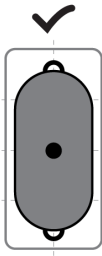
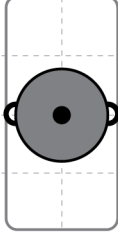
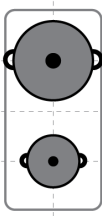
Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

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

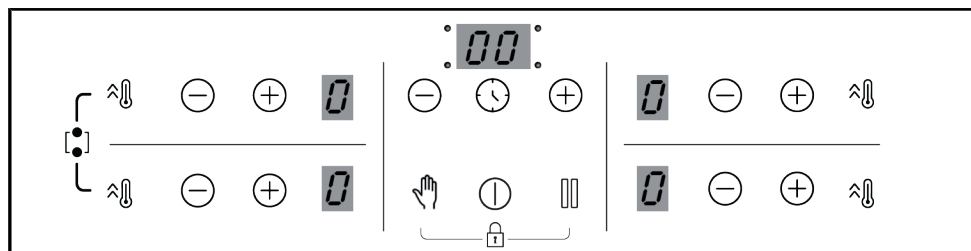
pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

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

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

| Como uma zona de cozedura individual                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tek bir ocak gözü olarak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.</p>                                                                                                                                                         |  <p>Pentru gătit 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.</p>                                                                                                                             |
|  <p>Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.</p> |  <p>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.</p> |

## 5.2 Panoul de comandă



### Taste

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

### Simboluri

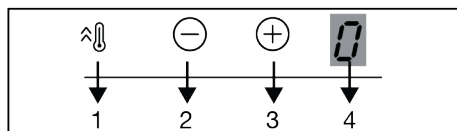
-  : Simbol combinație zonă de gătit cu suprafață mare \*



: Simbolul de blocare a tastelor

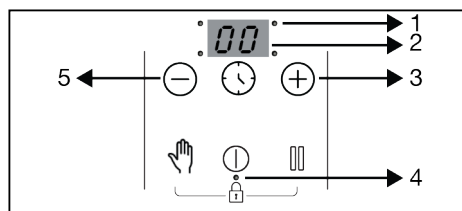
- \* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

### Afișaj zonă de gătit



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

## Afișaj temporizator



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

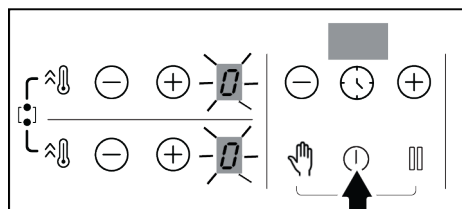
## Avertismente generale pentru panoul de comandă

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

## Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.

⇒ Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea "0".



## Oprirea zonei de gătit:

- ✓ O zonă de gătit activă poate fi oprită în 4 moduri diferite:

- ✓ Prin apăsarea tastei ①; Atingeți tasta ①.

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0";** Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica "0" sau "00". După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.

3. **Prin atingerea simultană a tastelor ⊕ / ⊖ ale zonei, pentru zona de gătit dorită;** Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele ⊕ / ⊖ ale acesteia.

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

## Indicator de căldură reziduală

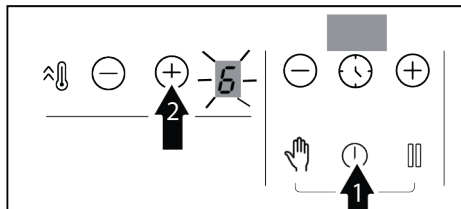
Dacă simbolul clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul , ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

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

## Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.

2. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei (+)/(-).



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

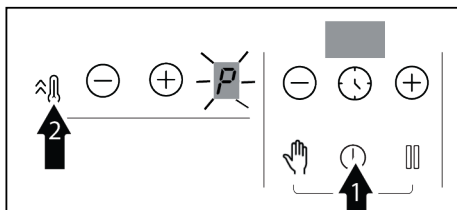
**i** Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura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

### Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

### Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

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



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

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

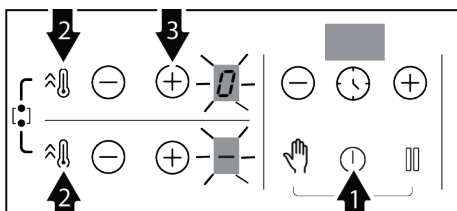
Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul 9.

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

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

### Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare

1. Apăsați tasta ① pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



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

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

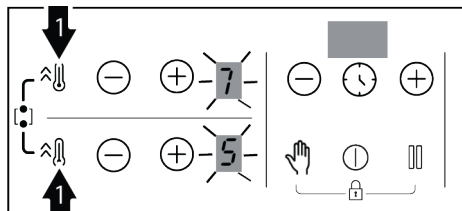
**i** După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor  $\oplus/\ominus$  din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor  $\oplus/\ominus$  pentru zona de gătit stânga-față.

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

⇒ Zona de gătit începe să funcționeze.

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

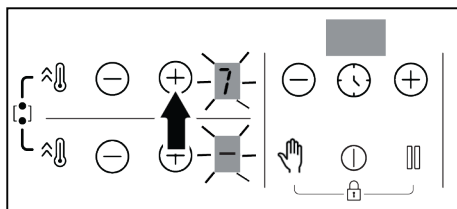
- ✓ În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la același nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din

stânga, mențineți apăsată, simultan, tastele  $\wedge \cup$  ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

- ⇒ Pe afișajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.
- ⇒ Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii și cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



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

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

### **Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare**

- ✓ Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferit:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0":** Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare:** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul

va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare "0", iar pe afișajul cronometrului apare "00".

3. **Atingând simultan tastele  $\oplus/\ominus$  de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga:** Dacă atingeți simultan tastele  $\oplus/\ominus$  ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.
4. **Apăsând simultan tasta  $\wedge$  pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde:** Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsată, simultan, tastele  $\wedge$  ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

### Blocaj pentru curățare

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

### Activarea blocajului pentru curățare

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

### Dezactivarea blocării de curățare

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



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

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

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

### Activarea blocajului pentru copii

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



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

### Dezactivarea blocajului pentru copii

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

## Blocarea tastelor

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



Blocarea cheii este anulată în caz de întrerupere a curentului.

### Activarea funcției de blocare a tastelor

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



Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul **"L"** va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

### Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

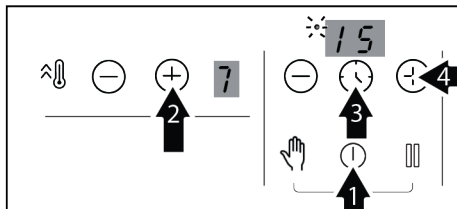
1. Apăsați simultan tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.
2. Indicatorul luminos al tastei se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

## Funcția Cronometru

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

### Activarea cronometrului

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



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul **"00"** și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setări durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului / .
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.



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

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

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

 Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

### Dezactivarea cronometrului

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

### Dezactivarea anticipată a cronometrelor

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

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

- ⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.
- ⇒ **Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor  / pentru zona respectivă:** Apăsați simultan tastele / ale zonei aferente.
- ⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

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

### Funcția Stop

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

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

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

### Funcția asociată gestionării puterii electrice

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

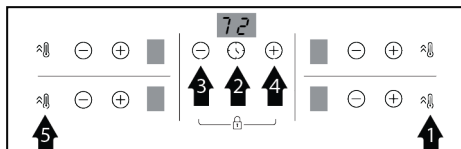
#### Funcția de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii      Putere totală

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

## Pentru a schimba puterea totală;

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



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

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

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

## Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

**Principii de funcționare:** Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct

vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

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

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

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

## Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare. Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

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

**Tabel 1: Perioade pentru oprirea automată**

### Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

### Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul "E".

### Reglarea precisă a energiei

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



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



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

## 6 Informații generale privind coacerea

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

### 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

#### Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l

cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.

- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

RO

## Tabel pentru gătire

| Aliment                                                                                 | Nivel de temperatură | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>Topire</b>                                                                           |                      |                                 |
| Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g) | 1                    | 20 ... 30                       |
| Unt (200 g)                                                                             | 6                    | 5 ... 6                         |
| <b>Fierbere, Încălzire, menținere la cald</b>                                           |                      |                                 |
| Apă 1 L (Fierbere)                                                                      | P                    | 3 ... 5                         |
| Apă 3 L (Fierbere)                                                                      | P                    | 8 ... 10                        |
| Lapte 1 L (Fierbere)                                                                    | 6                    | 4 ... 6                         |
| Lapte 1 L (Menținere la cald)                                                           | 1-2                  | 18 ... 22                       |
| Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)                               | 8                    | 3 ... 5                         |
| <b>Fierbere</b>                                                                         |                      |                                 |
| Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)                    | 9                    | 12 ... 14                       |
| Somon file                                                                              | 8                    | 10 ... 15                       |
| Cârnați                                                                                 | 9                    | 2 .. 4                          |
| Paste (150 g)                                                                           | 8                    | 8 ... 12                        |
| <b>Gătire, Soteuri</b>                                                                  |                      |                                 |
| Mâncare de orez (200 g orez)                                                            | 6                    | 8 ... 14                        |
| Paella *                                                                                | 9                    | 15 ... 20                       |
| Budinca lui Noe (Ashure) **                                                             |                      |                                 |
| Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure) | 9                    | 5 ... 6                         |
| Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)                     | 3                    | 10 ... 30                       |
| grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)                       | 9                    | 2 ... 5                         |
| grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)                                           | 3                    | 10 ... 30                       |
| Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele                                           | 8                    | 20 ... 25                       |
| Gambe cu legume **                                                                      |                      |                                 |
| Sote de legume                                                                          | 9                    | 3 ... 8                         |
| Coacere                                                                                 | 4-5                  | 120 ... 150                     |
| Supe (De exemplu supă de linte)                                                         | 6-7                  | 17 ... 20                       |
| <b>Prăjire ușoară</b>                                                                   |                      |                                 |
| File de biban de mare                                                                   | 8                    | 3 ... 7                         |
| Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)                                               | 8                    | 5 ... 9                         |
| Cârnați                                                                                 | 8                    | 2 ... 5                         |

| Aliment                             | Nivel de temperatură | Temp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Ou prăjit                           | 7                    | 4 ... 8                         |
| <b>Cartofi pai</b>                  |                      |                                 |
| Gogoși                              | 8                    | 13 ... 16                       |
| Șnițel                              | 8                    | 5 ... 7                         |
| Nugget                              | 8                    | 4 ... 6                         |
| * Se recomandă o tigaie Wok         |                      |                                 |
| ** Se recomandă tigaie/oală turnată |                      |                                 |

## 7 Întreținerea și curățarea

### 7.1 Informații generale privind curățarea

#### Avertizări generale

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

- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

#### Pentru plite:

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

#### Inox - suprafețe inoxidabile

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

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

### **Suprafețe de sticlă**

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

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

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.

- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

## **7.2 Curățarea plitei**

### **Suprafața de gătit din sticlă**

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

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

## **7.3 Curățarea panoului de control**

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele 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

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

### Produsul nu funcționează.

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

### Pictograma este întotdeauna aprinsă pe afișajul ochiului plitei.

- Cratițele nu sunt așezate pe plită. >>> Verificați dacă vasul este poziționat pe ochiul de plită.
- Este posibil ca cratițele să nu fie adecvate pentru inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.
- Cratița sau ochiul plitei pot fi prea calde. >>> Așteptați să se răcească.

### Ochiul de plită selectat se oprește brusc în timpul funcționării.

- Este posibil ca timpul de preparare al compartimentului selectat să fi expirat. >>> Puteți seta un timp nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil ca un obiect să acopere panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

### Cu toate ce ochiul plitei este pornit, cratița nu se încălzește.

- Este posibil ca cratița să nu fie adecvată pentru plita cu inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.

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

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din plită scade la temperatura corespunzătoare.

### 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/motive de eroare și soluții posibile

| Coduri de eroare     | Motive ale erorii                                                                                                                            | Soluții posibile                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.                                                                                                      | Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.                                                                           |
| E 46                 | Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde.<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.                                                                                                   | Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.                                                                                       |
| E 16 – E 21          | Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.                                                                                     | Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.                                                                                       |
| E 23<br>E 24         | Eroare de software pe plita de inducție.                                                                                                     | Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.                                                                                       |
| E 25                 | Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.                                                                                 | Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.                                                                                       |
| E 31 – E 45          | Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.                                                                                | Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare.                                                                                       |
| E 48<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 reappare.                                                                        |
| E 52 – E 57          | Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.                                                                                         | Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema reappare. |

## Reteaua de service ARCTIC

RO

Sediul Central Service Gaesti

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

### Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

### Centrul de apeluri Arctic si Beko

\*9010, numar apelabil din orice retea

### Centrul de apeluri Grundig

\*9020, numar apelabil din orice retea

### Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

| 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<br>NASAUD | BISTRITA             | Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter     |
| 7.       | BRASOV             | BRASOV               | Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8                         |
| 8.       | BUCURESTI          | BUCURESTI<br>Decebal | Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3               |

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

